

Paixão pelo VINHO

#70
trimestral

QUINTA DO MONTE XISTO
João Nicolau de Almeida
"nas nossas veias já corre
não sangue, mas vinho"

QUINTA DA GAIVOSA
Comemora 25 anos
com fabulosa prova vertical

A MADEIRA E A BLANDY'S
Herança de vinhos velhos
A aposta no segmento
premium e a certeza de
um futuro muito positivo

JOÃO PORTUGAL RAMOS
Há 25 anos a produzir vinhos
em várias regiões de Portugal

MUST HAVE FOR CHRISTMAS
As melhores sugestões
para brindes inesquecíveis

MAIS DE 200 VINHOS
**GRANDES
TINTOS**

DE PORTUGAL

2017 - PORTUGAL CONTINENTAL €5.00



QUINTA NOVA | PAULO LAUREANO | HERDADE DE COELHEIROS | PÊRA-MANCA | QUINTA DOS ABIBES CONCLAVE 3
COMPANHIA DAS LEZÍRIAS 1836 | GRAN CRUZ | QUINTA VALE DO CESTO | CALÉM | VALADOS DE MELGAÇO | ANSELMO MENDES



A Excelência do Douro



Seja responsável. Beba com moderação.

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 editorial

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, António Mendes Nunes, Carlos Ramos, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sasseti, Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Paulo Pimenta, Pedro Moura, Sérgio Costa Lopes, Susana Marvão.

fotografia

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

editor on-line e multimédia

Ricardo Barreiras

provedores

Alexandra Costa, André Guilherme Magalhães, Carlos Ramos, Diogo Covas, Joana de Castro, João Pedro Batista, Luís Gradíssimo, Márcio Lopes, Miguel Ângelo Silva, Pedro Gil, Pedro Moura, Vera Moreira.

consultor em enologia

Oswaldo Amado

negócios e publicidade

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 e paginação

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



www.revistapaixaopelovinho.pt

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

Estatuto Editorial

Disponível on-line

Periodicidade Trimestral

out/nov/dez 2017



Capa **Fotografia** Igor Klimov

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



EDITORIAL



MARIA HELENA DUARTE

diretora editorial

Esta edição é muito especial! Nunca antes na revista Paixão pelo Vinho, o nível de qualidade das propostas vinicas foi tão elevada. Para além de termos recebido para avaliação quase 500 amostras de vinhos diferentes, de diversos tipos e categorias, número nunca antes alcançado, destes foram premiados 22 vinhos na secção “Grandes Tintos” e a Quinta do Gradil Aguardente Vinica Extra Old, todos com Paixão Pelo Vinho Excelência (pontuados com nota 18 valores ou superior); nove prémios Paixão Pelo Vinho Escolha (para as melhores relações qualidade/preço) e, pela primeira vez, atribuímos cinco prémios Paixão Pelo Vinho Prestígio. Os prémios Prestígio são uma nova categoria, em estreia absoluta. Esta distinção é atribuída a vinhos incríveis, que se revelem em experiências sensoriais extraordinárias, que sejam vinhos ricos, envolventes, intensos e persistentes, em resumo... apaixonantes! Estes vinhos não têm classificação qualitativa. Poderíamos dizer que a nota é de 20 valores, mas não, não poderia ser tão simples. Há vinhos que são tão especiais que nenhuma nota se enquadra pelo tanto que nos oferecem.

Uma edição assim é, inevitavelmente um guia de consulta regular, mas é também um grande apoio para esta época do ano e que é tão importante fazermos as pessoas que mais gostamos felizes. Porque o amor se alimenta com gestos simples e com a partilha, a nos-

sa sugestão será sempre: ofereça bons vinhos, espumantes ou aguardentes. Um bom vinho não precisa ser caro, precisa ser equilibrado e elegante. Escolha em função o objetivo. Se vai jantar a casa de amigos ou familiares que já são apreciadores; se ainda estão em modo aprendizagem; se é para oferta à pessoa que mais ama, para o seu tio que é um verdadeiro expert ou ao patrão! Para cada situação há muitas opções. Na secção “Must Have for Christmas” também lhe deixamos muitas dicas. Aproveite.

Estes últimos dois meses foram intensos em revelações vinicas. Não desvalorizando outras marcas igualmente extraordinárias, foram apresentadas as novas edições Pêra-Manca, Ferreirinha Reserva Especial, Quinta da Gaivosa, 1836 Companhia das Lezírias, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, Dolium, Conclave 3... Conheça-os também nesta edição. Corremos o País e as Ilhas, visitamos o Wine in Azores onde se realizou pela primeira vez um concurso de design; e fomos à Madeira descobrir novos e velhos vinhos Blandy's. O ano de 2017 também marcou aniversários importantes: 130 anos para a Gran Cruz, 25 para a Quinta da Gaivosa e para João Portugal Ramos Vinhos; 10 anos de Grandes Reserva Quinta Nova. É como vos disse... Nunca fizemos uma revista tão “intensa, encorpada e persistente”. E é sua! Desfrute dela ao máximo. Um brinde à chegada do novo ano, ao futuro, ao sucesso e à sua saúde! Feliz Natal.

I

- 003** Editorial
- 005** Regras das provas cegas
- 006** Prémios Paixão Pelo Vinho Prestígio
- 008** Notícias e novidades
- 010** Quinta Nova de n.º Sr.ª do Carmo

012



- 011** Tapada de Coelhoiros
- 012** Dolium de Paulo Laureano
- 015** Destaque Eventos Vínicos
- 024** Prova Cega de Novidades

040



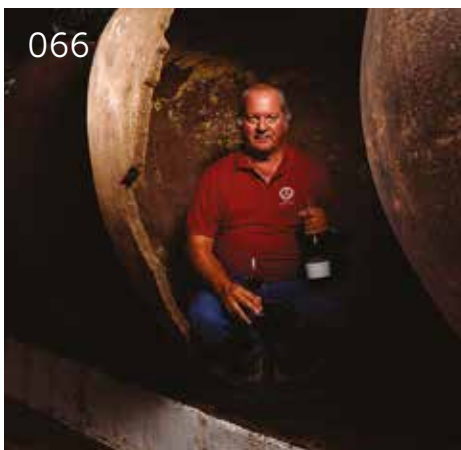
- 040** Grande Entrevista João Nicolau de Almeida Quinta do Monte Xisto
- 044** Pêra-Manca
- 046** Conclave 3

046



- 047** 1836 Companhia das Lezírias
- 048** 25 Anos Quinta da Gaivosa
- 050** 25 Anos João Portugal Ramos Vinhos
- 052** 130 Anos Gran Cruz
- 056** Quinta Vale do Cesto
- 057** Renovado Museu Calém
- 058** Blandy's
- 062** Valados de Melgaço
- 064** Anselmo Mendes

066



- 066** José de Sousa Vinho de Talha
- 068** Grandes Tintos de Portugal Prova cega
- 102** Wine in Azores

104



108



- 104** Churrasqueira D. Pedro
- 106** Estrelas Michelin
- 108** Must Have for Christmas



www.revistapaixaopelovinho.pt

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 COSTA,
ANDRÉ GUILHERME
MAGALHÃES, CARLOS RAMOS,
DIOGO COVAS, JOANA DE CASTRO,
JOÃO PEDRO BATISTA,
LUÍS GRADÍSSIMO,
MÁRCIO LOPES, MIGUEL
ÂNGELO SILVA, PEDRO GIL,
PEDRO MOURA, VERA MOREIRA.



PRÉMIOS
PAIXÃO
PELO
VINHO



PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO
VINHOS APAIXONANTES

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**



Extraordinários
Genuínos
Fabulosos
Exuberantes



PERMITIDO CENTENÁRIA

DOC BRANCO 2016

€ 25,00 DOURO 13% vol.



ENOLOGIA
MÁRCIO LOPES E MICHAEL WREN

CASTAS
FIELD BLEND DE 15 CASTAS

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Impressionante; rico e envolvente, flores brancas, fruta madura, especiaria, ligeiro anisado, vai-se revelando com o tempo no copo.

SABOR Excelente corpo, ousado e cativante, frescura em grande plano a garantir longevidade. É um vinho especial, distinto, que precisa de ser apreciado com tempo. Deixa um final de boca prolongado.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER

T. +351 926 770 923

marcio.livio.lopes@gmail.com

www.mlw.pt

Márcio Lopes Winemaker

QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DE FAMÍLIA

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL

€ 900,00 SETÚBAL 17% vol.



ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO

CASTAS
MOSCATEL DE SETÚBAL

COR Topázio com intensos reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Expressivo, grandioso, envolve-nos em notas de frutos secos caramelizados e mel, flores doces.

SABOR Untuoso, gordo, concentrado, mantém as notas meladas, associadas a nozes e avelãs, figos secos, rebuçados de café, grande frescura, extraordinária estrutura. Deixa um final de boca interminável. Verdadeiramente especial!

QUINTA DO PILOTO

T. +351 212 350 095

info@quintadopiloto.pt

www.quintadopiloto.pt

Quinta do Piloto

**100 HECTARES**

DOC TINTO 2016

€ 13,60  DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA

FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS

SOUSÃO

COR

Rubi escuro, intenso, limpo.

AROMA

Jovem, expressivo, intenso em frutos pretos e madeira suave, especiarias.

SABOR

Exuberante, envolvente, mantém a fruta, aliada a chocolate preto, pimenta do reino, taninos aveludados, frescura excelente, termina fabuloso!

100 HECTARES

T. +351 254 313 593

Distintos
Fantásticos
Singulares
Autênticos

**VILLA OEIRAS**

DOC 2004

€ 84,00  CARCAVELOS 17,5% vol.

ENOLOGIA TIAGO CORREIA E PEDRO SÁ

CASTAS ARINTO, GALEGO DOURADO E RATINHO

COR Âmbar com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA Rico, intenso, a revelar notas de frutos secos, melados, açúcar mascavado, damascos secos e flores doces.

SABOR

Encorpado, fantástico no equilíbrio entre frescura e doçura, confirma o nariz, acrescem notas vegetais, especiarias, cevada torrada, seco, com alguma salinidade, deixa um final prolongado e singular.

MUNICÍPIO DE OEIRAS

T. +351 210 976 562

**QUINTA DA GAIVOSA**

DOC TINTO 2013

€ 37,40  DOURO 14% vol.

ENOLOGIA

TIAGO ALVES DE SOUSA

CASTAS

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, OUTRAS DE VINHAS COM MAIS DE 80 ANOS

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

É distinto, nobre e elegante. Intenso em notas de frutos pretos maduros, 'pot-pourri', folhas do bosque, ligeiro pinho.

SABOR

Balsâmico, envolvente, com ligeira especiaria interligada com a fruta compostada, taninos ricos, frescura excelente, bom corpo e volume, nuances de baunilha. Deixa um final de boca muito persistente, expressa o terroir que lhe dá vida, e promete longevidade.

ALVES DE SOUSA

T. +351 254 822 111

info@alvesdesousa.com

www.alvesdesousa.com

 Alves de Sousa Vinhos



FERREIRINHA Reserva Especial 2009

Ano: 1960, 1962, 1974, 1977, 1980, 1984, 1986, 1989, 1990, 1992, 1994, 1996, 1997 2001, 2003 e 2007 e 2009. Pela a 17ª vez a Sogrape apresenta o Ferreirinha Reserva Especial tinto, sem dúvida, um dos grandes tintos do Douro. "Estamos perante um vinho de recorte clássico, rico e complexo, que honra em plenitude os pergaminhos de qualidade excepcional próprios de um Reserva Especial", assegurou Luís Sottomayor, chefe da equipa de enologia da Sogrape Vinhos na região do Douro, para quem "é sempre uma decisão de grande responsabilidade, com uma elevada carga emocional, declarar uma colheita de um vinho tão raro e tão ansiosamente aguardado, capaz de refletir o carisma e a notável maturidade só ao alcance de alguns vinhos do Douro". Nascido na Quinta da Leda e em vinhas de maior altitude, é

composto pelas castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão e tem uma "esperança de vida" entre 20 a 25 anos. Foi engarrafado em junho de 2011, após 16 a 18 meses em madeira e com um acompanhamento de evolução que incluiu cinco a seis provas por ano. Em prova revelou cor rubi profunda, grande intensidade aromática, com destaque para notas de cedro, toque floral, frutos vermelhos e pretos, frescura do bosque, resina. Na boca é envolvente e tem bom volume, mantém o perfil e acrescenta especiarias, cacau, chá preto, mirtilos e ameixas pretas, madeira muito bem integrada e taninos potentes mas aveludados, tem frescura promissora e deixa um final prolongado e cativante. Com uma produção de 18.000 garrafas, o PVP deste vinho é de 175€.

Prova vertical QUINTA DE S. FRANCISCO

A Cooperativa Agrícola do Sanguinhal juntou jornalistas, amigos e parceiros para uma prova vertical de Quinta de S. Francisco tinto, o topo de gama da empresa, que também produz as marcas Quinta do Sanguinhal, Quinta das Cejejeiras, todos DOC Óbidos. É uma empresa familiar, os Pereira da Fonseca, apoiados por uma equipa de profissionais prontos para responder às exigências do mercado nacional e internacional. Depois de uma visita à Adega e às vinhas circundantes, a prova realizou-se na Sala das Varas. Os tintos Quinta de S. Francisco desfilaram um a um, para prazer dos provedores: 1994, 1997, 2000, 2005, 2010, 2014 e 2015. Gostámos muito do 1997 (Castelão), que revelou notas de melado, licoroso, vegetal seco, frutos secos e desidratados. Vivo na boca,

fresco, com taninos firmes e elegantes, notas de uva passa, salino, intenso, seco, terminou persistente. O 2010 também nos seduziu pela intensidade do aroma, com notas a pimentos verdes de conserva, arbustos do bosque, alcaçuz e noz-moscada. Tinha bom corpo e volume, salino, fresco, com taninos macios, fruta compotada, especiarias, terminou persistente, seco e promissor. O 2014 revelou-se fresco, balsâmico, com boa fruta madura, vermelha, toque de baunilha e tosta suave. Manteve o perfil na boca e mostrou notas de chocolate preto, com taninos macios mas firmes, seco, boa frescura, termina persistente. Depois ainda provamos um Licoroso seco e outro doce, o Colheita Tardia 2010 e as aguardentes vinicas.



"Esta prova pretendeu demonstrar a capacidade de envelhecimento destes vinhos e da região", referiu para Miguel Móteo.



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



ÍCONE 2014

A Herdade do Peso, na Vidigueira, apresentou recentemente o topo de gama Ícone tinto 2014, elaborado a partir das uvas dos melhores talhões de Alicante Bouschet (96%) e Syrah (4%). Esta é a segunda edição, após a colheita de 2007. É um vinho extraordinário, apenas lançado em anos de qualidade máxima e evidente. "A Natureza facultou-nos as condições perfeitas para uma vindima de 2014 muito prometedora. O resultado foi este vinho raro que orgulha quem o faz e emociona quem o bebe", refere Luís Cabral de Almeida, o enólogo que assina o Herdade do Peso Ícone Tinto 2014, sublinhando que "estamos perante um tinto que representa a plena afirmação do elevadíssimo potencial da viticultura da alentejana Herdade do Peso, enquadrando-se também na estratégia da Sogrape Vinhos oferecer um vinho superlativo nas diversas regiões onde marca presença". Foram produzidas 6.655 garrafas, e está disponível no mercado com um PVP recomendado de 85,00€. Na mesma altura, foi apresentado o Essência do Peso tinto 2015, um vinho com complexidade aromática, frutos pretos muito maduros, como amora e ameixa preta; bom corpo, com bons taninos, acidez equilibrada, final intenso e longo. O PVP recomendado é de 22,50€.

Os Melhores do DÃO 2017

A Comissão Vitivinícola Regional do Dão realizou mais uma Gala "Os Melhores do Dão" 2017 para premiar os vencedores dos concursos de 2017 "Os Melhores Vinhos do Dão Engarrafados" através da atribuição de prémios de Prestígio, Ouro, Prata e Bronze.

A Gala "Os Melhores do Dão" é sempre um momento especial e mais uma oportunidade de reconhecer a crescente qualidade e empenho dos produtores de vinho nesta Região. "Ao premiar os produtores, os seus vinhos e também as vinhas, a CVR Dão pretende não só atribuir mérito pelo trabalho desenvolvido, mas acima de tudo incentivar a fazer cada vez melhor", destacou Arlindo Cunha, presidente da CVR Dão. Participaram 46 produtores com um total de 195 amostras de vinhos brancos, rosados e tintos. Foram atribuídos 41 prémios. O "Melhor dos Melhores", que também receberam Prestígio, foram dois vinhos: Somentes branco 2016 (Passarela); e Fonte do Ouro Reserva Especial tinto (Touriga Nacional) 2015 (Boas Quintas). Os prémios Prestígio couberam ainda aos seguintes vinhos: Cabriz tinto Reserva 2013 (Global Wines) e Casa da Ínsua branco 2015 (Monte Belo). Mais 31 vinhos receberam Ouro e quatro receberam Prata.



VINIPAX 2017

> texto Manuel Baião e João Pereira Santos

Entre os dias 5 e 8 de Outubro realizou-se em Beja mais uma VINIPAX dedicada aos vinhos do sul de Portugal. O Baixo Alentejo esteve em destaque com o maior número de empresas vitivinícolas, mas também marcaram presença outras do centro e norte alentejano e de Setúbal, Algarve, Tejo, Madeira, Carcavelos, Ponte de Lima, Almedralejo e Moldávia. A Vinipax está inserida numa feira mais vasta intitulada Rural Beja, que pretende promover o desenvolvimento sustentável e integrado da região,

afirmando as potencialidades e recursos naturais do território, tendo conseguido atrair cerca de 50.000 visitantes. Estiveram presentes na VINIPAX mais de uma dezena de jornalistas estrangeiros especializados na gastronomia e no vinho, puderam visitar algumas adegas da região, com destaque para a Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito onde provaram em primeira mão o Vinho de Talha - Vinhas Centenárias, projeto de que daremos destaque na próxima edição.



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



DESTAQUE
QUINTA NOVA
DOURO



Quinta Nova N. S. Carmo

Comemora 10 anos de Grande Reserva

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

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo está na família Amorim há 18 anos, data que foi assinalada com uma grande prova vertical de 10 anos de Grande Reserva e com o lançamento dos topos de gama da vindima de 2015.

É no Douro que se localiza a lindíssima Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, propriedade da família Amorim desde 1999, fruto do sonho e o projeto liderado por Luísa Amorim, e que conta com 120 hectares, 82 deles com 42 parcelas preenchidas por castas autóctones. O rigor está na rotina deste produtor, que alia os processos tradicionais à sofisticada tecnologia, ali são produzidas cerca de 400 mil garrafas por ano e os vinhos já se encontram à venda em 30 países.

É também uma referência no enoturismo, contemplando no conjunto de oferta de serviços um museu - Wine Museum Centre Fernanda Ramos Amorim - e um hotel, restaurante e loja.

Recentemente a Quinta Nova efetuou um rebranding dos topos de gama nos dois Grandes Reservas, seguindo com a utilização de uma garrafa tipo Borgonha, como já acontecia com a gama Mirabilis e rosé. Juntou-se um novo rótulo, clássico e elegante. Ficamos rendidos com a garrafa magnum do novíssimo Quinta Nova Terroir Blend Reserva, um vinho que transmite

a essência e o carácter das vinhas durienses que lhe dão vida (também foram feitas magnuns para os Grandes Reservas, bem como para a gama Mirabilis).

10 ANOS DE GRANDE RESERVA

São 18 anos de aventura vinica no Douro e 10 anos a brindar aos consumidores e apreciadores com Grandes Reservas. Na Quinta Nova, a vindima de 2005 foi histórica e “marca o início de um caminho consistente, com visão de longo prazo”, destacam, Luísa Amorim e Jorge Alves, o enólogo. Em comunicado, salientam que: “O Quinta Nova Grande Reserva é oriundo das primeiras vinhas monocasta de Touriga Nacional plantadas na Região Demarcada do Douro, hoje com 50 anos de idade, em particular de uma parcela de 1,5ha com exposição nascente/poente, com cachos muito pequenos e de bagos miúdos. Este lote de Touriga Nacional muito concentrada, aliado a vinhas velhas de idade superior a 80 anos (blend de castas), resulta num vinho de perfil elegante quase feminino, contrastando com uma estrutura intensa

de taninos suculentos de enorme precisão. Desde a vindima de 2005 que este Grande Reserva se tem afirmado como uma peça fundamental na história da Quinta Nova.

Em jeito de comemoração provaram-se as colheitas de 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2011, 2012 e 2013 – e confirmou-se que, este é, mesmo, “um terroir único!”, como destacou Luísa Amorim.

Jorge Alves rematou dizendo que: “Não são vinhos para amanhã mas para perdurar”.

Nesta altura foram, também, apresentadas as novas colheitas Mirabilis Grande Reserva Branco 2016; Quinta Nova Grande Reserva Branco 2015; Quinta Nova Referência Grande Reserva 2015; Mirabilis Grande Reserva Tinto 2015 e do Quinta Nova Vintage 2015, alguns destes vinhos provados e (muito bem) classificados (às cegas) nesta edição. De destacar que o Quinta Nova Referência Grande Reserva 2015 conquistou o Prémio Paixão Pelo Vinho Excelência, com nota de 18,5 (em 20). Os nossos Parabéns à Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo. Podemos atestar, com rigor, que esta equipa tem mesmo muita ‘paixão pelo vinho’. Um brinde!



Tapada de Coelheiros

Marca renovada

> texto **Manuel Baião** e **João Pereira Santos** > fotografia **D. R.**

O vinho Tapada de Coelheiros transformou-se numa das grandes referências dos vinhos portugueses, desde os anos 90, devido à intuição do seu proprietário, Joaquim Silveira, e ao saber do enólogo António Saramago. Após a morte do seu proprietário passou por uma fase de algum apagamento. Contudo, os novos donos querem voltar a colocar esta marca bem no cimo do firmamento dos vinhos portugueses.

Em 2015 os brasileiros Alberto Weisser e Gabriela Mascioli apaixonaram-se pela Herdade de Coelheiros, pela sua riqueza e biodiversidade, e adquiriram a propriedade. Alberto tem uma longa carreira de executivo em várias multinacionais. Começou pela BASF e em 1993 mudou-se para a Bunge, uma das maiores empresas mundiais de óleos alimentares e produtos agrícolas - "commodities". De 1999 a 2013 passou a ser o CEO desta empresa e mudou-se para Nova Iorque. Atualmente é consultor do Governo de Singapura e administrador não-executivo da Pepsi pelo que "de seis em seis semanas, tenho de viajar para Nova Iorque ou Singapura". Mas a sua nova casa passou a ser na Herdade de Coelheiros. Gabriela Mascioli é apaixonada por gastronomia, foi curadora do evento Casa Boa Mesa e proprietária da livraria Mille Foglie, em São Paulo, especializada em gastronomia e vinhos. O casal decidiu que queria ter um projeto pessoal na área agrícola e começou a ver terrenos na Europa em 2014. Depois de algumas visitas a herdades e quintas decidiram adquirir a Herdade de Coelheiros devido ao seu ecossistema único e ao facto de já ser uma marca consolidada no mundo dos vinhos.

Esta propriedade ainda mantém o quadro clássico das grandes herdades alentejanas, uma vez que preserva uma grande multiplicidade de culturas agrícolas nos seus 800 hectares, entre os quais 40 de pomar de nogueiras (6% da produção nacional) e uma vasta área de montado onde pastam livremente ovelhas, veados e gamos. A riqueza da sua biodiversidade inclui ainda uma parte de olival, barragem e outros

animais como patos, lebres e coelhos. As vinhas totalizam 50 hectares divididas em sete pequenas parcelas, com partes regadas e outras de sequeiro. As vinhas estão misturas de modo harmonioso com as restantes culturas da herdade, para assim desenvolverem todo o seu potencial, estando neste momento em processo de conversão para o modo de produção biológico.

O relançamento da marca Tapada de Coelheiros trouxe consigo uma série de mudanças e algumas continuidades, mas mantendo a identidade da casa. Em 2016 convidaram o técnico Luís Patrão, já com larga experiência na Herdade do Esporão, para assumir a enologia e a viticultura, embora António Saramago mantenha ainda uma ligação à Herdade. Neste momento estão a lançar os novos vinhos com uma nova imagem. A ligação ao passado mantém-se com a permanência da marca e dos rótulos ligados à arte do bordado de Arraiolos, embora numa versão mais modernista. A aposta na excelência levou a uma redução da produção de 400 mil para 120 mil garrafas/ano, mas com um reposicionamento para um segmento alto ao nível dos preços. O número de referências também baixou significativamente, avançando-se para uma simplificação do portefólio.

Nos brancos a marca Coelheiros 2016 é a base da pirâmide e tem um custo de 10€. É um branco da casta Arinto, com 30% do vinho a fermentar e estagiar em barricas. Surge fresco e citrino, mas numa estrutura mineral, onde a pólvora está presente. O branco Tapada de Coelheiros 2016 (30€) é feito de Arinto e Roupeiro. É um vinho

com aroma a fruta tropical, untuoso, elegante, persistente e com capacidade de envelhecimento. O vinho A Despedida 2016 (45€) marca um adeus a um dos vinhos icónicos desta casa. Depois de muito refletir decidiu-se arrancar a casta Chardonnay, uma vez que a sua produção por hectare era baixíssima e nunca conseguia atingir o carácter que outras regiões mais frescas proporcionam. A fruta branca e o mel marcam o vinho, num final longo e elegante.

Nos tintos a marca Coelheiros 2015 (10€) pretende ser o porta-estandarte da tradição alentejana. É elaborada com base nas castas Aragonez e Alicante Bouchet, tem aromas a frutos vermelhos e especiarias e na boca tem textura, embora seja sedoso e fresco. O Tapada de Coelheiros 2013 (30€) mantém o perfil tradicional da casa (Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet). É um vinho pujante, com aroma a fruta preta e chocolate. Na boca tem estrutura e volume, com um final longo e persistente. O Coelheiros Vinha do Taco 2010 (45€) provém da vinha com o mesmo nome da casta Petit Verdot. Segundo Luís Patrão o terroir onde está implantada esta vinha dá uma "personalidade especial ao vinho", merecendo aparecer não como um varietal, mas com o nome da vinha. No aroma temos musgos, folhas secas e couro. Na boca revela-se um vinho cheio de garra e intensidade, com larga vida pela frente. O novo Tapada de Coelheiros Garrafeira ainda está em estágio e será lançado em 2019.

Coelheiros retomou assim o caminho da qualidade, apresentando vinhos com carácter e personalidade vencedora.



DESTAQUE
PAULO LAUREANO
ALENTEJO





Paulo Laureano Dolium Reserva Tinto 2014 e Escolha Branco 2016

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

O restaurante Eleven, em Lisboa, foi o palco escolhido por Paulo Laureano para apresentar as suas recentes criações, agora disponíveis no mercado: Dolium Reserva Tinto 2014 e Dolium Escolha Branco 2016. O Chef Joachim Koerper criou um menu divino, deixando espaço para a prova de outros vinhos do mesmo produtor (e enólogo).

Tinha prometido a mim mesma que no meu dia de aniversário não iria aceitar convites, nem trabalhar até tarde. Mas não sabia que o Paulo Laureano ia marcar para esse dia a apresentação de dois vinhos especiais. Não consegui resistir. E não havia melhor maneira de celebrar os meus 44 anos: vinhos fantásticos, iguarias deliciosas, um espaço com uma vista magnífica sobre Lisboa e excelente companhia.

Estou certa que conhece este enólogo, o Paulo Laureano. É, efetivamente, um dos mais conceituados enólogos portugueses e uma referência, em particular, na elaboração (e produção) de vinhos na região do Alentejo. Também o deve conhecer por ostentar um lindíssimo bigode, que é já uma marca! O Paulo adora fazer vinhos e essa paixão alimenta-lhe os dias, em exclusivo, desde 2003, sendo que em 1999 já tinha criado uma empresa com a família. E foi crescendo, mas mantendo sempre um grande respeito pela natureza e o melhor que ela dá. Apostou em castas portuguesas e nas práticas sustentáveis, fazendo nascer grandes vinhos.

Chegados ao Eleven, o restaurante de Joachim Koerper, fomos recebidos com o Paulo Laureano Espumante Bruto 2010.

Durante o almoço, um atrás do outro, provamos colheitas mais antigas e fomos ficando rendidos, enquanto o Paulo, nos contava tudo.

“Em 1999, no final do século XX, quando lançamos o nosso primeiro vinho, quisemos homenagear a extraordinária forma de produção de vinho em talha, com mais de 8000 anos de existência e que na Península se pratica há mais de 2000 anos, mantendo de forma ímpar uma tradição milenar. Elegemos por isso Dolium, a expressão em latim para ânfora, talha, como a marca que queríamos nos nossos vinhos, que traduzia simultaneamente, a nossa admiração e paixão por esta bebida. Era o primeiro passo, da empresa que na altura se denominava Eborae Vitis e Vinus e que mais tarde se transformou na Paulo Laureano Vinus. Dolium era a marca que nos distinguia nos tintos, a primeira colheita foi em 1999 e nos brancos, os quais surgiram no mercado a partir de 2000. Curiosamente, como a empresa não tinha castas brancas, as uvas eram compradas na Vidigueira. Antão Vaz, proveniente de vinhas que a partir de 2006 passariam a ser propriedade da Paulo Laureano Vinus. Foi também nessa altura que se tomou a decisão de lan-

çar o Dolium nos anos em que a qualidade fosse de facto extraordinária, ao mesmo tempo que o terroir, da Vidigueira passava o ser determinante para o desenho do perfil dos Dolium Branco e Tinto.”

O Dolium Reserva tinto 2014 tem como base o field blend que existe na Vineia Julieta (assim batizada em homenagem à mãe), complementado com as uvas das vinhas velhas das castas Alfrocheiro, Tinta Grossa, Alicante Bouschet e Trincadeira. Paulo Laureano descreve o vinho como “um tinto dos xistos da Vidigueira, profundo, fino e elegante, de enorme complexidade aromática, denso, amplo e marcante na boca”. Existem apenas 8500 garrafas (preço de venda recomendado 58 euros).

O Dolium Branco Escolha 2016 provém de uma vinha velha de Antão Vaz, com produções muito baixas. “Cheira e sabe a Vidigueira, com um carácter único em função da personalidade e identidade do clima e dos nossos solos de xisto. Casca de manga madura, casca de tangerina e muita mineralidade mescladas com a tosta elegante e bem integrada do carvalho francês”, destaca o enólogo. Foram produzidas 2751 garrafas de 750ml e 57 de três litros (preço de venda recomendado: 35 euros).



DESTAQUE
COSVALINOX
AVEIRO



Cosvalinox

Experiência e qualidade em enologia

> texto e fotografias Cosvalinox

A Cosvalinox foi fundada em 2010 por profissionais com estreita relação ao ramo alimentar e industrial, para conseguir dar resposta à crescente e exigente procura do mercado de equipamentos para o setor vitivinícola, olivícola e industrial.

Sediada em Aveiro e composta por uma equipa de trabalho bastante jovem e dinâmica com formação em áreas distintas, a Cosvalinox aproveita e coloca em prática todo o know-how adquirido pelos seus fundadores ao longo de vários anos no mercado.

Sempre com uma visão clara no futuro por parte dos seus administradores, a Cosvalinox acredita que o incessante recurso aos mais inovadores meios de produção constitui uma mais-valia para a organização em termos de eficiência contribuindo para uma maior satisfação do cliente.

Com bastante experiência na área da Enologia, a empresa orgulha-se de ter executado grandes Adeegas portuguesas, tendo sempre como base a qualidade, excelência e profissionalismo a que os seus clientes estão habituados.

Para que seja possível flexibilidade e eficácia na resposta ao cliente, o portefólio da empresa tem vindo a crescer, sempre com um nível de qualidade consistente que dá à Cosvalinox o mérito de ser considerada como uma das melhores referências nacionais na área em que atua.

“Mantemos uma aposta forte em produtos de alta tecnologia, uma vez que somos detentores de alguns dos melhores e mais inovadores meios de produção do sector.”

Com técnicos especializados a operar de norte a sul de Portugal, a Cosvalinox está habilitada para garantir os melhores serviços de assistência técnica aos equipamentos das marcas que representa, assim como a qualquer outro equipamento que necessite de manutenção preventiva / corretiva.

O empenho na criação de uma relação de confiança com o cliente desde o início do processo comercial é uma prioridade para a Cosvalinox, com o objetivo de perceber as suas reais necessidades. A empresa pretende posicionar-se como parceira de negócio, em vez de ser reconhecida apenas como um normal fornecedor.



COSVALINOX MARCA PRESENÇA NA SIMEI EM MUNIQUE

Com uma imagem renovada, a Cosvalinox marcou presença na 27ª edição da SIMEI 2017, em Munique, apresentando produtos de qualidade e excelência, características já habituais que os seus clientes tanto valorizam.

A empresa Cosvalinox distingue-se no mercado “ao apresentar a melhor relação Qualidade/Preço, tendo sempre como base a confiança entre cliente e organização”, garante o administrador, José Alberto Ventura.



Encontro com Vinhos

Encontro com Sabores 2017

> texto **João Pereira Santos e Pedro Moura** > fotografias **D. R.**

Quatro dias intensos de provas de vinhos e iguarias. Assim foi a edição de 2017 do ECV-ECS, que decorreu no Centro de Congressos em Lisboa, entre os dias 10 a 13 de novembro.

Foram 18.000 os apreciadores de vinho e gastronomia que visitaram o evento e tiveram oportunidade de provar os mais de 2500 referências presentes, entre marcas de referência e de novos produtores. O programa ECV-ECS deste ano incluiu algumas novidades: o "Portugal Wine Connection" permitiu reuniões e apresentações diretas de vinhos entre produtores, importadores e líderes de opinião; a parceria realizada com as Edições do Gosto para a realização do "XIII Congresso dos Cozinheiros".

Como em edições anteriores, as provas especiais, algumas delas acreditamos que memoráveis, constituíram um dos pontos fortes do evento. É o local e o momento por excelência onde os enófilos podem provar aquele vinho que, por norma lhes é vedado, pela sua antiguidade, raridade ou preço. A convite da organização, a Paixão pelo Vinho participou em duas provas:

"Tapada do Chaves: um clássico do Alentejo" e "Quinta Nova: 10 anos de Grandes Reservas".

