

Maixãa pelo VINHO

#73

trimestral
jan/fev/mar

30 ANOS DE QUINTA DE LA ROSA
QUINTA DE CHOCAPALHA
50º ANIVERSÁRIO SOVIBOR
CHEF TIAGO EMANUEL SANTOS
GRANDE ENTREVISTA A ROY HERSH
WINE IN AZORES: 10ª EDIÇÃO

Brindar em grande!

Vinhos em garrafa magnum
Vinho do Porto Vintage 2016
e mais de 200 novidades vnicas
para provar e partilhar

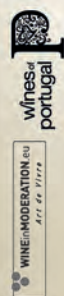
2019 - PORTUGAL CONTINENTAL €5.00



AMPHORA WINE DAY | QUINTA VALE D. MARIA | VIEIRA DE SOUSA | POÇAS | LAVRADORES DE FEITORIA | ALVES DE SOUSA
BRANCOS DA MÊDA | O VINHO E OS PREÇOS | QUINTA DO GRADIL | BORGES | MUST HAVE | E MUITO MAIS!



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



SABIA QUE?

A Casa Ermelinda Freitas surgiu em 1920, estando prestes a completar 100 anos.

Já conquistou mais de 1000 prémios a nível nacional e internacional.

Dona Ermelinda Reserva é concebido a partir de vinhas velhas com mais de 50 anos de idade.

MAIS INFORMAÇÕES:



PARA QUEM SABE O QUE É ERMELINDA!

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



proprietário e editor

PurpleSummer Media & events, Unip. lda
Lopes Henriques
NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

sede e redação

Rua Manuel da Silva, n.º 2, 1.ª Frente
2700-552 Amadora | Portugal
T. +351 211 352 336

diretora editorial

Susana Marvão
editorial.purplemedia@gmail.com

diretor adjunto

André Guilherme Magalhães
andremagellan@gmail.com

diretora executiva

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

assessora da direção

Cristina Ribeiro
purplesummer.media@gmail.com

redatores

André Guilherme Magalhães, Augusto Lopes, António
Mendes Nunes, Carlos Ramos, Cláudia Pinto, Hélio
Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti, Manuel Baióia,
Maria Helena Duarte, Paulo Pimenta, Pedro Moura,
Sérgio Costa Lopes, Susana Marvão.

fotografia

Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca, Nuno Baptista,
Nuno Belo, Sérgio Sacoto e Shutterstock

editor on-line e multimédia

Ricardo Barreiras

provedores PPV #073

Ana Almeirante, Ana Penha, André Guilherme Magalhães,
Hugo Garcia, Jaime Costa, João Pereira Santos, João Silva
e Sousa, José Silva, Maria Helena, Duarte, Mário Conde,
Pedro Moura e Tiago Correia

consultores em enologia

Osvaldo Amado e Gabriela Canossa

publicidade e assinaturas

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

projetos especiais

Sofia Ferreira
T. +351 936 623 279
purplesummer.sofia@gmail.com

arte e paginação

José Barbosa

impressão

Lusolimpres, 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

Tiragem média 4000

Siga-nos também on-line



#paixãopelovinho

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

Estatuto Editorial

Disponível em www.paixãopelovinho.pt

Periodicidade Trimestral

jan/fev/mar 2019

**Fotografia da Capa**

©Ricardo Matias

WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre



EDITORIAL



SUSANA MARVÃO

diretora editorial

Celebrar em grande

Em plena época de celebração, exploramos o conceito das magnum. E não podíamos ter sido mais felizes na escolha do tema de capa numa altura em que, por definição, é um momento de convívio entre família e amigos. Nas mesas, que se querem grandes e fartas para celebrar as festas, as garrafas de 0,75 litros “insistem” em ser pequenas para tantos festejos, dando espaço para que as magnum brilhem.

Mas as magnum são muito mais do que uma garrafa que leva mais líquido. São, antes de mais, um potencial de evolução do vinho. Os enólogos Tiago Alves de Sousa, Bernardo Cabral e Alexandra Mendes deram a sua opinião sobre este “grande formato” mas também nos comentaram o que esperam da colheita de 2018, cheia de novos desafios materializados em vagas de calor e granizo fora do tempo. Aliás, Alexandra Mendes teve particular piada durante a nossa conversa já que, quando lhe perguntarmos se gostava de desafios, disse logo que sim. “Agora, se me perguntar se estou

cansada. Estou!!! Estou muito cansada este ano”. Da entrevista ao carismático Roy Hersh ficou-nos na memória a sua expressão e tom de voz quando nos disse: “Olhe que eu sei o que é saudade”. Não ficamos com qualquer dúvida. O especialista em Vinho do Porto e da Madeira, “diretor” do blogue “For the love of Port”, conhece mais história, costumes e a realidade portuguesa do que muitos de nós. Além de que fala de Portugal com carinho, esperança e respeito. A entrevista, que decorreu em plena baixa da cidade do Porto, não podia ter terminado de melhor forma. Quando lhe perguntamos quando se muda para Portugal, Roy Hersh diz que adorava. Mas que nunca submeteria a sua mãe, já de idade, a uma mudança de país. “Nunca a abandonaria”, disse-nos.

E porque 2019 já aqui está, ergam esses copos e brindem com os vossos. A equipa da Paixão Pelo Vinho deseja-vos um excelente ano. Em versão magnum!

Um brinde.

Í

006 Notícias e novidades
010 Amphora Day
014 Novidades em prova cega
040 Quinta de Chocapalha



042 90th Anniversary António Vieira de Sousa
044 Centenário da Poças
046 Vinhos Borges
048 Lavradores de Feitoria



050 Quinta de La Rosa
054 50 anos Sovibor
056 O preço dos vinhos portugueses
058 Alv(b)ariñ(h)o
060 Alves de Sousa
062 Grande Entrevista Roy Hersh



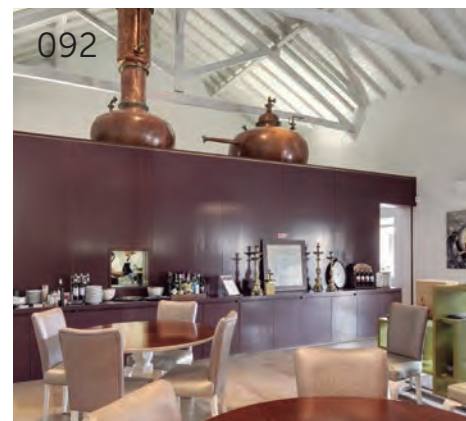
067 Porto Vintage 2016
072 Tema de Capa
A democratização das Magnum
075 Magnuns em prova cega
082 Os brancos da Mêda
083 Wine in Azores
088 Chef Tiago Santos



067



092 Quinta do Gradil
094 Must Have
098 Paixão Pelo Vinho BYOB Dinner





ADEGA DE
FAVAÍOLOS

DESDE 1952



Seja responsável. Beba com moderação.





NOVIDADES

CAVES SÃO JOÃO pertinho do centenário

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**

O 98 Anos de História, o mais recente lançamento das Caves São João da série Comemorações do Centenário (1920-2020), chegou há meia dúzia de dias ao mercado. Trata-se de um vinho branco do Dão, um lote composto por 80% de Encruzado, 10% de Cerceal Branco e outro tanto de Malvasia-Fina. É um vinho estagiado em madeira muito usada, que não marca o vinho, antes lhe conferindo muita complexidade, com notas sílex, fósforo, especiarias, vegetal seco e um delicado floral. Na boca apresenta bom volume, muita frescura e elegância. É vinho para se apurar durante umas boas

duas dúzias de anos. O seu preço de referência é de 30 euros.

Ao lançamento estiveram presentes a administradora Fátima Flores, a CEO e administradora Célia Alves e o enólogo José Carvalheira. Estas comemorações do centenário começaram em 2010 com o lançamento do 90 Anos de História e em cada um dos anos seguintes tem sido apresentado um vinho (ou outro produto da casa) que represente uma década da História da empresa e do mundo. Com o lançamento do 98 Anos de História ficam a faltar dois lançamentos, comemorando-se o centenário das Caves São João em 2020.



MANZWINE com nova adega

> texto **Mário Conde** > fotografia **D.R.**

A família Manz inaugurou no dia 1 de dezembro, na aldeia de Cheleiros, Mafra, a sua nova e muito funcional adega com capacidade para vinificar até 400 mil litros de vinho por ano. Com o novo edifício apto a laborar foi possível dar outro uso à antiga escola primária da aldeia onde, após a sua recuperação

pedra por pedra, funcionou durante anos a adega da ManzWine, que ganhou especial notoriedade por produzir e engarrafar vinhos da casta Jampal. O espaço é agora a sala de barricas. Também há uma loja e museu.

CTX Vinho Licoroso Abafado

A Adega do Cartaxo acabou de lançar o CTX vinho Licoroso Abafado. Resultante da casta Fernão Pires, tem um aroma intenso, com notas de frutos secos, figo em passa e mel. Este vinho tem um sabor doce, untuoso com notas de compota de figo e com um final agradável. Acompanha bem com todo o tipo de doces e frutas em compota.



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



QUINTA VALE D. MARIA tem novos vinhos

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

A Quinta Vale D. Maria é uma antiquíssima propriedade no coração da Região Demarcada do Douro, que é reconhecida pelo empenho e dedicação na preservação de vinhas velhas com grande diversidade de castas. O restaurante Oficina do Marques, no Bairro Alto, em Lisboa, foi o lugar escolhido por Cristiano Van Zeller, Francisca Van Zeller e Martim Guedes para apresentarem os seus sete novos vinhos da Quinta Vale D. Maria: dois vinhos brancos, três vinhos tintos e dois vinhos do Porto. O Vale D. Maria VVW Valeys Douro Branco 2017 é um blend de três vinhas distintas de maior altitude, fresco de acidez vincada e já com a madeira bem integrada, para beber já ou guardar para mais tarde. O Vale D. Maria Vinha do Martim Douro Branco

2017, tem caráter único, é oriundo de uma pequena parcela de vinha situada na Vila de Martim, que se distingue pela raridade da mistura de 12 castas com mais 80 anos. Um vinho de grande qualidade e complexidade, pronto a beber, mas que dentro de alguns anos será surpreendente. Nos tintos, o Quinta Vale D. Maria Douro 2016, é o resultado de uma mistura de mais de 41 castas que fazem parte da vinha original, com uma média de idade de mais de 60 anos. Complexo e elegante, Cristiano Van Zeller explica que "é este o caráter do terroir do Douro e que a preservação de práticas ancestrais, quer na adega quer na viticultura, fazem potenciar o caráter do vinho, amaciar taninos e ganhar complexidade de aromas e texturas das diferen-

tes castas autóctones da quinta". O Quinta Vale D. Maria Vinha da Francisca Douro 2016, apresentou-se fresco, complexo, corpulento mas com grande elegância. Proveniente de uvas oriundas de uma vinha de menor altitude, junto ao Rio Torto, o Quinta Vale D. Maria Vinha do Rio, é um vinho de caráter sedoso e intenso, um grande vinho.

Finalizou-se esta apresentação com os vinhos do Porto. O Quinta Vale D. Maria Reserva Porto Lote nº16, o único nesta categoria de vinhos jovens, de altíssima qualidade, fresco, frutado, suave e intenso. Já o Quinta Vale D. Maria Vintage 2016, é um Porto de enorme estrutura e intensamente frutado, de taninos suaves e maduros, que tem um longa vida pela frente. Muito Bom.



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



NOVIDADES

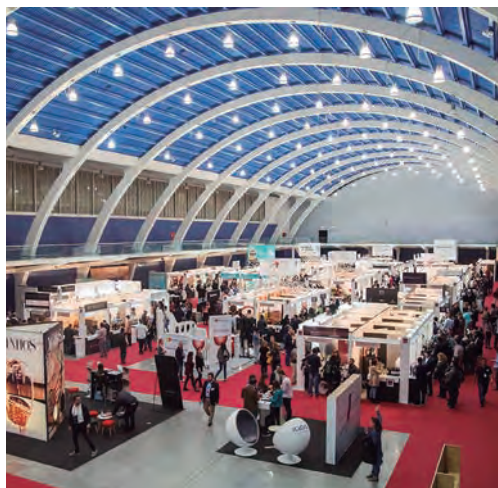


Concurso de Vinhos **ESCOLHA DA IMPRENSA 2018**

Ano após ano, realiza-se o “Concurso de Vinhos Escolha da Imprensa”, competição que é organizada no âmbito do evento vânico ‘Grandes Escolhas Vinhos & Sabores’, que se realizou recentemente, em Lisboa. A Sociedade Agrícola e Comercial do Varosa conquista, pelo segundo ano consecutivo, o Grande Prémio dos Espumantes,

desta feita com o Murganheira Vintage Távora Varosa Espumante branco 2009. O Villa Oliveira Dão Encruzado branco 2015, o Mar de Rosas Regional Lisboa rosé 2017, o Duorum Old Vines Douro Reserva tinto 2015 e o Alambre Moscatel de Setúbal 20 Anos, nos generosos, completam o leque dos grandes vencedores. Mas há

mais... No total, foram 101 os vinhos premiados, tendo cinco recebido o galardão de “Grande Prémio Escolha da Imprensa 2018” e os restantes 88 o de “Prémio Escolha da Imprensa 2018”. A selecção dos vinhos premiados foi feita por um painel de 59 jurados e estiveram cerca de 350 os vinhos a concurso.