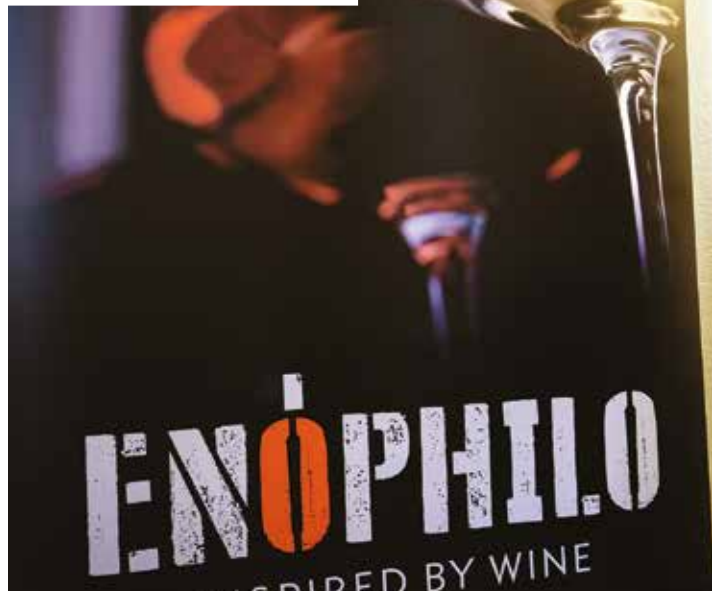
Na primeira prova, o enólogo Pedro Batista apresentou esta marca histórica do Alentejo (e do país), recentemente adquirida pela Fundação Eugénio de Almeida. A empresa possui vinhas plantadas no início do século XX, com mais de 100 anos e produziu alguns dos mais representativos e clássicos vinhos do Alentejo. Foi devido a esse património que a Fundação Eugénio de Almeida decidiu avançar para a compra da empresa, que terá um rumo próprio dentro da casa-mãe, não se confundindo com as demais marcas ou produtos. Foram provados sete vinhos, três recentes (branco 2014, tintos 2013 e reserva 2015 – este ainda a estagiar em garrafa) e quatro antigos (brancos 2002 e 1985, tintos 1996 e 1986) que demonstraram todo o carácter e longevidade dos

vinhos Tapada do Chaves. Vinhos notáveis com imensa personalidade de onde se destacaram o tinto 1986 e o branco de 1985, com um vigor e uma frescura invejáveis. Uma prova de grande nível a que só faltou um dos famosos Reserva Francão, os ex-libris da casa (era grande a expectativa!).

Na segunda prova, o enólogo Jorge Alves apresentou os Quinta Nova Grande Reserva, da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, um produtor emblemático do Douro. Pode ler a informação sobre cada um dos nove vinhos produzidos ao longo de uma década (2005 – 2015) noutra página desta edição, que lhes é dedicada. Vinhos austeros, potentes e sérios que têm tudo para vencer a barreira do tempo. Uma prova necessariamente muito equilibrada e de grande nível, revelando um grande potencial de evolução. A maioridade da Quinta Nova está à vista!



DESTAQUE
WINE FEST - PORTO



Wine Fest 2017

A segunda edição do Wine Fest Porto juntou, no dia 18 de novembro, cerca de mil apreciadores de vinhos, no Salão Nobre do edifício da Alfândega do Porto. O evento foi um sucesso e a organização anunciou a continuidade com uma nova assinatura: Enóphilo Wine Fest! Luís Gradíssimo, fundador do Wine Club Portugal e organizador do evento, não podia estar mais satisfeito e garante: “Promovemos a proximidade e a interação entre produtores e enófilos, as nossas expectativas foram ultrapassadas”. Estiveram presentes mais de 30 produtores com mais de 300 referências em prova, entre vinhos tranquilos, vinhos es-

pumantes, aguardentes vínicas, Moscatéis e Vinhos do Porto, vinhos criteriosamente selecionados que fizeram as delícias dos amantes de vinho. Um dos pontos altos foi a realização de três ‘Provas Especiais’ que desafiaram os sentidos: “Casa da Passarella - 125 Anos de História” (Dão); “Os segredos de Joaquim Arnaud” (Alentejo); e “Horácio Simões – Uma história à volta do Moscatel Roxo” (Península de Setúbal). E, para grande surpresa dos participantes, foi possível, no decorrer do evento, fazer uma caricatura com a assinatura de Rui Duarte, reconhecido ilustrador. O crescente sucesso do evento, aliado ao

quarto ano de atividade do Wine Club Portugal, motivou a criação de uma nova marca - ENÓPHILO - que, a partir de agora, será a assinatura dos eventos: ENÓPHILO WINE FEST. Esta nova marca será o reflexo de “Um projeto inspirado pelo vinho, com atividades ligadas ao vinho, dirigidas a quem gosta de vinho: o enófilo”, explicou Luís Gradíssimo.

O regresso ao Porto está prometido para novembro de 2018. Entretanto, a organização já anunciou a data da edição ENÓPHILO WINE FEST 2018 LISBOA, que se realizará a 21 de Abril, no Salão Nobre do Hotel Ritz Four Seasons.



WHITE WINE PARTY Festa do vinho branco foi um sucesso!

A segunda edição da White Wine Party - Festa Branca, evento dedicado aos vinhos e espumantes brancos e rosados, reuniu 735 pessoas no Hotel do Sado Business & Nature, em Setúbal, a 22 de julho. Fizaram-se muitos e bons brindes com algumas dezenas de referências vínicas dos dez produtores presentes, num cenário absolutamente divinal, o terraço do Hotel do Sado Business & Nature, com vistas sobre a cidade de Setúbal, Tróia, o rio Sado, toda a zona ribeirinha e a Serra da Arrábida. Uma festa vínica cheia de luz e alegria, num verdadeiro brinde à vida. O regresso está prometido para 14 de julho de 2018.





EVENTO
BYE BYE SUMMER
LISBOA



Bye Bye Summer Wine & Beer Party

Dizer adeus ao verão a brindar

> texto **Maria Helena Duarte, Manuel Baião e Mário Conde** > fotografia **Carlos Figueiredo**

No dia 8 de setembro, entre as 17 e as 23 horas, que o jardim do Marriott Hotel, em Lisboa, encheu-se de apaixonados pelo vinho, cervejas artesanais e saborosas iguarias. “Dizer adeus ao verão a brindar” era o mote para a festa, que também contou com três ‘Provas Especiais’ com vinhos fabulosos!

Acabaram as férias? O melhor mesmo é festejar! No dia 8 de setembro, entre as 17 e as 23 horas, o jardim do Lisbon Marriott Hotel encheu-se de apreciadores de vinhos e das coisas boas da vida, para a terceira edição da Bye Bye Summer, festa vínica organizada pela revista Paixão Pelo Vinho e que este ano destacou, também, as cervejas artesanais portuguesas: Lx Beer, 8ª Colina, 5 e Meio, A.M.O., Mezinha e Lince. Em paralelo à Bye Bye Summer Wine & Beer Party, foram realizadas três ‘Provas Especiais’. Verdadeiras MasterClass apresentadas por especialistas da área, todos premiados pela revista Paixão Pelo Vinho, e que proporcionaram uma experiência sensorial única, enriquecendo os conhecimentos dos participantes: “Douro by Sandra Tavares da Silva”; “Herdade do Freixo: Elogio à natureza” e “The Best of Lua Cheia em Vinhas Velhas”. A Alug’aqui foi um apoio fundamental, garantindo que as provas se realizaram em copos fantásticos!

Para surpresa de todos a BeWell ofereceu Chair Massages, massagens relaxantes que fizeram muitas pessoas felizes. Afinal não queríamos ninguém stressado na festa! Um especial agradecimento à BeWell!

Não faltou a música, excelentes vinhos e espumantes, as surpreendentes cervejas artesanais, tentadoras iguarias, glamour e

alegria, partilhando um grandioso brinde ao verão, às vindimas, à amizade, ao vinho e à vida!

OS VINHOS DE SANDRA TAVARES DA SILVA

Sandra Tavares da Silva ganhou este ano o Prémio Especial Paixão Pelo Vinho Enóloga de Mérito, atribuído pela revista Paixão pelo Vinho. Este prémio é um reconhecimento pelo seu trabalho ao longo das duas últimas décadas na melhoria e na excelência dos vinhos portugueses. Desta vez Sandra Tavares da Silva veio apresentar-nos os vinhos que produz na sua empresa familiar, Wine & Soul, com o seu marido, o também enólogo, Jorge Seródio Borges. Esta empresa nasceu em 2001 com o lançamento do Pintas, numa altura em que ainda não dispunham de vinhas e adega próprias. A empresa foi crescendo e hoje é uma das mais conceituadas do país, fruto de um trabalho sério e consistente, que permitiu mostrar as várias facetas do terroir do Douro.

Começamos pelo vinho branco Guru 2016 proveniente de uma vinha velha com mais de 50 anos virada a norte e em altitude (600 a 700 metros), numa zona de transição do xisto com o granito. O vinho é elaborado com as castas Gouveio, Viosinho, Rabigato

e Códaga do Larinho. É um vinho com uma grande pureza, fino, seco e com uma grande capacidade de envelhecimento.

De seguida passamos para o vinho tinto Manoella 2015. Vinho suave e consensual, com profundidade e tanino delicado. Passou 16 meses em barricas usadas. Provém da Quinta da Manoella, onde existe uma vinha mais recente, de 35 anos, com castas plantadas separadamente.

Depois do sucesso do Pintas, a pressão do mercado ditou a necessidade de criar uma nova marca que tivesse um perfil com algumas afinidades ao seu irmão consagrado. Depois de encontradas algumas vinhas velhas no Vale de Mendiz saiu o primeiro tinto Pintas Character em 2005. Desta vez provamos o 2014. Com um estágio ligeiramente mais curto e menor percentagem de madeira nova do que o Pintas, resulta num vinho frutado que dá gozo beber, preenche a boca e tem uma acidez perfeita.

De imediato passamos para o tinto Pintas 2014. É proveniente de uma vinha com mais de 85 anos com mais de 30 castas misturadas no Vale de Mendiz. A fermentação decorre em lagares de granito com pisa a pé e posterior estágio em barricas maioritariamente novas de carvalho francês. É um vinho pujante, concentrado, com nervo, com aroma a frutos pretos do bos-



que e chocolate. Na boca revela toda a sua complexidade, num final persistente. Passamos para a outra joia da coroa da Wine & Soul, o tinto Quinta da Manoella Vinhas Velhas. Esta quinta pertencia à família do marido e esteve alguns anos meio abandonada. Quando começou a sua recuperação revelou todo o seu potencial, num registo muito diferente do Pintas. Aqui as vinhas velhas, com mais de 20 castas, com algum predomínio da Tinta Francisca produzem um vinho equilibrado, harmonioso e mineral. O 2014 revelou uma elegância deslumbrante, com grande profundidade e riqueza aromática. Os amantes dos vinhos mais concentrados e pujantes têm um porto seguro no Pintas e os apaixonados pelos vinhos elegantes e harmoniosos ficam deleitados com o Quinta da Manoella VV. Terminamos no paraíso com o Vintage Pintas 2014. Proveniente da zona mais quente da vinha do Pintas. Com este vinho compreendemos toda riqueza do património,

da história e do potencial do vinho do Porto. Revelou um aroma intenso a fruta fresca, boca aveludada e acidez refrescante. É um dos grandes Vintages do Douro.

PROVA ESPECIAL “HERDADE DO FREIXO ELOGIO À NATUREZA”

Inserida na Bye Bye Summer Wine & Beer Party a Prova Especial dos vinhos da Herdade do Freixo, com o mote Elogio à Natureza revelou-se também um elogio à forma como o Eng. Pedro Vasconcellos e Souza lidera a empresa e a produção dos vinhos em prova.

Descrever vinhos deste nível fica muito aquém do que cada consumidor pode encontrar em cada garrafa, que após a sua abertura revela detalhes inesperados para a zona onde as vinhas estão plantadas. A frescura, preservada pela não utilização de métodos de bombagem na adega, é de tal forma notória ao ponto de surpreender positivamente qualquer consumidor que tenha uma ideia pré-conce-

bida acerca dos vinhos do Alentejo.

Quando nos são revelados alguns detalhes acerca da forma como a adega, as vinhas e os procedimentos utilizados para integrar a produção do vinho no Alentejo local tudo começa a fazer mais sentido. A morosidade que os vinhos têm para revelar todo o seu esplendor é uma característica que, mais do que fazer parte, marca o carácter pretendido na interpretação da Vila do Freixo sob a forma de um Sauvignon Blanc, um Chardonnay ou um Blend de castas brancas. Já nos vinhos tintos é a complexidade que se destaca, muito no reserva e de forma desafiadora no Family Collection.

Sendo um produtor bastante recente é natural que boa parte dos consumidores ainda desconheça os seus vinhos, mais natural será que quando o público tome conhecimento da qualidade dos produtos da Herdade do Freixo este se torne em mais um dos grandes nomes do nosso panorama vinícola.

Villa OEIRAS

VINHO GENEROSO

Vinho de
CARCAVELOS

Pelo sabor da história
The taste of history



Vinho Produzido pelo Município de Oeiras | Wine Produced by the Municipality of Oeiras



EVENTO
SUSHI WINE PARTY
LISBOA



Sushi Wine Party

Vinhos portugueses e iguarias japonesas

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

No dia 30 de setembro centenas de apaixonados pelas coisas boas da vida reuniram-se para uma perfeita fusão entre vinhos e espumantes, sushi e outras iguarias de “deixar os olhos em bico”!

A Associação Naval de Lisboa (ANL), na Doca de Belém, foi o espaço escolhido para a realização da primeira Sushi Wine Party, festa que se realizou no dia 30 de setembro, organizada pela revista Paixão Pelo Vinho, com produção da Purple.

No piso inferior da ANL, as iguarias do Sushiman Saulo Cardoso, do restaurante Chiyome, o novo restaurante de sushi com vista sobre o Tejo, fizeram as delícias de todos os apaixonados pelos sabores japoneses. Os apreciadores destas iguarias puderam desfrutar de Sashimi, Hosomakis, Huromakis e Nigiris. Já no piso superior, no restaurante da ANL, imperaram os sabores tipicamente portugueses pela mestria do Chef Jacinto Alves, com destaque para o hambúrguer de carne maturada em Bolo do Caco, as tâbuas de queijos e enchidos, bifanas e o caldo verde. Em paralelo, estiveram os produtores de vinhos e espumantes das várias regiões do país com as novidades em prova, havendo ainda lugar à preparação de cocktails. A música esteve ao cargo do DJ Pedro Monchique acompanhado pelo saxofone ao vivo: o projeto SaxChique.

Integrada no programa do evento estava

a entrega de prémios aos vencedores da 2ª “Regata Generali”, que se realizou nesse dia e contou, também, com o patrocínio de A Serenada – Enoturismo, que ofereceu aos vencedores uma noite de estadia para duas pessoas na Serenada Enoturismo, em Grândola, com pequeno almoço buffet incluído; um conjunto com uma garrafa de Serras de Grândola Cepas Cinquentenárias tinto e de Serras de Grândola Cepas Cinquentenárias branco; um conjunto de uma garrafa de Serras de Grândola Verdelho e uma garrafa de Serras de Grândola rosado.

No espaço da Associação Naval de Lisboa, estiveram mais de 100 vinhos em prova, perfeitos para muitos e apaixonantes brindes. Foi uma perfeita fusão de sabores e aromas, entre vinhos e iguarias japonesas e portuguesas, em ambiente de festa.

O regresso está prometido!

ASSOCIAÇÃO NAVAL DE LISBOA

É o clube náutico mais antigo de Portugal e da Península Ibérica. De facto, foi formalmente constituído com o nome de Real Associação Naval, em 30 de Abril de 1856 ao serem publicados os seus Es-

Foi uma perfeita fusão de sabores e aromas, entre vinhos e iguarias japonesas e portuguesas, em ambiente de festa.

tatutos, no Diário do Governo, assinados por S.M. o Rei D. Pedro V, e a designação foi alterada para Associação Naval de Lisboa, em 1911. Com uma localização verdadeiramente privilegiada, ali mesmo ao lado do rio Tejo e com o Padrão dos Descobrimentos por vizinho, a ANL contempla num espaço recheado de história dois restaurantes: o mais recente e de inspiração japonesa, Chiyome, logo à entrada; e no piso superior, o restaurante Associação Naval de Lisboa de sabores tradicionais portugueses e mediterrânicos. Apreciar a paisagem ao final do dia na varanda panorâmica do Restaurante Associação Naval de Lisboa de copo de vinho na mão ou à janela da sala de refeições é, simplesmente, magnífico.

Novidades em Prova Cega

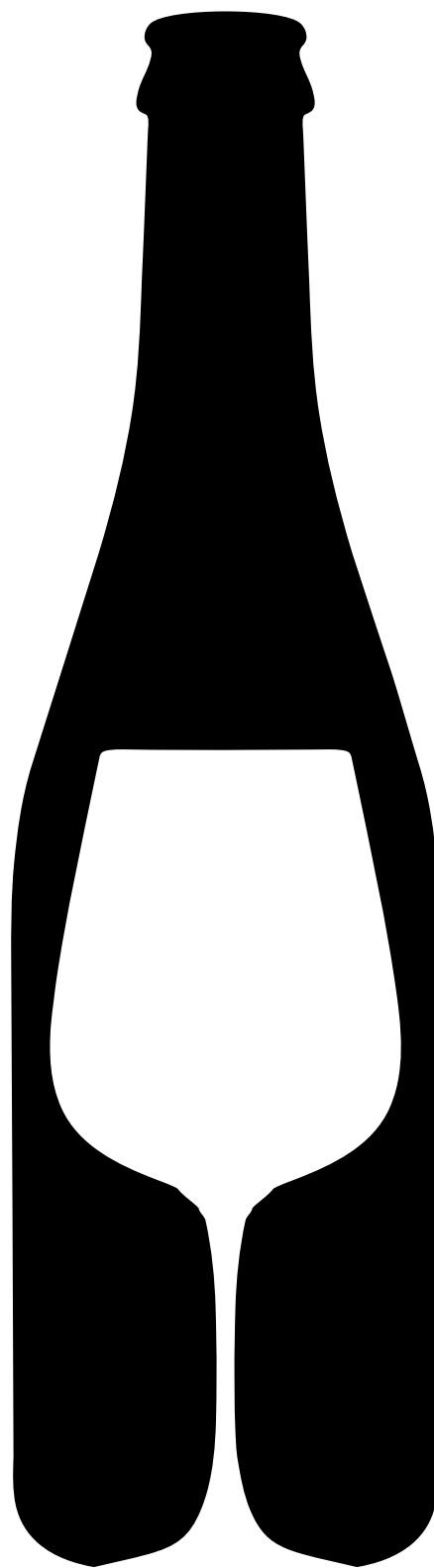
as nossas escolhas

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





18 QUINTA DO GRADIL

AGUARDENTE VÍNICA EXTRA OLD

€ 148,00 LISBOA 38% vol.

ENOLOGIA
VERA MOREIRA

CASTAS
S/INF

COR: Âmbar com intensos reflexos dourados, brilhante.

AROMA Exuberante! Intensas notas a lembrar frutos secos de casca, como nozes, avelãs e pistachios, especiado, cardamomo, noz-moscada, pimentas... Cresce, oferece prazer prolongado.

SABOR Fabuloso. Envolvente, com bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, frutos secos, tostados, termina infindável. Muito boa esta aguardente!

QUINTA DO GRADIL
T. +351 262 770 000
F.: +351 262 777 007
info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.wine
f Quinta do Gradil



17,5 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC ESPUMANTE RESERVA BRUTO 2014

€ 8,95 BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS
BICAL E ARINTO

COR Amarelo citrino, bolha fina e muito persistente.

AROMA Perfumado, com notas frutadas e florais em evidência, nuances de frutos secos, muito elegante.

SABOR Cremoso, com boa mousse, envolvente, destaca-se pela frescura, mineral, cativante, mantém o perfil frutado, deixa um final de boca persistente e apelativo.

ADEGA DE CANTANHEDE
T. +351 231 419 540
F. +351 231 420 768
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com
f Adega de Cantanhede



17,5 INSURGENTE

DOC TINTO 2015

€ 6,95 DÃO 14% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO

COR Granada, limpo.

AROMA Balsâmico, fresco, notas de pinho e flor de eucalipto, evidentes notas de morangos e cerejas pretas, groselha, elegante.

SABOR Taninos aveludados e envolventes, frescura em destaque, bom corpo e volume, excelente estrutura, complexo, frutado, deixa um final de boca apelativo e persistente.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN
LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
saven@saven.pt
www.wineandwinemakers.pt
f Lua Cheia em Vinhas Velha



17,5

€ 20,00

MINGORRA BLACK

REG TINTO 2013



ALENTEJANO 14% vol.

ENOLOGIA
PEDRO HIPÓLITO

CASTAS
PETIT VERDOT

COR

Rubi intenso, denso, limpo.

AROMA

Intenso, com gulosas notas de frutos pretos maduros e compotados, chá preto, folha de tabaco, fumados, cacau.

SABOR

Bom corpo e volume, envolvente, frutado, chocolate preto, complexo, com taninos redondos, deixa um final longo e harmonioso.

HENRIQUE JOSÉ SANCHO PUENTE UVA
HERDADE DA MINGORRA
T. +351 284 952 004
geral@mingorra.com
www.mingorra.com
f Herdade da Mingorra



17,5 OBLITI

DOC COLHEITA TARDIA 2012

€ 15,00 DOURO 13% vol.



ENOLOGIA
MIGUEL FERREIRA

CASTAS MOSCATEL GALEGO

COR Amarelo com intensos reflexos dourados, brilhante.

AROMA Exuberante; intenso em notas de alperce desidratado, cascas de citrinos, flores.

SABOR Excelente corpo e volume, a frescura a equilibrar o conjunto, juntam-se os frutos secos ao conjunto, rico, vivo, de final longo e cativante.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS
T. +351 259 949 166



17,5 BACALHÃ SUPERIOR

DO MOSCATEL DE SETÚBAL 2003

19,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 19,5% vol.



ENOLOGIA
FILIPA TOMAZ DA COSTA

CASTAS MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL

COR Âmbar, limpo.

AROMA Muito floral, doce, frutos secos, uvas em passa e frutos desidratados.

SABOR Encorpado e envolvente, com boa frescura a equilibrar o conjunto, frutado e floral, mel, termina persistente.

BACALHÃ VINHOS DE PORTUGAL
T. +351 212 198 060

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



17,5	CASA DO CAPITÃO-MOR
	DOC BRANCO RESERVA 2016
€ 12,00	MONÇÃO E MELGAÇO 13,5% vol.
	ENOLOGIA RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE
	CASTAS ALVARINHO
COR	Sedutor amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Elegante e distinto; com evidentes notas de frutos citrinos, ananás, ligeiro floral, mineral.
SABOR	Bom corpo e volume, frescura em grande plano, mantém a fruta, rico e vivo, deixa um final muito persistente e elegante.
	QUINTA DE PAÇOS T. +351 253 897 109



17	SERRAS DE GRÂNDOLA
	REG BRANCO 2016
€ 9,00	PENÍNSULA DE SETÚBAL 13% vol.
	ENOLOGIA JACINTA SOBRAL
	CASTAS VERDELHO
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Especialmente citrino, com destaque para laranja e limão, ervas aromáticas, fresco.
SABOR	Frutado, com bom corpo e volume, revela algum floral e vegetal fresco, mineral termina persistente e distinto.
	A SERENADA ENOTURISMO T. +351 269 498 014



17	ADEGA DE BORBA
	DOC AGUARDENTE BAGACEIRA VELHÍSSIMA
€ 15,49	ALENTEJO 40% vol.
	ENOLOGIA ÓSCAR GATO
	CASTAS S/INF
COR	Amarelo com intensos reflexos dourados, limpa.
AROMA	Intensa em notas de frutos desidratados, com destaque para uvas em passa e frutos secos.
SABOR	Madeira muito bem integrada, envolvente, suave, sabor frutado, ousado, é muito persistente.
	ADEGA COOPERATIVA DE BORBA T. +351 268 891 660



17	BRIDÃO
	DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
€ 9,99	TEJO 14,5% vol.
	ENOLOGIA PEDRO GIL
	CASTAS TRINCADEIRA
COR	Granada definido, intenso, limpo.
AROMA	A ameixa preta em destaque, compota de frutos vermelhos e baunilha.
SABOR	Bom corpo e volume, frescura cativante, frutado, madeira bem integrada no conjunto, taninos macios, termina harmonioso.
	ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO, CRL T. +351 243 770 987

VINHA DAS VIRTUDES

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

JOSÉ RODRIGUES, UNIPESSOAL, LDA.
MONTE DA RIBEIRA, CAIXA POSTAL 6001, 7000-089, ÉVORA.
Tel. Adega: 266 070 010 / Vendas: 911 350 355 / jr@vinhadasvirtudes.pt
www.vinhadasvirtudes.pt / vinhadasvirtudes

Seja responsável. Beba com moderação.



17	QUINTA DA CALDEIRINHA DOC TINTO BIO 2010
€ 16,00	BEIRA INTERIOR 13,5% vol.
	ENOLOGIA JENNY SILVA
	CASTAS ARAGONEZ
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intensamente frutado, com destaque para notas de framboesas e amoras.
SABOR	Tem taninos macios, boa frescura, frutado, com ligeiro vegetal e ligeira tosta, termina longo.
	AIDA RODA T. +351 963 787 106



17	HERDADE DAS SERVAS SEM BARRICA (UNOAKED) REG TINTO 2015
€ 10,00	ALENTEJANO 15% vol.
	ENOLOGIA RICARDO CONSTANTINO E LUÍS MIRA
	CASTAS ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, TOURIGA FRANCA
COR	Rubi denso e carregado, limpo.
AROMA	Intenso em notas de mirtilos, ameixa preta, amoras, bagas do bosque.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos envolventes, macio, fresco, deixa um final de boca persistente.
	SERRANO MIRA SA T. +351 268 322 949



17	VILLA OEIRAS DOC VINHO LICOROSO 15 ANOS
€ 33,00	CARCAVELOS 18,8% vol.
	ENOLOGIA TIAGO CORREIA E PEDRO SÁ
	CASTAS ARINTO, GALEGO DOURADO E RATINHO
COR	Âmbar, límpido.
AROMA	Intenso em notas de frutos secos, caramelo, frutos citrinos caramelizados.
SABOR	Envolvente, guloso, com boa frescura a equilibrar a doçura, especiarias, rebuçado da régua, muito bom, persistente.
	MUNICÍPIO DE OEIRAS T. +351 210 976 562



17	FREIXO REGIONAL BRANCO 2016
€ 8,50	ALENTEJANO 12,5% vol.
	ENOLOGIA PEDRO DE VASCONCELLOS E SOUZA
	CASTAS SAUVIGNON BLANC
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Intenso, floral, com notas de frutos do pomar, kiwi, maçã, ervas aromáticas; distinto.
SABOR	Ousado, cativante, com bom corpo e volume, frescura em grande plano, frutado e floral, termina persistente.
	HERDADE DO FREIXO T. +351 266 094 830



17	CABEÇA DE TOIRO EDIÇÃO LIMITADA DOC BRANCO 2016
€ 12,00	TEJO 13% vol.
	ENOLOGIA NUNO FARIA
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Floral e citrino, lima-limão em destaque, com nuances tropicais.
SABOR	Frutado, muito elegante e equilibrado, boa frescura, gastronómico, termina persistente.
	ENOPORT DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS T. +351 219 687 330



17	KOMPASSUS IG BRANCO 2015
€ 19,00	BEIRA ATLÂNTICO 12,5% vol.
	ENOLOGIA ANSELMO MENDES
	CASTAS ALVARINHO
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados.
AROMA	Tropical e citrino, intenso e elegante.
SABOR	Muito saboroso, envolvente, frutado, com frescura excelente, complexo, termina muito persistente.
	KOMPASSUS VINHOS, LDA. T. +351 231 416 877



17	QUINTA DO BOIÇÃ VINHAS VELHAS DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2014
€ 20,00	BUCELAS 13,5% vol.
	ENOLOGIA NUNO FARIA
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
AROMA	Exuberante; apelativo, com notas florais, a evidenciar flor e folha de laranjeira, tostados, melados.
SABOR	Citrino aliado às notas do estágio em madeira, um vinho ainda a crescer, Muito bom, termina persistente e promete.
	ENOPORT DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS T. +351 219 687 330



17	ANDREZA DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2014
€ 14,90	DOURO 13% vol.
	ENOLOGIA JOÃO SILVA E SOUSA E FRANCISCO BAPTISTA
	CASTAS VIOSINHO, VERDELHO RABIGATO E ARINTO
COR	Amarelo citrino com evidentes tons esverdeados, límpido.
AROMA	Citrino, com notas de casca de laranja e toranja em evidência, tosta muito suave.
SABOR	Bom corpo e volume, frutado, frescura em grande plano, muito gastronómico, citrino, termina persistente e elegante.
	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS T. +351 234 329 530

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

"Seja responsável, beba com moderação"

Para um Natal em família,
inspiramo-nos na singularidade.

Boas Festas!

**Votos de um
Feliz 2018!"**



ADEGA COOPERATIVA
VIDIGUEIRA
— CUBA & ALVITO, C.R.L. —



17	FRAGULHO	
	DOC MOSCATEL DO DOURO RESERVA 2011	
	€ 10,00	DOURO 19% vol.
	 ENOLOGIA JOSÉ MORAIS E DANIEL COSTA	
	CASTAS MOSCATEL GALEGO	
COR	Amarelo dourado, limpo.	
AROMA	Com predominantes notas citrinas, a lembrar casca de laranja confitada, figos pingo de mel, melaço de cana de açúcar.	
SABOR	Bom corpo e volume, envolvente, com bom equilíbrio doçura/frescura, termina persistente e apelativo.	
CASA DOS LAGARES T. +351 259 688 047		



17	MONTE CASCAS	
	REGIONAL BRANCO RESERVA 2016	
	€ 9,95	MINHO 12,5% vol.
		ENOLOGIA HÉLDER CUNHA
	CASTAS ALVARINHO	
COR	Amarelo citrino, limpo.	
AROMA	Intenso em notas citrinas e tropicais, com destaque para lima e limão, maracujá.	
SABOR	A madeira muito bem integrada, suave, mantém o perfil frutado, bom corpo, termina persistente e sedutor.	
	CASCA WINES T. +351 212 414 078	



17	VALADOS DE MELGAÇO	
	DOC BRANCO RESERVA 2016	
	€ 10,90	MONÇÃO E MELGAÇO 13% vol.
	ENOLOGIA JOSÉ LOURENÇO E FERNANDO MOURA	
	CASTAS ALVARINHO	
COR	Amarelo citrino, límpido.	
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para os citrinos lima e limão e o maracujá, toque de folha de laranjeira e flores brancas.	
SABOR	Mineral, fresco, mantém a fruta, seduz também pelo final de boca persistente e atrativo.	
VALADOS DE MELGAÇO		
T. +351 967 095 103		



17	VASQUES DE CARVALHO	
	PORTO VINTAGE 2015	
	€ 50,00	DOURO 20,5% vol.
		ENOLOGIA JAIME COSTA
	CASTAS S/INF	
COR	Rubi definido ligeiramente púrpura, denso.	
AROMA	Intenso em notas de chocolate preto, frutos pretos, flores do bosque e amoras.	
SABOR	Envolvente, guloso, especiado, frutado, com boa frescura, deixa um final persistente e promissor.	
VASQUES DE CARVALHO		
T. +351 254 324 263		



17	GUIMARAENS	
	PORTO VINTAGE 2015	
	€ 60,00	DOURO 20% vol.
		ENOLOGIA DAVID GUIMARAENS
	CASTAS S/INF	
COR	Rubi intenso, denso, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos, floral discreto, especiaria.	
SABOR	Bom corpo e volume, frescura perfeita a equilibrar a doçura, muito equilibrado, jovem e sedutor, termina persistente.	
QUINTA & VINEYARD BOTTLERS		
T. +351 223 742 800		



17	DONA MATILDE	
	DOC BRANCO RESERVA 2016	
	€ 24,00	DOURO 13,5% vol.
		ENOLOGIA JOÃO PISSARRA
	CASTAS ARINTO, VIOSINHO, GOUVEIO E RABIGATO	
COR	Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.	
AROMA	Com predominantes notas de maracujá e ananás, madeira discreta.	
SABOR	Bom corpo e volume, frutado, tropical, tostados bem integrados, boa acidez, termina persistente.	
QUINTA D. MATILDE - VINHOS LDA		
T. +351 220 104 669		



17	CASA DE PAÇOS	
	REGIONAL BRANCO RESERVA 2016	
	€ 7,00	MINHO 13,5% vol.
	 ENOLOGIA RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE	
	CASTAS ARINTO	
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.	
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para os citrinos, flores doce, melado.	
SABOR	Bom corpo e volume, envolvente, tem frescura cativante, rico, frutado, com notas abaunilhadas, termina persistente.	
QUINTA DE PAÇOS T. +351 253 897 109		



17	QUINTA DOS ABIBES	
	DOC ESP. NATURAL EXTRA BRUTO RESERVA 2013	
	€ 8,00	BAIRRADA 12,5% vol.
		ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	CASTAS ARINTO E BAGA	
COR	Alambreado, brilhante, com bolha fina e persistente.	
AROMA	Elegantes notas citrinas fundidas com frutos vermelhos, suaves, tostados.	
SABOR	Frutado, com notas de maçã reineta, confeitaria fina, casca de citrinos, cereja, cremoso e envolvente, termina persistente e sedutor.	
QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA T. +351 916 294 122		



17 ALVA MAGNA

DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 12,00 DÃO 13% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO PINA

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Amarelo com reflexos citrinos, límpido.

AROMA Especialmente citrino, com destaque para as notas de laranja, casca e folha de laranjeira, aliadas a tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, mantém a fruta mas deixa mais espaço à madeira, que lhe dá complexidade e elegância, termina longo e cativante.

QUINTA VALE DO CESTO
T. +351 911 084 392



17 COMENDADOR COSTA

REGIONAL BRANCO RESERVA 2015

€ 35,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SIMÕES

CASTAS ENCRUZADO

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Perfil frutado e floral, com destaque para os frutos citrinos, mineral.

SABOR Bom corpo e volume, distinto, frutado, equilibrado, deixa um final persistente e envolvente.

RESIGON
T. +351 244 850 950



17 QUINTA NOGUEIRA

REG BRANCO RESERVA 2015

€ 18,00 LISBOA 13% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS SAUVIGNON BLANC, ARINTO E CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Mineral, fresco, com destaque para frutos do pomar e de polpa branca, a madeira muito suave.

SABOR Envolvente, com frescura cativante, boa fruta, madeira bem integrada, termina persistente.

ROMANA VINI
T. +351 963 059 499



17 BLOG

TINTO 2013

€ 25,00 ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
SUSANA ESTEBAN

CASTAS SYRAH, ALICANTE BOUSCHET,
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, intenso, limpo.

AROMA Elegante; com sedutoras notas frutadas, com destaque para frutos vermelhos.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, mineral, notas de ameixas frescas, termina longo.

TIAGO CABAÇO WINES
T. +351 268 323 233



17 BUSTO

DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 35,00 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO FELGAR E PEDRO COUTINHO

CASTAS
ARINTO, VIOSINHO E MALVASIA FINA

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, brilhante.

AROMA Intenso, envolvente; com distintas notas frutadas, com destaque para frutos de pomar e flores brancas.

SABOR Mantém o perfil, revela bom corpo e volume, floral mais intenso, com frescura cativante, deixa um final de boca persistente e harmonioso.

QUINTA DA BARCA
MARIA HELENA SOUSA ALVES

T. +351 963 208 813
geral@quintadabarca.com
www.quintadabarca.com

f Quinta da Barca



16,8	FREIXO REGIONAL BRANCO 2016
€ 9,50	ALENTEJANO 14% vol.
	ENOLOGIA PEDRO DE VASCONCELLOS E SOUZA
	CASTAS CHARDONNAY
COR	Amarelo com reflexos dourados, brilhante.
AROMA	Com presença evidente de notas de frutos tropicais com madeira suave e envolvente.
SABOR	Equilibrado e harmonioso, com boa frescura, ananás dos Açores e marmelo assado juntam-se ao conjunto apelativo e ousado, termina persistente.
	HERDADE DO FREIXO T. +351 266 094 830



16,8	VELHOS TEMPOS REG TINTO 2015
€ 2,50	LISBOA 14% vol.
	ENOLOGIA JULIÃO BATISTA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, como morangos, cerejas e framboesas.
SABOR	Equilibrado, com bom corpo, taninos aveludados, frescura correta, frutado, termina longo e harmonioso.
	ADEGA COOPERATIVA DE CARVOEIRA T. +351 261 743 257



16,8	QUINTO ELEMENTO REGIONAL BRANCO RESERVA 2015
€ 13,00	TEJO 12,5% vol.
	ENOLOGIA MÁRIO ANDRADE
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo palha, limpo.
AROMA	Tropical e citrino, é elegante e equilibrado.
SABOR	Bom corpo e volume, os frutos tropicais em evidência, com a frescura bem presente, termina longo e apelativo.
	QUINTA DO ARROBE T. +351 919 765 346



16,8	BRIDÃO DO COLHEITA TARDIA 2016
€ 9,99	TEJO 12,5% vol.
	ENOLOGIA PEDRO GIL
	CASTAS FERNÃO PIRES E ARINTO
COR	Amarelo citrino definido, cristalino.
AROMA	Elegante e envolvente, com destaque para os frutos tropicais e citrinos.
SABOR	Tostados em evidência mas bem integrados com a fruta, notas meladas, a frescura a equilibrar, termina persistente e sedutor.
	ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO, CRL T. +351 243 770 987



16,8	QUINTA VÁRZEA DA PEDRA DOC BRANCO 2015
€ 8,80	ÓBIDOS 13% vol.
	ENOLOGIA RODRIGO MARTINS
	CASTAS ARINTO
COR	Amarelo citrino, limpo.
AROMA	Frutado, com destaque para frutos citrinos e de polpa branca, suave floral.
SABOR	Frescura envolvente e cativante, mineral, mantém a fruta, tem bom corpo e volume, deixa um final de boca equilibrado e cativante.
	QUINTA VÁRZEA DA PEDRA T. +351 262 605 158



16,5	REAL BATALHA DOC TINTO 2015
€ 6,78	ENCOSTAS D'AIRES 14% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA
	CASTAS BAGA E SYRAH
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Fresco, com notas mentoladas, frutos pretos e frutos secos, tosta save.
SABOR	Taninos envolventes e aveludados, com boa frescura, madeira em evidência mas a conferir personalidade, termina persistente.
	ADEGA COOPERATIVA DA BATALHA T. +351 244 769 910



16,8	CASTELAR DOC ESP. EXTRA RESERVA BRUTO BLANC DE NOIRS 2013
€ 16,00	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENOLOGIA VANDA PAZ
	CASTAS BAGA
COR	Alambreado, cristalino, com bolha fina e persistente.
AROMA	Intenso em notas de frutos de polpa branca envolvidos em notas de frutos vermelhos, complexo.
SABOR	Muito elegante, frutado, com excelente frescura, cremoso e envolvente, deixa um final de boca fresco, persistente e sedutor.
	VINÍCOLA CASTELAR T. +351 234 730 810



16,5	ALENTO REG TINTO 2016
€ 6,50	ALENTEJANO 14% vol.
	ENOLOGIA LUÍS LOURO E INÊS CAPÃO
	CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Com predominantes notas frutadas, com destaque para cerejas pretas, morangos silvestres e groselhas, equilibrado.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos macios, mantém frutos vermelhos, destaca-se pela frescura, termina longo.
	ADEGA DO MONTE BRANCO / LUÍS LOURO T. +351 268 098 077

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



NDtech[®]

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

GARANTIA DE EXCELÊNCIA

A MELHOR ROLHA DE VINHO DO MUNDO ESTÁ AINDA MELHOR

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

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



AMORIM



16,5 FERNÃO DE MAGALHÃES

DOC BRANCO RESERVA 2015

€ 6,00 DOURO 13% vol.

ENOLOGIA
CELESTE MARQUES

CASTAS
VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Elegante e harmonioso; predominantes notas de frutos citrinos, laranja e folha de laranjeira em destaque, flores brancas e tosta muito suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, a frescura está equilibrada, mantém o perfil frutado aliado à madeira bem casada e discreta, a deixar nuances especiadas e baunilha. Termina longo e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA

T. +351 259 939 177

F. +351 259 938 359

www.adegacooperativadesabrosa.com

adega.sabrosa@gmail.com

f adegacoopsabrosa



16,5 MONSARAZ

DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 5,99 ALENTEJO 13% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS

CASTAS GOUVEIO, ANTÃO VAZ, VIOSINHO

COR Amarelo palha, brilhante.

AROMA Intenso em notas tropicais, com destaque para o maracujá, manga, papaia, flores brancas e suave vegetal.

SABOR Equilibrado, fresco, com fruta bem marcada e a conferir elegância ao conjunto, termina longo e harmonioso.

CARMIM

T. +351 266 508 200



16,5 QUINTA DO BOIÇÃO

DOC BRANCO RESERVA 2016

€ 12,00 BUCELAS 13,5% vol.

ENOLOGIA
NUNO FARIA

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Predominante em notas de frutos citrinos e frutos tropicais, apelativo.

SABOR Tosta muito suave e bem integrada, aliada à fruta cativante, bom corpo e volume, termina persistente.

ENOPORT DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS

T. +351 219 687 330



16,5 @BATISTA'S BY PITADA VERDE

REG ROSÉ COLHEITA SELECIONADA 2016

€ 3,50 TEJO 13% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PEDRO BATISTA

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rosado, limpo e brilhante.

AROMA Com evidentes notas de frutos vermelhos, morangos, cerejas, framboesas.

SABOR Frutado, agora a evidenciar flores, com boa frescura, elegante, deixa um final persistente.

PITADA VERDE

T. +351 963 159 380



16,5 SOCALCOS DO BOURO

REGIONAL BRANCO SUPERIOR 2016

€ 7,00 MINHO 14% vol.

ENOLOGIA
ASTRIDE RODRIGUES

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo palha, límpido.

AROMA Intenso em nota de frutos de pomar, como alperce, maçã, marmelo, flores.

SABOR Interessante conjunto, com boa estrutura, frutado e floral, fresco, a deixar um final seco e longo.

CARINA M. P. A. ALMEIDA

T. +351 969 004 892

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



16,5	ROBLE DOC TINTO 2014	
€ 2,50	DOURO	14% vol.
	ENOLOGIA SÉRGIO ALVES	
	CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA, TOURIGA NACIONAL	
	COR	Rubi definido, limpo.
	AROMA	Intenso em notas de frutos pretos maduros, bagos, flores e cacau.
	SABOR	Bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, boa frescura, frutado, com baunilha e um final persistente.
	EPORDOURO VINHOS E AZEITES S.A. T. +351 259 930 775	



16,5	ROSÉ DA FITAPRETA REG ROSÉ	
€ 12,50	ALENTEJANO	12,5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO MAÇANITA	
	CASTAS CASTELÃO, TRINCADURA, ARAGONEZ	
	COR	Rosa salmão, brilhante.
	AROMA	Intenso, distinto, com notas de frutos vermelhos frescos e bagos do bosque.
	SABOR	Com excelente frescura, conjunto cativante, frutado, com ligeiro floral, bom volume, termina persistente e ousado.
	FITA PRETA VINHOS T. +351 213 147 297	



16,5	ESKUADRO E KOMPASSU DOC BRANCO 2016	
€ 4,90	BAIRRADA	12% vol.
	ENOLOGIA ANSELMO MENDES	
	CASTAS ARINTO, BICAL, MARIA GOMES E CERCIAL	
	COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.
	AROMA	Elegante, com predominantes notas de frutos citrinos e flores brancas.
	SABOR	A frescura em grande plano, vivo, com boa fruta, bom corpo e volume, potencial gastronómico, termina apelativo.
	KOMPASSUS VINHOS T. +351 231 416 877	



16,5	PERMITIDO DOC BRANCO 2016	
€ 15,00	DOURO	13% vol.
	ENOLOGIA MÁRCIO LOPES	
	CASTAS RABIGATO	
	COR	Amarelo com reflexos citrinos, límpido.
	AROMA	Complexo, mineral, notoriamente frutado e citrino.
	SABOR	Com bom corpo e volume, tem boa textura, mantém a fruta, excelente frescura, termina persistente e distinto.
	MÁRCIO LOPES WINEMAKER T. +351 926 770 923	

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

PUB


PAÇO DAS CÔRTEES

WWW.PACODASCORTES.PT

Paço das Côrtes - Produção e Comércio de Vinhos
Estrada Principal nº 355-A | R/C Esq. Cortes
Apartado 501 | 2416-904 Leiria - Portugal
Fax: 244 691 233 • Tlms: 967 004 116 / 968 210 955
Email: info@pacodascortes.pt

Seja responsável. Beba com moderação.





16,5 MARTHA'S DOC TINTO COLHEITA 2015

€ 4,99 DOURO 13% vol.



ENOLOGIA
MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TINTA BARROCA

COR Rubi definido, escuro, de aspeto limpo.

AROMA Harmonioso, com elegantes notas de frutos pretos e do bosque, amoras, cassis, mirtilos, tostados suaves.

SABOR Bom corpo e volume, equilibrado, frutado, com ligeira especiaria, suave madeira, notas de cacau num final longo e distinto.

MARTHA'S WINES
T. +351 254 828 095
info@marthasgroup.com
www.marthasgroup.com
f Martha's Wines & Spirits



16,5 QUINTA DA VASSALA REGIONAL BRANCO RESERVA 2016

€ 6,00 LISBOA 13,5% vol.



ENOLOGIA
JULIÃO BATISTA

CASTAS CHARDONNAY

COR Amarelo com tons esverdeados, límpido.

AROMA Atrativas notas de frutos tropicais, como ananás, maracujá e manga, flores doces.

SABOR Bom corpo e volume, envolvente, notas citrinas, com tosta muito suave aliada à fruta, termina longo e harmonioso.

SARTAL, LDA
T. +351 263 799 216



16,5 DOUDÃO DOC TINTO 2011

€ 4,50 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOSÉ GASPAR

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.

AROMA Madeira equilibrada a envolver notas de frutos vermelhos maduros e pimenta rosa.

SABOR Bom corpo e volume, frescura em bom plano, mantém alguma fruta, a madeira está bem casada e a estrutura equilibrada, termina longo.

QUINTA DA BARREIRA VITIVIN. E SERVIÇOS
T. +351 261 743 205



16,5 :BASÍLIA DOC TINTO 2014

€ 6,50 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TINTA RORIZ

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos frescos e compotados, tostados elegantes, e um toque floral.

SABOR Mantém o carácter frutado, é envolvente e macio, com boa frescura, equilibrado, termina persistente.

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



16,5 QUINTA DA FATA DOC BRANCO 2016

€ 9,00 DÃO 13% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO NARCISO

CASTAS ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, límpido.

AROMA Intenso em notas cítricas, casca de laranja, limão, flores brancas, mineral.

SABOR Com grande frescura a conferir perfil gastronómico, frutado, com madeira suave e bem integrada, termina persistente.

QUINTA DA FATA
T. +351 232 942 332

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

**16,5****VALD' HÓRUS**

DOC BRANCO 2016

€ 3,50

DOURO

13% vol.

ENOLOGIA
SÉRGIO ALVES

CASTAS VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegantes notas frutadas, com evidente presença de citrinos e flores do campo.

SABOR Equilibrado, frutado, com notas de limão e laranja, frescura em grande plano, termina apelativo e harmonioso.

EPORDOURO VINHOS E AZEITES S.A.
T. +351 259 930 775**16,5****LISBOA**

REGIONAL BRANCO 2016

€ 15,00

LISBOA

11% vol.

ENOLOGIA
HUGO MENDES

CASTAS ARINTO, FERNÃO PIRES

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Interessantes notas de frutos citrinos, sumo e casca, fresco.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura em grande plano, vivo, frutado, Deixa um final longo e apelativo.

HUGO MENDES
T. +351 918 093 071**16,5****CASTELO D'AREZ**

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015

€ 2,79

PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,5% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO, ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Equilibrado, elegante, com notas de frutos vermelhos e de bago, ligeiro floral.

SABOR Bom corpo e volume, estrutura correta, boa frescura, ligeiro vegetal, frutado, bom volume, termina longo.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA ARCEBISPA
T. +351 968 374 964**16,5****CHECKMATE**

REG TINTO 2016

€ 6,50

LISBOA

14% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MACIEIRA

CASTAS SYRAH

COR Rubi escuro e intenso, limpo.

AROMA Frutado, com evidentes notas de ameixas pretas, mirtilos e cassis, toque de chocolate preto.

SABOR Bons taninos, macio, cacau em destaque, bom corpo e volume, termina longo.

QUINTA DO GARRIDO / GARROCHA WINES
T. +351 918 919 572**16,5****QUINTA DA DEVESA**

DOC TINTO 2014

€ 5,99

DOURO

14% vol.

ENOLOGIA
JORGE SOUSA PINTO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TINTA BRANCA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Equilibrado e elegante, com predominantes notas de frutos pretos, ligeiro flora, e aromas de bosque.

SABOR Bom corpo e volume, fresco, envolvente, taninos macios, termina longo e apelativo.

SO.E AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESA
T. +351 914 199 099**16,5****HERDADE DO SOBROSO
CELLAR SELECTION**

DOC BRANCO 2016

€ 20,00

ALENTEJO

13% vol.

ENOLOGIA
LUÍS DUARTE, FILIPE PINTO TEIXEIRA

CASTAS ANTÃO VAZ, ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos tropicais, ananás, frutos de pomar, ligeiro floral.

SABOR Bom corpo e volume, frescura cativante, frutado, termina persistente.

SOC. AGRO-PECUÁRIA HERDADE DO SOBROSO
T. +351 284 456 117**16,5****QUINTA DE SANT'ANA**

REG TINTO 2015

€ 9,00

LISBOA

13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MERLOT, ARAGONEZ

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Floral intenso, com evidentes notas de frutos vermelhos, como morangos, cerejas e framboesas.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios e envolventes, fruta, boa frescura, equilibrado, termina longo e sedutor.

QUINTA DE SANT'ANA
T. +351 261 961 224**16,5****CORTÉM**

REG TINTO 2011

€ 9,00

LISBOA

14% vol.

ENOLOGIA
CHRISTOPHER PRICE HELGA WAGNER

CASTAS CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Distinto, direto, com evidentes notas vegetais, pimento, frutos pretos.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta, mantém o perfil, termina longo.

VINHOS DE CORTÉM / CHRISTOPHER PRICE
T. +351 262 930 027

<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.	
16,8	FREI JOÃO DOC BAIRRADA TINTO 2011
16,8	BADULA REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2016
16,5	OCULTO REG ESPUMANTE EXTRA BRUTO 2016
16,5	MUNDUS REGIONAL LISBOA BRANCO RESERVA SEARA NOVA, MALVASIA E ARINTO 2014
16,5	TAYLOR'S VARGELLAS PORTO VINTAGE 2015
16,5	PATO FRIO DOC BRANCO GRANDE ESCOLHA 2015
16,5	PÁGINA REGIONAL BRANCO 2015
16,5	ANTÓNIO FUTURO DOC BRANCO 2016
16,5	TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS REGIONAL BRANCO 2016
16,5	VASQUES DE CARVALHO PORTO BRANCO SECO
16,5	QUINTA DA LAPA DO TEJO BRANCO RESERVA ARINTO, CHARDONNAY, VIOGNIER. 2016
16,5	HERDADE DE SÃO MIGUEL REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016
16,5	H. O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO BRANCO RESERVA RABIGATO E VIOSINHO 2015
16,5	COLINAS DO DOURO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DE S. FRANCISCO REG LISBOA COLHEITA TARDIA SAUVIGNON BLANC E FERNÃO PIRES 2010
16,5	MONTE DA CAPELA DOC ALENTEJO BRANCO PREMIUM ANTÃO VAZ E ARINTO 2016
16,5	NOBLE & MURAT PORTO LBV 2012
16,5	CÔTO DE MAMOELAS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRUTO RESERVA ALVARINHO 2014
16,5	CASTAS DE MONÇÃO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE RESERVA BRUTO ALVARINHO E TRAJADURA 2014
16,5	BADULA REGIONAL TEJO BRANCO FERNÃO PIRES, ARINTO E MOSCATEL GRAÚDO 2016
16,5	APEGADAS PREMIUM DOC DOURO BRANCO PREMIUM VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO REAL 2015
16,5	QUINTA SOBREIRÓ DE CIMA REGIONAL TRANSMONTANO BRANCO SAUVIGNON BLANC 2016
16,5	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS ESPUMANTE RESERVA BRUTO ARINTO 2014
16,3	MONOLOGO REGIONAL VINHO VERDE BRANCO AVESSO 2016
16,3	SERRAS DE GRÂNDOLA CEPAS CINQUENTENÁRIAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2016
16,3	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH 2015
16,3	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO VINHO LICOROSO TINTO
16,3	BARON DE B DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2016
16,3	BOM VIVER DOC DOURO TINTO 2012
16,3	QUINTA DO MALHÓ DOC DOURO TINTO VINHAS VELHAS 2013
16,3	DJ-ENCOSTAS DE ESTREMOZ REG ALENTEJANO TINTO ESCOLHA DA ENÓLOGA 2016
16,3	QUINTA DO MONTE ALEGRE REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO ALICANTE BOUSCHET 2014
16,3	COLINAS D'ÉVORA DOC ALENTEJO BRANCO 2016
16,3	BADULA REG TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013
16,3	QUINTA DO CARDO VINHA DO CASTELO DOC BEIRA INTERIOR TINTO (BIO) TINTA RORIZ 2014
16,3	QUINTA VARZEA DA PEDRA DOC OBIDOS BRANCO RESERVA FERNÃO PIRES E ARINTO 2015
16,3	TIAGO CABAÇO ALICANTE BOUSCHET REG ALENTEJANO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2014
16	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO TOURIGA NACIONAL 2011
16	SERRAS DE GRÂNDOLA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO GOUVEIO E ARINTO 2016
16	CARRASCAL REG LISBOA TINTO ARAGONEZ, CASTELÃO E SYRAH 2015
16	MUNDUS REG LISBOA TINTO ALICANTE BOUSCHET 2015
16	MUNDUS REG LISBOA TINTO ESCOLHA SYRAH, ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ 2012
16	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA ARINTO, ALVARINHO E VERDELHO 2015
16	TRUNCADO DOC DOURO BRANCO RESERVA VIOSINHO RABIGATO E GOUVEIO 2015
16	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO MOSCATEL DO DOURO MOSCATEL GALEGO BRANCO

16	BRIDÃO DO DO TEJO BRANCO RESERVA FERNÃO PIRES E ARINTO 2015
16	CONVENTUAL DOC ALENTEJANO BRANCO RESERVA 2016
16	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO BRANCO VIOGNIER 2016
16	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
16	ADEGA MAYOR REGIONAL ALENTEJANO BRANCO SELEÇÃO 2016
16	NANA REGIONAL TEJO BRANCO ARINTO, FERNÃO PIRES E ALVARINHO 2016
16	NANA REG TEJO TINTO TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E TRINCADEIRA PRETA 2014
16	QUINTA DOS PENEGRAIS REG TEJO TINTO 2014
16	DESCONHECIDO DOURO BRANCO 2016
16	DIVOR REG ALENTEJANO TINTO 2016
16	QUINTA DO CARMO REG ALENTEJANO TINTO 2014
16	BACALHÔA DO PENÍNSULA DE SETÚBAL MOSCATEL DE SETÚBAL MOSCATEL ROXO 5 ANOS
16	BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO MERLOT 2014
16	BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2015
16	TORREÃO DOC DOURO TINTO 2013
16	VILLA OEIRAS DOC CARCAVELOS VINHO LICOROSO 7 ANOS
16	SOCALCOS DO BOURO DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA LOUREIRO 2016
16	H. O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2014
16	H. O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO, TOURIGA FRANCA 2014
16	H. O. HORTA OSÓRIO DOC DOURO TINTO SOUSÃO 2014
16	FREI JOÃO DOC BAIRRADA BRANCO MARIA GOMES, ARINTO, CHADONNAY 2016
16	QUINTA DE S.FRANCISCO DOC OBIDOS BRANCO VITAL, FERNÃO PIRES E ARINTO 2016
16	QUINTA DE S. FRANCISCO DOC ÓBIDOS TINTO CASTELÃO, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL 2015
16	SANGUINHAL REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
16	TERRAS DE ESTREMOZ REG ALENTEJANO ROSÉ TOURIGA NACIONAL E CASTELÃO 2016
16	BUCELLAS DOC BUCELAS BRANCO ARINTO 2016
16	PALMEIRIM DE INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTES 2016
16	PALMEIRIM DE INGLATERRA DOC TRAS OS MONTES BRANCO 2016
16	COLINAS D'ÉVORA DOC ALENTEJO TINTO 2015
16	DONA BERTA VINHAS VELHAS DOC DOURO BRANCO RESERVA RABIGATO 2016
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REGIONAL ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012
16	ROVISCO GARCIA REG ALENTEJANO TINTO 2014
16	CABRITA REG ALGARVE TINTO TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL E ARAGONÊS 2016
16	KOMPASSUS DOC BAIRRADA BRANCO RESERVA ARINTO E BICAL 2015
16	DE RUA DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA AMARELA 2015
16	NB FAMILY COLLECTION BRANCO 2016
16	CABEÇA DE GAIO DOC DOURO TINTO 2015
16	QUINTA DA ROEDA PORTO VINTAGE 2015
16	BADULA REG TEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA ALVARINHO E ARINTO 2016
16	FERRADOSA DOC DOURO BRANCO VINHAS VELHAS GOUVEIO, RABIGATO 2015
16	JÚLIA LINDEMANN SELECTA REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL E TINTA BARROCA
16	APEGADAS DOC DOURO BRANCO MAFASIA FINA,VIOSINHO, RABIGATO E GOUVEIO 2016
16	QUINTA DE MOSTEIRÔ DOC DOURO BRANCO RESERVA 2016
16	S.SEBASTIÃO REGIONAL LISBOA BRANCO ARINTO 2016
16	QUINTA DO COUQUINHO TINTO 2015

<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	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA TINTO TANNAT 2015
16	QUINTA DE VENTOZELO DOC DOURO TINTO 2014
16	DIALOG SECRETUM REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2016
16	MUROS VADIOS DOC DÃO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
16	MUROS VADIOS DOC DÃO ROSÉ PREMIUM TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ 2016
16	DONA FLORINDA REG TEJO BRANCO ENCRUZADO, ARINTO E VERDELHO 2013
16	QUINTA DO CÔRO REG TEJO TINTO 2013
16	DONA FLORINDA REG TEJO TINTO 2011
16	QUINTA DO CÔRO REG TEJO TINTO CABERNET SAUVIGNON 2013
16	QUINTA S. JERÔNIMO REG LISBOA TINTO SYRAH 2015
16	CASTELO DE AREZ REGIONAL PENINSULA DE SETUBAL BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
16	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO COLHEITA SELECIONADA TINTA AMARELA 2015
16	HEDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO 2016
16	HERDADE DO SOBROSO BARRIQUE SELECT DOC ALENTEJO BRANCO ANTÃO VAZ 2016
16	TIAGO CABAÇO ENCRUZADO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO ENCRUZADO 2015
16	QUINTA DE GOLÊS DOC MONÇÃO E MELGAÇO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
16	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS ESPUMANTE BRUT NATUR ARINTO 2012
16	BASTARDÓ! REGIONAL TEJO BRANCO FERNÃO PIRES E MALVASIA 2016
16	BASTARDÓ! REG TEJO TINTO TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ARAGONEZ 2015
16	VALINHAS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA ALVARINHO E TRAJADURA 2016
16	GRANCAVE DOC ALENTEJO TINTO 2016
16	VALINHAS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2016

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,8	SINGULAR REGIONAL VINHO VERDE BRANCO SELEÇÃO DO ENOLOGO 2016
15,8	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2016
15,8	SENSES REG ALENTEJANO TINTO PETIT VERDOT 2015
15,8	FRAGULHO DOC DOURO BRANCO 2016
15,8	QUINTA DA ESPERANÇA REG ALENTEJANO TINTO 2016
15,8	QUINTA DO MONTE ALEGRE REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2014
15,8	FLOR DE S.JOSÉ DOC DOURO BRANCO RESERVA RABIGATO E GOUVEIO 2016
15,8	PINTAROLA REG LISBOA ROSÉ TINTA RORIZ, CASTELÃO. 2016
15,8	MARQUÊS DOS VALES GRACE VINEYARD REGIONAL ALGARVE BRANCO 2016
15,8	MUROS VADIOS DOC DÃO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
15,5	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO SÍRIA 2015
15,5	JASMIM REG LISBOA TINTO CASTELÃO,TINTA RORIZ,SYRAH E CADALOC 2013
15,5	AZ AZUEIRA REG LISBOA TINTO 2015
15,5	MUNDUS REGIONAL LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA VERDELHO E MOSCATEL GRAUDO 2015
15,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO ARAGONEZ 2015
15,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO SYRAH 2015
15,5	QUINTAS DE BORBA DOC ALENTEJO BRANCO ROUPEIRO, ARINTO E VERDELHO 2016
15,5	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO TINTO 2015
15,5	SENSES REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2014
15,5	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO BRANCO 2016
15,5	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO PORTO TAWNY 10 ANOS
15,5	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO ROSÉ 2016

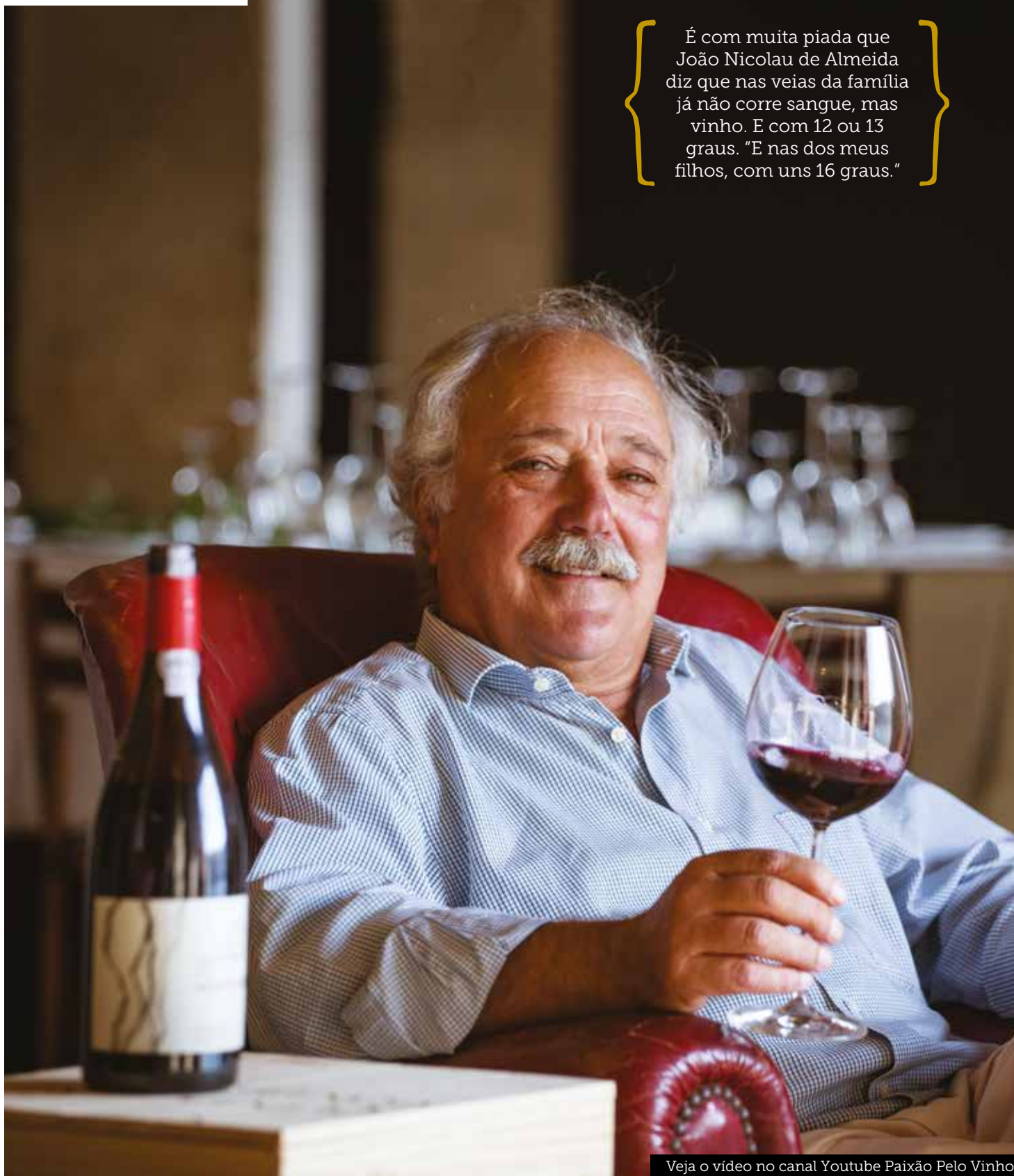
15,5	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO ROSÉ PINOT NOIR 2016
15,5	ADEGA MAYOR REGIONAL ALENTEJANO BRANCO VERDELHO 2016
15,5	NANA REG TEJO ROSÉ TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ 2016
15,5	HERDADE DA CALADA REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA FRANCA 2015
15,5	QUINTA BEIRA DOURO DOC DOURO TINTO 2013
15,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO GOUVEIO 2016
15,5	COLINAS DO DOURO DOC DOURO BRANCO VERDELHO 2015
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
15,5	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2015
15,5	POLIPHONIA REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ, VIOGNIER, ARINTO 2016
15,5	TAPADA DO BARÃO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
15,5	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL ROSÉ CASTELÃO 2016
15,5	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO 2015
15,5	MONTE SEIS REIS REG ALENTEJANO TINTO TANNAT E PETIT VERDOT 2013
15,5	QUINTA DO FRANCÊS REG ALGARVE TINTO 2015
15,5	PORTAL DAS HORTAS DOC VINHO VERDE BRANCO ESCOLHA AVESSO E ALVARINHO 2016
15,5	DONA MATILDE DOC DOURO BRANCO ARINTO, VIOSINHO, GOUVEIO E RABIGATO 2016
15,5	PINTAROLA REG LISBOA TINTO 2015
15,5	QUINTA DA FATA DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E ALFROCHEIRO 2015
15,5	DOM DIOGO DOC VINHO VERDE TINTO COLHEITA SELECIONADA VINHÃO 2016
15,5	APEGADAS QTA VELHA DOC DOURO TINTO 2014
15,5	LISBON'S MUSTACHE REG LISBOA TINTO 2015
15,5	MARQUÊS DOS VALES DUO REG ALGARVE BRANCO ALVARINHO E ANTÃO VAZ 2016
15,5	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE TINTO SYRAH E VIOGNIER 2015
15,5	QUINTA DA VARZEA PEDRA DOC OBIDOS BRANCO FERNÃO PIRES 2015
15,5	VILLA NOGUEIRA REG LISBOA HARVEST BRANCO 2015
15,5	CÔRO REGIONAL TEJO BRANCO ENCRUZADO 2014
15,5	QUINTA DO TAMARIZ DOC VINHO VERDE BRANCO RESERVA ARINTO 2016
15,5	TERRAS DE FELGUEIRAS REGIONAL MINHO BRANCO ALVARINHO
15,5	CORTÉM REG LISBOA TINTO SYRAH 2013
15,5	DINE WITH ME TONIGHT TEJO BRANCO FERNÃO PIRES ARINTO E MALVASIA 2016
15,5	BREAD&CHEESE REGIONAL TEJO BRANCO FERNÃO PIRES, ARINTO E VIOSINHO 2016
15,5	BASTA - BASTARDÓ! ESPUMANTE BRUTO ROSÉ
15,5	BASTARDÓ! REG TEJO TINTO TRINCADEIRA, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL 2014
15	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO ARINTO, SÍRIA E FONTE CAL 2016
15	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO ALFROCHEIRO, RUFETE 2015
15	AZ REG LISBOA BRANCO FERNÃO PIRES E MALVASIA FINA 2015
15	MUNDUS REG LISBOA TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
15	SENSES REGIONAL ALENTEJANO BRANCO VIOGNIER 2016
15	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO TINTO 2014
15	MONTE JUDEU REGIONAL LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2016
15	BATISTA'S BY PITADA VERDE REGIONAL TEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
15	SOCALCOS DO BOURO DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2016
15	SANGUINHAL REGIONAL LISBOA BRANCO CHARDONNAY E ARINTO 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



É com muita piada que João Nicolau de Almeida diz que nas veias da família já não corre sangue, mas vinho. E com 12 ou 13 graus. "E nas dos meus filhos, com uns 16 graus."