Encontro com **VINHOS E SABORES 2018**

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

Organizado pela Revista de Vinhos – A Essência do Vinho, aconteceu no passado mês de novembro, em Lisboa, a 19ª edição do Encontro com Vinhos e Sabores. A masterclass de Sarah Ahmed – The Wine Detective, uma das mais conceituadas jornalistas de vinhos do Reino Unido, constituiu um dos pontos de maior interesse do certame, ao apresentar os 10 vinhos portugueses que mais a marcaram, num momento onde se refletiu sobre a evolução do vinho português. Ao longo dos quatro dias, estiveram em prova mais de três mil vinhos, realizaram-se cerca de 50 atividades e não faltaram os tradicionais petiscos portugueses e outras tendências gastronómicas. Como habitualmente, as provas comentadas por especialistas foram outro dos pratos fortes. De entre todas as que a PPV participou, destacamos “Memórias de Alves de Sousa”, conduzida pelos próprios Domingos e Tiago Alves de Sousa; “Clássicos e Novidades da Barbeito”, conduzida pelo enólogo da casa e uma das personalidades do vinho da Madeira, Ricardo Diogo; e a viagem que a prova “Ícones de Itália” constituiu, criteriosamente conduzida pelo sommelier Guilherme Corrêa.



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



Vinhos da Costa Alentejana continuam experiências NO FUNDO MAR

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**

Na Baía de Sines estiveram mergulhadas, a 15 metros de profundidade, durante seis meses, garrafas de quatro membros da Associação de Produtores de Vinho da Costa Alentejana (APVCA) nomeadamente a Companhia Agrícola da Barrosinha, Serras de Grândola (A Serenada), Herdade do Portocarro e Pêgo da Moura. O vinho foi retirado das águas do Porto em finais de Novembro e dois desses produtores, a Serenada e a Barrosinha deram a provar quatro desses vinhos, três brancos e um tinto, comparando cada um com um vinho testemunho igual que ficou em terra. As conclusões foram interessantes e desde logo ficou claro que os

brancos reagem melhor a esse mergulho no mar do que os tintos e que nem todas as castas brancas evoluem na mesma direção, com o Arinto a mostrar uma maior exuberância nas garrafas que foram ao mar, ao contrário do Verdelho em que as garrafas que ficaram em terra mostraram, uma evolução mais interessante. Esta é a segunda vez que produtores da APVCA fizeram ensaios com garrafas no mar e será com o somatório dos resultados obtidos que o fenómeno irá ser estudado e aprofundado, segundo palavras de Jacinta Sobral, proprietária e enóloga dos vinhos Serras de Grândola que também revelou já terem registado a marca Vi-

inhos do Mar. Carlos Trindade, administrador da Herdade da Barrosinha depois de revelar que esta ação é para prosseguir revelou também que pode ser estudada igualmente a evolução dos vinhos noutros ambientes como, por exemplo, em minas. Recorde-se que esta, sendo a primeira experiência de mergulho de garrafas em água do mar não o é em água doce. A Adega Cooperativa de Foz Côa, em 2001, mergulhou durante dois anos garrafas no rio Côa e, mais recentemente e numa escala muito maior e com melhores resultados, Duarte Leal da Costa fez mergulhar os seus vinhos Conde da Ervideira na Barragem do Alqueva.



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



EVENTO
AMPHORA WINE DAY



O abrir das talhas

Dia de São Martinho em Cuba

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

Todos os anos, no dia 11 de novembro, o Alentejo desdobra-se em pequenas festas. O dia de São Martinho é dia de abertura das talhas e de provar o vinho novo. Na milenar tradição alentejana, onde a produção de vinho de talha ainda perdura e faz parte da cultura da região, esta é a festa mais esperada. Quem tem uma talha e produz algum vinho, chama os seus amigos e vizinhos e faz uma festa, uma celebração ao vinho novo que nesse dia se liberta da talha e espalha alegria à sua volta.

Neste dia a festa é para todos, mas há festas mais pequenas, familiares e entre amigos que simplesmente se juntam e festas de maior dimensão, abertas a um maior número de pessoas e com outros pontos de interesse. Cuba, no Baixo Alentejo, é certamente um dos lugares onde beber o vinho de talha está mais enraizado nos hábitos da população. Continuam a existir várias tabernas que resistem ao bag-in-box e continuam a servir ao balcão, pelo menos enquanto não se esgotar, vinho de talha, caseiro, muitas vezes feito no próprio estabelecimento ou numa dependência nas traseiras, acompanhado de petiscos como antigamente: maçã, romã na sua época, frutos secos, toucinho, com sorte uma linguiça cortada em fatias fininhas... Assim, parece normal este dia seja particularmente vivido e comemorado em Cuba. Este ano, contudo, aconteceram dois eventos que, pela amplitude, merecem ser referidos: a abertura das talhas na Quinta da Pigarça e o Amphora Wine Day na Herdade do Rocim.

SÃO MARTINHO NA QUINTA DA PIGARÇA

A Quinta da Pigarça, em Cuba, deu as boas vindas ao São Martinho e ao vinho novo, numa manhã completa. Esta quinta produz vinho desde há várias dezenas de anos, especialmente para exportação, mas recentemente virou o seu interesse para o vinho de talha. Para isso adquiriu cerca de duas dezenas de talhas, umas antigas e outras novas e hoje será um dos maiores produtores de vinho DOC Talha. Assim, resolveu associar à abertura das talhas propriamente dita uma palestra que juntou alguns especialistas,

que falaram sobre o vinho de talha, a sua história e as suas características. Entre eles o professor Virgílio Loureiro que com muita sensibilidade explicou a relação do mundo Mediterrâneo com o vinho de talha e deste com o Alentejo e os alentejanos, numa viagem histórica desde a Grécia antiga até aos nossos dias. Entrevieram ainda Mkrtych Harutyunyan que deu a conhecer os vinhos da Arménia que também são feitos em recipientes de barro e Luís Vicente Elias Pastor que abordou a temática do uso de talhas na Península Ibérica.

Após a palestra seguimos para a adega, onde aconteceu a abertura das talhas e toda a gente teve oportunidade de provar o vinho novo. Quatro brancos de quatro talhas, feitos com as mesmas uvas, da mesma forma e ao mesmo tempo, mas todos diferentes, como se cada talha imprimisse no "seu" vinho uma indelével impressão digital. Por fim, o almoço: um magnífico cozido de grão, generoso e saboroso como o dia pedia, acompanhado pelos vinhos de talha da quinta, da colheita de 2017, num momento excelente de prova, principalmente o branco. Por aqui o São Martinho só pode ter ficado feliz! Obrigado, Quinta da Pigarça e família Canena.

AMPHORA WINE DAY NA HERDADE DO ROCIM

Após o almoço partimos para a Herdade do Rocim, a poucos quilómetros de distância, onde Catarina Vieira e Pedro Ribeiro organizaram o Amphora Wine Day, que reuniu cerca de 20 produtores de vinho de Portugal, Itália, França, Espanha e Arménia. De comum entre eles a utilização de recipientes

de barro na elaboração dos seus vinhos. Não se tratava apenas de vinho de talha, fermentados e estagiados nesses magníficos potes (que para serem certificados como DOC Talha pela CVR do Alentejo têm que obedecer a determinadas regras, nomeadamente a obrigatoriedade do vinho ficar em contacto com massas, dentro da talha, até precisamente ao dia de São Martinho) mas também vinhos que utilizam outros recipientes de barro (a maioria pequenas ânforas de cerca de 100 litros) para estagiar o vinho e outros ainda que utilizando talhas não seguem os procedimentos habituais do vinho de talha, baseados numa tradição com mais de 2000 anos. Em comum a todos eles, no fundo, o barro, esse elemento fundamental da cultura mediterrânea. O público acorreu em grande número e estiveram presentes mais de 1000 pessoas, o que mostra bem o interesse que atual pelo vinho de talha. Assim, o ambiente era de festa mas também de comunhão, de celebração de uma cultura que teima em subsistir ao longo de milénios. Algo que certamente também muito terá agradado a São Martinho. Quase no final, a abertura das talhas dos anfitriões (a Herdade do Rocim produz dois belíssimos DOC Talha – um branco e um tinto e um vinho fermentado em lagar e estagiado em ânfora). A abertura das talhas foi o culminar de uma festa, com o entusiasmo e a alegria que apenas as celebrações consentem. Um momento simbólico de renascimento, ou não fosse o vinho um elemento fundamental da civilização judaico-cristã. Com uma festa assim, São Martinho tem que estar radiante.



FLASH
ENÓPHILO WINE FEST
PORTO



Enóphilo Wine Fest Porto

3ª edição foi um sucesso!

> texto **PPV** > fotografias **Ernesto Fonseca**

Promessa feita e cumprida! A 3ª edição Enóphilo Wine Fest Porto realizou-se no dia 17 de novembro e elevou os sentidos aos muitos enófilos que marcaram presença para provar e usufruir de bons vinhos. Em prova estiveram mais de 300 referências, entre novidades, vinhos premium e algumas raridades, e pela primeira vez o evento contou com iguarias gastronómicas que fizeram as delícias de todos. Tudo isto em plena fusão com o rio Douro, mesmo ali ao lado. “Foi um sucesso!”. O organizador, Luís Gradissimo, salienta que houve “um crescimento no espaço, na inclusão de momentos gastronómicos e, sobretudo, no número de produtores presentes”. E destaca: “Fomos, mais uma vez, muito bem acolhidos, numa cidade que sabe receber e que mostra um grande interesse por vinhos, muito para além dos que são produzidos nas regiões mais próximas, e é precisamente isso que o Enóphilo Wine Fest pretende”. O maior agradecimento que a organização poderia deixar a visitantes e produtores é a confirmação do regresso à cidade do Porto no mês de novembro de 2019 e que está, evidentemente, “garantida!”.



purple

Paixão pelo VINHO

**PAIXÃO PELO VINHO
AWARDS & WINE PARTY**
2 março • 17H00-23H00
Beatus • Lisboa

**HELLO SUMMER
WINE PARTY**
21 junho • 17H00-23H00
Marriott Hotel • Lisboa

**WHITE WINE PARTY
FESTA BRANCA**
20 julho • 17H00-23H00
Hotel do Sado • Setúbal

**BYE BYE SUMMER
WINE & BEER PARTY**
6 setembro • 17H00-23H00
Marriott Hotel • Lisboa

SUSHI WINE PARTY
28 setembro • 17H00-23H00
Associação Naval • Lisboa

Wine
PARTY
2019

vinhos.espumantes.cervejas artesanais
glamour.petiscos.cocktails.dj music & party

+ informações e inscrições
T. +351 211 352 336 • M. +351 969 105 600
purplesummer.media@gmail.com

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!