Veja o vídeo no canal Youtube Paixão Pelo Vinho

João Nicolau de Almeida

Um regresso às origens

> texto **Susana Marvão** > fotografia **Carlos Figueiredo**

João Nicolau de Almeida é um nome incontornável na história do vinho e da vinha no nosso país. Dizem que está reformado. Sim, da casa Ramos Pinto. Mas, de resto, está bem no ativo. Juntamente com a mulher Graça, os filhos Mateus e João e a filha Mafalda, deu corpo e alma ao projeto Quinta do Monte Xisto. Que já deu o seu fruto, em forma de garrafa. De vinho. O Quinta de Monte Xisto 2015 foi distinguido na prova “Grandes tintos de Portugal”, obtendo o Prémio Paixão Pelo Vinho Excelência.

Quando chegamos para a entrevista com João Nicolau de Almeida, no renovado espaço Cais Novo, no Porto, já estava praticamente tudo preparado. Dois cadeirões vermelhos virados para a janela com uma soberba vista sobre o rio Douro, três caixas de vinho a estrategicamente servirem de mesa de apoio, e ele. Não o entrevistado, mas o vinho. O Quinta de Monte Xisto 2015 que, afinal, era o grande protagonista do dia, já que ia ser oficialmente apresentado a um lote de convidados. Não havia, por isso, melhor altura para entrevistar um dos responsáveis pela sua conceção. João Nicolau de Almeida não precisa de apresentações, basta dizer que foi diretor-geral da Ramos Pinto e criou o vinho Duas Quintas. Acho que já chega. Hoje, está reformado. Mas é uma estranha forma... de reforma, já que o mercado o vê mais do que ativo, agora no projeto Quinta do Monte Xisto. “É uma

espécie de reforma. Reformei a minha vida. Continuo no vinho, mas de outra forma”, disse à Paixão Pelo Vinho.

Desta nova aventura do enólogo é notória a envolvimento de toda a família. A mulher Graça, os filhos Mateus e João e a filha Mafalda, fazem todos parte do projeto, uma espécie de “vontade da continuação da família Nicolau de Almeida no vinho, onde estamos desde 1832”. Uma caminhada reforçada pelo pai de João Nicolau de Almeida que casou com uma Ramos Pinto, o que criou um “blend” de duas casas e de onde saíram sete filhos. “Como era eu a estar mais chegado aos vinhos, achei que teria esta missão de continuar”.

E é isso precisamente que João Nicolau de Almeida diz sentir. Um espírito de missão, nunca de obrigação. “É mais uma força interior que me dizia que não podíamos parar por aqui. Há toda uma parte humana que tinha de conti-

nuar. Após a venda da Ramos Pinto aos franceses do grupo Roederer, em 1990, poderia ter cessado a ligação da família ao vinho”. Mas não. Hoje, dois dos filhos são enólogos, o João e o Mateus. A terceira descendente, Mafalda, também dá os seus conselhos e opiniões. “A minha mulher, Graça Eça de Queiroz Nicolau de Almeida também descende uma família de vinhos. Portanto...”.

... Portanto o complicado seria fugir a tudo isto. Ao vinho, à vinha e à tradição. Aliás, é com muita piada que João Nicolau de Almeida diz que nas veias da família já não corre sangue, mas vinho. E com 12 ou 13 graus. “E nas dos meus filhos, com uns 16 graus. É uma coisa natural, desde pequeno que ouço falar de vinho, das vindimas... isto não foi um acaso, foi uma normalidade”.

Assim, o Quinta do Monte Xisto é um projeto em que os cinco participam diretamente. “Cada um tem os seus afazeres, as



A Quinta do Monte Xisto é um projeto em que os cinco familiares participam diretamente.

suas empresas, mas o núcleo da família passou para aqui". Todo este envolvimento foi, do ponto de vista familiar e humano "muito interessante", disse o entrevistado. "Conhecemo-nos mais agora do que antes. Temos uma filosofia parecida".

O ANTES E O DEPOIS

Hoje, os métodos são garantidamente diferentes dos praticados quando João Nicolau de Almeida começou a sua aventura por esta indústria. Mas são precisamente estas diferenças que dão ao enólogo uma vontade de continuar. "Em 1970 fui para a Universidade de Bordéus estudar e aprendi uma forma de fazer vinho. Aprendi, digamos, a ciência do vinho, que em Portugal não existia. Terei sido senão o primeiro, dos primeiros enólogos a vir para cá com este curso. E quando cheguei, vi o estado em que estávamos: muito atrasados relativamente aos franceses de Bordéus".

Mas hoje, pelo contrário, a nova gera-

ção tem acesso a tudo e de forma mais facilitada. "Na minha altura, era a ciência a entrar no vinho. Eram a mecanização, os pesticidas, os herbicidas, as fermentações automáticas, as leveduras, todo esse processo científico que introduzi na vinha e no vinho. Na geração dos meus filhos, já foi diferente. Na verdade, no início, comecei a impor os meus conhecimentos, eu tinha experiência, as castas que tinha estudado, a mecanização... mas de repente apercebi-me que a coisa não era bem assim".

No fundo, João Nicolau de Almeida admite que não estava a entender o objetivo dos descendentes, isto apesar de também eles terem ido estudar para Bordéus. "Quando vieram, em 2003, começamos a pensar como haveríamos de fazer a vinha na Quinta do Monte Xisto".

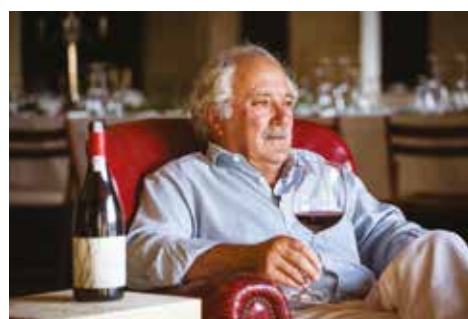
A PAIXÃO PELO QUINTA DO MONTE XISTO

Pode muito bem ter sido amor à primeira vista. João Nicolau de Almeida

foi ao terreno, tirou uma fotografia e ficou preso com os dois pés ao Xisto. Ao monte. "Porque está situado numa zona do rio que não corre de nascente a poente, mas de sul para norte. Portanto, neste monte tinha o norte e sul na mesma quinta. Além de que tinha diferentes altitudes. Ou seja, as condições perfeitas. Estava tudo ali".

Depois de comprar o espaço e de o deixar no tal banho Maria, em 2003, já em família, dos 40 hectares, 10 foram transformados em vinha. Ao início, o progenitor não entendia porque apenas 10 hectares seriam de vinha, mas os filhos insistiram que queriam "fazer uma vinha de alta costura. Uma vinha à mão, cepa por cepa, parcela por parcela. Introduziram infusões de plantas naturais para pulverizar a vinha. Ou seja, a nossa vinha iria ser totalmente biológica, biodinâmica".

Ou seja, radicalmente diferente das técnicas aprendidas e implementação por João Nicolau de Almeida. Aliás, gerou-se um conflito de gerações, admite.





"Mas a certa altura comecei a perceber a tal nova mensagem que eles traziam. E comecei a achar muito interessante e envolvi-me nesta nova maneira de ver as coisas. E isto foi um incentivo muito grande para eu continuar, já que me aproximei muito mais da natureza. E estou todo orgulhoso em ter uma vinha que nunca viu um pesticida, livre de produtos sintéticos".

MATEUS, O RESPEITADOR DA VINHA

Podia ter escolhido ser outra coisa. Mas não o fez. É enólogo e abraçou o projeto Quinta do Monte Xisto juntamente com os pais e os irmãos. No entanto, Mateus – de resto como os restantes elementos da família – mantém as suas atividades paralelas. "Acho importante mantermos os nossos projetos individuais". Hoje, enólogo tem projeto que ostenta o seu próprio nome, em Foz Côa, onde produz vários vinhos, nomeadamente os Trans Douro Express. São três vinhos, um de cada sub-região do Douro "para mostrar o quanto o cli-

ma influencia o vinho. O consumidor precisa saber isso. Que há três Douros muito distintos".

Na Quinta do Monte Xisto, Mateus admite que o futuro vai ser composto "de pequenos passos, sustentados". Sobre tudo, garantiu-nos, só vai ser feito o que a vinha pedir. "Não vamos exigir à vinha o que nós queremos. Vamos sobretudo respeitar a vinha. É ela que vai ditar as regras, evoluindo obviamente para outros vinhos e para o aumento de produção". Num horizonte de dois anos parece estar um Vinho do Porto branco seco.

JOÃO, O POTENCIAL GUARDA FLORESTAL

João, tal como Mateus, mantém a sua atividade na Quinta do Pessegueiro, para além de abraçar o projeto Quinta do Monte Xisto. "Penso que é importante podermos-nos exprimir também fora da família. É complementar e acredito que muito saudável".

João não quis ser astronauta, nem

polícia ou bombeiro, mas admite que quando mais novo a profissão de guarda florestal o fascinava. "A principal razão pela qual segui a enologia foi o Douro. Não há como lhe fugir. Íamos para lá desde miúdos e apegamo-nos à terra. Eu queria voltar ao Douro, trabalhar, ver crescer".

Tal como o irmão, reforça a mensagem de que os vinhos são para serem explorados aos poucos e a terra para se respeitada. "Temos vários vinhos pensados, mas vamos fazê-lo de forma sustentada".

Quanto à nova geração que cada vez mais quer voltar à terra, e sobre o facto de ser, ou não, "moda", João responde com humor: "Se estivermos a falar de Foz Côa, de moda não em muito! Mas precisamos de sentir a terra, senão não faz sentido nenhum. E nós sentimos a terra".

MAFALDA, A COMUNICADORA

Não seguiu a área de ciências. Aliás, "estava completamente fora de questão" esta opção. Sempre foi letra, artes e comunicação pelo que a enologia estava fora de questão. Mas Mafalda sabia. Sabia que ia lidar com isto toda a sua vida. "Fui influenciada pelos dois lados da família, era inevitável estar ligada ao vinho". Também Mafalda não tem qualquer dúvida que a infância abraçada ao Douro é algo que, independentemente da área de estudo, fica impregnado nas gentes. "Foi fundamental na criação da nossa personalidade". Acabou por seguir teatro e produção de espetáculos, mas... o Douro voltou. E do Douro não se escapa. "Eu sabia que tinha de voltar para lá".

Mafalda mora há dez anos em Foz Côa, o que considera uma forma "de retribuir o que aquela região me deu". Para além da Quinta do Monte Xisto, fundou a Miles Away, dinamizando projetos de desenvolvimento regional e de promoção do património dos Vales do Douro e Côa.





FORA DE SÉRIE
PÊRA MANCA
ALENTEJO



Pedro Batista



Pêra-Manca 2013

A excelência do Alentejo para o mundo!

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

A Fundação Eugénio de Almeida apresentou recentemente mais uma edição do reconhecido vinho tinto Pêra-Manca, fruto da colheita de 2013. Foi a menor quantidade produzida, com habitual garantia de excelência.

A Fundação Eugénio de Almeida (FEA), no Alentejo, produziu o primeiro Pêra-Manca tinto, em 1990, seguiram-se as colheitas de 1991, 1994, 1995, 1997, 1998, 2001, 2003, 2005, 2007, 2008, 2010, 2011 e, agora, a colheita de 2013. Este é um vinho que só é produzido em anos especiais, quando todas as condições estão reunidas para proporcionar uma experiência sensorial fabulosa.

Jornalistas e imprensa especializada reuniram-se no Fórum Eugénio de Almeida, em Évora para a apresentação na nova e muito aguardada edição deste mítico vinho. Como referiu José Mateus Ginó, presidente do conselho executivo da FEA, o objetivo era "dar uma visão mais alargada do trabalho da Fundação, que não se esgota com o vinho". Assim, primeiro realizou-se a visita à exposição "Uma Fresta de Possibilidades - Duas Coleções em Diálogo" e no final, na Sala Rostum, dedicada à música, o momento mais aguardado: a apresentação do Pêra-Manca 2013.

A produção deu para 19 mil garrafas, a quantidade mais baixa de sempre. Este é um dos vinhos mais desejados e um dos mais caros do País, com um preço de lan-

çamento a remeter para os 200 Euros. Pedro Batista, o enólogo responsável pelos vinhos da FEA e do Pêra-Manca, explicou que "esta colheita tem como base as parcelas de vinha habituais, mais velhas, com Trincadeira e Aragonez, e sentimos que evoluiu com capacidade de ser um digno depositário da marca". Salientou ainda que "o vinho estagiou 18 meses em carvalho francês e o estágio em garrafa aconteceu nas caves do Mosteiro da Cartuxa", destacando que "este é o momento que achamos ideal para o apresentar e esperamos que seja sentido por cada um."

O novo Pêra-Manca tinto DOC Alentejo da colheita de 2013 revelou uma cor granada intensa e aspeto limpo. Para mim destacaram-se as notas frutadas, com um toque balsâmico, frutos vermelhos e do bosque, ligeiro vegetal e especiarias. Na boca mostrou excelente frescura, taninos potentes e macios; mantém o perfil mas acresce a madeira de qualidade. E cresce. Vai oferecendo novas sensações ao longo da prova. O final é muito longo e persistente, marcado pelas especiarias, pimenta, noz-moscada, cardamomo e a madeira. Fantástico e promissor.

À semelhança da colheita de 2011, o Pêra-Manca tinto 2013 é apresentado com o inovador sistema de segurança que permite ao consumidor garantir a sua autenticidade.

Chegados à Adega Cartuxa, da FEA, fomos recebidos por um grupo de Cante Alentejano e castanhas assadas harmonizadas com o primeiro Vinho de Talha ali produzido. Pedro Batista partilhou connosco que "o vinho foi desencubado a semana passada e não quisemos deixar de o partilhar com todos para brindar ao São Martinho", acrescentando que a adega passará a estar dedicada aos Vinhos de Talha.

Um jantar entre barricas e à luz das velas, fez as delícias de todos, especialmente porque nele foram apresentadas as novas colheitas: Scala Coeli branco 2015, que repete a primeira edição de Alvarinho, em 2008, algo que ainda não tinha acontecido; Pêra-Manca branco 2015 (Arinto e Antão Vaz); Cartuxa tinto 2014 (Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira); Cartuxa Reserva tinto 2014 (Alicante Bouschet e Trincadeira); e Scala Coeli tinto 2014 (Petit Verdot).



FORA DE SÉRIE
CONCLAVE 3
QUINTA DOS ABIBES



Bruno Antunes, Joachim Koerper e Francisco Batel Marques



Conclave 3 Quinta dos Abibes

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

Francisco Batel Marques é farmacêutico e professor associado da prestigiada Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra... E um apaixonado pelo vinho. Ergueu a Quinta dos Abibes, um passo de cada vez. Já nos habituou a vinhos especiais e agora brindou aos apreciadores com o Conclave 3, um tinto ímpar, rico e distinto.

A Quinta dos Abibes está na região da Bairrada, mais precisamente na freguesia de Aguim, Anadia, no sopé da Serra do Buçaco. Cresceu a vinha e nasceu uma nova adega, de onde, cada vez mais, nos vamos habituando ver sair vinhos e espumantes cativantes e apelativos, plenos de elegância e qualidade.

Francisco Batel Marques referiu à Paixão Pelo Vinho que “a enologia é um universo irresistível”. É pois! De tal forma que ao longo dos últimos anos foi guardando uns vinhos especiais e juntou os lotes para nos “oferecer” o novíssimo Conclave 3, um vinho com Indicação Geográfica Beira Atlântico, com base nas três melhores colheitas Cabernet Sauvignon da segunda década deste novo século.

O Conclave 3 foi apresentado à imprensa nas instalações da distribuidora WineMan, um projeto de Bruno Antunes e da esposa. O rótulo do Conclave 3 representa o primeiro esboço da adega, que respeita

integralmente a traça e a arquitetura do edifício original, “quisemos preservar essa memória. Já o nome, explica o produtor que da mesma forma “como os Cardeais se reúnem para eleger o Papa, três colheitas juntaram-se para eleger um vinho”, ou seja, “um conclave de três para eleger um único”.

De facto, esta edição é única e irrepetível. “Não vou replicar os vinhos especiais”, garantiu o produtor. Isto porque os vinhos especiais “são como um filho”, cada um com a sua personalidade, diferenças e características. “São únicos!”, salientou.

Foram engarrafadas e numeradas 1800 magnuns, não há a opção de 75cl e cada garrafa de Conclave 3 tinto terá um preço estimado de venda ao público de cerca de 75 Euros. O vinho foi estagiado em barricas de carvalho francês e esteve um ano em garrafa (magnum) antes de chegar ao mercado. Revela um aroma intenso, com evidentes notas especiadas, cacau, chá preto,

tabaco, tostados. Na boca tem bom corpo e volume, frescura cativante e promissora, taninos firmes e macios, acrescenta notas de café em grão, nozes e chocolate, é rico, vai crescendo e deixa um final de boca persistente.

Durante todo o jantar, a Quinta dos Abibes esteve representada pelos espumantes. Começamos por provar o Quinta dos Abibes espumante rosé Bruto 2015, elaborado a partir da casta Baga; o Quinta dos Abibes espumante Arinto e Baga Reserva Extra Bruto 2013 e o Quinta dos Abibes Sublime Brut Nature 2010, um Arinto verdadeiramente excepcional.

Foi uma noite muito bem passada. E Francisco Batel Marques fez questão de terminar dizendo que o “jantar esteve fabuloso, afinal não é todos os dias que usufruímos de uma harmonização tão bem conseguida”, dando os parabéns Chef Joachim Koerper e ao Bruno Antunes pela organização.



1836 tinto Grande Reserva 2015 Companhia das Lezírias

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

Foi oficialmente apresentado o 1836 tinto Grande Reserva 2015, o topo de gama da Companhia das Lezírias, produtor da região Tejo. Um vinho feito a partir de Alicante Bouschet, da vinha velha mais antiga, um terroir único e maravilhoso; um sítio tão especial, que Bernardo Cabral afirma “quase nada ter de fazer para dar vida ao vinho”.

A Companhia das Lezírias (CL) juntou parceiros, colaboradores e imprensa especializada, para a apresentação dos novíssimos 1836 espumante branco Bruto 2015 (Arinto), 1836 branco Reserva 2016 e 1836 tinto Grande Reserva 2015, evento que se realizou no Grémio Literário, em Lisboa. Tudo esteve muito bem, desde as harmonizações gastronómicas, ao ambiente e à música. Sim, música. Ou melhor: Fado. A Cuca Roseta fez as honras de encerramento, deliciando-nos com a sua voz.

“As marcas carregam símbolos e o 1836 tem uma simbologia ligada à história, aos homens e mulheres que fizeram este vinho. João Silveira, administrador da CL acrescentou ainda que “outra nota simbólica tem a ver com este local, o Grémio Literário. A Companhia das Lezírias conviveu por 150 anos paredes meias com este edifício e quero acreditar que por esta casa passaram pessoas que nos antecederam.” Bernardo Cabral, o enólogo, fez questão de partilhar que este momento está a ser “um marco desta caminhada que já vai a

caminho do sexto ano na Companhia das Lezírias, o momento perfeito para recriar, lançar vinhos novos e tesouros, resultado de um trabalho interdisciplinar, desde a viticultura até à parte comercial”.

O rótulo é de autoria da Rita Rivotti com base no lettering tirado da carta de D. Maria II, aquando da carta da constituição da CL. “Na altura as pessoas preocupavam-se em escrever com letra muito bonita”, salientou Bernardo.

Antecipando a prova da estrela da noite, o 1836 tinto Grande Reserva 2015, chegaram os 1836 brancos Reserva 2015 e 2016 e os tintos Grande Reserva das colheitas anteriores: 2012 e 2014.

O enólogo foi explicando ao longo do jantar o que faz, afinal, deste Grande Reserva, um vinho especial. “A CL tem 130 hectares de vinha, com muita vinha velha e não regada. Tem um localização privilegiada junto à floresta e ao lado está a vinha onde nasce o 1836. O solos de areia estão ao nível da água do rio Tejo e isso tem uma influência brutal. Estamos a dois

mil metros da água, a alguns quilómetros está o oceano Atlântico. A amplitude térmica é muito expressiva. A floresta fornece biodiversidade e não temos vizinhos próximos, a vinha mais perto é a 40 quilómetros, por isso não existe perigo de contágio de doenças e conseguidos fazer um a viticultura muito menos interventiva. Este vinho é feito de Alicante Bouschet, da mesma vinha das duas edições anteriores, a mais velha da CL, e o que acho fantástico é que o vinho tem mantido o perfil e há a consciência que, aqui, o enólogo não vale nada, a vinha é que tem todo o poder. E é extraordinária.”

O 1836 tinto Grande Reserva 2015 é um vinho de cor granada profunda, com um aroma a notas de frutos maduros, grafite, especiarias e ligeiros tostados. Na boca é um vinho envolvente e elegante, com excelente estrutura, frescura, com taninos firmes mas macios, a prometer longevidade. Termina longo e muito persistente. Foram produzidas 6285 garrafas de 75cl e 308 garrafas magnum.



ANIVERSÁRIO
QUINTA DA GAIVOSA
25 ANOS



Quinta da Gaivosa 25 anos a deixar-nos deslumbrados

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

É no Douro que a família Alves de Sousa produz os seus vinhos, segundo uma tradição familiar de cinco gerações. A primeira colheita do tinto Quinta da Gaivosa data de 1992, ano que “foi um belíssimo ponto de partida”, destacou Tiago Alves de Sousa, o enólogo.

Domingos Alves de Sousa é engenheiro civil de formação, mas o apelo da terra e da tradição familiar, em pleno Douro, falou mais alto. Dedicou-se à produção de vinhos e desenvolveu vinhos plenos de carácter, identidade e qualidade. Foi pioneiro na última década do séc. XX. Hoje, aos 68 anos, tem uma nova adega (inaugurada em 2015), o reconhecimento nacional e internacional, e 75% da produção exportada para 28 países diferentes.

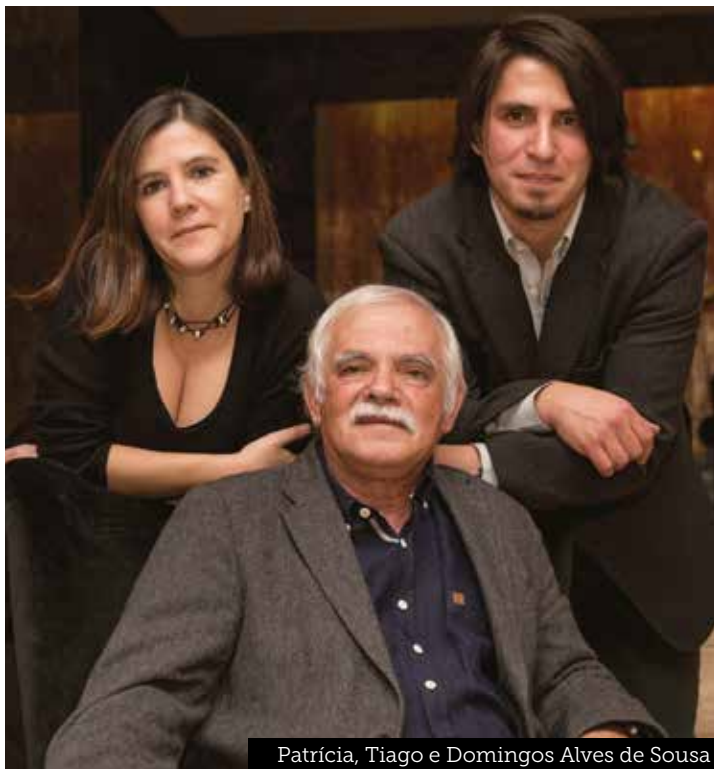
Em 2017, a marca Alves de Sousa é, assim, inequivocamente reconhecida em Portugal e um pouco pelo mundo. Aos poucos o “pai Domingos”, como carinhosamente é tratado pelos filhos, foi conquistando os apreciadores de vinhos e os mercados, e conquistou também a geração mais nova, que a seu lado caminha, desenhando um futuro (ainda) melhor.

Tiago Alves de Sousa tem já um currículo já extenso, entre o doutoramento em Viticultura

e Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, com classificação máxima, os trabalhos publicados e nomeações para prémios no início de 2017, como uma dupla nomeação para os Prémios em duas das mais importantes publicações de vinhos Portuguesas (“Enólogo do Ano” pela Revista Wine - a Essência do Vinho e “Enólogo Geração XXI” pela Revista Paixão Pelo Vinho). Tiago é um dos representantes da quinta geração e assumiu a enologia da casa. É responsável pela produção de todos os vinhos do Douro e Porto da família Alves de Sousa.

Tiago juntou-se ao pai e à irmã (Patrícia), para nos apresentar 25 anos de Quinta da Gaivosa, no Hotel Ritz Four Seasons, em Lisboa, com uma magnífica prova vertical, que partilho convosco. E vibra com esta data, pois desde pequeno que adora este mundo, as vinhas, os vinhos e os aromas que o acompanharam en-

quanto crescia. Tiago fez questão de salientar que Quinta da Gaivosa “só nasce em anos excepcionais”. A primeira colheita foi em 1992, um ano marcado pela fraca precipitação e pelas maturações lentas que, aliás, acabaram por ser “um belíssimo ponto de partida”. Este vinho revela uma diferenciadora “expressão do Douro”, disse-nos. As vinhas estão a uma altitude de 350-500 metros e protegidas pela Serra do Marão. “Para os melhores vinhos, as melhores uvas”, garante Domingos Alves de Sousa. E é por isso que todas as uvas vinificadas provêm das quintas seis quintas de Alves de Sousa. “Assiste-se ao nascimento, acompanham-se os primeiros passos, intervêm-se sempre que necessário. Até à maturidade. E colhidos os frutos inicia-se novo ciclo, e depois outro. Com uma dedicação interminável mas por demais gratificante”. Entre as várias quintas, está a Quinta da Gaivosa.



Patrícia, Tiago e Domingos Alves de Sousa



PROVA VERTICAL DOC DOURO TINTO 1992-2013

Quinta da Gaivosa 1992

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 70 anos.

No nariz mostra evolução evidente, com notas de cacau, casca de carvalho, baunilha, caruma. É rústico, com ligeiro couro, taninos macios, ainda alguma frescura, termina longo.

Quinta da Gaivosa 1994

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 70 anos.

Aromas de bosque, anis, balsâmico, compota de goiaba. Tem taninos com garra, ainda adstringente, com notas de 'pot-pourri', excelente frescura, está para durar e deixa um final de boca persistente.

Quinta da Gaivosa 1995

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 75 anos.

Fantástico! Fresco e balsâmico, especiado, com intensas notas de noz moscada, tostados, chá preto. Bom corpo e volume, envolvente, de grande frescura, tem madeira muito bem integrada, pimentas, folha de tabaco, muito bom, com final persistente e ainda promissor.

Quinta da Gaivosa 1997

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 75 anos.

Exuberante no nariz, intenso, com ligeiro vinagrinho, flores secas, cereais torrados, tosta elegante. Bom corpo e volume, mantém o aroma, seco, taninos ainda vivos mas macios, frescura cativante e viva, termina persistente e sedutor.

Quinta da Gaivosa 1999

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 75 anos.

Muito balsâmico, com notas de flores secas, bosque, tostados. Na boca é especiado, com bom corpo, boa frescura, taninos macios, cacau, chá verde, deixa um final prolongado.

Quinta da Gaivosa 2000

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 80 anos.

Vibrante, com notas de fruta vermelha bem madura, tostados, floral. Sabor muito especiado, com notas de noz moscada, pimenta da índia, chá e folhas de tabaco, taninos macios, frescura viva, muito persistente.

Quinta da Gaivosa 2003

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 80 anos.

Balsâmico, com notas de frutos pretos compostados, cassis, especiarias. Bom corpo e volume, distinto dos demais, com mais pimenta, sente-se mais o álcool, quente, ligeiro verniz, taninos macios, boa frescura, muito persistente.

Quinta da Gaivosa 2005

Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 80 anos.

Muito bom. Fresco e balsâmico, com notas de frutos de baga compostados, cassis, tostados, flores secas. Bom corpo e volume, suave, elegante, com taninos macios, frescura em bom plano, frutado, com final prolongado.

Quinta da Gaivosa 2008

Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 80 anos.

Adorei! Tem um aroma muito intenso em notas de frutos pretos maduros, ameixa seca, flores secas, tosta suave. Revela bom corpo e volume, envolvente, especiado, com pimenta preta e rosa, folhas de eucalipto, frescura viva, taninos macios. Deixa um final muito persistente. Grande vinho.

Quinta da Gaivosa 2009

Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 80 anos. Intenso em notas de fruta compotada, desataque para as ameixas secas e cassis, toque mentolado. É um vinho gordo, envolvente, rico, com especiarias, baunilha, taninos aveludados, excelente frescura, nuances de pinho, termina persistente e cativante. Notável!

Quinta da Gaivosa 2011

Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 80 anos. Fantástico! Notas de cascas de pinheiro, aromas de bosque, folhas verdes, fruta suave. Rico, gordo, envolvente, com fruta compotada mais evidente, ameixas pretas, mirtilos, tosta bem integrada, especiado, mentolado, final grandioso, impecável.

Quinta da Gaivosa 2013

Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras castas de vinhas com mais de 80 anos. A natureza foi mesmo generosa com este vinho. É distinto, nobre e elegante. Intenso em notas de frutos pretos maduros, 'pot-pourri', folhas do bosque, ligeiro pinho. Balsâmico, envolvente, com ligeira especiaria interligada com a fruta compotada, taninos ricos, frescura excelente, bom corpo e volume, nuances de baunilha. Deixa um final de boca muito persistente, expressa o terroir que lhe dá vida, e promete longevidade. Este vinho recebe nesta edição a distinção Paixão Pelo Vinho Prestígio.



ANIVERSÁRIO
JOÃO PORTUGAL RAMOS
25 ANOS

25 Anos

João Portugal Ramos Vinhos

> texto e fotografias D. R.

João Portugal Ramos, um dos mais referenciados enólogos portugueses, dá nome à empresa que celebrou 25 anos de existência. Num evento onde esteve presente o Ministro da Economia, e em que foi feito o balanço de mais de duas décadas de conquistas e desafios pautados pela incansável procura do justo reconhecimento internacional do vinho português, foi também dado um sinal claro da valorização do setor vinícola enquanto atividade de grande potencial exportador e de forte desenvolvimento económico do país.



Realizado nas salas do Palácio da Cidadela de Cascais, o evento que assinalou o 25º aniversário da João Portugal Ramos Vinhos, reuniu familiares, equipa, entidades do setor, empresários e jornalistas nacionais e estrangeiros, onde foi dada a conhecer a história do grupo e as principais metas atingidas até à data, acompanhada da prova de vinhos emblemáticos das regiões onde o Grupo está presente: Alvarinho Espumante Reserva Bruto Natural 2014, Marquês de Borba Reserva Tinto 2011, Vila Santa Reserva Branco 2016 e, ainda, o Duorum Vintage Port 2007.

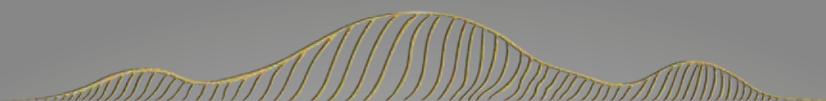
Na intervenção de boas-vindas, o anfitrião João Portugal Ramos, após realizar um balanço dos 25 anos do Grupo onde foi enfatizada a força e vocação internacional dos produtos vínicos nacionais, referiu que "(...) o setor vínico em geral, deve orgulhar-se de um percurso que hoje dignifica não apenas a qualidade e oferta dos vinhos portugueses, mas também a imagem do país, a par do seu relevante contributo para a economia e para o turismo". O enólogo e gestor sublinhou ainda aos presentes uma posição que tem vindo a defender: "Num trajeto que tem ainda muito para percorrer, antes de nos afirmarmos como regiões, talvez valha apenas afirmarmo-nos como país. O mundo é demasiado grande

e competitivo para que Portugal se consiga destacar, por enquanto, pelas suas belíssimas regiões vinícolas. Estas constituem a identidade da nossa oferta, mas juntas falarão seguramente mais alto sobre a excelência dos vinhos portugueses." A título de exemplo, "a edição de agosto de 2017 da Wine Advocate volta a colocar os vinhos portugueses no topo do mundo, onde 9 vinhos do nosso portfólio tiveram 90 ou mais pontos dados por Mark Squires, talvez o mais, ou um dos mais conceituados críticos mundiais." – refere João Portugal Ramos.

Na intervenção de encerramento que precedeu o jantar vínico, o Ministro da Economia, Manuel Caldeira Cabral, teve a oportu-

nidade de assinalar que "Portugal vive hoje um bom momento económico. Vive um momento em que a economia está a crescer, em que o crescimento está a acelerar, vive um momento em que as exportações têm tido uma boa performance. E dentro dessa performance das exportações estão, não só as exportações de produtos agrícolas, mas em particular as exportações de vinho. O vinho, hoje, o vinho português, é um dos produtos pelo qual Portugal se afirma. E afirma-se por uma produção de qualidade, por uma produção que é reconhecida internacionalmente". "João Portugal Ramos destaca-se como alguém que durante muitos anos fez essa batalha" – rematou o Ministro da Economia.





DIGITAL TERROIRS



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

Agência de Comunicação e Marketing
Your wine, our passion.

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



ANIVERSÁRIO
130 ANOS GRAN CRUZ
DOURO



Gran Cruz

Celebra 130 anos

A mais pura expressão do Douro

> texto Susana Marvão, Maria Helena Duarte e Pedro Moura > fotografia D. R.

A Gran Cruz vestiu-se de gala para comemorar os seus 130 anos. Apresentou um novo Vinho Porto. Ou melhor, um velhíssimo Vinho do Porto e comunicou dois investimentos que rondam os seis milhões de euros. Um projeto de enoturismo e uma guest house na ribeira do Porto.