ANA ALMEIRANTE



ANA PENHA



ANDRÉ GUILHERME MAGALHÃES



HUGO GARCIA



JAIME COSTA



JOÃO PEREIRA SANTOS



JOÃO SILVA E SOUSA



JOSÉ SILVA



MARIA HELENA DUARTE



MÁRIO CONDE



PEDRO MOURA



TIAGO CORREIA

PRÉMIOS PAIXÃO PELO VINHO



PAIXÃO PELO VINHO PRESTÍGIO
VINHOS VERDADEIRAMENTE APAIXONANTES

PAIXÃO PELO VINHO ESCOLHA
MELHOR RELAÇÃO QUALIDADE | PREÇO

PAIXÃO PELO VINHO EXCELÊNCIA
VINHO DE EXCELÊNCIA, QUE IMPRESSIONAM



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

Novidades em Prova Cega

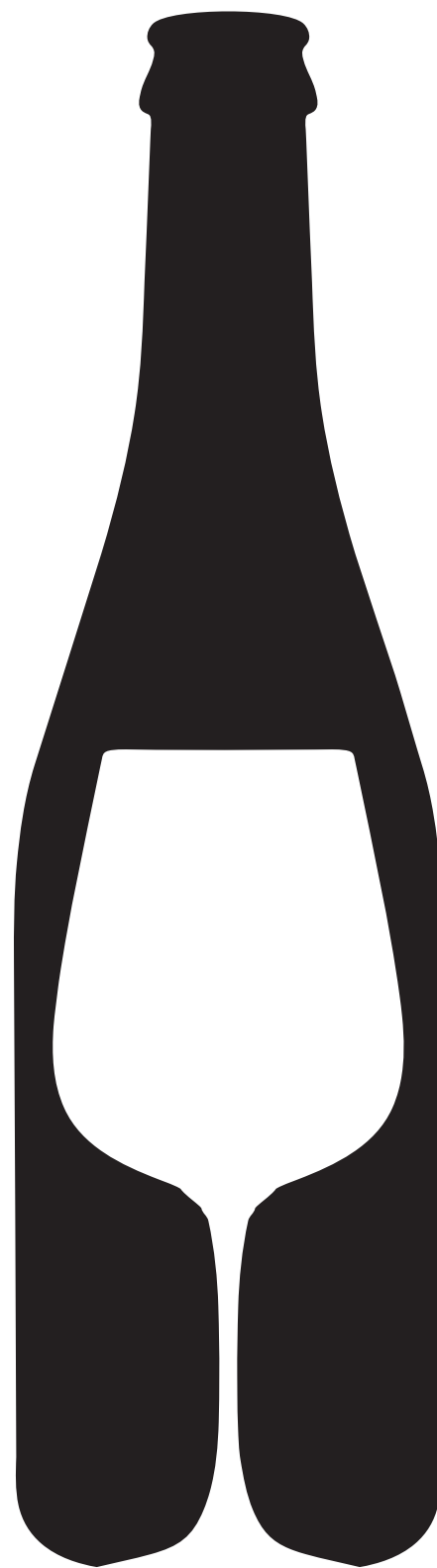
*as nossas
escolhas*

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!



@RevistaPaixaoPeloVinho





18,5 100 HECTARES GOLD EDITION

DOC TINTO GOLD EDITION 2015

€ 28,00 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, denso.

AROMA Exuberante, com predominantes notas de compota de ameixa preta, mirtilos e amoras selvagens, tostados delicados, vai crescendo no copo.

SABOR Mantém o perfil frutado, acrescem as notas florais, uma frescura impressionante, taninos aveludados, excelente corpo e volume, madeira a complexar, deixa um final de boca envolvente e prolongado.

100HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA

Rua Caetano Alves Figueiredo
5050-347 Poiães PRG
comercial100hectares@gmail.com
WWW.100HECTARES.COM.PT
T. +351 965 434 161
T. +351 914 446 611
f 100 Hectares



18,5 FREIXO FAMILY COLLECTION

REG TINTO 2015

€ 42,00 ALENTEJANO 14,5% vol.



ENOLOGIA
XAVIER KAMIO, PEDRO VASCONCELLOS E SOUZA,
DINA CARTAXO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E PETIT VERDOT

COR Rubi, limpo.

AROMA Mentolado, balsâmico, com fantásticas notas frutadas, pleno de elegância, vai crescendo, deixe-o arejar.

SABOR Com excelente estrutura, tudo é perfeito e bem integrado, a madeira, a fruta, as especiarias, os taninos ricos e vigorosos, tem uma frescura vibrante, deixa um final prolongado.

HERDADE DO FREIXO

7170-112 Freixo, Portugal
N 38° 41' 21.50" / W 7° 40' 19.95"
freixo@herdadedofreixo.pt
T +351 266094830
www.herdadedofreixo.pt
f Herdade do Freixo



18,3 PEQUENOS REBENTOS SELVAGEM

DOC BRANCO EDIÇÃO ESPECIAL 2017

€ 29,50	VINHO VERDE	12% vol.
	ENOLOGIA MÁRCIO LOPES	
	CASTAS AZAL (VINHA DE ENFORCADO)	
COR	Amarelo citrino, brilhante.	
AROMA	Distinto, complexo, com evidentes notas frutadas, frutos de pomar, maçã verde em destaque, vegetal, algo terroso, com nuances tostadas.	
SABOR	É ousado, vivo, com uma frescura fora de série, promete acompanhar belas iguarias, mas também prolongar-se no tempo. As notas tostadas estão em harmonia com a fruta, tem bom corpo e volume e deixa um final prolongado e diferenciador.	
	MÁRCIO LOPES WINEMAKER T. +351 926770923 marcio.livio.lopes@gmail.com www.mlw.pt  marciolopeswinemaker	



18 QUINTA DA TÔR ALGIBRE

REG TINTO RESERVA 2015

€ 13,70	ALGARVE	14,5% vol.
	ENOLOGIA PEDRO MENDES	
	CASTAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL CABERNET SAUVIGNON	
COR	Rubi intenso, limpo.	
AROMA	Intenso, distinto, frutos pretos em evidência, associados a uma frescura cativante, tostados suaves e especiarias finas.	
SABOR	Teme excelente corpo e volume, é ousado, com taninos vibrantes e aveludados, mantém a fruta, complexo, termina persistente e apelativo. Muito bom!	
	QUINTA DA TÔR / TURINOX T. +351 289 417 018 T. +351 964 026 310 / 968 427 274 geral@quintadator.com www.quintadator.com  Quinta da Tôr	



18

CASA VELHA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016

€ 15,00 DOURO 13% vol.



ENOLOGIA

MIGUEL FERREIRA / CELSO PEREIRA

CASTAS

GOUVEIO, VIOSINHO, ARINTO E RABIGATO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Distinto, pleno de elegância, intenso em frutos tropicais e exóticos, toque de toranja, flores.

SABOR Excelente corpo e volume, é vivo, envolvente, frutado, com tosta muito suave, deixa um final fresco e prolongado.

ADEGA DE FAVAIOS

T. +351 259 949 166

F. +351 259 958 345

GERAL@ADEGADEFVAIOS.COM.PT

www.adegadefavaios.pt

Adega de Favaios



18

QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

DOC TINTO 2011

€ 33,00 BAIRRADA 14% vol.



ENOLOGIA

OSVALDO AMADO/ BRUNO SEABRA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Distinto, elegante, envolvente, com predominantes notas frutadas, especiarias e tostados.

SABOR Estruturado, complexo, vibrante, tem taninos ricos, as notas de baunilha bem envolvidas, vai crescendo, seduzindo, deixa um final prolongado, como só os vinhos de excelência podem!

QUINTA DOS ABIBES

Aguim, 3780-637 Anadia

T. +351 914 554 008

quintadosabibes@gmail.com

www.quintadosabibes.com

Quinta dos Abibes

Quinta dos Abibes



18 CARMIM

DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA 15 ANOS

€ 50,00 ALENTEJO 40,5% vol.



ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

CASTAS
S/INF

COR Âmbar intenso, com reflexos laranja, brilhante.

AROMA Intenso, impressionante, com evidentes notas de frutos secos, especiarias, tosta.

SABOR Vibrante, intenso, com excelente corpo e volume, conjunto estruturado e muito equilibrado, aveludado, envolvente, deixa um final de boca prolongado. Fantástica!

CARMIM

Praça da Liberdade, 1
7200 - 329 Reguengos de Monsaraz
T. +351 266 508 200
F. +351 266 508 280
info@carmim.eu
www.carmim.eu
f carmim



18 VINHA DO CARMO

REG TINTO 2016

€ 18,00 LISBOA 14,5% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO VENTURA

CASTAS
ALFROCHEIRO, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi intenso, definido, limpo.

AROMA Exuberante, impressiona pela elegância das notas frutadas, com destaque para compota de frutos vermelhos, ginjas, morangos silvestres, tosta delicada.

SABOR Com excelente corpo e volume, grande estrutura e equilíbrio, poderosos taninos mas aveludados e muito agradáveis, frescura envolvente, boa madeira, termina prolongado e sedutor.

QUINTA DO GRADIL

T. +351 262 770 000
info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.wine
Estrada Nacional 115 Vilar
2550 - 073 Vilar | Cadaval
GPS: 39° 12' 16.30" N / 09° 06' 55.06" W
f Quinta do Gradil



18 QUINTA S. JOÃO BATISTA
RESERVA DE BIODIVERSIDADE

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2012

€ 19,90 TEJO 14,5% vol.

 ENOLOGIA
NUNO FARIA

CASTAS
CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA FRANCA, TOURIGA
NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET

COR Granada definido, limpo.

AROMA Extraordinário, fresco, balsâmico, fruta de qualidade,
elegante, tosta suave e especiarias finas a complexar.

SABOR Bela estrutura, sente-se a natureza, é rico,
envolvente, com taninos macios, mantém a fruta
discreta mas bem integrada em notas de estágio em
madeira, termina persistente.

QUINTA DOS ABIBES
T. +351 243 999 070
marketing@enoport.pt
www.enoport.com
ENOTECA - R. Dom Afonso Henriques, 1
2670-653 Bucelas T. +351 219 681 451
 Enoport



18 HUMILITAS
REG TINTO RESERVA 2015

€ 35,00 ALENTEJANO 13,5% vol.

 ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Granada com reflexos violáceos, limpo.

AROMA Exuberante, muito elegante, rico, com toque
especiado que confere complexidade, envolvido em
aromas frutados e de flores do bosque.

SABOR Envolvente, com excelente corpo e volume, taninos
aveludados, vivo, a madeira muito bem casada,
termina especiado, fino, persistente.

JOSÉ RODRIGUES - VINHA DAS VIRTUDES
jr@vinhadasvirtudes.pt
Monte da Ribeira, Herdade da Aversada
7000-089 Évora
T. +351 266 070 010
T. +351 911 550 355
www.vinhadasvirtudes.pt
 Vinha das Virtudes



QUINTA DO GRADIL

AGUARDENTE XO

Podíamos dizer-lhe que é, porventura, o maior tesouro da Quinta que outrora pertenceu à família de Sebastião José de Carvalho e Melo, o Marquês de Pombal. Podíamos dizer-lhe que a história deste néctar começa em 1970, com a destilação de várias castas autóctones em alambiques 'Charentais', típicos da região de Cognac. Podíamos dizer-lhe muito mais. Mas não vamos dizer, porque este momento vai ser só seu.

Seja responsável. Beba com moderação.



www.quintadogradil.wine

Produto disponível na loja de vinhos da Quinta do Gradil, na Parras Wine Shop em Alcobaça, no El Corte Inglés e, para outras referências de locais, contacte:
info@quintadogradil.pt • (+351) 917 791 974



17,5 QUINTA DOS ABIBES SUBLIME

DOC BRANCO 2015

€ 26,95 BAIRRADA 13,5% vol.



ENOLOGIA
OSVALDO AMADO/ BRUNO SEABRA

CASTAS
ARINTO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Distinto, elegante, com sedutoras notas florais, associadas a frutos exóticos e tropicais, tosta muito suave, vai crescendo, surgem notas de toranja...

SABOR Envolvente, com grande corpo, volumoso, mantém a fruta, cresce complexidade da madeira muito bem posicionada, vai continuar a evoluir bem em garrafa, mas pode beber já, está muito bom!

QUINTA DOS ABIBES
Aguim, 3780-637 Anadia
T. +351 914 554 008
quintadosabibes@gmail.com
www.quintadosabibes.com
📍 Quinta dos Abibes
📱 Quinta dos Abibes



17,5

€ 30,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO

COR Rubi, definido, limpo.

AROMA Balsâmico, fresco, intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos pretos compostados, como mirtilos e amoras bravas, tosta suave.

SABOR Envolvente, distinto, com taninos ricos e bem integrados, frescura em grande plano, mantém a fruta, especiarias, e deixa um final ousado e persistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
WINE & WINEMAKERS BY SAVEN
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
saven@saven.pt
www.winesandwinemakers.pt
📍 Lua Cheia em Vinhas Velhas



17,5	100 HECTARES
€ 15,00	DOC TINTO 2017
DOURO	16% vol.
ENOLOGIA	FRANCISCO MONTENEGRO
CASITAS SOUSÃO	
COR	Rubi carregado, denso.
AROMA	Distinto, com evidentes notas frutadas, destaque para compota de mirtilos, cacau, tosta suave.
SABOR	Gordo, envolvente, com excelentes taninos, a madeira mais pronunciada sem prejudicar, termina persistente e promissor.
	100HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA



17,5	ÁGUA MOURA EM VINHAS VELHAS
€ 18,00	DOC TINTO GARRAFEIRA 2012
DOURO	14% vol.
ENOLOGIA	FRANCISCO BATISTA
CASITAS VINHAS VELHAS	
COR	Granada, limpo.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos e do bosque, balsâmico, toque floral e especiado.
SABOR	Muito bom. Corpo e volume em destaque, complexo, rico, taninos firmes mas macios, termina persistente e apelativo.
	CASA AGRÍCOLA ÁGUA MOURA



17,5	HERDADE DA CALADA
€ 20,00	REG TINTO 2016
ALENTEJANO	14,5% vol.
ENOLOGIA	EDUARDO CARDEAL
CASITAS TOURIGA FRANCA	
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Elegante, expressivo, com evidentes notas de frutos e flores silvestres.
SABOR	Tem bom corpo e volume, vivo, fresco, com excelentes taninos, deixa um final persistente.
	BCH - HERDADE DA CALADA



17,5	QUINTA DA TÔR
€ 9,70	REG TINTO RESERVA 2015
ALGARVE	14,5% vol.
ENOLOGIA	PEDRO MENDES
CASITAS SYRAH, TOURIGA NACIONAL CABERNET SAUVIGNON	
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante, com distintas notas frutadas, a remeter para frutos vermelhos e tosta suave.
SABOR	Fresco, taninos macios, madeira bem integrada, baunilha e especiarias, termina persistente.
	QUINTA DA TÔR / TURINOX



17,3	€ 30,00
VALE BARQUEIROS	
REG TINTO LIMITED EDITION GARRAFEIRA 2015	
ALENTEJANO	14,5% vol.
ENOLOGIA	JOACHIM ROQUE
CASITAS	CABERNET SAUVIGNON, TRINCADEIRA E SYRAH
COR	Granada, limpo.
AROMA	Distinto, com pronunciadas notas de compota de frutos pretos, com destaque para ameixa, tostados, baunilha especiarias.
SABOR	Elegante e equilibrado, tem bom corpo e volume, taninos aveludados, termina persistente e atrativo.
HERDADE DE VALE BARQUEIROS	
T. +351 228 341 000	
geral@valebarqueiros.pt	
www.valebarqueiros.pt	
f Herdade Vale Barqueiros	



O nome "Comenda" significa um antigo benefício honorífico concedido a eclesiásticos ou a cavaleiros de ordens militares.

Na vinha instalada nas encostas suaves, expostas a sul, do Monte da Comenda Grande, nascem e criam-se as uvas que originam vinhos singulares.

Estes vinhos transmitem sensações únicas para serem partilhadas em momentos especiais.

www.comendagrande.pt



17 QUINTA DOS ABIBES

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 9,55 BAIRRADA 13,5% vol.



ENOLOGIA
OSVALDO AMADO/ BRUNO SEABRA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR Púrpura com reflexos violáceos, limpo.

AROMA Elegante e harmonioso, com evidentes notas frutadas a sugerir ginjas, geleia de frutos vermelhos, nuances tostadas subtis, toque floral.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios envolventes, boa frescura, a madeira de qualidade bem casada com a fruta, deixa um final intenso e persistente.

QUINTA DOS ABIBES

Aguim, 3780-637 Anadia
T. +351 914 554 008
quintadosabibes@gmail.com
www.quintadosabibes.com

Instagram Quinta dos Abibes

Facebook Quinta dos Abibes



17,5 VALLE PRADINHOS

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 29,50 TRANSMONTANO 14% vol.



ENOLOGIA
RUI CUNHA

CASTAS CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Exuberante, com evidentes notas frutadas, cerejas pretas e mirtilos, vegetal, fumados e tosta.

SABOR Muito bom! Com taninos vigorosos mas bem integrados, boa frescura, especiados, com notas de cacau, termina persistente e promissor.

MARIA ANTÓNIA PINTO DE AZEVEDO MASCARENHAS



17,5 MARQUÊS DE MARIALVA

DOC BRANCO GRANDE RESERVA (JÉROBOAM / 3LT) 2013

€ 57,00 BAIRRADA 13,5% vol.



ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS ARINTO

COR Amarelo palha, brilhante.

AROMA Com frescura cativante, intensas de frutos de caroço, frutos tropicais e exóticos, tosta suave.

SABOR Frutado, com baunilha em perfeita fusão entre notas tostadas, é um vinho encorpado, deixa um final bem longo e atrativo.

ADEGA DE CANTANHEDE



17,5 QUINTA DO ESTANHO VINHAS VELHAS

HOMENAGEM JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ S/INF DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDIO

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Complexo, a precisar de algum tempo, a fruta compotada associada a tostados e especiarias.

SABOR Excelente corpo e volume, taninos firmes mas macios, frescura a prometer longevidade, equilibrado, persistente.

JAIME ACÁCIO QUEIROZ CARDOSO



17,5 QUINTAS DE BORBA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014

€ 14,99 ALENTEJO 14,5% vol.



ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS ALCANTARELA, BOUSCHET, SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Frutado intenso, com boas notas especiadas e tosta muito suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos aveludados, frescura cativante, toque balsâmico a dar complexidade, persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA

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



17,3	100 HECTARES
€ 17,00	DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014
	DOURO 13,5% vol.
	ENOLOGIA FRANCISCO MONTENEGRO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO, TINTO CÃO, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Elegante, com predominantes notas de frutos pretos maduros, cacau e especiarias.
SABOR	Taninos poderosos mas macios, frescura de grande nível, boa madeira a deixar espaço à fruta, persistente a pedir mais tempo.
	100 HECTARES SOCIEDADE AGRÍCOLA



17	PRIMAVERA
€ 6,77	DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016
	BAIRRADA 12,5% vol.
	ENOLOGIA ANTERO SILVANO
	CASTAS BAGA
COR	Amarelo citrino, limpo, com bolha fina e persistente.
AROMA	Intenso em notas de frutos de pomar, casca de citrinos, flores, elegante.
SABOR	Vivo, cremoso, tem uma acidez excelente que lhe confere grande potencial gastronómico, é persistente.
	CAVES PRIMAVERA



17	ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS
€ 12,50	DOC TINTO 2013
	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA FRANCISCO BATISTA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Complexo, envolvente, balsâmico, com evidentes notas florais, violetas, frutos maduros.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos firmes mas aveludados, boa frescura, rico, termina persistente.
	CASA AGRÍCOLA ÁGUIA MOURA



17	QUINTA S. JOÃO BAPTISTA
€ 12,90	DOC TINTO RESERVA 2015
	DO TEJO 14% vol.
	ENOLOGIA NUNO FARIA
	CASTAS TOURIGA FRANCA E ALICANTE BOUSCHET
COR	Granada, limpo.
AROMA	Perfumado, campestre, lembra flores brancas, esteva, fruta delicada e madura, tosta suave.
SABOR	Bem estruturado, com taninos redondos, mantém o perfil aromático, delicado, termina persistente.
	ENOPORT UNITED WINES



17	ÍNDIO REI
€ 6,00	DOC TINTO 2015
	DÃO 13% vol.
	ENOLOGIA CARLOS SILVA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, JAEN, ARAGONÊS
COR	Rubi definido, limpo.
AROMA	Fresco, com um toque balsâmico, predominante em notas de frutos do bosque, bagas, frutos silvestres, flores.
SABOR	Muito bom. Com bom corpo e volume, taninos aveludados mas firmes, acidez em grande plano a conferir complexidade ao conjunto, mantém a fruta, seco, termina persistente.
	AMORA BRAVA
	T. +351 927 710 467
	info@amorabrava.pt
	www.amorabrava.pt
	Amora Brava



17	PRIMAVERA
€ 9,61	DOC TINTO 2015
	BAIRRADA 14% vol.
	ENOLOGIA ANTERO SILVANO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL
COR	Granada, limpo.
AROMA	Elegante, com intensas notas de frutos pretos, amoras silvestres em destaque, flores.
SABOR	Taninos redondos, frescura cativante, fruta envolvente, bom corpo e volume, termina persistente.
	CAVES PRIMAVERA



17	CASA DE PAÇOS SUPERIOR FAMILY BLEND
€ 7,00	REG BRANCO 2017
	MINHO 12,5% vol.
	ENOLOGIA RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE
	CASTAS LOUREIRO, ALVARINHO, ARINTO E FERNÃO PIRES
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Elegante, com predominantes notas frutadas, frutos de pomar, citrinos.
SABOR	À fruta fresca e envolvente juntam-se as notas florais, distinto, apelativo, gastronómico, termina persistente.
	QUINTA DE PAÇOS

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



17 INSURGENTE

DOC TINTO 2016

€ 6,95 DÃO 14% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO

COR Granada, limpo.

AROMA Com frescura cativante, a lembrar eucaliptos, hortelã pimenta, frutos vermelhos e bagas do bosque.

SABOR Mantém o perfil, revela taninos aveludados mas firmes, a frescura em grande plano a integrar todo o conjunto, deixa um final de boca persistente, gastronómico.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
WINE & WINEMAKERS BY SAVEN

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

saven@saven.pt

www.winesandwinemakers.pt

Lua Cheia em Vinhas Velhas



17 SOITO

DOC BRANCO 2017

€ 9,00 DÃO 13,5% vol.



ENOLOGIA
CARLOS SILVA

CASTAS ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos citrinos, flores brancas e do campo, elegante.

SABOR Bom corpo e volume, vivo, fresco, com notas de baunilha, fruta fresca, termina persistente.

SOITO WINES



17 QUINTA DE PANCAS

REG BRANCO RESERVA 2015

€ 15,00 LISBOA 12,5% vol.



ENOLOGIA
GILBERTO MARQUES

CASTAS ARINTO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Intenso, rico, notas frutadas, frutos de pomar, maçã verde, citrinos, mineral, complexo.

SABOR Tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, tosta muito delicada, excelente frescura termina persistente e promissor.

QUINTA DE PANCAS



17 DAMASCENO

DOC MOSCATEL DE SETÚBAL (500ML) S/INF

€ 15,99 SETÚBAL 17% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS MOSCATEL ROXO

COR Topázio, limpo.

AROMA Rico, envolvente, com distintas notas citrinas, casca de laranja confitada, uvas em passa e frutos secos.

SABOR Equilibrado, com uma boa relação acidez/doçura, bom corpo e volume, frutado, termina persistente.

DAMASCENO WINES



17 CARTUXA

DOC BRANCO 2017

€ 10,50 ALENTEJO 13,5% vol.



ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

CASTAS ANTÃO VAZ E ARINTO

COR Citrino, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos de pomar, maçã, pêra, toque citrino, vegetal.

SABOR Mantém a fruta, juntam-se flores brancas e de citrinos, bom corpo e volume, frescura apelativa, termina persistente.

FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

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



17 MENSAGEM

REG TINTO RESERVA 2014

€ 14,00 TEJO 14% vol.



ENOLOGIA
MÁRIO ANDRADE/ M^a GASPAR

CASTAS CABERNET SAUVIGNON E MERLOT

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Muito bom, concentrado, com predominantes notas de frutos pretos, especiarias, tosta.

SABOR qqq

QUINTA DO ARROBE



17 HERDADE DA CALADA BARON DE B

DOC BRANCO RESERVA 2017

€ 16,00 ALENTEJO 14% vol.



ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

CASTAS ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, a revelar notas frutadas, com destaque para os frutos tropicais, tosta suave.

SABOR Mantém o perfil frutado, com tosta bem integrada, frescura vibrante, bom corpo, final longo e atrativo.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



17 DAMASCENO

REG TINTO RESERVA 2015

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



ENOLOGIA
ANTÓNIO SARAMAGO

CASTAS SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fino, elegante, com predominantes notas de frutos compostados, ligeiro vegetal, violetas.

SABOR Envolvente, com bom corpo e volume, taninos ricos, madeira bem integrada, deixa um final persistente e apelativo.

DAMASCENO WINES



17 GAMBOZINHOS

DOC TINTO RESERVA 2013

€ 11,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JEAN HUGUES GROS

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

COR Granada, limpo.

AROMA Harmonioso, com distintas notas frutadas, a remeter para compota de frutos pretos, tosta suave.

SABOR Bom corpo e volume, tem taninos firmes mas macios, boa acidez, toque balsâmico, fruta, madeira, flores, persistente, cresce.

CASA SABICOS VINHOS/JOAQUIM MADEIRA



17

€ 9,00

CASA DO CAPITÃO-MOR

DOC BRANCO 2017



VINHO VERDE 13% vol.