O Douro agarra-nos. Enfeitiça-nos e faz-nos voltar uma e outra vez. Pela paisagem, pela envolvimento com o rio, pelas cores, pelo cheiro, pelos caminhos, pelos tradicionais socacos, os seus patamares e as vinhas ao alto, pela reabilitação dos muros, dos pombais, dos casebres e todos os outros elementos notáveis de arquitetura vernacular. O Douro vicia. E nós deixamos.

É em Vila Nova de Gaia, nas margens do rio Douro, que a casa Gran Cruz imponentemente se ergue, sucedendo à casa Assunção e Filhos, fundada em 1887. E a matemática é simples: são 130 a criar Portos desde sempre vistos como de exceção e, sem dúvida, embaixadores privilegiados do espírito do Vinho do Porto.

Hoje, a casa Cruz reclama ser a marca de Vinho do Porto número um a nível mundial, com 10 milhões de garrafas vendidas em mais de 50 países no mundo.

Aliás, o mercado parece estar bom e recomenda-se. Segundo o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP), nos primeiros cinco meses do ano, as ven-

das de Vinho do Porto ultrapassaram os 117 milhões de euros, o equivalente a um crescimento de 2,6% face ao período homólogo. A França, com uma quota de quase 25%, continua a ser o melhor mercado para este produto, com os portugueses a serem os segundos maiores apreciadores e a comprarem, em valor, 17,5% do total.

A história dos vinhos do Porto inicia-se no Vale do Douro, no nordeste de Portugal sendo já na época romana elaborados vinhos deste tipo, nesta região. Mas foi em 1675 que a Denominação Porto foi verdadeiramente reconhecida, sendo o seu nome originário da célebre cidade portuária que já efetuava expedições destes vinhos para o resto do mundo.

Em 1756, esta região foi delimitada e regulamentada criando, assim, a primeira Denominação de Origem Controlada. O Porto ganha então em qualidade, aroma e delicadeza, graças à fixação de um rescrito "caderno de encargos". Em 2001, a Região Demarcada do Douro é classificada Património Mundial da Unesco.

UMA HISTÓRIA PARTILHADA

E a casa Cruz fez parte de todo este percurso do próprio Vinho do Porto. A marca possui uma das mais antigas quintas do Vale do Douro, a Quinta de Ventozelo, que se estende por mais de 400 hectares e que lhe permite propor uma enorme paleta de Portos, dos mais simples aos mais complexos, podendo por isso servir para todas as ocasiões de consumo. Não podia deixar de haver uma visita às Caves Gran Cruz, seguido por um almoço no Espaço Porto Cruz. Situado em Vila Nova de Gaia, este local permite descobrir os vinhos do Porto através de experiências sensoriais e interativas, mas também expõe igualmente obras de artistas contemporâneos portugueses inspirados pela mulher de negro, ícone da marca.

À noite o jantar foi no histórico Palácio da Bolsa, que contou com a presença de Marcelo Rebelo de Sousa e renomados artistas portugueses. Famoso pela sua requintada fachada neoclássica e o seu ornamentado Salão Árabe, o Palácio da Bolsa acolheu a fadista Katia Guerreiro, uma das principais cantoras de fado da

atualidade, que ofereceu aos convidados uma performance vibrante e emocionante. O momento alto da noite foi mesmo a degustação da edição do Gran Cruz 130 anos, uma produção limitada a 250 garrafas. Este extraordinário Vinho do Porto velho quis basicamente refletir toda a riqueza e excelência do Porto desde o século XIX.

Aliás, a Porto Cruz sempre comunicou comprometer-se com a arte contemporânea portuguesa pelo que foi visivelmente orgulhosa que a casa apresentou duas obras de arte originais durante o evento. Criado em homenagem ao 130º aniversário, o escultor Rodrigo Oliveira e a artista Tamara Alves reinterpretaram a paisagem do Douro e a Mulher no Preto, ícone da Porto Cruz. O jantar foi pensado pelo famoso chef português Miguel Muller de Castro e Silva, tendo a noite prosseguido com Yen Sung, uma das primeiras DJ do sexo feminino em Portugal.

Mas houve mais. Uma visita à Adega Gran Cruz, em Alijó – que estava em plena azáfama de vindima! – e viajar de barco rabelo até ao ancoradouro da Quinta de Ventozelo foi outro dos momentos registados pelos convidados.

NOVOS PROJETOS PARA VENTOELO

A Quinta de Ventozelo, situada em São João da Pesqueira, fundada pelos monges cistercienses, foi comprada pela empresa em 2015. Nada de espantar, até porque desde 2011 que a Gran Cruz comprava já toda a produção que resultava dos 400 hectares de terreno. Uma investida que vai permitir à empresa expandir os seus investimentos, materializado no primeiro projeto enoturístico da empresa, a acontecer já 2019. Para além de um hotel e equipamentos lúdicos, está ainda previsto um centro interpretativo, trilhos temáticos e postos de observação.

Para além deste projeto de enoturismo a marca comunicou ainda um novo projeto. É uma guest house na zona da Ribeira, na cidade do Porto. Uma coisa mais intimista, com sete quartos e uma decoração temática cuja conclusão está prevista para a primavera do próximo ano. Entre os dois projetos o investimento deverá rondar os seis milhões de euros e criará cerca de duas dezenas de postos de trabalhos entre o Porto e São João da Pesqueira.



130º ANIVERSÁRIO DA GRAN CRUZ ASSINALADO COM UM VINHO CENTENÁRIO

Criado especialmente para assinalar os 130 anos da Gran Cruz, este vinho é a mais pura expressão do Douro e do Vinho do Porto. Cada garrafa é uma peça única, produzida artesanalmente, contendo um Tawny muito velho, que envelheceu mais de 100 anos em pipas de carvalho, no Douro e em Gaia. O lote final, compo-

to por alguns vinhos produzidos antes da filoxera, com outras raridades que foram armazenando ao longo da vida da empresa, resultou da procura da perfeição. Incomparável e intemporal. Com uma produção limitada de 250 garrafas, este Porto velhíssimo resulta de saberes ancestrais e da alquimia do tempo, que o vem aperfeiçoando desde o século XIX. Disponível em garrafeiras e lojas francas pelo valor de 1500 euros.



Tudo o que precisa para o seu evento **está aqui.**

Everything you need
for your event **is here.**

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

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

Quality and Excellence for hire.

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


ALUG'AQUI

Dispomos de Delegações em / We are at
Lisboa, Porto, Alentejo, Algarve e Madeira

Saiba mais em / More information at

www.aaqui.com



REVELAÇÃO
QUINTA VALE DO CESTO
DÃO



Quinta Vale do Cesto Apresentou Alva Magna Muros Vadios e Serra D'Alva

> texto e fotografia D. R.

Vindos de uma sub-região do Dão pouco falada no mundo dos vinhos, a Quinta Vale do Cesto apresenta um projeto novo, familiar e trouxe os seus vinhos para provar no Solar dos Nunes, no dia 19 de julho.

A região do Dão, conta com um novo produtor: a Quinta Vale do Cesto, de António Figueiredo e família. As instalações e vinhas estão em Oliveira do Hospital, sub-região do Alva, integra aproximadamente oito hectares de vinha, divididas fisicamente em duas vinhas. Destes, quatro hectares são plantações novas e as restantes, plantações quase centenárias.

Nesta família a paixão e o gosto pelo vinho sempre prevaleceram, faltava o vinho e os primeiros chegaram em 2016. Recentemente, as novas colheitas e Reservas Alva Magna foram apresentados ao mercado, uma gama diversificada. O nome pretende homenagear o rio Alva, que dá o nome à sub-região.

O Alva Magna branco de 2016 "surpreende todos com os seus aromas, é fresco e ele-

gante, tem notas cítricas e de madeira". Tendo estagiado em barricas de carvalho francês, "apresenta-se bem encorpado, seco, amplo e persistente, com um grande equilíbrio entre a fruta e a madeira, com boa frescura, cremosidade e mineralidade, num conjunto elegante e com uma grande longevidade". Revelou Patrícia Figueiredo, a responsável pela comunicação e marketing desta empresa familiar.

Já o Alva Magna tinto Reserva 2015, ainda jovem mas cheio de potencial de evolução, "fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês, dando origem a um vinho de aroma elegante, combinando notas de madeira e de fruta, com ginja preta madura, leve chocolate. Um tinto macio, com bom volume de boca e boa persistência, madeira presente bem integrada

Nesta família a paixão
e o gosto pelo vinho
sempre prevaleceram

e tanino muito polido a dar leve textura e secura, mostrando equilíbrio, harmonia e persistência". É um vinho com alguma longevidade, para beber sem pressas, ao longo dos próximos 10 anos.

Por fim, o Muros Vadios rosé 2016 e o Serra D'Alva Branco 2016, revelaram frescura e equilíbrio. São perfeitos para acompanhar uma boa conversa e ficam muito bem com gastronomia de sabores menos intensos, entradas, peixes frescos, mariscos e carnes brancas, por exemplo.



ENOTURISMO
CAVES CALÉM
VINHO DO PORTO



Museu Cálem

Foi renovado

> texto e fotografias **D. R.**

As Caves Cálem são, desde há vários anos, as mais famosas e visitadas de entre as casas de Vinho do Porto. Em 2016, foram 235 mil os visitantes que por lá passaram. O novo Museu Cálem, como agora é denominado, representa um investimento de três milhões de euros no mais tecnológico e avançado centro de visitas das caves de Vinho do Porto.

É oficial, as Caves de Vinho do Porto, em Vila Nova de Gaia, são uma visita obrigatória e fazem parte dos roteiros e mapas turísticos. A procura por parte dos turistas tem aumentado anualmente de forma consistente e exponencial. A marca Cálem sentiu, por essa razão, necessidade de investir no aumento do espaço e na inovação, de modo a conseguir dar resposta à enorme procura e à necessidade de manter a aposta na diferenciação. Com um investimento total na ordem dos 3 milhões de euros, o Museu Cálem é hoje um autêntico espelho da classe e brio que caracteriza o Vinho do Porto, estando ainda equipado com os mais recentes equipamentos tecnológicos, como que simbolizando a capacidade deste Vinho de se adaptar e perpetuar a tradição, trazendo-a para os dias de hoje.

O novo e moderno centro de visitas é superior em termos de espaço, mas distingue-se, sobretudo, pela inovação tecnológica. A grande novidade e polo diferenciador é a zona 'self-guided', uma área informal onde os visitantes

podem descobrir sozinhos, enquanto aguardam pela visita seguinte, a riquíssima história da casa Cálem, apoiados por um sem número de artefactos, gráficos, e dispositivos eletrónicos interativos e com diversos vídeos explicativos. A ideia passa por potenciar experiências vinicas de uma forma acessível ao conhecimento vitivinícola de cada visitante.

O Museu Cálem conserva, contudo, o tradicionalismo que caracteriza o Vinho do Porto. A visita às Caves é a mais icónica parte da visita e, por essa razão, era imperioso manter a sua autenticidade. Esta zona mantém o carisma e a atmosfera intimista, proporcionada por um excelente efeito de iluminação. Destaque ainda para a criação de um inovador sistema de projeções nos barris e nos LCD's, que permite conjugar a tradição com uma maior dinâmica e interatividade.

O turismo tem, progressivamente, adquirido uma importância cada vez maior nas receitas totais do grupo, sendo já responsável por quase 10% do volume de negócios. Só em 2016,

a Sogevinus faturou três milhões de euros nas duas caves de Vinho do Porto — Cálem e Burmester — e nas lojas das marcas Cálem, Kopke e Sogevinus.

As expectativas da marca para este ano são elevadas, a Sogevinus prevê um crescimento acima dos dois dígitos no setor do turismo. Para além da ambição de dar continuidade ao aumento anual do número de visitantes, a marca pretende, sobretudo, destacar-se pela singularidade e diferenciação das suas Caves e do tipo de experiência que proporciona ao visitante, independentemente de este se encontrar numa visita de grupo ou com tempo para explorar o Douro.

MUSEU INTERACTIVO CÁLEM

Av. Diogo Leite, 344, V. N. Gaia

T. 351 223 746 660

10h-19h (Nov. a Abril: 10h-18h)

Visita simples 10 euros

Visita + degustação 2 vinhos + petisco e Fado: a partir de 21 euros.



MÉRITO
BLANDY'S
MADEIRA





Blandy's

A exuberância da Madeira

> texto **Carlos Ramos** > fotografias **Blandy's**
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A história da Ilha da Madeira será sempre contada de maneira incompleta se não incluir o seu vinho. Pode-se ler na obra do padre José Teixeira Lusitano, escrita em 1582: "(...) Ano 1390 (...) em cujo tempo consta que foram descobertas as Ilhas de Porto Santo e Madeira, fertilíssimas de açúcar e vinho(...)" (traduzido do latim).

A "Expansão Portuguesa", alvitramos, talvez não tenha começado em 1415 com a conquista de Ceuta, mas quase um século antes.

Em 1345, D. Afonso IV, O Bravo, reclama por carta ao Papa Clemente VI o descobrimento (re-descobrimento, aliás, pois há vestígios de presença cartaginesa e não só, muitos séculos antes) das Ilhas Canárias: "(...) antes de Agosto de 1336". Havendo registo de sucessivas viagens às Canárias desde os anos de 1335/36 e sabendo-se que a viagem de volta teria que, devido às marés, forçosamente passar muito perto da Madeira e Porto Santo (a chamada "volta-larga"), a data de 1419 dada como oficial para a descoberta destas ilhas (por João Gonçalves Zarco, Tristão Vaz Teixeira e Bartolomeu Perestrelo), será "apenas" a data do início do seu povoamento.

É a nobreza portuguesa, liderada por estes três capitães donatários, levando artesãos e agricultores, principalmente do Norte do país, quem coloniza o arquipélago. É tanta a densidade da vegetação, tão rica é a ilha em madeira (daí o nome), que enormes áreas são

queimadas, ajudando a fertilizar a terra. O cultivo da cana-de-açúcar, do trigo e da vinha, negócios rentáveis, levam à ilha mais colonizadores e de diversas origens.

A Malvasia Cândida, levada de Candia, capital de Creta, é das primeiras castas a serem plantadas com sucesso e há registos de que passados 25 de colonização, a ilha já exporta vinho.

Com o correr dos séculos, a cana perde importância e a vinha ganha área. A influência inglesa no sector começa a sentir-se com concessões comerciais feitas a mercadores britânicos e com o desenvolvimento dos mercados coloniais da América.

É com um copo de Vinho Madeira em punho que George Washington celebra, em 1776, a "Declaração de Independência dos Estados Unidos da América".

A introdução de novas técnicas, como a estufagem e a fortificação vão conferindo a estes vinhos um carácter cada vez mais único.

Francisco de Albuquerque (bisneto de H.M. Borges, fundador da marca com o mesmo nome, em 1877) cresceu ligado

aos vinhos e à vindima, é enólogo residente da Blandy's desde 1990 e esclarece-nos: "São vinhos diferentes dos de hoje, "queimados", com presença de furanos (compostos orgânicos aromáticos que resultam do excessivo aquecimento do vinho), que tinham facilmente 1g/l de acidez volátil, revelando a falta de higiene expectável. Os vinhos eram fermentados e depois fortificados."

1808 É um ano trágico para Portugal, com a invasão das tropas de Napoleão e uma mortandade nunca antes vista por terras lusas. 30 Mil homens comandados por Junot marcham até Lisboa, obrigando D. João VI a embarcar a família real e grande parte da nobreza com destino ao Brasil. Impede-se, deste modo, que a coroa portuguesa caia em mãos inimigas.

É no início deste ano que chega à Madeira John Blandy.

Conta-nos Chris Blandy, actual gestor da Blandy's Madeira, representando a 7ª geração deste negócio familiar, que "John, com 23 anos se dirige à "Newton, Gordon & Murdoch", um dos mais prestigiados exportadores de Vinho da Madeira, com

uma carta que justifica a sua presença na ilha por motivos de saúde (problemas respiratórios) e que recomenda a sua contratação como empregado na área da banca; teve emprego nessa área como estagiário, melhorou, voltou a Inglaterra e passados 3 anos, tendo percebido o potencial enorme que a Madeira tinha, não só em vinhos, mas também em carne, legumes, fruta, pois a ilha era uma escala muito importante para quem atravessava o Atlântico, estabeleceu-se com os seus irmãos Thomas e George como exportador e negociante e cria a Blandy's Madeira".

Aproveitando o crescimento das exportações originado pelas guerras napoleónicas, a Blandy's, rapidamente passa a exportar vinho para os quatro cantos do mundo, incluindo Rússia, norte da Europa e Américas.

"Mantimentos, indústria naval e hoteleira, são algumas das áreas exploradas pela empresa ao longo dos anos, juntando-se-lhes, mais recentemente as criações de grupos media, de agências de viagem e de navegação", diz-nos Chris e continua: "Depois de uma vida de viagens constantes a vender vinho, John morre na Ilha aos 72 anos e é Charles Blandy, seu filho, quem dá continuidade ao negócio. É ele quem compra, em 1840, o conjunto de adegas, ainda actualmente edifícios-sede da empresa no centro do Funchal, as Blandy's Wine Lodges, também conhecidas como Adegas de São Francisco".

O século XIX, cheio de altos e baixos no que respeita ao comércio para a Ilha, tem na sua segunda metade uma autêntica catástrofe no que respeita aos vinhedos:

a filoxera e o oídio. Durante a crise, em 1852, Charles adquire, estrategicamente, uma significativa parcela dos stocks de vinhos velhos da Madeira, salvaguardando o futuro da empresa enquanto exportadora de vinhos finos.

Neste período, a maior parte da produção de Vinho Madeira tem por base Verdelho e Tinta Negra, sendo também frequentes as castas Bual, Bastardo e Terrantez. A Malvasia existe em pequenas quantidades, começando a tornar-se mítica a Malvasia Cândida da Fajã dos Padres, inicialmente detida por jesuítas.

Os séculos XX e XXI, menos conturbados que os anteriores, consolidam novos mercados e são marcados por um esforço de regulamentação em prol da qualidade do Vinho Madeira. Há várias fusões entre empresas produtoras, portuguesas e inglesas, que transformam o tecido empresarial do sector. Só a Madeira Wine Company, junta 18 famílias produtoras de vinho no início do séc. XX.

Voltando a Chris e como ele se preparou para tão pesada herança: "Os Blandy têm com os Symington (produtor de referência de Vinho do Porto desde o séc. XIX), antigas relações profissionais e de amizade, mantendo-se as duas famílias em sociedade desde 1989. Com eles, aprendi como deve funcionar uma empresa familiar neste sector e como liderar todo o tipo de situações numa forma próxima e justa".

Acerca da Symington, revela-nos Francisco de Albuquerque, o premiado enólogo: "É com a Symington que se introduz o controlo da temperatura de fermentação (como no Vinho do Porto) e esse é o cli-

"O perfil da Blandy's passa inevitavelmente pela grande herança que são os vinhos velhos. Apostamos no segmento premium. Nada de defeitos, só vinhos "limpos".

que para se fazerem vinhos aromáticos, oxidá-los e parar a fermentação com o álcool. Esse incremento na enologia foi decisivo para um aumento da qualidade. Dantes, muitos vinhos eram comprados e fortificados já com a fermentação feita. Com a inovação, passamos a ter vinhos de três e quatro anos com menos de 0,25g/l de acidez volátil, deixando esta de mascarar o bouquet especiado que nos permite reconhecer o Vinho Madeira de hoje. É a grande viragem. Deixaram de haver vinhos "queimados" e passaram a haver vinhos com alguma fruta". E a estufagem ainda faz sentido? "A estufagem tenta reproduzir os "vinhos-da-roda", que passavam os trópicos, os "torna-viagem". Consegue-se reproduzir em estufa, num espaço de três a cinco meses (dependendo do pH do vinho), dois anos de envelhecimento em casco. As temperaturas podem chegar aos 45°C.

Na Madeira Wine Company só se utiliza a estufagem nos vinhos de três anos. Após 15 anos de experimentações, não encontramos notas de furanos nos vinhos nem reacções de Maillard (reacção



química entre um aminoácido ou proteína e um carbo-hidrato redutor, obtendo-se produtos que dão sabor, odor e cor aos alimentos - uma caramelização feita através das proteínas). Como há clarificação dos vinhos, não há proteínas", conclui Francisco.

A Blandy's, prevendo o futuro, tem feito, nos últimos anos, um investimento enorme, diz-nos Chris: "Em 2012 plantámos vinha própria. Temos agora sete hectares e queremos chegar aos 20. Tomámos conta de duas quintas e trabalhamos, no total, com cerca de 500 agricultores, a maioria de muito pequena dimensão".

"Tudo somado, são cerca de 100 hectares dos 470 da Ilha. Há, na Madeira, 5280 parcelas, sendo a área média de 950m2 por parcela", acrescenta Francisco.

Voltando a Chris: "O sector do Vinho Madeira cresceu em 20% em 20 anos. Com o brexit caíram parte das exportações para Inglaterra, mas foram compensadas com aumentos no Japão, China, EUA e na venda de vinhos tranquilos".

Francisco: "A tendência será para os vinhos tranquilos crescerem. Em 1991 surge o primeiro, um rosé, lançado em 1992 com o nome de Atlantis. Há dois anos saiu o primeiro branco, na mesma linha de frescura e acidez. A aposta terá que ser nos nichos de mercado. Somos pequenos, mas há sempre espaço para os nossos vinhos".

Chris: "Não damos, infelizmente, o valor justo ao Vinho Madeira. O madeirense bebe muito pouco vinho local. A obrigação é começar pela Madeira e levar ao aumento do consumo pelos locais e turistas".

Como prova deste esforço para atrair novos consumidores, a Blandy's organiza por alturas de Setembro, nas suas caves, o "Festival do Vinho".

Este ano, entre os dias 5 e 9, foram inúmeras as iniciativas que decorreram durante o festival: pisa a pé, workshops, harmonizações com a presença de vários chefes e escanções, visitas à adega e às vinhas, o concurso "Enólogo por Um Dia" (que premeia o concorrente que perante a possibilidade de misturar seis amostras "às escuras", mais se aproxima do blend que dá origem ao Blandy's 10 anos), jantares gourmet, actuações de teatro, bandas e tunas, o "Concurso de Mixologia", cocktails criados com Vinho Madeira Blandy's, e a original apresentação em conjunto dos novos Vinhos Madeira da Blandy's e Barbeito.

Merece óbvio destaque esta apresentação conjunta, não só pela raridade do facto, mas principalmente pela revelação em simultâneo de seis novos vinhos capazes de deliciarem os mais exigentes provadores (ver caixa).

"O perfil da Blandy's", diz Francisco, "passa inevitavelmente pela grande herança que são os vinhos velhos. Apostamos no segmento premium. Nada de defeitos, só vinhos "limpos". Termina Chris: "Sou optimista e foco-me no mercado local. O futuro é muito positivo".

A Madeira, verdadeira pérola-vínica no Atlântico, tem uma História que começa nebulosa, cheia de dúvidas e enganos, é moldada e trabalhada todos os dias desde então, chegando até nós como um baluarte onde são feitos alguns dos melhores vinhos do mundo.

BLANDY'S COLHEITA VERDELHO 2000

Nariz balsâmico e com compota de laranja, amêndoa, algo metálico. Boca volumosa, com fruta seca e laranja cristalizada; entra doce e fresco e acaba seco, longo, salino e metálico.

BARBEITO MALVASIA 2002

Nariz fechado, balsâmico e ligeira banana. Boca também ainda contida, com fruta seca e alguma gordura.

BARBEITO VINTAGE SERCIAL 1988

Nariz químico e iodado, mineral, com muita banana. Boca fresca, toranja, grande acidez, químico e salino, sequíssimo!

BLANDY'S VINTAGE SERCIAL 1968

Nariz especiado e balsâmico, cedro e caixa de charuto. Boca tensa, algo herbácea, especiada, química (betadine), longa. Apaixonante!

BARBEITO BASTARDO 50 ANOS

Nariz com marmelada, goiabada, açúcar mascavado, mel, amêndoa e algum citrino. Boca com compota de laranja e goiaba, amêndoa e algum vinagrinho. Um desafio!

BLANDY'S VINTAGE BUAL 1957

Nariz muito complexo e balsâmico, com chá, café, caril... Boca muito ampla, cheia de concentração e complexidade, com caramelo, mel, cânfora; grande final de boca. Fabuloso!





PAIXÃO PELA NATUREZA
VALADOS DE MELGAÇO
MINHO





Vinhos Alvarinho

"naturalmente"

> texto **Pedro Moura** > fotografias **Ernesto Fonseca**

Valados de Melgaço é um projeto familiar que surge da paixão e do sonho (de várias gerações) de ter o próprio vinho. Um sonho concretizado em em 2013. Artur Meleiro é o rosto da família neste projeto, que tem como base a Quinta de Golães, uma propriedade centenária da Família Meleiro.

A Valados de Melgaço tem em Artur Meleiro o porta-voz. Fomos ao encontro de Artur para falar sobre este projeto familiar, que começa a ter nome e expressão, não só no mercado nacional e como também nalguns mercados além-fronteiras.

Artur contou-nos que quando tudo começou "era a altura certa de passar de vendedores de uvas a produtor de vinhos" e, assim, surgem as marcas Valados de Melgaço e Quinta de Golães.

Com duas marcas, cinco referências, Quinta de Golães (branco e tinto), Valados de Melgaço Alvarinho Reserva, Espumante Alvarinho Extra Bruto e a novidade Valados de Melgaço Alvarinho Vinificação Natural - um vinho sem adição de sulfitos.

A produção tem vindo a aumentar de ano para ano, aumentou de 2500 garrafas em 2013, e que foram vendidas entre amigos e familiares, para as 50.000 garrafas atualmente produzidas.

Os Quinta de Golães são vinhos que reavivam "a receita caseira da avó" e os Valados de Melgaço são vinhos Alvarinho nascidos do distinto *terroir* de Melgaço, que está agora a iniciar o seu processo de afirmação de identidade nos Vinhos Verdes. Na Quinta de Golães conseguem retirar-se todas as propriedades da casta Alvarinho e atingir

"É fácil fazer um bom vinho, mas é difícil fazer um bom Alvarinho!"

todo o seu potencial. "Temos que maximizar as condições que temos, ou seja, o facto de estarmos protegidos da influência atlântica e de termos um terreno e um clima diferentes", destacou Artur Meleiro à Paixão Pelo Vinho. Acrescentando, por curiosidade, que: "O Alvarinho é o único vinho que precisa de ter 100 por cento da casta para ser considerado um vinho Alvarinho. É fundamental a qualidade do tratamento das vinhas, porque é das boas vinhas que nascem os bons vinhos".

O produtor falou-nos também com orgulho da obtenção de alguns prémios, destacando-se os 92 pontos por Robert Parker ao Valados de Melgaço Alvarinho Reserva. Estes prémios significam que "a afirmação do nosso vinho é o mais importante, porque provando um Alvarinho de Monção e Melgaço, comparando com um Alvarinho de outra região, percebe-se, facilmente, a diferença", destacando ainda: "é fácil fazer um bom vinho, mas é difícil fazer um bom Alvarinho!". Hoje em dia é recorrente ouvirmos falar

"O Alvarinho é a única casta que precisa de ter 100 por cento de casta alvarinho para ser considerado um vinho Alvarinho. É fundamental a qualidade do tratamento das vinhas, porque é das boas vinhas que nascem os bons vinhos"

de produtos vegan, biológicos ou naturais. Artur identifica-se com esses movimentos, explicando-nos o porquê dos seus vinhos se identificarem com estes conceitos: "fazemos o vinho que as uvas dão", "não utilizamos produtos enológicos de origem animal quer na vinha, quer na adega". Desta forma existe uma aproximação à produção biológica, mas não na sua totalidade, pois "as pragas cada vez são mais resistentes e, por vezes, temos que usar pesticidas".

É fácil a conversa com este minhoto. Mas também tínhamos os vinhos para provar. A minha escolha, nesta prova, foi para o Valados de Melgaço Alvarinho Reserva 2015, que acompanhou muito bem várias iguarias preparadas por Leopoldo Garcia Calhau, do Café Garret, local escolhido para o encontro. O vinho mostrou acidez, frescura e mineralidade com final seco, ainda com capacidade de evolução. É muito Bom.



WINE & STUFF
ANSELMO MENDES
ALVARINHO



Anselmo Mendes

O senhor Alvar(v)inho

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

Visitar a adega de Anselmo Mendes é irrecusável. Visitar a adega e provar dezenas de vinhos de diferentes proveniências é memorável e tem um efeito transformador.

Anselmo Mendes nasceu e cresceu em Monção foi aí que se familiarizou com a vinha e com a produção do vinho. Em 1987 obteve o grau de licenciado em Engenharia Agroindustrial pelo Instituto Superior da Universidade Técnica e, mais tarde, pós-graduou-se em Enologia pela Universidade Católica. Desde então, a vida de Anselmo Mendes mudou e com ela a região dos Vinhos Verdes, em especial a sub-região de Monção-Melgaço.

A transformação teve o seu fulcro na mistura de um espírito aberto à mudança com a compra de algumas barricas com as quais procedeu a vários ensaios de fermentação, na adega de seus pais com a casta Alvarinho estreme.

O estudo foi de tal forma aprofundado e persistente que durou cerca de 10 anos. No entanto, na altura tinha apenas 24 anos e duas barricas Assim, no ano de 1998, Anselmo Mendes iniciou a produção de vinhos da casta Alvarinho provenientes de Monção e Melgaço. Atualmente, é a partir de três castas (Alvarinho, Loureiro e Avesso), em três vales da Região Demarcada dos Vinhos Verdes (Minho, Lima e Douro), que produz as suas referências. É interessante perceber as cambiantes das castas pela mão deste produtor agregadas na gama Muros Antigos. O Loureiro apresenta forte influência climática do Oceano Atlântico mas os aromas da casta estão bem presentes. O

Avesso, da zona de Baião, está na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral. Os solos graníticos contribuem para um perfil rico em acidez e mineralidade. O Alvarinho proveniente dos solos de Monção e Melgaço junto ao rio, a baixa altitude, mostra bem o caráter da casta. Apesar de produzir e lançar inúmeras referências de Alvarinho para o mercado anualmente, o vinho mais icónico, não só pelo invulgar formato da garrafa mas também pelos mais de 25 anos de estudo, talvez ainda seja o Muros de Melgaço. Um vinho feito de uvas da casta Alvarinho, exclusivamente produzidas em Melgaço, que fermenta e estagia em barricas de carvalho francês durante seis meses. Ainda assim, Anselmo Mendes não esgota as possibilidades e expressões na região dos vinhos verdes. Nos últimos anos tem vindo a apostar noutras regiões.

No ano de 2014 rumou à Beira Interior para recuperar um pomar e no regresso trouxe uvas da casta Síria que lançou recentemente no mercado.

No Sul produziu o vinho Alvarinho 2 2 1. Duas regiões (Monção e Lisboa), dois enólogos (Anselmo Mendes e Diogo Lopes), um vinho elegante que fermentou em madeira usada.

Na Ilha Terceira, enamorou-se pela casta Verdelho e lançou, em parceria com Diogo

Anselmo Mendes
não esgota as
possibilidades e
expressões na região
dos vinhos verdes.
Nos últimos anos
tem vindo a apostar
noutras regiões.

Lopes, o vinho Magma 2015 e o Muros de Magma 2015. Dois vinhos marcados pela salinidade espelhando o terroir da região.

No Dão, o Quinta de Silveiras 2015, oriundo de uma vinha com mais de 30 anos, com as típicas da região: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen. Um tinto leve e fresco mas simultaneamente exuberante.

Do Douro, produziu o Anselmo Mendes Não Convencional 2012. Este vinho foi feito com castas pouco usuais na região: Tinta Carvalha, Tinta da Barca, Rufete, Tinta Francisca, Alicante Bouschet e Cornifesto, entre outras. O álcool baixo, a pouca extração e o corpo médio ajudam a reforçar a ideia inicial.

Pela quantidade de regiões em que faz vinhos, Anselmo Mendes já está muito para lá do epitome de "Sr. Alvarinho", talvez seja mais apropriado Sr. Alvar(v)inho.

Dez 2014



REGIÃO
ALENTEJO
PURO DE TALHA



José de Sousa lança Puro de Talha

texto João Pereira Santos > fotografia D. R.

Em Reguengos de Monsaraz há uma adega única no mundo, pelo seu recheio tão particular: nada mais do que 114 talhas de barro, de grandes dimensões, capazes de acondicionar, cada uma, entre 1200 e 2000 litros de vinho, que fazem certamente dela a maior do mundo do género. Foi nesta adega, a Adega José de Sousa, que foi recentemente apresentada a nova pérola da casa: os vinhos PURO TALHA, branco e tinto, ambos da colheita de 2015 que, como o nome indica, foram completamente fermentados em talha.

A história da humanidade é, em grande parte, o resultado da forma como o homem se relaciona com a natureza que o rodeia. No norte do País as adegas eram feitas de pedra e o vinho em lagares também de pedra. No Alentejo a pedra não abunda, pelo que o homem teve que desenvolver técnicas que lhe permitissem utilizar a matéria-prima mais à mão: a terra. Por isso construiu as suas adegas em taipa (paredes maciças de terra crua compactada) e fez o vinho em grandes potes de barro. As paredes de taipa e a cobertura de abobadilhas de tijolo “burro”, da Adega dos Potes, como também é conhecida a Adega José de Sousa, garantem-lhe um isolamento térmico precioso e fundamental perante as altas temperaturas do verão alentejano, particularmente quando o objetivo é fazer um vinho com técnicas ancestrais de vinificação, sem recurso ao controle de temperatura.

A casa José de Sousa pertence ao universo José Maria da Fonseca e, como disse na ocasião o administrador, António Soares Franco, é um projeto próprio que não se confunde com a casa mãe: “(...) não é um negócio de milhões de garrafas, é um nicho para um mercado de qualidade”. Este vinho vem cumprir o sonho do seu enólogo, Domingos Soares Franco: “(...) tenho cinco filhos... não, tenho seis. O meu sexto filho é isto”. “Isto” é a Adega José de Sousa e a paixão que o enólogo nutre pelos vinhos de talha, que o tem levado a estudar, investigar e viajar, ao mesmo tempo que vai fazendo experiências de vinificação em talha, uma técnica antiquíssima, provavelmente trazida para Portugal pelos romanos há mais de 2000 anos e que pouco evoluiu desde então.