ENOLOGIA

RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

CASTAS

ALVARINHO

COR

Amarelo citrino, límpido.

AROMA

Elegante, distinto, mineral, intenso em notas citrinas, casca de laranja, toranja.

SABOR

Bom corpo e volume, frescura viva e apelativa, gastronómico, mantém a fruta, termina rico e persistente.

QUINTA DE PAÇOS

T.: +351 253 897 109

T.: +351 961 450 809

quintapacos@gmail.com

www.quintapacos.com

Quinta de Paços



17

€ 9,00

SERRAS DE GRÂNDOLA

REG BRANCO 2017



PENÍNSULA DE SETÚBAL 12,5% vol.

ENOLOGIA

JACINTA SOBRAL

CASTAS

ARINTO

COR

Amarelo citrino, brilhante.

AROMA

Muito fresco, mineral, com distintas notas frutadas, citrinos, flores brancas.

SABOR

Tem bom corpo e volume, vivo, com acidez perfeita, até um pouco salino talvez, é gastronómico, mantém a fruta, termina muito apelativo e elegante.

A SERENADA - ENOTURISMO

T.: +351 269 498 014

T.: +351 929 067 027

geral@serenada.pt

www.serenada.pt

A Serenada - Enoturismo



17 FILOCO CASARÕES

DOC TINTO 2017

€ 10,00 DOURO 14,7% vol.



ENOLOGIA
MARTA MACEDO E JORGE ALVES

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO E TINTA BARROCA

COR Rubi, limpo.

AROMA Envolvente e muito elegante, tem evidentes notas de flores do bosque, silvestres, frutos vermelhos e de baga.

SABOR É muito equilibrado e harmonioso, deslumbra pela frescura que dá vida ao conjunto, mantém o perfil e promete ser excelente companhia para iguarias requintadas, termina persistente.

QUINTA DO FILOCO

Sociedade Vitícola Foz do Távora
www.quintadofiloco.com
geral@foztavora.pt
T./F. 351 254 782 024
f Quinta do Filoco



17 ADEGA DE BORBA

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 17,50 ALENTEJO 14,5% vol.



ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, vegetal, com notas de pinho, caruma, bosque, complexo.

SABOR Tem boa estrutura, frescura de grande nível a conferir potencial de guarda, bons taninos, termina persistente e apelativo.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA



17 QUINTA DO CARDO

DOC ROSÉ RESERVA 2016

€ 18,00 BEIRA INTERIOR 13% vol.



ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDIO

CASTAS CALADOC

COR Rosado seco, claro, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos, flores, rosas, tosta muito suave, complexo.

SABOR Elegante, tem frescura vibrante a equilibrar a doçura, original, mantém a fruta, termina longo e cativante.

AGROCARDO



17 MADRE DE ÁGUA

DOC TINTO 2016

€ 18,05 DÃO



ENOLOGIA
PAULO NUNES

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi, intenso, limpo.

AROMA Elegante, complexo, com distintas notas frutadas, compota de frutos pretos, bagos, flores, balsâmico.

SABOR Encorpado, com taninos de grande nível, a madeira bem integrada, a deixar notas de estágio, termina persistente.

MADRE DE ÁGUA



17 SERRA BRAVA

REG BRANCO 2017

€ 11,30 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.



ENOLOGIA
VANDA PAZ, RUI REGUINGA, RUI CRUZ

CASTAS CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, cristalino.

AROMA Frutado intenso, com evidentes notas de frutos de caroço, notas de chá branco, margaridas e um toque especiado.

SABOR Elegante, equilibrado, com bom corpo e volume, fresco, vibrante, deixa um final de boca perfeito e prolongado. Muito Bom!

HERDADE CANAL CAVEIRA

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



17 HUMANITAS

REG TINTO RESERVA 2015

€ 17,30 ALENTEJANO 14% vol.



ENOLOGIA
PEDRO BAPTISTA

CASTAS SYRAH

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado intenso, a sugerir cassis, mirtilos, alcaçuz, fresco, tostado, complexo.

SABOR Tem bom corpo, taninos firmes mas redondos, frescura correta, equilibrado, madeira bem posicionada, termina longo.

JOSÉ RODRIGUES



17 CASA VELHA

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 12,00 DOURO 13,5% vol.



ENOLOGIA
MIGUEL FERREIRA / CELSO PEREIRA

CASTAS TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL

COR Granada, limpo.

AROMA Distinto, harmonioso, com notas de frutos vermelhos maduros e frutos de baga, flores e tostados.

SABOR A madeira muito bem integrada na fruta, a deixar especiarias, taninos macios, boa acidez, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS



17 SPORT LISBOA E BENFICA

AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA

€ 23,99 37,5% vol.



ENOLOGIA
MANUEL PEDRO MARTA

CASTAS S/INF

COR Âmbar, brilhante.

AROMA Intenso em notas de frutos secos, nozes, avelãs, uvas passas, fumados, chá.

SABOR Envolvente, com boa estrutura, confirma o nariz, tostados bem integrados, termina persistente.

GOLD MOUNTAINS COMPANY



17 HERDADE GRANDE

REG TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 26,00 ALENTEJANO 14,5% vol.



ENOLOGIA
MARIANA LANÇA E DIOGO LOPES

CASTAS ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E ARAGONÉS

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado, com destaque para compota de mirtilos, amoras, especiarias fina, tostados.

SABOR Mantém o perfil, tem madeira de grande qualidade envolvida em especiarias, fruta madura, taninos ricos, final longo e harmonioso.

ANTÓNIO MANUEL LANÇA



17

€ 18,70

AZUL PORTUGAL

AGUARDENTE VÍNICA VELHA



40% vol.

COR

Âmbar com tons acastanhados, brilhante.

AROMA

Intenso, com frutos secos de casca rija em destaque, tostados e fumados.

SABOR

Tem excelente estrutura, bom corpo e volume, álcool em equilíbrio, mantém o perfil e termina com um toque especiado e prolongado.

WINES & WINEMAKERS BY SAVEN

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

saven@saven.pt

www.winesandwinemakers.pt



17 CONTRADIÇÃO

DOC BRANCO 2017

€ 26,90 VINHO VERDE 13% vol.



ENOLOGIA
ABEL CONCESSO

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Ligeiramente petrolado, com notas citrinas, laranja, toranja, complexo, a evoluir.

SABOR Tem bom corpo e volume, gastronómico, acidez vibrante a conferir longevidade, pede tempo, persistente.

PRODUTORES DE VINHOS ALVARINHO DE MONÇÃO



17 QUINTA DE S. JOSÉ

DOC TINTO RESERVA 2016

€ 28,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

COR Granada, limpo.

AROMA Elegante, apresenta distintas nota frutadas e florais, balsâmico, tosta suave.

SABOR Fresco, a sugerir notas de hortelã-pimenta, mentolado, taninos ricos, especiarias, fruta madura, termina persistente.

JOÃO BRITO E CUNHA

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



17 € 16,60

QUINTA VALE DO BRAGÃO

DOC TINTO RESERVA 2013

DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA
FRANCISCO MONTENEGRO

CASTAS
VINHAS VELHAS E TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi intenso, definido, limpo.

AROMA
Elegante, com distintas notas frutadas a sugerir frutos vermelhos em compota, tosta suave, especiarias finas, harmonioso.

SABOR
Bem estruturado, com taninos aveludados, ricos, com frescura cativante, complexo, deixa um final frutado e persistente.
M.V. BORGES GONÇALVES COSTA MENDES
T. +351 932 059 609
gastao.mendes@sapo.pt
f Gastão C. Mendes



17 **VICENTINO**

REG ROSÉ PREMIUM 2016

€ 20,00 **ALENTEJANO** 11,5% vol.

ENOLOGIA
BERNARDO CABRAL

CASTAS TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

COR Rosado suave, brilhante.

AROMA Elegante, muito equilibrado, com sedutoras notas frutadas, morangos, cerejas, flores.

SABOR Fresco, descontraído mas muito bem feito, frutado, deixa um final harmonioso e persistente.

FRUPOR SOCIEDADE AGRO-INDÚSTRIA



17 **DIVOR**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 40,45 **ALENTEJANO** 15% vol.

ENOLOGIA
MANUEL FERREIRA

CASTAS SYRAH

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Concentrado, distinto, com predominantes notas de frutos maduros aliados tostados e especiarias.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura cativante, taninos ricos, bom potencial de guarda, termina persistente.

AROMAS DO SUL



17 € 9,40

MONSARAZ SUPERIOR

DOC TINTO SUPERIOR 2017

ALENTEJO 15% vol.

ENOLOGIA
RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

CASTAS
SYRAH E TOURIGA NACIONAL

COR
Rubi distinto, limpo.

AROMA
Elegante, distinto, com excelentes notas frutas a sugerir mirtilos e ameixas pretas, notas florais discretas e um toque de bergamota.

SABOR
Madeira muito bem integrada, a deixar notas de especiarias e espaço para a fruta compotada, taninos aveludados, frescura correta, termina persistente.

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



17 **LUÍSA LINDEMANN**

REG TINTO LIMITED EDITION 2016

€ 30,00 **ALENTEJANO** 14,5% vol.

ENOLOGIA
DORINA LINDEMANN

CASTAS ALICANTE BOUSCHET

COR Rubi distinto, limpo.

AROMA Envolvente, com notas de chocolate preto, frutos maduros e tostados.

SABOR Bom corpo, a madeira, especiarias envolvidos em notas de frutos de bago em compota, taninos macios, final longo.

QUINTA DA PLANSEL - SOC. VITIVINICOLA



17 **PAI HORÁCIO**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

€ 39,00 **DOURO** 15% vol.

ENOLOGIA
VIRGÍLIO LOUREIRO/JORGE LOURENÇO
CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Ainda um bocadinho fechado, concentrado, fruta madura, flores, tosta, especiaria... Pede tempo.

SABOR Taninos ricos e compactos, frescura em bom plano, estrutura correta, bebe-se bem, mas será melhor guardar.

VINILOURENÇO

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



17 BRANCO DE INDÍGENAS BY ANTÓNIO MAÇANITA

REG BRANCO 2017

€ 19,55 ALENTEJANO 13,5% vol.



ENOLOGIA
ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ARINTO, VERDELHO

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Distinto, complexo, com notas frutadas, mas essencialmente florais. Cheira a primavera!

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura vibrante, algo rústico mas atrativo, termina longo e ousado.

FITA PRETA VINHOS



17 QUINTA DO PÊGO

DOC PORTO TAWNY 10 ANOS

€ 40,00 DOURO 20% vol.



ENOLOGIA
WOUTER PIENAAR

CASTAS S/INF

COR Âmbar com reflexos alaranjados, brilhante.

AROMA Elegante, com notas citrinas, frutos secos, bolo-inglês, fruta cristalizada.

SABOR Muito bom, envolvente, untuoso, frutado, com excelente frescura, persistente no final.

QUINTA DO PÊGO



16,8 QUINTA DA PONTE PEDRINHA

DOC BRANCO 2017

€ 5,00 DÃO 13% vol.



ENOLOGIA
PATRÍCIA CARVALHO, RUI MONTEIRO

CASTAS ENCRUZADO E MALVASIA FINA

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Harmonioso, com suaves notas frutadas, com destaque para citrinos e frutos de pomar.

SABOR Vivo, fresco, com bom corpo e volume, apelativo, deixa um final longo e promissor.

MARIA DE LOURDES M. OLIVA NUNES OSÓRIO



16,8 VALE DIVINO

DOP TINTO RESERVA 2015

€ 13,00 DÃO 14% vol.



ENOLOGIA
NUNO CANCELA DE ABREU

CASTAS TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, JEAN E TINTA RORIZ

COR Rubi intenso, denso.

AROMA Revela predominantes notas frutadas, frutos de bago, toque citrino, floral, tostados e fumados.

SABOR Complexo, distinto, com taninos firmes mas macios, boa madeira, baunilha, fruta suave, deixa um final longo.

HERANÇALUNAR



16,8 QUINTA DA CUCA

DOC TINTO 2014

€ 13,99 DOURO 13,5% vol.



ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDIO E FERNANDO ALONSO

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA E TINTA RORIZ

COR Púrpura com reflexos violeta, limpo.

AROMA Elegante, com predominantes notas de frutos pretos, flores do bosque, chocolate negro, tosta suave.

SABOR Envolvente, bem estruturado, com taninos aveludados, boa acidez, a fruta bem interligada com as notas tostadas, as especiarias e o cacau, deixa um final persistente e muito apelativo.

QUINTA DA CUCA

T. +351 966 820 200
geral@quintadacuca.pt
www.quintadacuca.pt

Instagram Quinta da Cuca

Facebook Quinta da Cuca



16,8

€ 12,00

ADEGA 23

IG TINTO PRIMEIRA COLHEITA 2017

TERRAS DA BEIRA 14,5% vol.

ENOLOGIA
RUI REGUINGA

CASTAS
SYRAH, ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E RUFETE

COR
Granada definido, intenso, limpo.

AROMA
Elegante, com distintas notas de frutos pretos, cereja, ameixa, mirtilos.

SABOR
Mantém o perfil frutado, acrescem complexas notas a especiarias, taninos macios, boa frescura, termina persistente e apelativo.

ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA
T.: +351 910 454 141
geral@adega23.pt
adega23winery



16,8 **QUINTAS DE BORBA**

DOC TINTO 2015

€ 4,50 **ALENTEJO** 14% vol.

ENOLOGIA
ÓSCAR GATO

CASTAS ARAGONEZ, ALCANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Fresco, balsâmico, mentolado, com evidentes notas frutadas em destaque.

SABOR Harmonioso, com estrutura correta, taninos macios, boa acidez, deixa um final frutado e longo.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA



16,8 **OPÇÃO G**

DOC COLHEITA TARDIA ESCOLHA (375ML) 2016

€ 19,00 **VINHO VERDE** 13,5% vol.

ENOLOGIA
ANTÓNIO SOUSA

CASTAS ALVARINHO E LOUREIRO

COR Amarelo dourado, brilhante.

AROMA Distinto, com notas de frutos de pomar, ligeiro citrino confitado e figos, mel.

SABOR Gordo e com bom volume, é vivo, fresco, envolvente, mantém a fruta em destaque, termina guloso e persistente. Muito bom.

AB VALLEY WINES



16,8 **CASA DE SABICOS**

DOC TINTO RESERVA 2014

€ 13,50 **ALENTEJO** 14,5% vol.

ENOLOGIA
JOAQUIM MADEIRA

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, ALCANTE BOUSCHET E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para amoras e frutos de bagas silvestres, toque vegetal, tosta suave.

SABOR Bem estruturado, a madeira a deixar notas de baunilha e especiarias finas, bons taninos e frescura, termina persistente.

CASA DE SABICOS VINHOS / JOAQUIM MADEIRA



16,8 **QUINTA DA REDE**

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013

€ 19,95 **DOURO** 14,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

COR Granada, limpo.

AROMA Concentrado, ainda algo fechado, a pedir tempo, fresco e balsâmico, rico.

SABOR Taninos firmes, frescura a prometer longevidade, com excelente corpo e volume, guarde-o mais algum tempo.

QUINTA DA REDE



16,8 **VASQUES DE CARVALHO**

DOC PORTO TAWNY RESERVA

€ 16,00 **DOURO** 20% vol.

ENOLOGIA
JAIME COSTA

CASTAS S/INF

COR Âmbar com reflexos laranja, limpo.

AROMA Delicado, frutado intenso, com destaque para os citrinos, frutas cristalizadas e figos.

SABOR Na boca sobressai a fruta, a baunilha, os tostados, é fresco, envolvente, untuoso, termina persistente.

VASQUES DE CARVALHO



16,8 **HERDADE DA ARCEBISPA**

REG TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 20,00 **PENÍNSULA DE SETÚBAL** 15% vol.

ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

CASTAS ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E CABERNET SAUVIGNON

COR Granada, limpo.

AROMA Frutado intenso, muito elegante e distinto, cerejas, ginjas e geleia de frutos vermelhos em destaque.

SABOR Frutado intenso, muito elegante e distinto, cerejas, ginjas e geleia de frutos vermelhos em destaque.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA

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



16,8	ROVISCO GARCIA REG TINTO SUPERIOR 2015
€ 5/INF	ALENTEJANO 14% vol.
	ENOLOGIA LUÍS LOURO
	CASTAS ALICANTE BOUSCHET, SYRAH E CABERNET SAUVIGNON
COR	Granada, distinto.
AROMA	Elegante, a revelar predominantes notas de frutos pretos maduros, toque vegetal, tostados e especiarias.
SABOR	Estrutura correta, bons taninos sóbrios, com boa frescura, a madeira a marcar posição, termina longo e promissor.
	HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO



16,8	QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO DOC ROSÉ RESERVA 2017
€ 5/INF	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA JORGE ALVES
	CASTAS S/INF
COR	Rosado pálido, brilhante.
AROMA	Elegante, fresco, mineral, com notas de framboesas, cerejas, morangos.
SABOR	Seduz pelo volume e frescura mantém a fruta, é seco, termina persistente e apelativo.
	QUINTA NOVA DE NOSSA SRA. DO CARMO



16,5	BRIDÃO CLÁSSICO DOC BRANCO 2017
€ 3,29	DO TEJO 13% vol.
	ENOLOGIA PEDRO GIL
	CASTAS FERNÃO PIRES E ARINTO
COR	Amarelo citrino, brilhante.
AROMA	Frutado intenso, com destaque para notas de citrinos e alguma tropicalidade.
SABOR	Mantém o perfil, agora com as notas de maracujá e ananás, fresco, gastronómico, termina longo.
	ADEGA DO CARTAXO



16,5	VELHOS TEMPOS REG TINTO RESERVA 2016
€ 3,50	LISBOA 14% vol.
	ENOLOGIA JULIÃO BATISTA
	CASTAS SYRAH E MARSELAN
COR	Granada, limpo.
AROMA	Equilibrado, elegante, com fruta madura, especiarias e tostados suaves. Direto.
SABOR	Para beber com prazer, taninos macios, boa frescura, bom corpo e volume, termina longo e sedutor.
	ADEGA COOPERATIVA DA CARVOEIRA

Three bottles of Adegas de Borba wine are displayed against a dark background with a tree branch. The bottles are labeled 'ADEGA DE BORBA Garrafeira', 'MONTES CLAROS', and 'ADEGA DE BORBA RESERVA'. Medals with scores 92, 91, and 90 are shown next to the bottles. At the bottom, the Adegas de Borba logo is featured with the text 'ADEGA DE BORBA Established 1955' and the website 'WWW.ADEGABORBA.PT'. A vertical text on the right side reads 'Seja responsável. Beba com moderação.' and a small logo at the bottom right says 'WINE MODERATION'.



16 ÁLBUM REG TINTO RESERVA 2015		
€ 6,95	ALENTEJANO	14,5% vol.
 ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA		
CASTAS PETIT VERDOT, ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, ARAGONEZ		
COR	Rubi, limpo.	
AROMA	Intenso em notas de cerejas pretas, frutos de baga, flores do monte, noz-moscada e especiarias.	
SABOR	Gastronómico, com boa estrutura e equilíbrio, taninos aveludados, frutado, especiado, deixa um final de boca longo e harmonioso.	

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
WINE & WINEMAKERS BY SAVEN
T. +351 234 329 530
F. +351 234 329 531
saven@saven.pt
www.winesandwinemakers.pt
 Lua Cheia em Vinhas Velhas



16,5 ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS DOC BRANCO 2016		
€ 5,50	DOURO	13% vol.
	ENOLOGIA FRANCISCO BATISTA	
CASTAS VERDELHO		
COR	Amarelo citrino, brilhante.	
AROMA	Harmonioso, com distintas notas frutadas a sugerir citrinos.	
SABOR	Fresco, envolvente, gastronómico, mantém a fruta, aliada a um final longo e apelativo.	
CASA AGRÍCOLA ÁGUIA MOURA		



16,5 QUINTA DO GRADIL DOC ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2014		
€ 9,99	ÓBIDOS	12,5% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA E TIAGO CORREIA	
CASTAS CHARDONNAY E Arinto		
COR	Citrino, limpo, com bolha fina e persistente.	
AROMA	Intenso em notas frutadas, destaque para os citrinos, casca de laranja, brioche, panificação.	
SABOR	Cremoso, com boa musse, frescura gastronómica, conjunto apelativo, deixa um final longo e harmonioso.	
QUINTA DO GRADIL		



16,5 MORGADO DO PERDIGÃO REG BRANCO 2017		
€ 6,00	MINHO	13% vol.
	ENOLOGIA RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE	
CASTAS ALVARINHO E LOUREIRO		
COR	Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.	
AROMA	Frutado, elegante, com evidentes notas de frutos tropicais e citrinos.	
SABOR	Frescura em grande plano, perfeito para acompanhar pratos requintados, citrino, flores brancas, termina longo e apelativo.	
QUINTA DE PAÇOS		



16,5 VINHAS DO VALE AMARELO DOC BRANCO ESCOLHA 2017		
€ 6,00	VINHO VERDE	13% vol.
	ENOLOGIA MÁCIO LOPES	
CASTAS ARINTO, AZAL E AVESSO		
COR	Citrino, limpo.	
AROMA	Fresco, mineral, com apelativas notas frutadas, com destaque para citrinos.	
SABOR	Vivo, acidez em destaque, gastronómico, frutado, exótico, termina persistente.	
HENRIQUE PINTO DA CUNHA		



16,5 ROVISCO GARCIA

REG BRANCO 2017

€ 6,16 ALENTEJANO 12,5% vol.



ENOLOGIA
LUÍS LOURO

CASTAS ANTÃO VAZ E ARINTO

COR Citrino, limpo.

AROMA Frutado intenso, essencialmente citrino, com notas vegetais, harmonioso.

SABOR Mais intenso, com notas de frutos maduros e confitados, bom corpo, frescura apelativa, termina longo.

RG - HERDADES DO MONTE NOVO E CONQUEIRO



16,5 SERRA BRAVA

REG BRANCO RESERVA 2017

€ 13,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.



ENOLOGIA
VANDA PAZ, RUI REGUINGA, RUI CRUZ

CASTAS SAUVIGNON BLANC

COR Amarelo citrino com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA Intenso em notas tropicais, flores, fresco, mineral.

SABOR Muito saboroso, equilibrado, com bom corpo e volume, alguma complexidade, deixa um final longo e sedutor.

HERDADE CANAL CAVEIRA



16,5 MADRE DE ÁGUA

DOC BRANCO 2016

€ 16,95 DÃO 13% vol.



ENOLOGIA
PAULO NUNES

CASTAS ENCRUZADO

COR Citrino com reflexos esverdeados, brilhante.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos citrinos, laranja, toranja, mineral, fresco.

SABOR Com bom corpo e volume, frescura em bom plano, mantém a fruta, tigeiro vegetal, termina persistente.

MADRE DE ÁGUA



16,5 BRIDÃO PRIVATE COLLECTION

DOC BRANCO 2017

€ 7,60 TEJO 12,5% vol.



ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS ARINTO, VERDELHO, SAUVIGNON BLANC E CHARDONNAY

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Elegante, com notas frutadas frescas, cascas de citrinos, frutos tropicais, toque floral, vegetal.

SABOR Mantém o perfil, tem bom corpo e volume, frescura atrativa, gastronómico, seco, termina persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO



16 LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

DOC TINTO 2017

€ 4,95 DOURO 13,5% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS VINHAS VELHAS

COR Rubi, limpo.

AROMA Discreto mas elegante, com evidentes notas de frutos vermelhos frescos, cerejas, ginjas, framboesas, harmonioso.

SABOR Conjunto muito equilibrado, com taninos macios e envolventes, frescura correta, mantém a fruta em destaque, deixa um final longo e atrativo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
WINE & WINEMAKERS BY SAVEN

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

saven@saven.pt

www.winesandwinemakers.pt

Lua Cheia em Vinhas Velhas



16

€ 7,95

MURZELO

DOC TINTO RESERVA 2015

DOURO 13% vol.

ENOLOGIA

JOÃO CABRAL DE ALMEIDA

CASTAS

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ

COR

Rubi definido, limpo.

AROMA

Harmonioso, revela predominantes notas de frutos vermelhos, morangos, cerejas e compota, geleia.

SABOR

Mantém o perfil frutado, com ligeiro vegetal de bosque, especiarias finas, taninos macios, boa frescura e equilíbrio, termina longo.

QUINTA DA VEIGA DA CASA DA CAPELA, SOCIEDADE AGRÍCOLA

Quinta da Veiga, Ferrão
5085-207 Covas do Douro
T. +351 935 533 656 / T. +351 935 533 655
quinta@quintadaveiga-mouras.com
www.quintadaveiga-mouras.com
 Quinta da Veiga



16,5

HERDADE DA ARCEBISPA

REG BRANCO RESERVA 2017

€ S/INF PENÍNSULA DE SETÚBAL S/INF% vol.



ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

CASTAS S/INF

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Frutado, com predominantes notas de frutos tropicais, baunilha, tosta suave.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura a conferir personalidade, madeira elegante, termina longo e apelativo.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



16,5

CASTELO DE AREZ

REG TINTO COLHEITA SELECIONADA 2016

€ 2,99 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14% vol.



ENOLOGIA
GONÇALO CARAPETO

CASTAS SYRAH, ALCANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Frutado intenso, com elegantes notas de fruta madura, toque floral e vegetal.

SABOR Equilibrado e harmonioso, tem taninos aveludados, boa frescura, deixa um final longo e sedutor.

SOC. AGRIC. DA ARCEBISPA



16,5

HERDADE DA CALADA CLEMENTE DE B

IG BRANCO COLHEITA TARDIA 2016

€ 18,00 ALENTEJANO 13% vol.



ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

CASTAS ANTÃO VAZ

COR Amarelo dourado, limpo.

AROMA Intenso em notas citrinas, com destaque para toranja, laranja, casca da mesma.

SABOR A frescura a equilibrar o conjunto, doce, frutado, citrino, gordo, termina persistente.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



16,5

SERRAS DE GRÂNDOLA

REG BRANCO 2017

€ 9,00 PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,5% vol.



ENOLOGIA
JACINTA SOBRAL

CASTAS GOUVEIO

COR Amarelo palha, limpo.

AROMA Fresco, mineral, com predominantes notas de frutos citrinos, flores dos mesmos e flores brancas.

SABOR Elegante, com frescura em grande plano, frutado, deixa um final de boca longo e apelativo.

A SERENADA ENOTURISMO



16,5

QUINTA DO MEDRONHEIRO

DOC TINTO RESERVA 2011

€ 18,50 DÃO 14% vol.



ENOLOGIA
HUGO CHAVES

CASTAS S/INF

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Precisa de tempo para abrir, concentrado, revela especiarias e frutos pretos, tosta.

SABOR Equilibrado, com boa estrutura, tanino firmes mas macios, boa frescura, fruta em harmonia com tosta, longo final.

QUINTA DO MEDRONHEIRO AGRO-TURISMO



15,8

CONVENTUAL

DOC BRANCO 2017

€ 3,05 ALENTEJO 13,5% vol.



ENOLOGIA
JOSÉ REIS

CASTAS ARINTO, ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

COR Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA Equilibrado, frutado, com notas cítricas evidentes e aliadas a alguma tropicalidade.

SABOR Correto, bem feito, com frescura harmoniosa, frutado, termina médio-longo.

ADEGA DE PORTALEGRE WINERY

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

Paixão pela CERVEJA

Já nas bancas!

2018 - PORTUGAL CONTINENTAL €3,90



Conhece o seu
lado mais negro?

CERVEJAS PRETAS

**PARA LEVAR À MESA
E BEBER COM PRAZER**

MUNDO

As marcas que os
portugueses preferem

CHEF TIAGO SANTOS

O cozinheiro que
produz cerveja artesanal

NOVIDADE

Trindade: Inovação,
misticismo e legado

NATAL

Cervejas já têm lugar
na consoada

CONFRARIA

Cerimónia de Entronização
decorreu em Leiria

LUPULADA

A apanha do lúpulo
em Bragança e Braga

C'AZEDU | VADIA THARTARUGA | CINCO CHAGAS | LEVARE | QUIMERA BREWPUB | INEDIT
MATURAÇÃO EM BARRICAS | 5 E MEIO | XARLIE | BREWUP.EU | NUTRIÇÃO E CERVEJA | NOVIDADES

Outros vinhos provados e classificados

16,00-17,50 MUITO BOM, RICO E ELEGANTE, PARA DESFRUTAR EM PLENO.	
17,5	VINHAS DA IRA REG ALENTEJANO TINTO 2014
17	1808 COLLECTION DOC DOURO BRANCO RESERVA 2017
17	CÔTO DE MAMOELAS DOC VINHO VERDE ESP. BRANCO ALVARINHO BRUTO RESERVA 2016
17	BADULA REG TEJO TINTO RESERVA 2013
17	HERDADE DO SOBROSO BARRIQUE SELECT DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2016
17	MALO PLATINUM REG PEN. SETÚBAL TINTO VINHAS VELHAS CASTELÃO GRANDE RESERVA 2015
16,8	ALENT0 REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015
16,8	GALELO DOC TRÁS-OS-MONTES TINTO 2017
16,5	DAMASCENO REG TEN. SETÚBAL BRANCO 2017
16,5	MONTE DA CAPELA PREMIUM DOC ALENTEJO BRANCO 2017
16,5	VICENTINO REG ALENTEJANO BRANCO ALVARINHO 2017
16,5	VINHA ANTIGA DOC VINHO VERDE BRANCO 2017
16,5	BADULA REG TEJO BRANCO RESERVA 2017
16,5	QUINTA DA DEVESEA DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
16,5	1808 COLLECTION DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16,5	HERDADE DA ARCEBISPA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA 2015
16,5	QUINTA DE PANCAS REG TINTO RESERVA 2015
16,5	CABEÇA DE TOIRO DOC TINTO GRANDE RESERVA 2012
16,5	XISTO PRETO SIGNATURE DOC TINTO 2015
16,5	GA GRANJA AMARELEJA DOC TINTO 2015
16,5	HERDADE GRANDE REG BRANCO RESERVA 2016
16,5	VASQUES D'CARVALHO DOC PORTO WHITE RESERVA S/INF
16,5	QUINTO ELEMENTO REG TINTO RESERVA 2013
16,5	TINTO DE CASTELÃO BY ANTÓNIO MAÇANITA REG TINTO RESERVA 2016
16,5	Nome: QUINTA DA REDE DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2016
16,5	A TRINCADEIRA NÃO É ASSIM TÃO PRETA BY ANTÓNIO MAÇANITA REG TINTO 2017
16,5	QUINTA DE S. JOSÉ DOC TINTO 2016
16,5	QUINTA DO CARDO DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014
16,5	BARTOLO REG BRANCO 2017
16,5	MONSARAZ DOC TINTO RESERVA 2016
16,5	QUINTA DANIEL DOC TINTO RESERVA 2014
16,5	QUINTA DE RELIGÃES DOC BRANCO 2017
16,5	QUINTA DO COUQUINHO DOC TINTO RESERVA 2016
16,5	QUINTA DO GRADIL IG ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUT NATURE 2014
16,5	QUINTA VALE DO BRAGÃO DOC TINTO 2014
16,5	VIEIRA DE SOUSA DOC PORTO LBV 2013
16,3	MUNDUS IG LISBOA TINTO ESCOLHA 2013
16,3	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR TINTO 2011
16,3	QUINTA DA ROMEIRA DOC BUCELAS ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO 2015
16,3	PRIMAVERA DOC DÃO TINTO RESERVA 2015
16,3	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ 2017
16,3	ALTA PONTUAÇÃO DOC DOURO TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
16,3	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA BRANCO RESERVA CHARDONNAY 2015
16,3	CARTUXA DOC ALENTEJO TINTO 2015
16,3	MARQUES DO VALES GRACE REG ALGARVE TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
16,3	HERDADE DA AJUDA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2016
16,3	CARAVELA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2016
16,3	QUINTA DO COUQUINHO DOC DOURO TINTO RESERVA VINHAS VELHAS 2015
16	DOIS PONTO CINCO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO SÍRIA 2017
16	EMPATIA DOC ALENQUER BRANCO VITAL 2017
16	LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO VINHAS VELHAS 2017
16	MUNDUS IG LISBOA BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2015
16	QUINTA DE NAÍDE DOC VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2017
16	CASA DE PAÇOS DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2018
16	PRIMAVERA DOC BAIRRADA TINTO SPECIAL SELECTION 2015
16	QUINTA DE PANCAS REG LISBOA BRANCO 2017
16	ALBUM REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2015
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2017
16	SENSES REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
16	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO TINTO 2016
16	DAMASCENO REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2016
16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2016
16	GAMBOZINOS DOC DOURO BRANCO 2017
16	MALO DOC SETÚBAL MOSCATEL DE SETÚBAL (500ML) MOSCATEL DE SETÚBAL 5 ANOS
16	QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
16	JM JOAQUIM MADEIRA DOC ALENTEJO BRANCO ARINTO 2017
16	QUINTA VALE DE FORNOS DOC TEJO TINTO RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2016
16	QUINTA DO MEDRONHEIRO DOC DÃO BRANCO 2015
16	MONTE CASCAS REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 015
16	BLANDY'S DOC MADEIRA DOCE BOAL, MALVASIA 5 ANOS
16	CABEÇA DE TOIRO DOC DO TEJO TINTO RESERVA EDIÇÃO LIMITADA CASTELÃO 2016
16	ADEGA 23 REG BEIRA INTERIOR BRANCO (PRIMEIRA COLHEITA) 2017
16	VICENTINO REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2016
16	PITEIRA DOC ALENTEJO TINTO 2017
16	QUINTA S. JOÃO BAPTISTA DOC DO TEJO TINTO RESERVA 2015
16	DORINA LINDEMANN REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA TOURIGA NACIONAL 2015
16	QUINTO ELEMENTO REG TEJO BRANCO RESERVA ARINTO 2015
16	HERDADE GRANDE GERAÇÕES REG ALENTEJANO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2013
16	MARQUES DO VALES GRACE REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2017

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

16	MONTES CLAROS DOC ALENTEJO TINTO GARRAFEIRA 2014
16	ONDA NOVA REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER 2017
16	PALMEIRIM DE INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTE TINTO RESERVA 2015
16	CARTUXA DOC ALENTEJO ESPUMANTE BRANCO BRUTO ARINTO 2012
16	GA GRANJA AMARELA OAK DOC ALENTEJO TINTO MORETO 2015
16	MADRE DE ÁGUA DOC DÃO TINTO TOURIGA NACIONAL 2016
16	DIALOG REG ALGARVE TINTO ALICANTE BOUSCHET 2011
16	QUINTA DO CARDO VINHA LOMEDO DOC BEIRA INTERIOR BRANCO BIOLÓGICO SIRIA 2015
16	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA
16	BADULA REG TEJO TINTO COLHEITA SELECIONADA 2014
16	CASTELO DE AREZ REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO COLHEITA SELECIONADA
16	MALO DIAMOND REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO
16	MALO GOLD EDITION REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO RESERVA VINHAS VELHAS 2016
16	PRIMITIVO REG ALENTEJANO TINTO S/INF 2017
16	QUINTA DE AZINHATE DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2015
16	QUINTA DE RELIGÃES REG MINHO BRANCO CHARDONNAY 2016
16	QUINTA DO COUQUINHO DOC DOURO TINTO COLHEITA 2015
16	QUINTA DO PILOTO DOC PALMELA ROSÉ RESERVA 2017
16	QUINTA VALE DO BRAGÃO DOC DOURO BRANCO VIOSINHO, RABIGATO E ARINTO 2017
16	RÉGIA COLHEITA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA ANTÃO VAZ E ARINTO 2017
16	VALLE DO NÍDEO DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ 2016
16	ÁGUIA MOURA DOC DOURO BRANCO 2017

14,00-15,90 BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.