Em Portugal, particularmente no Alentejo, a par com a Geórgia (que Domingos visitou recentemente), o vinho de talha nunca deixou de ser produzido e consumido, mais não fosse que para consumo próprio. Apesar de muitas vezes simples e pouco duráveis, estes vinhos sempre mantiveram uma aura de misticismo e reuniram à sua volta um fiel

grupo de apreciadores. Hoje os vinhos da talha estão a voltar a ser muito procurados, nomeadamente por um nicho de consumidores que privilegia o caráter, a autenticidade e, porque não, a história que cada um destes vinhos traz consigo. O uso da talha confere ao vinho uma terceira dimensão ao revelar o barro, em que fermenta e estagia, num registo terroso de grande pureza, a que se acrescenta especiaria, provavelmente devido ao pez louro utilizado para impermeabilizar os potes.

A Adega José de Sousa pertenceu à Casa Agrícola Rosado Fernandes onde a produção de vinho remonta a, pelo menos, 1878. Quando José de Sousa faleceu, deixou o negócio de vinhos à sua mulher, que, por sua vez, o deixou a um irmão, visto o casal não ter filhos. Este, médico de profissão e pessoa pouco ligada ao campo, deixou a adega a um filho, professor e sem vocação para o negócio, que por esse motivo pensou em vendê-la. É aí que surge a José Maria da Fonseca que, tendo raízes familiares no Alentejo, se sentiu imediatamente atraída para o negócio, que se concretizou em 1986.

Quando foi adquirida a adega tinha cerca de 30 talhas, que tiveram que ser lavadas e selecionadas, nomeadamente por algumas terem o chamado cheiro a azeitona, que destrói qualquer vinho. Havia também uma vinha, plantada na década de 50, com algumas castas interessantes, nomeadamente a Grand Noir, uma casta tintureira de origem francesa que tinha como função principal dar cor aos vinhos. “Uma casta fantástica mas que, ao contrário da Alicante Bouschet atualmente tão utilizada, produz pouco”, diz-nos Domingos Soares Franco. Durante umas limpezas, descobriram-se debaixo de um monte de carvão algumas garrafas antigas. Neste processo, o enólogo sabia o que queria: dar continuidade ao clássico e famoso vinho Tinto Velho José de Sousa 1940, uma referência mítica no Alentejo. Começou a trabalhar e a adquirir talhas, que hoje valem

milhares de euros mas na altura ninguém as queria e tinham pouco valor. Conta um episódio em que um trabalhador da herdade chegou e lhe perguntou se não queria ir ver umas talhas de um conhecido seu que não as queria e as ia destruir para ter mais espaço na adega. Assim conseguiu chegar às 120 talhas atuais (apenas 114 estão inteiras).

A partir daí sucederam-se as experiências e, se os Puro Talha só agora chegam ao mercado, há muito que a adega produz vinhos parcialmente fermentados em talha, caso dos vinhos José de Sousa, José de Sousa Mayor e “J”, que também têm marcado a história dos vinhos do Alentejo.

O vinho Puro Talha 2015 branco é elaborado com as castas Antão Vaz, Manteúdo e Diagalves. As uvas foram pisadas a pé e desengaçadas à mão e a fermentação sem engaços ocorreu em talhas com capacidade média de 1600 litros, a uma temperatura de 28°C, durante oito dias. O vinho ficou nas talhas, em contacto com as massas até novembro, prolongando o seu estágio também nas talhas durante quatro a dez meses. Para prevenir oxidações, durante esse período de tempo colocou-se um fio de azeite sobre o vinho.

O vinho Puro Talha 2015 tinto é elaborado com as castas Grand Noir, Trincadeira, Aragonez e Moreto. As uvas foram também pisadas a pé e desengaçadas à mão, mas a fermentação do mosto decorreu com 30% de engajo em talhas, igualmente com capacidade média de 1600 litros, a uma temperatura de 28°C, durante oito dias. As talhas foram regadas quatro vezes por dia para possibilitar algum controle de temperatura. O vinho ficou em maceração pós-fermentativa até novembro. Após a prensagem das massas, uma parte estagiou nas talhas por um período de cerca de 16 meses, em que, tal como no branco, para prevenir oxidações, se colocou um fio de azeite sobre o vinho. A outra parte estagiou em cascos de 500 litros de castanho.

A large glass of red wine, a bunch of dark grapes, and a wedge of Swiss cheese against a red background.

MAIS DE 200 VINHOS
GRANDES
TINTOS
DE PORTUGAL

18,5**€ 16,00****QUINTA DA PONTE PEDRINHA**

DOC TINTO RESERVA 2011

**DÃO****14% vol.****ENOLOGIA****PATRÍCIA CARVALHO****CASTAS****TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ E VINHAS VELHAS****COR****Granada, intenso, limpo.****AROMA****Exuberante, apelativo; revela notas frutadas, frutos vermelhos em compota, cacau e especiarias.****SABOR****Taninos poderosos e já aveludados, frescura a grande nível, muito bom! Complexo e ainda a crescer na garrafa, termina prolongado e vibrante.****MARIA DE LOURDES MENDES OLIVA NUNES OSÓRIO**

T. +351 238 485 000

F. +351 238 485 008

quintadapontepedrinha@gmail.com

www.quintadapontepedrinha.com

Quinta da Ponte Pedrinha

**18,5****QUINTA DO MONTE XISTO**

DOC TINTO 2015

€ 65,00**DOURO****13,5% vol.****ENOLOGIA****JOÃO E MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA****CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, SOUSÃO****COR****Rubi concentrado, limpo.****AROMA****Fabuloso; muito elegante, fresco e balsâmico, frutado, jovem.****SABOR****Tem tudo para mostrar, e muito ainda para ser! Taninos ricos, excelente frescura, estrutura equilibrada, termina prolongado e sedutor.****JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA & FILHOS**

T. +351 938 749 528

**18,5****QUINTA NOVA REFERÊNCIA**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 55,00**DOURO****14% vol.****ENOLOGIA****JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA****CASTAS TINTA RORIZ, VINHAS VELHAS****COR****Púrpura, limpo.****AROMA****Intenso, grandioso, vai crescendo, mostra fruta preta, especiarias, tostados.****SABOR****Poderoso, com excelente frescura, equilibrado e envolvente, deixa um final persistente e robusto.****QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO**

T. +351 227 475 400

**18,5****PRETA CUVÉE DAVID BOOTH**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2014

€ 49,50**ALENTEJANO****15% vol.****ENOLOGIA****ANTÓNIO MAÇANITA****CASTAS****ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, BAGA****COR****Rubi concentrado com reflexos violáceos, limpo.****AROMA****Fantástico! Muito concentrado, a precisar de tempo, depois revela frutos pretos maduros, frutos do bosque, flores do monte, tostados e especiarias.****SABOR****Frescura em grande plano, balsâmico, com taninos envolventes e ricos, mantém a fruta, com destaque para amoras e mirtilos, encorpado, deixa um final prolongado e promissor.****FITA PRETA VINHOS**

T. +351 213 147 297

F. +351 918 051 326

info@fitapreta.com

www.fitapreta.com

FitaPreta Vinhos



18 **DUAS QUINTAS**
DOC TINTO RESERVA 2014

€ 28,00 DOURO 15% vol.

 **ENOLOGIA**
TERESA AMEZTOY

CASTAS
TOURIGA NACIONAL; TOURIGA FRANCA; TINTA DA BARCA

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Exuberante, com sedutoras notas frutadas, um misto de frutos vermelhos e citrinos, bergamota e folha de laranjeira, tosta suave, especiarias.

SABOR Taninos ricos e poderosos, excelente estrutura, madeira de excelente qualidade aliada à fruta, especiarias, noz-moscada, canela, pimenta do reino, deixa um final persistente e promissor.

ADRIANO RAMOS PINTO
T. +351 223 707 000
F. + 351 223 775 099
ramospinto@ramospinto.pt
www.ramospinto.pt



18 **QUINTA DO PÊGO VINHAS VELHAS**
DOP TINTO 2013

€ 50,00 DOURO 15% vol.

 **ENOLOGIA**
WOUTER PIENAAR, EMANUEL HENRIQUE

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fabuloso; intenso em notas de frutos maduros e compotados, flores, tostados.

SABOR Taninos ricos e poderosos, está para durar! Tem frescura cativante, bom corpo e volume, madeira de grande qualidade e deixa um final persistente e promissor.

QUINTA DO PÊGO
T. +351 254 730 070
T. + 351 925 016 655
F. + 351 254 73 00 79
info@quintadopego.com
www.quintadopego.com
 Quinta do Pêgo Hotel & Restaurante



18 COLINAS DO DOURO

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 9,99 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
JORGE ROSA SANTOS

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

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Exuberantes notas de frutos compotados,
aliados a estágio em madeira, frutos secos
e especiarias.

SABOR Excelente estrutura, taninos ricos, vivo, mineral, com
nuances florais, tostado, termina prolongado.

COLINAS DO DOURO SOC. AGRÍCOLA
T. +351 225 899 803

18 PEGOS CLAROS VINHAS VELHAS

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2013

€ 22,60 PALMELA 14% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

CASTAS CASTELÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Tão Bom! Com apelativas notas de fruta
compotada, especiarias e madeira.

SABOR Excelente estrutura, taninos ricos e
promissores, fresco, frutado, madeira de
grande qualidade, termina persistente.

HERDADE DE PEGOS CLAROS
T. +351 265 898 557



18 QTA D: BASÍLIA SUPER PREMIUM OLD VINES

DOC TINTO 2011

€ 28,00 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS
VINHAS VELHAS COM MAIS DE 100 ANOS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Apetece soletrar: fabuloso! Intenso em notas
florais, fruta aliada a especiarias doces, madeira de
qualidade, cacau...

SABOR Taninos ricos e aveludados, frescura em grande
nível, cheio de vivacidade, frutos pretos, de bago,
esteva, bosque, balsâmico, termina prolongado e
muito apelativo.

QUINTA DA BASÍLIA DO TODO

T. +351 259 324 904
geral@quintadabasiliala.com
www.quintadabasiliala.com
f Quinta da Basília



18

QUINTA DA FATA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014

€ 18,00 DÃO 13% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO NARCISO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Extraordinário! Muito fresco e envolvente, com notas frutadas e florais, tosta suave.

SABOR Taninos ricos e aveludados, frescura cativante e promissora de longevidade, muito bem feito e estruturado, deixa um final de boca prolongado e apelativo.

QUINTA DA FATA

T./F. +351 232 942 332

quintadafata@sapo.pt

www.quintadafata.com

Quinta da Fata



18

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2015

€ 9,35 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOÃO SILVA E SOUSA, FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Granada, limpo.

AROMA Sedutor! Intenso em compota de frutos vermelhos e silvestres, bosque, balsâmicos, tosta suave.

SABOR Cativante corpo e volume, complexo e persistente, fruta bem casada com a madeira, tudo perfeito e redondo, deixa um final de boca persistente e poderoso.

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



18

PACHECA VALE DE ABRAÃO

DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2014

€ 53,90 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTEL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

COR Violeta, limpo.

AROMA Atrativo e elegante; com evidentes notas de frutos pretos, maduros, floral.

SABOR Taninos ricos e concentrados, frescura em grande plano, equilibrado, frutado e floral, sedutor e persistente.

QUINTA DA PACHECA, SOC. AGRÍC. TURÍSTICA
T. +351 254 331 229



18

QUINTA DA REDE

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 20,00 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante; com fruta preta e de baga, chocolate preto, madeira e pinho.

SABOR Excelente estrutura, equilibrado, taninos aveludados, encorpado, flores secas, tostados, termina persistente.

QUINTA DA REDE SOC. AGRÍCOLA, LDA
T. +351 254 667 284



18

FONTE DO OURO

DOC TINTO RESERVA ESPECIAL 2015

€ 18,90 DÃO 13,5% vol.



ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Perfeito! Atrativas notas de flores do campo, violetas, frutos vermelhos e suave citrino, fresco.

SABOR Taninos ricos, estrutura excelente, madeira de grande qualidade, promissor de longevidade, termina persistente.

BOAS QUINTAS
T. +351 210 987 751

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



Companhia das Lezírias



O nosso segredo? Está bem protegido.



O segredo para um vinho tão único, harmonioso e aromático como o *Tyto alba*, está em tudo o que fazemos para proteger a nossa vinha.

Da floresta que a rodeia e ajuda a reduzir a pegada carbónica, aos painéis fotovoltaicos que utilizamos ou à diminuição de peso do vidro das garrafas, passando pela presença constante das corujas que lhe dão o nome, cada pormenor é decisivo para conseguirmos este equilíbrio com a natureza.

Naturalmente o *Tyto alba* só pode retribuir. E esse, é o segredo.

Nto alba alba setribueatrib e, é o segredo.

Tyto alba Um segredo bem protegido.

tytoalba.pt  



18 QUINTA DE S. SEBASTIÃO

REG TINTO RESERVA 2014

€ 12,00 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
FILIPE SEVINATE PINTO

CASTAS
MERLOT, TOURIGA NACIONAL E SYRAH

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Elegante e envolvente; muito frutado e floral, com notas de bergamota, tostados e especiarias.

SABOR Taninos ricos, encorpado, bem estruturado, com frescura excelente, harmonioso e cativante, tudo está perfeito, deixa um final de boca persistente e apelativo.

MULTIWINES

T. +351 263 978 549
geral@quintassebastiao.com
www.quintassebastiao.com

f Quinta de S. Sebastião



18 100 HECTARES FILIGRANA

DOC TINTO 2015

€ 15,60 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO

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

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Fabuloso! Intenso em compota caseira de frutos pretos e de bago, tostados.

SABOR Guloso, encorpado, madeira de grande qualidade, especiarias, chocolate preto, fruta, termina prolongado e delicioso.

100 HECTARES
+351 254 313 593



18 ADEGA DE BORBA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 17,50 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada definido, limpo.

AROMA Exuberante, intenso, com evidentes notas frutadas, frutos pretos e do bosque, chá preto, tostados.

SABOR Frutado, com notas de cacau, madeira bem integrada, frescura perfeita, taninos envolventes e ricos, muito bom, aliás, excelente vinho!

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA
T. +351 268 891 660



18 @BATISTA'S BY PITADA VERDE

REG TINTO RESERVA 2015

€ 10,00 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PEDRO BATISTA

CASTAS SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Fumados e tostados e harmonia com compotas de frutos vermelhos e de bago, exuberante e intenso, cativa pelo equilíbrio.

SABOR Taninos ricos e aveludados, excelente frescura e harmonia, balsâmico, com toque vegetal, deixa um final de boca prolongado e sedutor.

PITADA VERDE
T. +351 963 159 380



18 HERDADE DA CALADA BLOCK N.º 3

REG TINTO 2015

€ 35,00 ALENTEJANO 14,5% vol.

ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, SYRAH

COR Rubi com reflexos púrpura, limpo.

AROMA Excelente! Intenso em notas florais, violetas, frutos maduros e tosta suave.

SABOR Taninos ricos, frescura fantástica, promissor, frutos pretos, especiarias, deixa um final prolongado.

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

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



18 VELHOS BARDOS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 40,00 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JAIME COSTA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
TOURIGA FRANCA, SOUSÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Exuberante, intenso em notas especiadas,
tostados, balsâmico, fruta discreta.

SABOR Taninos poderosos, frescura excelente,
floral, frutado, especiado, promete e deixa
um final prolongado.

VASQUES DE CARVALHO
T. +351 254 324 263



18 PAI HORÁCIO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 35,00 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
VIRGÍLIO LOUREIRO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA
E TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.

AROMA Grandioso aroma, envolvente e intenso,
fruta madura, vegetal seco, especiarias.

SABOR Taninos ricos, frescura a conferir
longevidade, baunilha, noz-moscada,
pimenta, fruta, tosta, termina prolongado.

VINILOURENÇO
T. +351 279 883 504



Seja responsável. Beba com moderação.



18 ALLGO

DOC TINTO 2015

€ 25,00 DÃO 14% vol.

ENOLOGIA
CARLOS SILVA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, com predominantes notas
de frutos vermelhos e especiarias, balsâmico.

SABOR Frutado, com bons taninos, frescura cativante,
nuances tostadas, especiarias, bom corpo e
volume, termina longo e persistente.

CM WINES
T. +49 (0) 1772620202
info@cmwines.eu
www.cmwines.eu
f Allgo



17,5	QUINTA DO ESPINHO	
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2011	
€ 23,50	DOURO	14,5% vol.
	ENOLOGIA JEAN-HUGUES GROS	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos, violetas, flores do bosque, tostados e especiarias.	
SABOR	Bom corpo, taninos ricos, boa frescura, conjunto equilibrado, frutado, deixa um final prolongado.	
	CARDANHOS SOC. VITIVINÍCOLA T. +351 254 787 079	



17,7	QUINTA NOVA DE N.º SR.ª DO CARMO	
	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015	
€ 55,00	DOURO	14% vol.
	ENOLOGIA JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA	
	CASTAS TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL	
COR	Rubi com reflexos violáceos, limpo.	
AROMA	Intenso em notas florais, balsâmico, fruta preta e de baga, especiarias e tosta.	
SABOR	Bom corpo e volume, complexo, taninos firmes, frescura correta, frutado, termina prolongado e promissor.	
	QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO T. +351 227 475 400	



17,5	CASAL DA COELHOIRA MYTHOS	
	REG TINTO 2014	
€ 22,00	TEJO	14,4% vol.
	ENOLOGIA NUNO FALCÃO RODRIGUES	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, CABERNET SAUVIGNON	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso e elegante; com evidentes notas de frutos pretos, chocolate e especiarias.	
SABOR	Excelente estrutura, taninos macios, boa frescura, frutado, com ligeiro vegetal, madeira de grande qualidade, termina persistente.	
	CASAL DA COELHOIRA T. +351 241 897 219	



17,5	CASA VELHA	
	DOC TINTO COLHEITA SELECIONADA 2012	
€ 19,90	DOURO	14% vol.
	ENOLOGIA MIGUEL FERREIRA	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ	
COR	Rubi definido, limpo.	
AROMA	Elegante e equilibrado, intenso em notas de frutos vermelhos compostados, violetas e tosta suave.	
SABOR	Taninos aveludados, frescura cativante frutado, floral, especiarias, volumoso, deixa um final persistente.	
	ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS T. +351 259 949 166	



17,5	DUORUM	
	DOC TINTO RESERVA 2015	
€ 24,99	DOURO	14% vol.
	ENOLOGIA JOSÉ MARIA SOARES FRANCO	
	CASTAS VINHAS VELHAS DE TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Elegante e intenso; com predominantes notas de frutos pretos, flores e tostados.	
SABOR	Taninos ricos, frescura em grande plano, amoras, mirtilos, violetas, muito bom, termina persistente.	
	DUORUM VINHOS T. +351 268 339 910	



17,5	NB FAMILY COLLECTION 180	
	REG TINTO 2014	
€ 40,00	ALENTEJANO	14,8% vol.
	ENOLOGIA CARLOS LUCAS	
	CASTAS SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL	
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Exuberante, frutado intenso, com destaque para compota de amoras, tosta suave.	
SABOR	Sabroso, envolvente, taninos ricos, boa frescura, madeira de qualidade, especiaria, final persistente.	
	NUNES BARATA VINHOS T. +351 916 811 494	



17,5	CONDE VIMIOSO	
	REG TINTO RESERVA 2014	
€ 9,99	TEJO	14% vol.
	ENOLOGIA ANTONINA BARBOSA, JOÃO PORTUGAL RAMOS	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH	
COR	Granada definida, denso, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos, com destaque para a compota de amoras, especiarias.	
SABOR	Taninos ricos, excelente estrutura e frescura, tosta bem integrada, frutado, deixa um final poderoso.	
	FALUA - SOC. DE VINHOS T. +351 243 594 280	



17,5	QUINTA DA ALORNA	
	DOC TINTO RESERVA 2013	
€ 6,99	TEJO	13,5% vol.
	ENOLOGIA MARTTA REIS SIMÕES	
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON	
COR	Granada, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos compostados, flores, especiarias, tostados.	
SABOR	Taninos envolventes e ricos, boa frescura, madeira de grande qualidade e bem integrada, vegetal suave, fruta, termina persistente.	
	QUINTA DA ALORNA T. +351 243 570 700	

Dona **ERMELINDA**

FAZ PARTE
DA HISTÓRIA

DA SUA E DA NOSSA



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT
FACEBOOK.COM/ERMELINDAVINHOS



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.





17,5

BUSTO PREMIUM

DOC TINTO 2013

€ 65,00

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

NUNO FELGAR, PEDRO COUTINHO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Elegante e harmonioso, com apelativas notas de frutos vermelhos e flores.

SABOR

Envolvente, com taninos muito aveludados, frescura em bom plano, flores doces, ginjas e cerejas em compota, especiarias, madeira bem casada, termina persistente.

MARIA HELENA SOUSA ALVES

+351 963 208 813

geral@quintadabarca.com

www.quintadabarca.com

Quinta da Barca



17,5

€ 14,50

QUINTA DO GRADIL

REG TINTO RESERVA 2015



LISBOA

14,5% vol.

ENOLOGIA

VERA MOREIRA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, SYRAH, ALCANTE BOUSCHET

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Balsâmico, fresco e elegante; frutado, com notas de frutos vermelhos e de baga, suave vegetal, tosta.

SABOR

Bom corpo e volume, muito elegante, taninos ricos, frescura cativante, madeira bem integrada em deliciosas notas frutadas, termina persistente.

QUINTA DO GRADIL

T+351 262 770 000

info@quintadogradil.pt

www.quintadogradil.wine

Quinta do Gradil



17,5

TERRASSUS

DOC TINTO RESERVA VINHAS VELHAS 2012

€ 40,00

DOURO

14,5% vol.



ENOLOGIA

RUI REGUINGA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR

Granada, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos pretos maduros e compotados, tosta suave.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos ricos e envolventes, excelente frescura, madeira de grande qualidade, termina persistente.

RUI REGUINGA ENOLOGIA

T. +351 243 592 049



17,5

QUINTA DO SERRADO

DOC TINTO 2012

€ 13,60

DÃO

14,5% vol.



ENOLOGIA

S/INF

CASTAS TOURIGA-NACIONAL

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Elegante, intenso! Destacam-se os frutos pretos maduros e as notas florais.

SABOR

Rico e apelativo, com bons taninos, frescura correta, violetas, amoras, madeira, termina persistente.

SOC. AGRIC. CASTRO PENA ALBA

T. +351 232 642 428

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


17,3
€ 19,95
HEAD ROCK

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

TRÁS-OS-MONTES 13,5% vol.

ENOLOGIA

PEDRO PIMENTEL PEREIRA, CARLOS ANDRÉ BASTOS

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ.

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Elegante; muito frutado, com evidentes notas de frutos pretos, compota de ameixa, mirtilos, amoras, suave floral, tosta suave.

SABOR

A Madeira muito bem harmonizada com a fruta, taninos macios e envolventes, bom corpo, boa frescura, deixa um final de boca persistente.

CARLOS MANUEL ALVES BASTOS

T. +351 918 634 059

headrockwines@gmail.com

HeadRockWine


17,5
GRANDES QUINTAS - VINHAS DO CERVAL

DOC TINTO 2012

€ 34,50 DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA
LUÍS SOARES DUARTE

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

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, intenso em notas de frutos pretos e do bosque, balsâmico, tosta suave.

SABOR Equilibrado, com taninos firmes mas aveludados, boa frescura, fruta em harmonia com a tosta, floral, termina persistente.

CASA D'ARROCHELLA

T. +351 213 713 240


17,5
X BARDOS

DOC TINTO 2013

€ 20,00 DOURO 14,5% vol.

 ENOLOGIA
JAIME COSTA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ DE VINHAS VELHAS

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso, com a madeira ainda bem presente a deixar notas especiadas, baunilha, balsâmico e fresco.

SABOR Taninos ricos e vigorosos, excelente frescura, fruta discreta mas presente, termina persistente e com a promessa de longevidade.

VASQUES DE CARVALHO

T. +351 254 324 263


17,5
QUINTA DO PÉGO

DOP TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 18,00 DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA
WOUTER PIENAAR, EMANUEL HENRIQUE

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Atrativas notas de frutos pretos, com destaque para compota caseira de amoras, especiarias.

SABOR Bom corpo e volume, taninos aveludados, boa frescura, fruta bem presente e bem casada com a madeira que deixa notas apimentadas, termina persistente.

QUINTA DO PÉGO, SOC. AGRÍCOLA E VITIVINÍCOLA

T. +351 254 73 00 70

T. +351 925 016 655

F. +351 254 73 00 79

info@quintadopego.com

www.quintadopego.com

Quinta do Pêgo Hotel & Restaurante



17,5 FERNÃO DE MAGALHÃES

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 6,00 DOURO 13,5% vol.



ENOLOGIA
CELESTE MARQUES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e distinto, com evidentes notas frutadas e florais, tosta muito suave e equilibrada.

SABOR Taninos aveludados, frescura em bom plano, o estágio em madeira a deixar notas especiadas aliadas à compota de frutos vermelhos e de bagos silvestres, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE SABROSA

T. +351 259 939 177

T. +351 259 938 359

adega.sabrosa@gmail.com

www.adegacooperativadesabrosa.com

f Adegade Sabrosa



17

€ 12,95

HEAD ROCK

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014



TRÁS-OS-MONTES 13% vol.

ENOLOGIA

CARLOS BASTOS

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ

COR

Granada, limpo.

AROMA

Notas florais cativantes aliadas a frutos maduros, com destaque para bagas silvestres e frutos pretos, chá preto, tostados.

SABOR

Envolvente, com bom corpo e volume, estrutura harmoniosa, bons taninos, frescura correta, tostados e suave especiaria num final de boca persistente.

CARLOS MANUEL ALVES BASTOS

T. +351 918 634 059

headrockwines@gmail.com

f HeadRockWine



17,5

MARQUÊS DOS VALES GRACE VINEYARD

REG TINTO RESERVA 2011

€ 13,50 ALGARVE 14% vol.



ENOLOGIA
MARTA ROSA, PAULO LAUREANO, DORINA LINDEMANN

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, SYRAH

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmoniosos, distinto, fresco, frutado, ligeiramente vegetal, tosta.

SABOR Taninos aveludados, frescura cativante, frutado, especiado, termina persistente.

QUINTA DOS VALES - AGRICULTURA E TURISMO
T. +351 282 431 036



17,5

QUINTA NOVA DE N.ª SR.ª DO CARMO TERROIR BLEND

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 15,99 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA

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

COR Rubi intenso, definido.

AROMA Intenso, com evidentes notas silvestres, compota e notas florais.

SABOR Envolvente, com taninos estruturados, vivo e fresco, bom corpo e volume, termina prolongado.

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

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





17 MONSARAZ PREMIUM

DOC TINTO 2014

€ 25,00 ALENTEJO 14,5% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, SYRAH, TINTA CAIADA

COR Rubi intenso, denso, limpo.

AROMA Elegante, revela cativantes notas frutadas, com destaque para a ameixa preta, mirtilos e as amoras, flores do bosque, grão torrados e tosta.

SABOR Mantém o perfil, deixa uma frescura cativante, taninos aveludados, bom corpo e volume, termina persistente e apelativo.

CARMIM

T. +351 266 508 200

F. +351 266 508 280

info@carmim.eu

www.carmim.eu

Carmim



17,5 BRUTALIS

REG TINTO 2013

€ 32,00 LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA, RAFAEL NEUPARTH
E ARNALDO SIMÕES

CASTAS ALICANTE BOUSCHET E CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas vegetais, chá verde, folha de tabaco, pinho, frutos vermelhos e tostados.

SABOR Rico e envolvente, com bons taninos e frescura, fruta e tostados, especiarias, termina longo e persistente.

VIDIGAL WINES SA
T. +351 244 819 480



17 BRIDÃO

DO TINTO RESERVA 2015

€ 9,99 DO TEJO 15% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, TINTA RORIZ, SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Perfumado, elegante e equilibrado; revela notas frutadas em evidência.

SABOR Taninos ricos, boa frescura, frutos vermelhos maduros, ligeiro vegetal, tosta, bom corpo e volume, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987



17 PROIBIDO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 25,00 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
MÁRCIO LOPES

CASTAS TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso, balsâmico, com boa fruta, ligeiro floral.

SABOR Taninos ricos e envolventes, bom corpo e volume, fresco, frutado, tosta suave e bem integrada, final persistente.

MÁRCIO LOPES WINEMAKER
T. +351 926 770 923



17 NUNES BARATA

REG TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 20,00 ALENTEJANO 15,6% vol.

ENOLOGIA
CARLOS LUCAS

CASTAS SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL

COR Granada tinto, denso, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, frutos pretos e de bago, tosta suave, especiarias.

SABOR Taninos ricos e firmes, boa frescura madeira bem integrada na fruta, termina persistente.

NUNES BARATA VINHOS
T. +351 916 811 494

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

**17****€ 16,40****QUINTA DO CERRADO DA PORTA**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
ALEXANDRA MENDES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, MERLOT E SYRAH

COR
Rubi definido, intenso, limpo.

AROMA
Elegante, distinto, com fruta envolvente, balsâmico, tosta suave.

SABOR
Bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, frescura em grande plano, a madeira bem harmonizada, boa estrutura, termina persistente e apelativo.

CERRADO DA PORTA LDA
T. +351 967 007 272
geral@cerrado-da-porta.pt
www.cerrado-da-porta.pt
f Quinta do Cerrado da Porta

**17****BRIDÃO PRIVATE COLLECTION**

DO TINTO 2015

€ 9,99 DO TEJO 15% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS TOURIGA NACIONAL E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Apetivo, a revelar notas de frutos vermelhos e silvestres, bagos e flores.

SABOR Boa estrutura, encorpado, taninos macios, frescura cativante, especiarias, chocolate preto, fruta, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987

**17****COUDEL MOR**

DO TINTO RESERVA 2015

€ 9,99 DO TEJO 15% vol.

ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, TINTA RORIZ, TRINCADEIRA

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Elegante, com evidentes notas de frutos vermelhos maduros, groselhas e morangos, tostados.

SABOR Equilibrado, envolvente, com boa frescura, a madeira bem casada, frutado, termina persistente e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987

"Beber responsável. Beber com moderação."

POSEIDON

Imponente & Intenso

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Numa associação entre o Clube de Oficiais da Marinha Mercante e a Lua Cheia em Vinhas Velhas, 3.200 garrafas navegaram 72 dias a bordo de um navio, estagiando em alto mar, nesta segunda edição onde se recupera a velha tradição do "vinho da volta", maturado pelas ondas do mar.



17

VALD' HÓRUS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 4,50 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
SÉRGIO ALVES

CASTAS
TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, com predominantes notas de frutos vermelhos e especiarias, balsâmico.

SABOR Frutado, com bons taninos, frescura cativante, nuances tostadas, especiarias, bom corpo e volume, termina longo e persistente.

EPORDOURO VINHOS E AZEITES S.A.

T. +351 259 930 775
TM. +351 969 272 816
geral@epordouro.com
www.epordouro.com
f epordouro



17

€ 25,00

VINHAS DA IRA

REG TINTO 2011



ALENTEJANO 14% vol.

ENOLOGIA

PEDRO HIPÓLITO

CASTAS

ALFROCHEIRO, ARAGONEZ, ALCANTE BOUSCHET,
TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS TALHÃO 25

COR

Granada intenso, limpo.

AROMA

Apelativas notas frutadas, com destaque para os frutos vermelhos maduros, balsâmico.

SABOR

Conjunto equilibrado, com boa frescura, taninos redondos, volumoso, frutado, tostados a deixar também nuances especiadas, termina persistente.

HENRIQUE JOSÉ SANCHO PUENTE UVA

+351 284 952 004
geral@mingorra.com
www.mingorra.com
f Herdade da Mingorra



17

DUAS QUINTAS

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 28,00 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA
TERESA AMEZTOY

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
TINTA DA BARCA

COR Rubi, denso, limpo.

AROMA Intenso em notas de morangos, groselhas, cerejas carnudas, framboesas, flores.

SABOR Muito bom, envolvente e encorpado, com taninos estruturados, vivo, com boa madeira, termina persistente.

ADRIANO RAMOS PINTO

T. +351 223 707 000



17

DONA MATILDE

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 20,00 DOURO 13,5% vol.



ENOLOGIA
JOÃO PISSARRA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
TINTA AMARELA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado evidente; com distintas notas de frutos vermelhos e silvestres, fresco, mentolado.

SABOR Rico, envolvente, ligeiro vegetal, especiarias, fruta, madeira bem integrada, taninos firmes, boa frescura, termina persistente.

QUINTA D. MATILDE

T. +351 220 104 669

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



17 SÃO MIGUEL PRIVATE COLLECTION

REG TINTO 2013

€ 40,00 ALENTEJANO 14,5% vol.



ENOLOGIA
ALEXANDRE RELVAS

CASTAS ALENTEJANO, ALENTEJANO

COR Granada definido, limpo.

AROMA Muito balsâmico, fresco, envolvente, com fruta madura, bagos e framboesas.

SABOR Taninos firmes e macios, excelente frescura, madeira bem integrada nas notas frutadas, ligeira especiaria, final longo.

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS
T. +351 266 988 034



17 CABO DA ROCA

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 21,50 LISBOA 14,5% vol.



ENOLOGIA
HÉLDER CUNHA

CASTAS CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos e do bosque, exuberante, com toque especiado.

SABOR Bom corpo e volume, taninos ricos, frescura correta, notas de ameixas e cerejas pretas, termina persistente.

CASCA WINES
T. +351 212 414 078



17 PACHECA LAGAR N.º 1

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 33,40 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTEL

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA AMARELA

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante frutado, compota de amoras silvestres, mirtilos e flores do campo.

SABOR A madeira muito equilibrada e casada com a fruta, taninos aveludados, termina persistente.

QUINTA DA PACHECA
T. +351 254 331 229



17 CASAL DA COELHOIRA PRIVATE COLLECTION

REG TINTO 2014

€ 9,99 TEJO 14% vol.



ENOLOGIA
NUNO FALCÃO RODRIGUES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALENTEJANO BOUSCHET

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos compotados, mirtilos, ameixas, flores, tosta suave.

SABOR Taninos ricos e envolventes, bom corpo e volume, fresco, frutado, deixa um final ligeiramente especiado e prolongado.

CENTRO AGRÍCOLA DE TRAMAGAL
T. +351 241 897 219



17

€ 8,80

DANDY

REG TINTO 2016



LISBOA 14,5% vol.

ENOLOGIA

JOSÉ INÁCIO E NUNO INÁCIO

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, SYRAH

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Elegante e apelativo, com predominantes notas de frutos vermelhos maduros.

SABOR

Taninos redondos, frescura em bom plano, frutado, nuances florais, bom corpo e volume, termina persistente e harmonioso.

QUINTA D'RANGEL

T. +351 916 878 771

T. +351 968 614 858

geral@quintadorangel.pt

www.quintadorangel.pt

f PINTAROLA



17 HERDADE GRANDE 70 AML

SPECIAL EDITION

REG TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 70,00 ALENTEJANO 14,5% vol.



ENOLOGIA
LUÍS DUARTE

CASTAS ALENTEJANO BOUSCHET, TOURIGA FRANCA

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, tostados e baunilha.

SABOR Bom corpo e volume, frutos vermelhos, especiarias, madeira, final persistente.

ANTÓNIO MANUEL LANÇA
T. +351 284 441 712



17 PACHECA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 26,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
MARIA SERPA PIMENTEL

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante e atrativo, com nota florais integradas em frutos pretos maduros, tosta suave.

SABOR Taninos aveludados, frescura cativante, cacau e derivados, especiarias, fruta, muito bom!

QUINTA DA PACHECA
T. +351 254 331 229



17

SIGNATURE WOUTER PIENAAR

DOP TINTO 2012

€ 40,00

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

WOUTER PIENAAR, MANUEL HENRIQUE

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Apelativo, com destaque para as notas de frutos silvestres e de bago, frutos pretos e madeira.

SABOR

Boa estrutura, equilibrado, com excelente frescura, madeira bem integrada na fruta, termina prolongado.

QUINTA DO PÊGO, SOC. AGRÍCOLA E VITIVINÍCOLA

T. +351 254 730 070

T. + 351 925 016 655

F. + 351 254 730 079

info@quintadopego.com

www.quintadopego.com

 Quinta do Pêgo Hotel & Restaurante



17

€ 13,00

ALVA MAGNA

DOC TINTO RESERVA 2015



DÃO

13% vol.

ENOLOGIA

ANTÓNIO PINA

CASTAS

VINHAS VELHAS

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Intenso, com excelentes notas frutadas, aliadas a tostados suaves e chocolate preto.

SABOR

Fruta preta em evidência, taninos macios e aveludados, boa frescura, equilibrado, termina persistente e apelativo.

QUINTA VALE DO CESTO

T. +351 911 084 392

T. +351 917 210 039

geral@quintavaledecesto.pt

www.quintavaledecesto.pt

 Quinta Vale do Cesto



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



17

€ 15,00

DAMASCENO TRADITION

REG TINTO 2015

ENOLOGIA
PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

ANTÓNIO SARAMAGO
CASTAS
CASTELÃO

COR

Rubi intenso, limpo.

AROMA

Elegante, complexo, com evidentes notas de frutos vermelhos maduros, aliados a grão torrados e especiarias.

SABOR

Boa estrutura, taninos redondos, frescura correta, fruta, café, tostados, bom corpo e volume, termina persistente e cativante.

DAMASCENO

+351 927 560 499

geral@damascenowines.com

www.damascenowines.com

f Damasceno Wines



17

QUINTA S. JOSÉ

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 27,50

DOURO

14% vol.

ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS
COM MAIS DE 60 ANOS

COR Rubi, limpo.

AROMA Balsâmico, mentolado, com notas frutadas e florais.

SABOR Boa estrutura e equilíbrio, taninos aveludados, frescura correta, mantém a fruta, tosta, final persistente.

JOÃO BRITO E CUNHA
T. +351 259 325 147


17

ARQUIVO

DOC TINTO 2014

€ 25,00

DOURO

14,5% vol.

ENOLOGIA
FAPWINES

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,
TOURIGA FRANCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos pretos, flores e tosta suave.

SABOR Conjunto bem estruturado, com taninos ricos, vivo, madeira de qualidade e bem casada, termina persistente.

FAP WINES

T. +351 967 945 353

Reserva de confiança desde 1964

ADEGA DE BORBA

WWW.ADEGABORBA.PT
FACEBOOK/ADEGADEBORBA

Seja responsável. Beba com Moderação



16,8

QUINTA DO RENDEIRO

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 14,00

LISBOA

15% vol.



ENOLOGIA
NUNO GALVÃO

CASTAS
MERLOT, CALADOC

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso e distinto, com apelativas notas de frutos pretos, mirtilos, ameixas, compota de amoras.

SABOR Bem estruturado, equilibrado, com taninos aveludados e boa frescura, frutado e ligeiramente vegetal, tem madeira de qualidade, é encorpado e termina persistente.

CAVES RENDEIRO
SOCIEDADE COMERCIAL DE VINHOS
T. +351 263 760 694
T. +351 919 373 270
info@cavesrendeiro.com
www.cavesrendeiro.com
f Caves Rendeiro



17

€ 45,00

COMENDADOR COSTA

REG TINTO RESERVA ESPECIAL 2014



PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS SIMÕES

CASTAS

BAGA

COR

Granada, limpo.

AROMA

Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, vegetal, balsâmico, flores do monte.

SABOR

Envolvente, com bom corpo e volume, taninos ricos, frescura correta, um bom vinho para desfrutar já ou guardar, termina persistente.

RESIGON COMPANHIA AGRÍCOLA E GESTÃO

T. +351 244 850 950

F. +351 244 850 949

online@brejinho.pt

www.brejinhodacosta.pt

f Brejinho da Costa



17

CABO DA ROCA

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 21,50

LISBOA

14,5% vol.



ENOLOGIA
HÉLDER CUNHA

CASTAS CABERNET SAUVIGNON

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos e do bosque, exuberante, com toque especiado.

SABOR Bom corpo e volume, taninos ricos, frescura correta, notas de ameixas e cerejas pretas, termina persistente.

CASCA WINES

T. +351 212 414 078



17

SAMIÃO

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2015

€ 5,00

BAIRRADA

14% vol.



ENOLOGIA
SIMEÃO PÓVOA

CASTAS MERLOT, TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos maduros e frutos pretos, tostados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios, frescura correta, tudo muito equilibrado, termina persistente.

QUINTA VALE DO CRUZ

T. +351 933 093 096

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

**17****€ 6.99****SERRA MÃE**

DOC TINTO RESERVA 2015



PALMELA

14,5% vol.

ENOLOGIA

FILIPE CARDOSO, JOSÉ CANINHAS

CASTAS

CASTELÃO

COR

Granada, limpo.

AROMA

Elegante e distinto; com predominantes notas de frutos pretos maduros, envolventes e bem harmonizados com madeira de grande qualidade.

SABOR

Bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, frescura cativante, mantém a fruta, madura e compotada, especiarias, tostados, deixa um final de boca persistente.

SIVIPA - SOC. VINÍCOLA DE PALMELA

T. +351 917 728 188

F. +351 212 350 247

geral@sivipa.pt

www.sivipa.pt

Sivipa, soc. Vinícola de Palmela, SA

**17****QUINTA DA ESCUSA**

REG TINTO RESERVA 2015

€ 18,00

TEJO

13,5% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO VENTURA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALICANTE BOUSCHET, SOUSÃO E SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, elegante, notas de frutos vermelhos, balsâmico e tosta em destaque.

SABOR Fresco, mentolado, frutado, com taninos redondos, vivo, bom corpo e volume, termina apelativo.

ROMANA VINI

T. +351 963 059 499

**17****QUINTA DA DEVESE VINHAS VELHAS**

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 9,99

DOURO

14,5% vol.



ENOLOGIA

JORGE SOUSA PINTO

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi com reflexos avermelhados, limpo.

AROMA Frutado definido, com evidentes notas de frutos compotados vermelhos e de baga, tosta e baunilha.

SABOR Equilibrado, com taninos aveludados e envolventes, frescura em grande plano, mantém a fruta, suave tosta, especiaria num final prolongado.

SOC. AGRÍCOLA DA QUINTA DA DEVESE

T. +351 914 199 099

**16,5****QUINTA DA MIMOSA**

DOC TINTO 2015

€ 9,99

PALMELA

14,5% vol.



ENOLOGIA

JAIME QUENDERA

CASTAS

CASTELÃO

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso e elegante; com distintas notas de frutos vermelhos maduros, tostados.

SABOR Taninos gulosos, boa frescura, bom corpo e volume, frutado, madeira presente mas bem integrada, especiarias, termina persistente e apelativo.

CASA ERMELINDA FREITAS

T. +351 265 988 000

F. +351 265 988 004

geral@ermelindafreitas.pt

www.ermelindafreitas.pt

Ermelinda Freitas



16,5 CABEÇA DE GAIÃO DOC TINTO RESERVA 2015

€ 5,29 DOURO 13,5% vol.

ENOLOGIA
LÍDIA SILVA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TOURIGA AMARELA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, envolvente, com evidentes notas frutadas, com destaque para frutos pretos, ameixa, mirtilo, amora bem madura, tosta suave.

SABOR Taninos redondos, boa frescura, especiado, com tosta bem integrada, mantém o perfil frutado e deixa um final atrativo e longo.

QUINTA & CASA DAS HORTAS
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL LDA.
T. T +351 254 881 487
info@casadashortas.pt
www.casadashortas.pt
casahortas
QuintaCasadasHortas



16,5 € 9,60

HEAD ROCK

DOC TINTO RESERVA 2015

TRÁS-OS-MONTES 12,5% vol.

ENOLOGIA
CARLOS MANUEL ALVES BASTOS

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,
TINTA RORIZ

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Harmonioso, com fruta madura e notas tostadas em destaque.

SABOR

Frutado evidente, com destaque para cerejas pretas, compota de morangos silvestres, tostados a conferir complexidade, taninos aveludados, boa frescura, final longo e apelativo.

CARLOS BASTOS
+351 918 634 059
headrockwines@gmail.com
HeadRockWine



Seja responsável. Beba com moderação.



ADEGA
DE
SABROSA

www.adegacooperativadesabrosa.com

Rua das Flores 27 - Alto de Paços
5060-321 Sabrosa - Portugal
Tlf.: 00351 259 939 177
Fax: 00351 259 938 359
Email: adega.sabrosa@gmail.com
facebook.com/adegacoopsabrosa



NORTE2020

PORTUGAL
2020

unión europea
European Union
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Navegue num só sentido



16,5

€ 13,70

QUINTA DA TOR ALGIBRE

REG TINTO RESERVA 2014

ALGARVE 16% vol.

ENOLOGIA

PEDRO MENDES E JOAQUIM ROQUE

CASTAS
SYRAH, TOURIGA NACIONAL,
CABERNET SAUVIGNON

COR

Rubi, limpo.

AROMA

Envolvente e harmonioso, com boas
notas frutadas, baunilha e tostados.

SABOR

Com especiarias bem evidentes, aliadas
a frutos pretos compotados, como
ameixa, e frutos de bago silvestre, boa
madeira, taninos macios, fresco, termina
longo.

TURINOX

T. +351 289 417 018

T. +351 964 026 310

turinox.lida@hotmail.com

www.quintadator.com

f Quinta da Tor



16,8

ADEGA DE BORBA

DOC GARRAFEIRA 2011

€ 17,50 **ALENTEJO** 14,5% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS TRINCADEIRA, ARAGONEZ,
ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, rico, com notas de cacau e frutos
pretos, tostados.

SABOR Com bom corpo e volume, taninos
redondos, frescura correta, frutado, com
frutos secos, final persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA
T. +351 268 891 660



16,8

MONTE BRANCO

REG TINTO 2013

€ 37,00 **ALENTEJANO** 14% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LOURO E INÊS CAPÃO

CASTAS ALICANTE BOUSCHET E ARAGONEZ

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, madeira de alta
qualidade, equilibrado.

SABOR Taninos macios, frescura cativante, bom
corpo e volume, termina persistente.

ADEGA DO MONTE BRANCO
T. +351 268 098 077



17

CASA DAS GAEIRAS VINHAS VELHAS

DOC TINTO RESERVA 2015

€ 13,89 **ÓBIDOS** 14% vol.

ENOLOGIA
VERA MOREIRA

CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL,
TOURIGA FRANCA

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Balsâmico, intenso, com evidentes notas
de frutos vermelhos e de bago, tosta suave.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, taninos
ricos, frescura apelativa, frutado, com ligeiro
vegetal, tipo chá preto, termina persistente.

TAPADA DAS GAEIRAS
T. +351 262 770 000



17

QUINTA DOS LAGARES VV44 VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2014

€ 20,80 **DOURO** 13,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDIO

CASTAS S/INF

COR Granada, limpo.

AROMA Complexo, intenso em fruta compotada,
especiarias, tostados.

SABOR Jovem, a precisar de tempo, revela já
grande potencial, bons taninos e frescura,
mineral, envolvente, termina persistente.

VITAVITIS
T. +351 938 353 308



16,5

€ 24,99

QUINTA DA VIÇOSA

REG TINTO 2015

ALENTEJANO 14,5% vol.

ENOLOGIA
JOÃO PORTUGAL RAMOS

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, MERLOT

COR

Rubi com tons violeta, limpo.

AROMA

Elegante e envolvente, tem em destaque
os frutos vermelhos em compota, como
morangos silvestres, groselhas, cerejas,
tostados suaves.

SABOR

Taninos macios, frescura cativante,
equilibrado, mantém o perfil frutado,
toque especiado num final longo e
apelativo.

J. PORTUGAL RAMOS

T. +351 268 339 910

F. +351 268 339 918

geral@portugalramos.pt

www.jportugalramos.com

f J Portugal Ramos Vinhos

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



16,8	FILÃO DA GRIXÁ DOC TINTO RESERVA 2012
€ 9,27	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA CCWINES
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA
COR	Granada, limpo.
AROMA	Essencialmente frutado, com destaque para frutos pretos e de bago, flores do monte.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos equilibrados, fresco, cativante, termina prolongado.
	POLIBAGO T. +351 967 715 152



16,8	QUINTA DOS ABIBES DOC TINTO RESERVA 2013
€ 9,00	BAIRRADA 13,5% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON
COR	Granada definido, limpo.
AROMA	Intenso, envolvente, com evidentes notas de frutos vermelhos maduros, folha de chá preto, tosta.
SABOR	Bom corpo e volume, frescura cativante, taninos aveludados, frutado, com notas especiadas, madeira bem integrada, termina longo.
	QUINTA DOS ABIBES VITIVINICULTURA UNIP. T. +351 916 294 122



16,8	TIAGO CABAÇO VINHAS VELHAS REG TINTO 2015
€ 12,00	ALENTEJANO 15% vol.
	ENOLOGIA SUSANA ESTEBAN
	CASTAS VINHAS VELHAS
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Frutado intenso, com notas florais e vegetais, tosta equilibrada.
SABOR	Bons taninos, frescura em bom plano, toque especiado, encorpado e envolvente, termina persistente.
	TIAGO CABAÇO WINES T. +351 268 323 233



16,8	OXUM DOC TINTO 2015
€ 12,00	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA JAIME COSTA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TOURIGA AMARELA
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, elegante, com evidentes notas de frutos vermelhos e tosta.
SABOR	Boa estrutura e corpo, taninos firmes mas macios, fresco, frutado, deixa um final persistente.
	VASQUES DE CARVALHO T. +351 254 324 263



16,5	HERDADE DA ARCEBISPA REG TINTO RESERVA 2015
€ 6,99	PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.
	ENOLOGIA GONÇALO CARAPETO, ANTÓNIO SARAMAGO
	CASTAS ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, com elegantes notas frutadas, frutos vermelhos e de bago, flores do campo e tostados suaves.
SABOR	Boa estrutura, muito equilibrado e envolvente, taninos aveludados, frescura correta, fruta e madeira bem casadas, ligeira especiaria, termina persistente.
	SOCIEDADE AGRÍCOLA DA ARCEBISPA T. +351 265 613 199 T. +351 968 374 964 F. +351 265 613 200 info@arcebispa.com www.arcebispa.com Sociedade Agrícola da Arcebispa, S.A.


16,5
O MORDOMO

REG TINTO RESERVA 2014

€ 6,50 TEJO 13% vol.

 ENOLOGIA
TERESA NICOLAU

 CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com apelativas notas frutadas, mirtilos, framboesas, amoras em compota, tostados.

SABOR Mantém a fruta, nuances de baunilha, ligeira especiaria, taninos redondos, boa frescura, bom corpo e volume, deixa um final longo e agradável.

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

 Rua de Tomar, 13 - Marmeleiro
2305-426 MADALENA TMR
TOMAR - PORTUGAL
GPS: 39°33'23.63"N / 8°26'25.11"W
T. +351 249 345 839
TM. +351 917 367 227
www.soldardosloendros.com
facebook.com/SolarLoendros

16,5
PICOS DO COUTO

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 6,25 DÃO 14,5% vol.

 ENOLOGIA
S/INF

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, ALFROCHEIRO

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmoniosos, com marcantes notas frutadas e florais, morangos e bagas silvestres, violetas.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, mantém a fruta, tosta bem integrada, taninos redondos, termina persistente.

 SOC. AGRIC. CASTRO PENA ALBA
T. +351 232 642 428

16,5
SERRADO

DOC TINTO 2014

€ 3,95 DÃO 14% vol.

 ENOLOGIA
S/INF

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ E JAEN

COR Rubi, limpo.

AROMA Equilibrado, com predominantes notas frutadas, a revelar mirtilos e frutos de bago.

SABOR Madeira a deixar especiarias e fumados, frutado, com taninos macios, boa frescura, termina persistente.

 SOC. AGRIC. CASTRO PENA ALBA
T. +351 232 642 428

16,5
QUINTA DA CALDEIRINHA VINHA VELHA

DOC TINTO BIO 2013

€ 22,00 BEIRA INTERIOR 14% vol.

 ENOLOGIA
JENNY SILVA

CASTAS RUFETE, MOURISCO, MARUFO

COR Rubi, limpo.

AROMA Harmonioso, fresco e envolvente, frutado e floral.

SABOR Com boa estrutura e corpo, frescura cativante, taninos redondos, frutos vermelhos e de bago, termina longo e agradável.

 AIDA RODA
T. +351 963 787 106

16,5
BOM VIVER

DOC TINTO RESERVA 2012

€ 22,00 DOURO 14% vol.

 ENOLOGIA
FILIPA NEVES FERREIRA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, VINHAS VELHAS

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso e elegante, revela evidentes notas frutadas e especiadas.

SABOR Tosta muito suave envolvida na fruta, suave floral, chá verde, taninos redondos, termina longo e apelativo.

 BOM VIVER
T. +351 932 456 261

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

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



DESALMADO

Uma questão de alma



Adega do
CARTAXO

adegacartaxo.pt



16,5

€ 6,00

QUINTA DA VASSALA

REG TINTO RESERVA 2013

LISBOA 14% vol.

ENOLOGIA
JULIÃO BATISTA

CASTAS
SYRAH, ALCANTE BOUSCHET E MERLOT
COR

Granada, limpo.

AROMA

Cativantes notas de frutos vermelhos maduros, com destaque para morangos, cerejas e framboesas, madeira suave.

SABOR

Macio e envolvente, estrutura harmoniosa, mantém a fruta aliada a notas do estágio em madeira, baunilha e especiarias, termina longo e apelativo.

SARTAL, LDA
T. +351 263 799 216
geral@sartal.pt
www.sartal.pt



16,5

CABEÇA DE TOIRO EDIÇÃO LIMITADA
DOC TINTO RESERVA 2014

€ 12,00 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
NUNO FARIA

CASTAS SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com distintas notas de frutos vermelhos e silvestres.

SABOR Frutado, com bom corpo e volume, madeira elegante e bem casada, taninos macios, fresco, termina longo.

ENOPORT DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS
T. +351 219 687 330



16,5

DAMASCENO
REG TINTO RESERVA 2013

€ 13,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos maduros, pretos e do bosque, especiarias e baunilha.

SABOR Harmonioso e envolvente, tem taninos aveludados, boa frescura, madeira bem integrada, termina persistente.

DAMASCENO
T. +351 927 560 499



16,5

DUVALLEY
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 39,55 DOURO 15% vol.

ENOLOGIA
S/INF

CASTAS TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR Granada intensa, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, compota de frutos vermelhos, tostados.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios frescura cativante, madeira, erva-doce, final persistente.

SOC. AGRIC. CASTRO PENA ALBA
T. +351 232 642 428



16,5

HERDADE GRANDE GERAÇÕES
REG TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 24,00 ALENTEJANO 14,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS DUARTE

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

COR Granada, limpo.

AROMA Intensamente frutado, com elegantes notas especiadas e tostadas.

SABOR Bons taninos, frescura correta, baunilha, compota de frutos pretos, deixa um final apelativo.

ANTÓNIO MANUEL LANÇA
T. +351 284 441 712



16,5

QUINTO ELEMENTO
DO TINTO RESERVA 2013

€ 17,00 TEJO 14% vol.

ENOLOGIA
MÁRIO ANDRADE

CASTAS TOURIGA FRANCA, SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, frutado, com evidentes notas de frutos de bago e silvestres, tosta.

SABOR Especiado, com madeira exótica, fruta bem presente, taninos macios, fresco, termina longo.

QUINTA DO ARROBE
T. +351 919 765 346



16,5

RESERVA DO PASSO
REG TINTO RESERVA 2015

€ 6,00 LISBOA 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS TINTA RORIZ, CASTELÃO, SYRAH E ALCANTE BOUSCHET

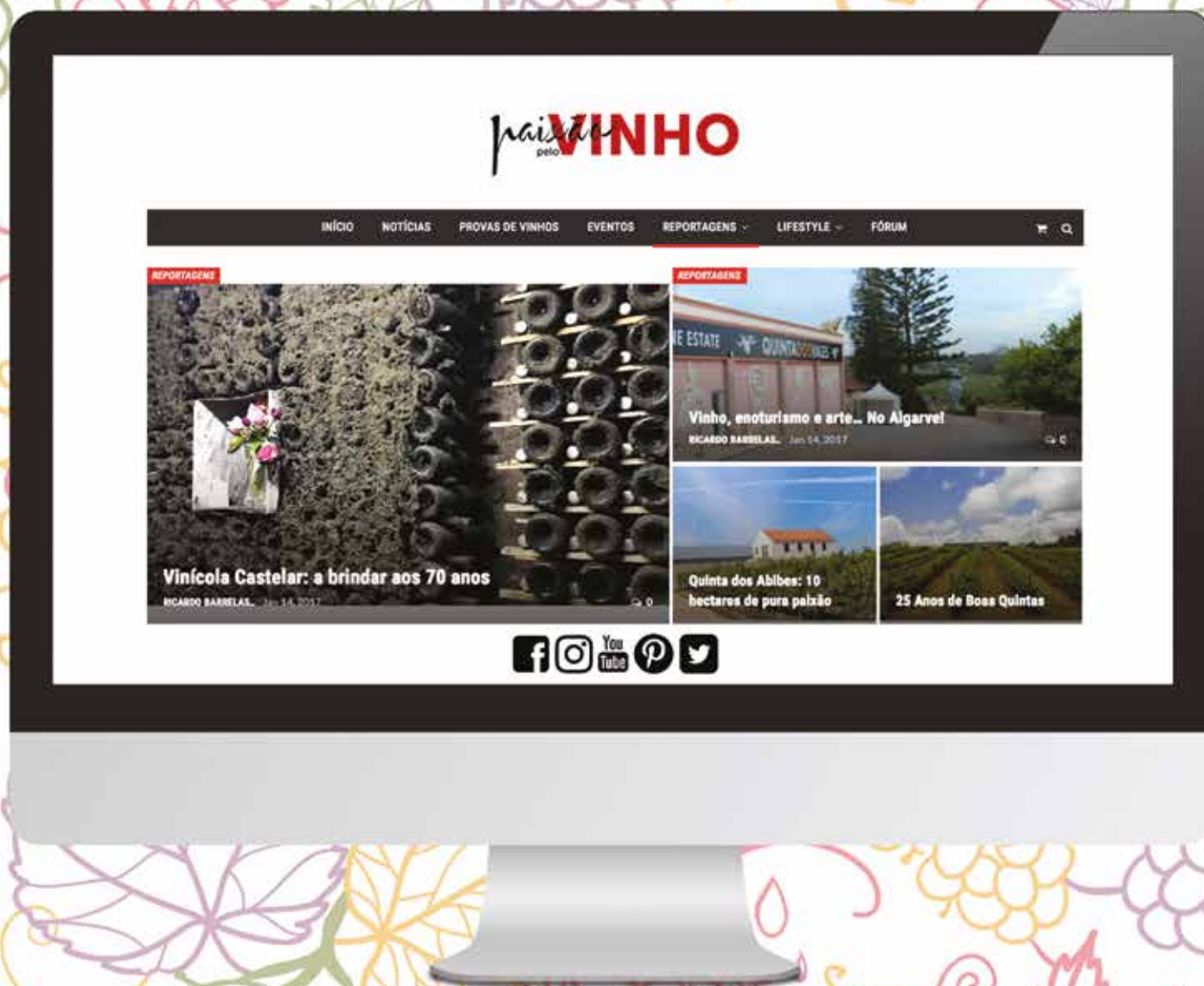
COR GRANADA, LIMPO.

AROMA Apetitivas notas frutadas, com destaque para frutos pretos e de bago, especiarias e tosta.

SABOR Equilibrado e envolvente, tem taninos aveludados, boa frescura, baunilha, compota, madeira, final prolongado.

PAÇO DAS CÔRTEES
T. +351 968 210 955

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



www.paixaopelovinho.pt



16 **ABALADIÇO**
IGP TINTO RESERVA 2015

€ 4,50 **TEJO** 13,5% vol.

ENOLOGIA
HERNANI MAGALHÃES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TRINCADEIRA

COR Granada definido, limpo.

AROMA Harmonioso, com suaves notas frutadas, frutos pretos em compota e cacau em destaque.

SABOR Bom corpo e volume, frescura correta, taninos suaves, chocolate, mirtilos, baunilha, especiarias, noz-moscada e tostados, termina longo e apelativo.

MSI - CASAL DA FONTE

T. +351 263 478 215

geral@casaldafonte.pt

www.casaldafonte.pt

f Vinhos Casal da Fonte



16,5 **QUINTA DA PONTE PEDRINHA**
DOC TINTO 2014

€ 6,50 **DÃO** 13% vol.

ENOLOGIA
PATRICIA CARVALHO

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Harmonioso, com predominantes notas florais associadas a frutos silvestres, tosta suave.

SABOR Balsâmico, taninos equilibrados, boa frescura, madeira de qualidade, vai crescer, termina persistente.

MARIA DE LOURDES MENDES OLIVA NUNES OSÓRIO
T. +351 238 485 000



16,5 **HERDADE DO SOBROSO**
DOC TINTO CELLAR SELECTION 2014

€ 20,00 **ALENTEJO** 14,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS DUARTE, FILIPE PINTO TEIXEIRA

CASTAS ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Harmonioso, intenso em notas de frutos vermelhos maduros, chocolate preto e tosta.

SABOR Bom corpo e volume, taninos ricos, fresco, equilibrado, frutado, termina persistente.

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



16,5 **CASTELAR**
DOC TINTO RESERVA 2011

€ 12,00 **BAIRRADA** 14% vol.

ENOLOGIA
VANDA PAZ

CASTAS BAGA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos vermelhos e de baga, tostados.

SABOR Nuances especiadas em harmonia com a fruta, baunilha, taninos aveludados, frescura cativante, termina persistente.

VINÍCOLA CASTELAR
T. +351 234 730 810



16 **QUINTA DA CALDEIRINHA**
DOC TINTO BIO 2013

€ 16,00 **BEIRA INTERIOR** 13,5% vol.

ENOLOGIA
JENNY SILVA

CASTAS TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com distintas notas frutadas, em destaque framboesas e amoras, suave floral.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, taninos redondos, frutado, deixa um final de boca fresco e persistente.

AIDA RODA
T. +351 963 787 106

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



16,5	QUINTA NOGUEIRA REG TINTO RESERVA 2015
€ 18,00	LISBOA 13,5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, PINOT NOIR
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Com persistentes notas de frutos silvestres e do bosque, maduros e compotados.
SABOR	Estrutura equilibrada, taninos macios, boa frescura, madeira bem casada, especiaria, final longo.
	ROMANA VINI T. +351 963 059 499



16	SAMIÃO DOC TINTO RESERVA 2014
€ 4,00	BAIRRADA 13,5% vol.
	ENOLOGIA SIMEÃO PÓVOA
	CASTAS MERLOT, TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Harmonioso, com apelativas notas frutadas em harmonia com a tosta suave.
SABOR	Taninos macios, boa frescura, estrutura equilibrada, ligeiro floral, termina longo e agradável.
	QUINTA VALE DO CRUZ T. +351 933 093 096



16	CRITTERIUM DOC TINTO RESERVA 2015
€ 5,00	LISBOA 13,5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA
	CASTAS CASTELÃO, TINTA RORIZ, ALICANTE BOUSCHET E SYRAH
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos vermelhos e silvestres, maduros, aliados a tostados, balsâmico.
SABOR	Agradável corpo e volume, taninos aveludados, boa frescura, especiado, compotado, termina persistente.
	PAÇO DAS CORTES T. +351 968 210 955



16	CAVES RENDEIRO REG TINTO RESERVA ESPECIAL 2015
€ 6,00	LISBOA 14,5% vol.
	ENOLOGIA NUNO GALVÃO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, MERLOT E CALADOC
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Harmonioso, com interessantes notas frutadas, com destaque para frutos pretos e de baga, cereja preta, mirtilos, ameixa, amoras.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos macios, frutado, intenso em notas de amoras, boa frescura, tostados suaves e bem integrados, termina longo e agradável.
	CAVES RENDEIRO, SOCIEDADE COMERCIAL DE VINHOS T. +351 263 760 694 T. +351 919 373 270 info@cavesrendeiro.com www.cavesrendeiro.com Caves Rendeiro

Outros vinhos provados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
17,5	QUINTA DA LAPA HOMENAGEM ST.ª TERESA D'ÁVILA DOC TEJO TINTO RESERVA 2014
17,5	QUINTA DA GANDARA DOC DÃO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2012
17,5	OBOÉ DOC DOURO TINTO GRANDE ESCOLHA 2012
17,5	QUINTA DAS LAMELAS DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2013
17	DOIS PONTO CINCO VINHAS VELHAS DOC BEIRA INTERIOR TINTO RUFETE 2013
17	QUINTA DA LAPA DOC TEJO TINTO RESERVA 2012
17	CASA DAS FLORES DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2013
17	CARPE NOCTEM REG ALENTEJANO TINTO LIMITED EDITION 2015
17	QUINTA DA ESCUSA REG TEJO TINTO RESERVA 2015
17	ROQUEVALE DOC ALENTEJO TINTO GRANDE RESERVA 2010
17	QUINTA LAGOALVA DE CIMA DOC TEJO TINTO GRANDE ESCOLHA SYRAH 2015
17	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA TINTA AMARELA 2016
17	PÉ POSTO DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2009
17	RABUGENTO DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, SOUSÃO 2011
17	INSUSPEITO DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2011
16,8	PACHECA VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,8	DORINA LINDEMANN LIMITE EDITION REG ALENTEJANO TINTO 2014
16,5	MUNDUS REG LISBOA TINTO RESERVA ARAGONEZ E CASTELÃO 2013
16,5	DESCONHECIDO DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,8	D. GRAÇA VINHAS ANTIGAS DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2013
16,5	FAGOTE VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2014
16,5	QUINTA DA ESPERANÇA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015
16,5	POLIPHONIA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2013
16,5	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16,5	CRUZ VELHA DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,5	MONTE DA CAPELA DOC ALENTEJO TINTO PREMIUM TOURIGA NACIONAL E SYRAH 2016
16,5	CRUEL DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2014
16,5	QUINTA DA BARREIRA BY JOSÉ GASPAR REG LISBOA TINTO RESERVA 2015
16,5	APEGADAS QTA VELHA DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2013
16,5	APEGADAS QTA VELHA DOC DOURO TINTO RESERVA 2014
16,5	QUINTA DO MOSTEIRÃO TNF DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA 2004
16,5	QUINTA DO COUQUINHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DO CÔRO REG TEJO TINTO RESERVA 2013
16,5	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO GRANDE RESERVA 2014
16,5	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2011
16,5	QUINTA DAS CORRIÇAS DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO RESERVA 2013
16,5	MESSIAS - VINHA DE SANTA BÁRBARA DOC DOURO TINTO 2013
16,5	QUINTA DO VALDOEIRO DOC BAIRRADA TINTO RESERVA 2013
16,5	D. GRAÇA DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA SOUSÃO 2014
16,5	BASTARDO BLACK EDITION REGIONAL TINTO
16,3	MONTES CLAROS DOC ALENTEJANO TINTO GARRAFEIRA 2013
16,3	CABO DA ROCA REG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH 2015

16,3	DONA JOANA REG ALENTEJANO TINTO GRANDE ESCOLHA 2013
16,3	POLIPHONIA SIGNATURE REG ALENTEJANO TINTO 2013
16,3	BOLONHÉS PRIVATE SELECTION REG ALENTEJANO TINTO 2011
16	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ 2012
16	BRIDÃO DO DO TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA TOURIGA NACIONAL 2015
16	QUINTA BEIRA DOURO DOC DOURO TINTO 2013
16	QUINTA DO ESPINHO DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2014
16	FRAGULHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2015
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA TINTO GRANDE RESERVA 2013
16	ENCOSTAS DE ESTREMOZ REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2014
16	VALE DO RICO HOMEM REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015
16	DONA BERTA DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16	AZINHATE DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ 2013
16	HERDADE DA BARROSINHA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2012
16	QUINTA DO ESTANHO VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2015
16	C CABRITA REG ALGARVE TINTO RESERVA 2015
16	MONTE DA CAPELA DOC ALENTEJO TINTO PREMIUM TOURIGA NACIONAL 2016
16	MONTE SEIS REIS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2014
16	CRITTERIUM REG LISBOA TINTO RESERVA 2015
16	DUVALLEY DOC DOURO TINTO RESERVA 2012
16	FILÃO DA GRIXA DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA 2014
16	BARCA DO INFERNO REG LISBOA TINTO RESERVA SOUSÃO, CABERNET SAUVIGNON 2016
16	QUETZAL DOC ALENTEJO TINTO RESERVA SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA 2013
16	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHA DE RIO TORTO DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2007
16	MARQUÊS DOS VALES REG ALGARVE TINTO GRANDE ESCOLHA 2014
16	CISTUS DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2009
16	ROQUEVALE DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2012
16	VILA FLOR VINHA DA PEÇA DOC DOURO TINTO 2013
16	GRANDES QUINTAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16	PERESCUMA N.º 1 REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2014
16	HERDADE DAS ALBERNOAS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015
16	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015
16	FOLHA DO MEIO REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2013
16	MONTE CASTAS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2014
16	3 AUTORES REG LISBOA TINTO GRANDE RESERVA 2011

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
15,5	PAXÁ REG ALGARVE TINTO NEGRA MOLE 2016
15,5	QUINTA DA BADULA REG TEJO TINTO RESERVA 2013
15,5	QUINTA DA FERRADOSA DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA 2014
15	ADEGA DE PALMELA DOC PALMELA TINTO RESERVA 2013

Seja responsável. Beba com moderação.

TRYP

BY WYNDHAM

LISBOA AEROPORTO

O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



Informações e Reservas:

Aeroporto Internacional de Lisboa
Rua C N°2, 1749-125 Lisboa - Portugal

Tel: 218 425 000

tryplisboaaeroporto.com

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



DESTINOS COM SABOR
WINE IN AZORES
SÃO MIGUEL



Wine in Azores Design Awards 2017

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

Pela primeira vez, um evento vínico, avaliou criatividade e conceito da imagem de todos os vinhos presentes no certame. Aconteceu em São Miguel, Açores, nos passados dias 20, 21 e 22 de outubro.

O Wine in Azores é o maior evento empresarial e o foco de todas as atenções em São Miguel desde há nove anos, no mês de outubro, sendo que a edição de 2017 vai decorrer nos dias 20, 21 e 22. O certame realizou-se no Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel, na Ribeira Grande, e para além de um atrativo programa de atividades paralelas, onde não faltaram reconhecidos chefes de cozinha, contou com largas centenas de vinhos em prova.

O Wine in Azores é organizado pela Gorgeous Azores e já conquistou lugar de destaque em Portugal. Pela primeira vez, um evento vínico integrou um concurso de design de rótulos de vinhos: o Wine in Azores Design Awards 2017 premiou os vinhos (tranquilos, efervescentes e fortificados) que mais surpreenderam os jurados pela imagem global. Todos os vinhos, presentes no evento foram considerados em concurso.

A garrafa e o rótulo são o primeiro convite à prova de um vinho, espumante ou aguardente vínica. Um primeiro contacto visual, é fundamental para a decisão da compra, diferenciando cada marca. Avaliar a criatividade, inovação, conceito,

legibilidade da mensagem e a qualidade dos rótulos de todos os vinhos presentes no Wine in Azores, edição de 2017, foi a missão dos jurados selecionados, todos relacionados com a temática: Maria Helena Duarte; Helena Castanho; Igor França; Martin Cymbron e Rui Veríssimo.

O Wine in Azores Design Awards 2017 atribuiu um prémio ao primeiro, segundo e terceiro classificados, bem como Menções Honrosas para os vinhos que mais se destacaram.

O vinho Adega Mayor, Branco Viognier 2016, Regional Alentejano, produzido por Adega Mayor, recebeu o primeiro classificado com o Prémio Wine in Azores Design Awards 2017. O segundo lugar foi atribuído ao vinho Rótulo Tinto 2015, DOC Dão, produzido por Niepoort/ Quinta de Baixo. A terceira posição foi para o Isabella A Proibida, tinto 2016, Rare Grape Collection, produzido por Azores Wine Company. Foram ainda entregues Menções Honrosas aos seguintes vinhos: Avis Rara, branco Doce 2016, Regional Península de Setúbal, produzido por José Maria da Fonseca; Gáudio, tinto Reserva 2013, Regional Alentejano, produzido por Ribafreixo;

Herdade do Rocim Clay Aged Terracota, tinto 2015 DOC Alentejo, produzido por Rocim; Reserva do Comendador, tinto 2013, Regional Alentejano, produzido por Adega Mayor, Santos da Casa Fazem Milagres, tinto Reserva 2013 DOC Douro, produzido por Santos & Seixo.

Acima de tudo foram, novamente, três fantásticos dias, onde foi possível provar centenas de vinhos, de todos os tipos, para todos os gostos e preços. Milhares de pessoas reunidas num espaço onde para além dos vinhos havia cocktails, tasca gourmet e show cookings apresentados por reconhecidos chefes de cozinha, como Renato Cunha (Ferrugem, em Vila Nova de Famalicão); José Júlio Vintém (Toca do Lobo, Portalegre); António Loureiro (A Cozinha, Guimarães); Justin Jennings DownUnder, Lisboa); Francisco Gomes (A Colonial, Barcelos), entre outros convidados desta edição.

Joaquim Coutinho Costa destacou à revista Paixão Pelo Vinho que “apesar de ser muito complicado fazer eventos desta dimensão numa ilha” já está “desejoso para comemorar a 10ª edição, em 2018”. Aliás, a data já está marcada: 19, 20 e 21 de outubro.



PAIXÃO PELA COZINHA
CHURRASQUEIRA D. PEDRO
ODIVELAS



Pedro Ferreira



Churrasqueira D. Pedro

Arte de bem servir

> texto D. R. > fotografias Ernesto Fonseca

Começou por ser uma churrasqueira, é um facto, mas foram aumentando a oferta e os clientes gostaram tanto, que tiveram de crescer, ampliar a carta e o espaço. Hoje, continua a ter grelhados fantásticos, mas a Churrasqueira D. Pedro é, acima de tudo, uma casa de referência para quem gosta de boa gastronomia e vinhos.

A Churrasqueira D. Pedro está localizada na Ramada, em Odivelas, perto de Lisboa. Quem gosta de gastronomia e bons vinhos já tem o GPS programado e, muitos, o caminho decorado. É um espaço de visita obrigatória. Vamos explicar-lhe porquê.

Em 1994, Dionísio e Maria de Jesus, abriram uma churrasqueira de frangos para fora, um espaço pequeno, num bairro em crescimento. Era tão bom que os clientes pediam mais, apareceram as propostas de pratos rápidos, sempre muito saborosos. E nunca mais pararam. Hoje, de 50 m² ocupam quatro vezes mais. Todo o restaurante foi sendo renovado e este ano o investimento foi para uma nova cozinha, toda equipada, uma copa independente e uma sala de refeições perfeita para grupos, a "Sala dos Avós", em homenagem aos fundadores.

Atualmente a casa é gerida pelo filho dos fundadores que, aliás, praticamente "vive" no restaurante desde os nove anos, tal é a sua paixão pelo espaço e pelo negócio. O Pedro Ferreira foi estudando, mas a escola era mesmo muito perto e, assim, podia passar as horas que restavam junto dos pais a ajudar. Certo do seu destino, optou pela vertente profissional e fez um curso de Hotelaria e Restauração na EPHT, em Lisboa.

Pedro não hesita em partilhar que o segredo da casa é "a qualidade e o serviço". De facto, os produtos e as matérias-primas,

como peixe ou carne, são fresquíssimos, o atendimento é ótimo, a carta de vinhos muito diversificada, há copos adequados e, porque também importa dizer, há bom gosto na decoração.

O cliente é sempre mimado, sente-se em casa e sai feliz. Consequência lógica: volta e traz os amigos! Tome nota: à quinta há cabrito assado no forno; à sexta há arroz de lingueirão; ao sábado há feijoada à transmontana e ao domingo há Cozido; às terças e quartas a especialidade do dia vai alterando em conformidade com a frescura dos produtos selecionados. Também tem de provar: açorda de gambas; pato com arroz (não nos enganamos, é mesmo assim!); cachorro de porco no forno; vitela à Lafões; costeletas de leitão assadas do forno; robalo escalado no carvão; bacalhau assado no carvão; coelho à bordalesa; peixes e mariscos frescos que nunca faltam. Para a sobremesa recomendamos o bolo de bolacha (com creme de manteiga à antiga); o arroz doce da avó Maria de Jesus; a tarte de amêndoa e as farófias, por exemplo. "Não há outra casa em Odivelas com assador a carvão e com uma oferta tão completa", salienta Pedro Ferreira, acrescentando que "aqui há qualidade e diversidade", e também há escolha para todos os gostos e carteiras, afinal "um cliente pode comer por 10 ou por 100 euros", refere.

"Gosto de ter vinhos especiais, que se distinguem pela diferença".

A carta de vinhos é extensa e a seleção cuidada. Há vinhos de todas as regiões, Portos, Madeiras, Moscatéis, Aguardentes Vínicas Velhas. "Leio muito e faço questão de procurar ter as novidades logo que são apresentadas" e destaca Pedro: "é uma grande paixão". "Gosto de ter vinhos especiais, que se distinguem pela diferença". Para além do portefólio que preenche a garrafeira, plena de opções vínicas, a Churrasqueira D. Pedro tem duas opções de vinhos com rótulo próprio – Avô Dionísio – nas opções branco e tinto, produzidos pela Venâncio da Costa Lima.

CHURRASQUEIRA D. PEDRO

Rua Álvaro de Campos, 1, loja 1
2620-258- Ramada
T. +351 219 342 833
T. +351 916 559 523
churrasqueiradpedro@gmail.com

HORÁRIO:

Almoços – 12H00/15H00
Jantares – 19H00/22H00
Ao domingo não serve jantares
Fecha à segunda-feira



SABORES
ESTRELAS MICHELIN
PORTUGAL



Restaurantes Vista e Gusto recebem primeira Estrela Michelin

> texto e fotografias D. R.

O Vista Restaurante, no Bela Vista Hotel & Spa, na Praia da Rocha, em Portimão, e o restaurante Gusto Conrad, em Almancil, ambos no Algarve, arrecadaram a primeira Estrela Michelin, na cerimónia de lançamento do Guia Michelin Espanha e Portugal 2018, em Tenerife.

Portugal está de parabéns. Todas as Estrelas Michelin foram renovadas e o País ainda ganhou mais duas.

“É o reconhecimento máximo que podemos receber, pelo trabalho que temos vindo a desenvolver e por tudo o que construímos nos últimos anos no Vista”, assegura o chef João Oliveira, do Vista Restaurante, no Bela Vista Hotel & Spa, em Portimão, muito feliz com a distinção, sentimento partilhado com todos os que o têm acompanhado na cozinha. “Temos trabalhado muito, em sintonia com a di-

recção do hotel, sempre a lutar para construir uma cozinha e um conceito o melhor possível, e para podermos proporcionar uma experiência única, diferenciadora e capaz de surpreender os clientes..”

Daniele Pirillo, que aperfeiçoou as suas técnicas de cozinha sob alçada do chef Heinz Beck no restaurante La Pergola (três estrelas Michelin), em Roma. Em 2014 chegou ao Gusto, no Conrad Algarve, em Almancil, como chef residente. “É com enorme alegria que recebo a primeira Estrela do Gusto. Este é um momento bastante especial

“É o reconhecimento máximo que podemos receber, pelo trabalho que temos vindo a desenvolver”

para toda a equipa, não podíamos estar mais felizes. Esta conquista reflete a nossa dedicação, a paixão pela gastronomia e, claro, a vontade de fazer cada vez mais e melhor”, refere Daniele Pirillo.



MARQUÊS DE MARIALVA



CONDE DE
CANTANHEDE



*A nossa paixão à sua mesa
Festas Felizes*


ADEGA de
CANTANHEDE

Tlf: +351 231 419 540
Fax: +351 231 420 768

GERAL@CANTANHEDE.COM
WWW.CANTANHEDE.COM



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO - DRINK RESPONSIBLY



must have for Christmas

Amar, partilhar, dar! Se todos os outros dias do ano já são sentimentos tão nobres, então agora, que é Natal, fazem ainda mais sentido. Queremos que estas páginas sejam uma verdadeira fonte de inspiração e incentivo. Aqui tem propostas excelentes para todas as situações. Faça as pessoas que mais gosta felizes! Ofereça vinho.

**Feliz Natal e um excelente 2018.
Um brinde!**



DÃO E DOURO Impossível resistir!

A Tavfer Vinhos, é uma empresa que se dedica à produção de vinhos em duas das principais regiões vitivinícolas de Portugal. A sua produção está assente na região do Dão, onde produz as marcas Quinta do Serrado, Serrado e Quinta Picos do Couto e, na região do Douro, mais concretamente no Alto Douro Vinhateiro onde produz os vinhos comercializados com a marca Duvalley. Ao longo dos anos, os seus vinhos foram distinguidos com os mais diversos prémios quer a nível nacional como internacional, dos quais se destacam o “Best Wine Trophy” conquistado no Concours Mondial de Bruxelles em 2013 com o vinho Duvalley Reserva Tinto 2010, bem como as primeiras “Grand Gold Medal” para a região do Dão no mesmo concurso no ano de 2014 com o **Quinta do Serrado Reserva Tinto 2010** e, no ano de 2017 com o **Quinta do Serrado Touriga Nacional 2011**. Para a Tavfer Vinhos a qualidade na produção dos seus produtos sempre foi um lema a seguir, procurando envolver na conceção dos seus produtos a inovação aliada à tradição. A Paixão Pelo Vinho provou alguns dos vinhos dos quais destaca e recomenda: **Quinta do Serrado DOC Dão tinto Touriga-Nacional 2012**, um vinho muito elegante e intenso, no qual se destacam os frutos pretos maduros e as notas florais. É rico e apelativo na boca, com bons taninos, frescura correta, violetas, amoras, madeira, termina persistente. **Quinta do Serrado DOC Dão tinto 2012** (Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Jaen), é um vinho pleno de elegância, com aroma equilibrado, predominantes notas frutadas, a revelar mirtilos e frutos de bago. Na boca a madeira a deixar especiarias e fumados, frutado, tem taninos macios, boa frescura, termina persistente. **Picos do Couto DOC tinto Reserva 2014** (Touriga-Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro), é um vinho harmonioso, com marcantes notas frutadas e florais, morangos e bagas silvestres, violetas. Na boca é equilibrado, com boa estrutura, mantém a fruta, tosta bem integrada, taninos redondos, termina persistente. **Duvalley DOC tinto Grande Reserva 2012** (Touriga-Nacional e Touriga Franca), um vinho intenso em notas frutadas, compota de frutos vermelhos, tostados; com bom corpo e volume, taninos macios, frescura cativante, madeira, erva-doce, final persistente. **Duvalley DOC tinto Reserva 2012** (Touriga-Nacional, Tinta-Roriz e Touriga-Franca), revela aromas sedutores a frutos maduros bem envolvidas, nas notas de estágio em barrica. Um vinho macio, com boa frescura e grande apetência gastronómica.

www.tavfervinhos.com



PÁTIO DAS CANTIGAS

Honrar a tradição

Inspirado na Lisboa castiça de antigamente, nasceu o vinho Pátio das Cantigas, símbolo da qualidade de vida e da alegria de viver. O **Pátio das Cantigas tinto 2016** (Touriga Nacional e Alicante Bouschet) é aromático e poderoso, no sabor destaca notas de cacau e compota de frutos silvestres, tem acidez equilibrada e um final prolongado. Já o **Pátio das Cantigas branco 2016** (Fernão Pires e Chardonnay) revela um aroma intenso, elegância e equilíbrio entre as notas de fruta madura e a frescura, de atrativa persistência no final de boca. É a escolha perfeita para os dias mais longos! Vinhos que enchem a alma, iluminando-a com o brilho de uma cidade magnífica. Para momentos únicos!

www.adegadeazueira.com



VINHOS SERRAS DE GRÂNDOLA

A Serenada Enoturismo

Em plena Serra de Grândola, A Serenada mantém-se na mesma família há mais de três séculos. Jacinta Sobral, 'vigneron' de corpo e alma, herdou do pai a vinha cinquentenária e a tradição, que combina com inovação, criatividade e uma enorme paixão por um projeto que une excelentes vinhos à arte de bem receber.

Neste Natal sugerimos, que ofereça vinhos Serras de Grândola, mas sobretudo que os partilhe em família nas refeições mais desejadas do ano: **Serras de Grândola Verdejo 2016, Serras de Grândola Gouveio e Arinto 2016 e Edição Especial tinto 2015**. Para um presente único **ofereça uma estadia na Serenada Enoturismo**. Alojamento boutique em se sentirá em casa, usufruindo de uma vista e tranquilidade únicas. A prova comentada de três vinhos é oferta garantida na reserva de uma ou mais noites de domingo a quinta-feira, para estadias até final de Fevereiro.

www.serenada.pt




Quinta
do Pêgo



COVIP

Companhia de Vinhos Portugueses



CASAL DA COELHOIRA

Paixão familiar de três gerações

margens do rio Tejo, junto à Vila de Tramagal, e que se estende por uma área total de 250 hectares. E é aqui que nascem dois vinhos verdadeiramente apaixonantes. O

Casal da Coelheira Mythos Regional Tejo tinto 2014 (Touriga Nacional, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon) tem um aroma elegante, com evidentes notas de frutos pretos, chocolate e especiarias. Tem excelente estrutura, taninos macios, boa frescura, frutado, com ligeiro vegetal, madeira de grande qualidade, termina persistente. **O Casal da Coelheira Private Collection Regional tinto 2014** (Touriga Nacional, Alicante Bouschet) oferece um aroma intenso em notas de frutos pretos compotados, mirtilos, ameixas, flores, tosta suave. Tem taninos ricos e envolventes, bom corpo e volume, fresco, frutado, deixa um final ligeiramente especiado e prolongado.

www.casaldacoelheira.pt

COLHEITA TARDIA

Herdade da Mingorra



É um vinho especial, sedutor e apelativo. Nasce da casta Semillon e revela um aroma fresco, citrino, floral, e um sabor denso e untuoso, equilibrado e persistente. A complexidade proveniente da atividade da 'Botrytis cinérea', acompanha toda a sua prova, tornando-o um Late Harvest único no Alentejo.

www.mingorra.com

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

Tinto colheita 2014



É um blend com as castas típicas da região do Dão: Touriga Nacional, Afrocheiro, Tinta Roriz e Jaen. De cor rubi é vinoso e sumarento. O aroma mistura os frutos vermelhos do bosque, com algumas algumas especiarias e traços florais. Revela boa textura e estrutura na boca. É um vinho bastante equilibrado, leve, fresco e com um final persistente.

www.facebook.com/quintadapontepedrinha/

FILIGRANA 2015 100 HECTARES

Produzido a partir de uma rigorosa seleção de uvas das castas Touriga Nacional, Sousão, Tinto Cão Tinta Roriz e Touriga Franca, provenientes das melhores vinhas desta região Duriense. Rubi definido, limpo. Fabuloso aroma! Intenso em compota caseira de frutos pretos e de bago, tostados. Guloso e encorpado na boca, madeira de grande qualidade, especiarias, chocolate preto, fruta, termina prolongado e delicioso.



100 HECTARES
WINE
EMOTIONS

100 HECTARES
SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA
PESO DA RÉGUA
comercial100hectares@gmail.com
T. +351 254 313 593
 100 Hectares

100 HECTARES SOUSÃO 2016

Das melhores vinhas e da seleção das melhores uvas da casta Sousão, nasceu este vinho poderoso, que tão bem expressa o terroir do Douro em toda a sua magnitude. Há apenas 4600 garrafas e acaba de receber a maior distinção PRESTÍGIO pela revista Paixão Pelo Vinho, aplicada apenas a vinhos únicos e absolutamente apaixonantes. Rubi escuro, intenso, limpo. Aroma ainda jovem, expressivo, intenso em frutos pretos e madeira suave, especiarias. De sabor exuberante, envolvente, mantém a fruta, aliada a chocolate preto, pimenta do reino, tem taninos aveludados, uma frescura excelente. E termina fabuloso!



QUINTA DE PAÇOS

500 anos a produzir vinhos de alta qualidade com uma personalidade distinta pondo o ênfase no seu caráter natural e autêntico:

Vinhos (da Quinta de Paços) são cada vez mais impressionantes” *Robert Parker* • “Todos são fantásticos, estou impressionado, fiquem de olho neles” • *Simon Woods* • “Já na altura o uso de contato com a pele, borras e a batonnage não era tão comuns no Vinho Verde. Estas técnicas (e a qualidade da fruta) deram aos vinhos uma complexidade, estrutura, intensidade e sensação na boca incomuns.” *Sarah Ahmed – The Wine Detective*



Casa do Capitão-mor

“Lindamente construído”
91/100 por *Robert Parker – Wine Advocate*

“Tão refrescante como uma limonada mas um pouco mais “rebelde.”
The Oprah Magazine

“O Casa do Capitão-mor Alvarinhos, especialmente o Reserva, sempre me impressionaram.”
Sarah Ahmed – the Wine Detective



Casa do Capitão-mor Reserva

“Um vinho que perdura lindamente no palato.”
90/100 por *Robert Parker – Wine Advocate*



Morgado do Perdigo

“Está sempre bem equilibrado...muito bem feito.”
90/100 por *Robert Parker – Wine Advocate*

“Maravilhoso equilíbrio de frutas aromáticas e uma estrutura magra e salina. Fresco, vital e delicioso.”
Medalha de Ouro International Wine Challenge 2017



Loureiro & Arinto

Best Buy – Wine Enthusiast 2017

“Fresco e envolvente, frutado, conjunto equilibrado, termina longo e cativante.”
16 valores *Revista Paixão pelo Vinho*



Superior

“Subtilmente impressionante.”
88/100 por *Robert Parker – Wine Advocate*
~17 Valores *Revista de Vinhos*

www.quintapacos.com

A EXCELÊNCIA DA BAIRRADA by Vinícola Castelar

O trabalho da Vinícola Castelar assenta na permanente exigência de qualidade, na satisfação dos clientes e inovação das suas marcas. O **Castelar espumante Bruto Baga-Bairrada** é um ‘Blanc de Noirs’ com estágio de 36 meses em cave. Tem bolha fina e intensa, revela aroma e sabor frutado, fresco, cremoso e complexo, tem mousse suave e persistente. O **Castelar tinto 2011** é elaborado com Baga, Touriga Nacional e Tinta Barroca e estagiou um ano em madeira de carvalho. É intenso a frutos vermelhos maduros, com sabor a ameixa, cereja e notas de baunilha, taninos macios, boa estrutura, persistência e uma excelente capacidade de envelhecimento.

www.vinicolacastelar.pt





ADEGA DE
FAVAIOS

DESDE 1952

65
ANOS

Seja responsável. Beba com moderação.



PITADA VERDE

A Pitada verde é um projeto familiar em pleno coração da Região Tejo, Cartaxo. Os 23 ha de vinha distribuem-se pelas três sub-regiões (Campo, Charneca e Bairro), procurando-se localmente o terroir mais favorável para a produção de vinhos distintos.

@BATISTA'S by PITADA VERDE Regional Tejo tinto Reserva 2015

Uvas das castas Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon fermentadas em lagar tradicional com pisa a pé, originaram este vinho de cor granada intenso. Mostra-se com taninos firmes e aveludados, excelente frescura e harmonia, balsâmico, com toque vegetal, deixa um final de boca prolongado e sedutor.

@BATISTA'S by PITADA VERDE Regional Tejo rosé Colheita Seleccionada 2016

Monocasta de Touriga Nacional, apresenta uma cor rosa límpida e brilhante. Evidencia notas de frutos vermelhos, morango, cereja e framboesa. Com sabor frutado e floral, apresenta-se elegante e com boa frescura, com final persistente.

www.facebook.com/pitadaverde/



BOM VIVER Dedicação ao Douro

A Quinta do Espinho, situada em Santa Marta de Penaguião, sobre o lugar do Bom Viver pertence à família Neves Ferreira há seis gerações e é aqui que se produzem vinhos DOC Douro de elevada qualidade, agora pelas mãos da geração mais nova. Elegantes e sofisticados, estão disponíveis no mercado um branco e três tintos, todos elaborados a partir das castas tradicionais do Douro e de vinhas velhas: Bom Viver branco 2016; Bom Viver tinto 2012; Bom Viver tinto Reserva 2012 e, também, o Torreão tinto 2013. Excelentes escolhas para esta quadra e para os convívios que se adivinham memoráveis!

www.bom-viver.com





QUINTA DA CALDEIRINHA

Vinhos naturais e genuínos

A Quinta da Caldeirinha (QC) está localizada na aldeia histórica de origem árabe chamada Almofala – Figueira de Castelo Rodrigo, Região da Beira Interior, integrada no Parque Natural do Douro Internacional. Aqui produzem-se **vinhos exclusivos de uma Agricultura Biológica / Orgânica** praticada há 17 anos. São vinhos vegan resultado, também, de uma vinificação que segue o protocolo exigida. “São vinhos de pequena série para que se possa sustentar a altíssima qualidade” garante o produtor. Entre outros destacamos os **QC Syrah DOC BIO 2013; QC Touriga Nacional DOC BIO 2013; QC Cabernet Sauvignon DOC BIO 2014; QC Aragonês DOC 2010 e o QC Tinta Roriz DOC BIO 2013**, vinhos Biológicos Quinta da Caldeirinha que exponenciam a qualidade do terroir característico das terras altas, ou seja são vinhos frescos de montanha. Entre as vinhas, a QC mantém uma vinha secular com castas autóctones e de onde se produz o fantástico **QC Vinha Velha DOC BIO 2013**, apresentando apenas 900 unidades de garrafas devidamente numeradas. Sendo um projeto pioneiro e inovador de produção orgânica a nível local, a QC tem como objectivo a criação de vinhos e azeite autênticos e personalizados, que expressem toda a riqueza do seu terroir e reflitam um genuíno respeito pela componente biofísica e paisagística. “A nossa paixão, dedicação e orgulho permite, assim, a partilha com aqueles que procuram produtos de elevada autenticidade e qualidade!”

www.quintadacaldeirinha.com

PERIPÉCIA & QUINTA DO CERRADO DA PORTA



A Quinta do Cerrado da Porta está localizada na região de Lisboa, no concelho de Sobral de Monte Agraço. É aqui se que produzem, também, os vinhos Peripécia, monocastas, de produção limitada: há um Pinot Noir, um Chardonnay e está, agora, disponível o primeiro Merlot. Novidade são, também, a Quinta do Cerrado da Porta Reserva branco seco 2016 (Arinto) e Grande Reserva tinto 2015 (Touriga Nacional, Merlot e Syrah). Esta marca está destinada a vinhos e espumantes de gama alta.



www.cerrado-da-porta.pt

SEM VERGONHA

**de Susana Esteban
e Dirk Niepoort**



Sem Vergonha é o vinho mais recente de Susana Esteban e Dirk Niepoort. Os dois enólogos juntaram-se na Adega de Susana, no Alentejo, para criarem um extremo Castelão, um vinho com o perfil de Borgonha. O Sem Vergonha Tinto 2015 é um vinho desafiante e fora das convenções, bem ao estilo da dupla. Apresenta-se num vermelho cor de cereja, de aroma intenso a frutos vermelhos onde se destaca a cereja.

www.susanaesteban.com

DONA MATILDE

Doc Douro Tinto Reserva 2013



Elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, apresenta cor rubi definido, limpo. No aroma é frutado evidente; com distintas notas de frutos vermelhos e silvestres, fresco e mentolado. Tem um sabor rico, envolvente, com ligeiro vegetal, especiarias, fruta, madeira bem integrada, taninos firmes, boa frescura, termina persistente.

www.donamatilde.pt



QUINTA DO GRADIL

CINCO REFERÊNCIAS NA NOVA CARTA DE VINHOS A BORDO DA TAP

"É uma enorme honra termos sido selecionados para "voar com a TAP", a partir de janeiro, com cinco das nossas referências. Mais do que uma companhia bandeira, a TAP assume-se como um embaixador de Portugal, pelo mundo inteiro, e tem critérios de qualidade muito rigorosos. Temos a certeza que os portugueses e estrangeiros que provarem os nossos vinhos vão ficar satisfeitos e curtos para conhecer melhor os vinhos portugueses, em particular da região de Lisboa".

- LUÍS VIEIRA



Dois biviariais da gama clássica e permanente da Quinta do Gradil que resultam da combinação de uma casta estrangeira com uma portuguesa – um vinho branco Sauvignon Blanc & Arinto de perfil muito aromático e onde se destaca uma acidez viva e muito fresca, e um rosé Syrah & Touriga Nacional de aromas vivos a frutos vermelhos com bagas silvestres. E três Mula Velha, uma referência que nasceu na Quinta do Gradil como resposta a uma tendência cada vez maior de consumir vinho de qualidade todos os dias.

Seja responsável. Beba com moderação.

www.quintadogradil.wine



Quinta do Gradil • 2550-073 Vilar, Cadaval • Portugal
info@quintadogradil.pt • (+351) 91 779 19 74



QUINTA DOS ABIBES

**Espumante Arinto & Baga
DOC Bairrada Reserva 2013**

Elaborado a partir das castas Arinto e Baga, o espumante Extra Bruto 2013, relewa um aspeto cristalino, com bolha fina e persistente e presença de coroa. De cor alambreada definida, tem aroma frutado, fresco. Na boca é crocante, tem distinto volume de boca, musse cativante, é envolvente deixa um final de boca persistente. Esteve 18 meses em cave e três meses após 'degorgement'.

É perfeito para momentos de convívio, como aperitivo para acompanhar iguarias da cozinha mediterrânica onde se inclui o Leitão à Bairrada.

www.quintadosabibes.com



QUINTA DOS ABIBES

**Reserva tinto 2013
DOC Bairrada**

Elaborado a partir das castas Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon, apresenta aspeto cristalino, cor granada intensa com tons violáceos.

No aroma revela um misto de frutos vermelhos bem maduros e geleia dos mesmos. Nuances de frutos secos, especiarias e subtis notas tostadas.

Sabor frutado, macio, elegante e harmonioso.

Com distinta persistência, revela complexidade e grande aptidão gastronómica. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Este vinho tem uma longevidade prevista de sete a dez anos.

www.quintadosabibes.com



COMENDA GRANDE APRESENTA GRANDE RESERVA

Amor pelo Alentejo

O Monte da Comenda Grande, é uma exploração agrícola familiar com tradição secular que aposta, de forma firme e contínua, na reconversão da agricultura alentejana, apresentando uma diversidade de explorações que vão desde os sobreiros à vinha, passando pelo Agroturismo. Em anos excecionais surge o **Comenda Grande Reserva tinto**, estagiado em tonéis de carvalho francês de mil litros de capacidade em que se pretende obter, para além da grande harmonia do conjunto, uma personalidade própria, dispondo-se à partida de um produto robusto, concentrado mas com grande finura, evidenciando as melhores características das uvas em excelente estado de maturação. O **Comenda Grande Regional Alentejano Grande Reserva tinto 2013** foi elaborado com as castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah, é um vinho de grande exuberância aromática e complexidade, com destaque para as frutas maduras, ligeiro floral e notas de cacau, harmonioso. No sabor revela-se cheio e elegante, com a acidez e os taninos a equilibrarem o conjunto, terminando persistente e prolongado. Novidades são também o **Comenda Grande 6 Castas Regional Alentejano Tinto 2014** (Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon), de aroma intenso e complexo; macio, fresco e envolvente; e o **Comenda Grande Regional Alentejano Espumante branco (Arinto) Bruto 2013**, pleno de frescura e elegância.

www.comendagrande.pt



PORTAL DAS HORTAS

**Vindima Tardia Avesso
2015**

Elaborado a partir de uvas sobrematuradas e criteriosamente colhidas, estagiou nove meses em barricas de carvalho francês e resultou num vinho de magnífica e suave cor dourada, com aroma intenso a frutos maduros e notas de amêndoas, pleno de frescura e equilíbrio, que deixa um final persistente e apelativo.

www.casadashortas.pt



QUINTA DO GRADIL TANNAT

**Regional Lisboa
tinto 2015**

Cor rubi violácea, aromas a fruta vermelha e ameixas com nuances florais e de tabaco. A finesse e elegância encontram o equilíbrio perfeito na estrutura e corpo do Tannat. Excelente acidez com um final longo e complexo.

www.quintadogradil.wine



PRATO DO DIA

Filipa Gomes

> fotografia **Cláudia S. Villax**

Este é o livro de culinária mais aguardado pelos portugueses que acompanharam os mais de 120 episódios do "Prato do Dia" - o programa de culinária nacional do canal 24Kitchen, apresentado pela Filipa Gomes desde 2013. O livro reúne 80 receitas de entradas, pratos principais e sobremesas, simples, práticas e deliciosas. Para ler, cozinhar e saborear, como diz a Filipa, "até ter nódoas de gordura e ficar com páginas coladas à conta dos salpicos de massa de bolo!"



COZINHAR COM AMOR

Daniela Ricardo

Uma visão sobre a cozinha natural e consciente, acompanhada por amigos que partilham a sua experiência e preocupação com a alimentação e hábitos de vida saudáveis: Fátima Lopes, Geninha Varatojo, Pedro Norton de Matos, Rute Caldeira, Luís Baião e Alexandre Gama partilham receitas e histórias para privilegiar um regime alimentar que, muito mais do que uma dieta, é um verdadeiro estilo de vida.



www.revistapaixaopelovinho.pt



Assine já!

**3 x ano
11,70€**

com oferta
dos portes

211 352 336



#01

Paixão pela **CERVEJA**

LABEL & DESIGN
Super Bock:
90 Anos
de história autêntica

BEER OPS
Letraria, Catraio
The Couch, Birraria

SAGRES CASCADE
Novos consumidores
têm todo um mundo
para descobrir

CHEF RUI PAULA
Entre cervejas e petiscos
"A cozinha é uma
produção de memórias"

FILÉIRA EM DEBATE
A cerveja é sinónimo de
crescimento económico

**DESCUBRA AS
MELHORES CERVEJAS
PERFEITAS PARA OS DIAS MAIS FRIOS**

CONFRARIA DA CERVEJA | VADIA | MUSA | ESTRELLA D'ALMA | ASTRONOMY CONCEPTS | ARMÉNIO SANTOS | MATERIAS-PRIMAS
APRENDER A PROVAR | MARTA FRAGA | KORISCA | ATUALIDADES E OUTRAS FÉRIAS | CERVEJAS ACABADAS DE CHEGAR

#cheers

www.revistapaixaopelacerveja.pt

Seja responsável. Beba com moderação.

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.