15,8	GAMBOZINOS DOC DOURO ROSÉ 2017
15,8	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO PORTO PINK
15,8	CASA DAS MOURAS DOC DOURO TINTO RESERVA 2013
15,8	MINGORRA BLACK REG ALENTEJANO TINTO PETIT VERDOT 2014
15,5	MUNDUS EVOLUÇÃO IG LISBOA BRANCO LEVE 2017
15,5	TAPADA DO MARQUÊS DOC VINHO VERDE BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
15,5	MUNDUS IG LISBOA TINTO ALICANTE BOUSCHET 2015
15,5	ADEGA COOP. PONTE DA BARCA DOC VINHO VERDE VINHÃO SUPERIOR VINHÃO 2018
15,5	EA CARTUXA REG ALENTEJANO BRANCO 2017
15,5	HERDADE PAÇO DO CONDE REG ALENTEJANO TINTO 2017
15,5	DONA FLOR REG LISBOA TINTO RESERVA 2016
15,5	ENCOSTA DO FORTE REG LISBOA TINTO RESERVA 2016
15,5	OCULTO REG TEJO TINTO 2015
15,5	VALE DIVINO DOP DÃO TINTO 2016
15,5	QUINTA DE S.FRANCISCO DOC ÓBIDOS TINTO 2016
15,5	MONTE CASCAS DOC DOURO BRANCO 2017
15,5	VIDA NOVA REG ALGARVE BRANCO VIOGNIER E VERDELHO 2017
15,5	HERDADE GRANDE REG ALENTEJANO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2017
15,5	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2017

15,5	QUINTA DA TOR REG ALGARVE TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2016
15,5	ADEGA DE BORBA DOC ALENTEJO TINTO RESERVA 2015
15,5	FORAL DE ÉVORA DOC ALENTEJO TINTO 2016
15,5	GRACIE BY QUINTA DO FERRO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE ROSÉ BRUTO 2016
15,5	ADEGA MAYOR REG ALENTEJANO ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2017
15,5	DIALOG NIGHT REG ALGARVE ROSÉ 2017
15,5	PRINCIPIUM REG LISBOA TINTO (JÉROBOAM 3LT) 2013
15,5	AZUL DE VENTOEZEL DOU DOURO TINTO 2016
15,5	BADULA REG TEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA ALVARINHO E ARINTO 2017
15,5	BARTOLO REG LISBOA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2017
15,5	GRANDES QUINTAS DOC DOURO TINTO 2016
15,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2017
15,5	MONSARAZ TRADIÇÃO DOC ALENTEJO TINTO 2017
15,5	MULA VELHA SIGNATURE REG LISBOA BRANCO 2017
15,5	QUINTA DO GRADIL REG LISBOA BRANCO 2017
15,5	VOO REAL REG LISBOA TINTO ARAGONEZ 2017
15	ALJUBARROTA REG LISBOA TINTO 2016
15	MINA VELHA REG LISBOA BRANCO ARINTO E FERNÃO PIRES 2017
15	TALISMÃ IG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH E ARAGONEZ 2015
15	VELHARIA IG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH 2014
15	FONTE SECA REG ALENTEJANO TINTO ESCOLHA 2015
15	FORAL DE ÉVORA DOC ALENTEJO BRANCO ASSÁRIO 2017
15	SENSES REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2014
15	AJUDA REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2017
15	PALMEIRIM DE INGLATERRA DOC TRÁS-OS-MONTE ROSÉ 2017
15	QUINTA DA PALMIRINHA REG MINHO BRANCO AZAL E ARINTO 2017
15	QUINTA DO MEDRONHEIRO DOC DÃO ROSÉ 2017
15	BARTOLO REG LISBOA ROSÉ 2017
15	BARTOLO REG LISBOA TINTO 2016
15	CEREJEIRAS REG LISBOA TINTO COLHEITA SELECIONADA 2017
15	MINGORRA REG ALENTEJANO TINTO TOURIGA NACIONAL 2015
15	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO SYRAH 2017
15	MONSARAZ TRADIÇÃO DOC ALENTEJO BRANCO 2017
15	TERRAS D'UVA REG ALENTEJANO BRANCO 2018
14,5	PENHA DO MEIO-DIA REG LISBOA BRANCO 2017
14,5	TALISMÃ IG LISBOA BRANCO RESERVA 2017
14,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO ALICANTE BOUSCHET 2017
14,5	MONSARAZ DOC ALENTEJO TINTO TOURIGA NACIONAL 2017
14	PENHA DO MEIO-DIA REG LISBOA TINTO 2016
14	VINEA CARTUXA REG ALENTEJANO BRANCO 2017
14	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO FRISANTE MOSCATEL GRAÚDO 2017

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



MÉRITO
QUINTA DE CHOCAPALHA





Quinta de Chocapalha

Três décadas de paixão e empenho da família Tavares da Silva

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

Tudo começou em 1987 quando Alice e Paulo procuravam uma propriedade que fosse o projeto da sua família e onde se pudesse fazer vinho de grande qualidade. Encontraram em Alenquer, na Aldeia Galega, uma propriedade com 70 hectares, cuja história secular estava intimamente ligada à cultura do vinho e da vinha.

Os solos argilo-calcários, a proximidade do mar e a proteção da Serra de Montejunto proporcionavam aos 45 hectares de vinha um "terroir" único e irrepetível. Para potenciar a qualidade e o carácter dos vinhos de Chocapalha a família decidiu replantar e reestruturar as vinhas, selecionando um conjunto de castas que, quer pela sua adaptação ao "terroir", quer pelo íntimo gosto partilhado, refletissem o carácter do projeto familiar da Quinta de Chocapalha. Hoje a vinha tem uma idade média de 25 anos e de entre as dezenas de castas plantadas a família nutre um carinho especial pelo Arinto, o Chardonnay, a Touriga Nacional e a Tinta Roriz que dão origem aos icónicos vinhos Quinta de Chocapalha tinto, Quinta de Chocapalha Reserva branco, Chocapalha Vinha Mãe, CH by Chocapalha branco e tinto. Em três décadas o portefólio foi crescendo, quase ao ritmo do crescimento da própria família. Hoje chega um novo membro, Guarita da Chocapalha, o irmão mais novo de uma família de vinhos gastronómicos, frescos e elegantes, ao jeito da Quinta de Chocapalha.

Foi neste enquadramento que na terça-feira do dia 30 de Outubro de 2018 a imprensa especializada, bem como um grupo restrito de escanções, marcaram presença para participarem numa Master Class coordenada pela Sandra Tavares da Silva e pela sua irmã Becas. Com pai e a mãe das senhoras sentados à mesma mesa que recebeu os convidados, o desfile vinico iniciou-se com uma catita seleção de exemplares de Arinto. Revelaram-se belos e de perfil distinto. Quer por influência da data de colheita, quer pela presença ou não, de barrica. De notar a graduação alcoólica 12,5% vol. em todos. A sequência de prova dos mesmos foi: Quinta de Chocapalha 100% Arinto 2008, Quinta de Chocapalha 100% Arinto 2017 e CH by Chocapalha 100% Arinto 2017. Serviu para constatar a durabilidade desta variedade repleta de virtudes.

Entrámos posteriormente na segunda etapa da prova. Os tintos são chamados a "depor", na seguinte sequência: Quinta de Chocapalha Red 2015, vinho de 13,5%

v. alc., composto por um lote de três castas durienses, uma casta muito lisboeta e uma alentejana adotada - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Castelão e Alicante Bouschet. O Quinta de Chocapalha Red 2005 foi produzido com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Castelão e Alicante Bouschet, também 13,5% v. alc., este "mimo" não se irá voltar a repetir, pois trata-se de uma colheita esgotada para o mercado. É curioso o facto deste vinho me ter feito lembrar o perfil de algumas colheitas do Vinha do Fojo. Um Douro que muito aprecio. Talvez por tolice minha. Para fechar a série: Quinta de Chocapalha Vinha Mãe 2013, com Tinta Roriz, Touriga Nacional e Syrah. Este vinho passou por um estágio de 20 meses em carvalho francês, o álcool presente marca 14%. Sensivelmente 80% da produção de vinho da Quinta de Chocapalha serve o mercado externo. E podemos afirmar com toda a convicção de que estamos perante um dos mais prestigiados produtores de vinho da Região de Lisboa.



FORA DE SÉRIE
90TH ANNIVERSARY
ANTÓNIO VIEIRA DE SOUSA



90th Anniversary

António Vieira de Sousa

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

Já lá vão cinco gerações, um grande património, e por trás um homem que se entregou com paixão à terra e à arte de fazer nascer vinhos de qualidade no Douro: António Vieira de Sousa, o mesmo que recebe, agora, uma sentida homenagem em forma de vinho.

A Família Vieira de Sousa está há cinco gerações no Douro, a produzir Vinhos do Porto, que vão envelhecendo calmamente das caves, esperando o momento certo para nos darem muitas alegrias. São cinco as propriedades que têm no Douro, muitos hectares plantados e um fantástico stock de Vinhos do Porto.

Agora, com nova geração ao leme, as filhas Luísa e Maria Eduarda Vieira de Sousa, a empresa tem vindo a ganhar mais presença nas garrafeiras e restaurantes selecionados, revelando o trabalho que vem sendo desenvolvido por Maria Eduarda no marketing e nas vendas, com uma gama de vinhos que vai aumentando e que nos vai seduzindo, fruto da arte e entrega de Luísa, enóloga de formação e vocação. E foi precisamente Luísa que encontrou uma pipa entre toneis e balseiros das caves da família.

Assim nasceu “um tributo”, um “obrigado” a António Vieira de Sousa, o grande mentor e defensor deste património duriense. A pipa transformou-se em 90 garrafas com mais de 90 anos, que celebram o 90º aniversário que António Vieira de Sousa comemora em 2018: o vinho, intitulado pelas suas filhas de

90th Anniversary António Vieira de Sousa, um Very Old Port.

“António Vieira de Sousa sempre foi um dos pilares da família e graças à sua persistência e visão empreendedora armazenou, ao longo das últimas décadas variadíssimas pipas de Vinho Generoso. Esta teimosia de António possibilitou anos mais tarde a criação da empresa produtora e engarrafadora Vieira de Sousa”, partilham.

António Eduardo Vieira de Sousa Borges, também conhecido como “Menino António”, nasceu em Celeirós do Douro a 9 de Abril de 1928, filho Jorge Costa Borges de Sousa e Maria Luísa Vieira de Sousa Borges ambos ancestrais de duas Famílias de Vinho do Porto. O vinho foi engarrafado em garrafas Cristal artesanais produzidas com letras a ouro prata pela Atlantis. As garrafas foram individualmente numeradas e foram inteiramente produzidas à mão em Portugal. O design da caixa alia dois apontamentos diferentes, o local onde foi encontrado a pipa e o lado empreendedor de António. A forma quadrada da caixa foi baseada na antiga caixa da calculadora de António Vieira de Sousa, já os materiais e

90TH ANNIVERSARY ANTÓNIO VIEIRA DE SOUSA VERY OLD PORT

O vinho é impressionante. De cor âmbar com intensos tons topázio e aspeto brilhante. Tem um aroma poderoso, exuberante, destacam-se as notas de caramelo, com nuances salinas, frutos secos, nozes, grãos de café, vegetal seco, especiarias, caruma... Não acaba, apetece deixar lá o nariz, agarrado ao copo, em contemplação aromática. Na boca é gordo, untuoso. Maravilhoso! Confirma as características do nariz, acresce a fabulosa frescura, é vivo, seguro, está pronto a viver mais 100 anos. O fim de boca é inesquecível. Perfeito em cada gota. **MHD**

cores relembram o espaço escuro onde a pipa foi encontrada.

Cada uma das 90 garrafas produzidas pela Vieira de Sousa – Vines & Wines está disponível por 2.200 euros.



FORA DE SÉRIE
CENTENÁRIO DA POÇAS



Centenário da Poças

Celebrado com Very Old Tawny Port

> texto **Augusto Lopes** > fotografias **João Ferrand**

Em ano de centenário, a Poças lança um Very Old Tawny Port, um Vinho do Porto muito velho. Um momento simbólico que constitui, antes de tudo, uma homenagem ao fundador da empresa, Manoel Domingues Poças Júnior, e que se realizou no dia 15 de Novembro de 2018, em Lisboa. O momento foi aproveitado também para a apresentação dos vinhos DOC de topo e três referências de Vinho do Porto.

O ambiente era meditativo. Proporcionado pelo outono, a par dos vinhos em jogo. Os presentes eram apenas jornalistas especializados, que atenciosamente escutaram os esclarecimentos do Pedro Pintão, diretor de marketing e comunicação da Poças, e Jorge Pintão, o enólogo da casa.

Deu-se início à abertura das hostilidades com o vinho Branco da Ribeira 2017. Vinho elaborado a partir das castas Arinto e Códaga, colhidas em vinha a 520 metros de altitude, "terroir" que é determinante no perfil do vinho. Muito fresco e floral, com notas de citrinos e madeira bem integrada, com um final longo e elegante, este vinho fermentou em barricas novas de carvalho francês, de 300 litros, ali permanecendo em estágio por oito meses.

O Símbolo 2015 tinto é a expressão pura do "terroir" da Quinta de Santa Bárbara, localizada em Ervedosa do Douro, no Cima Corgo. Nesta segunda edição, apresenta-se pujante, estruturado e aromaticamente muito expressivo. Lançado três anos depois da colheita, repousou um ano em garrafa, após 18 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês "Allier" com 300 litros de capacidade, é vinho com capacidade de guarda.

O Poças Reserva Tinto 2016 revela elevada concentração, é sedoso e elegante, com acidez equilibrada, encorpado, com notas de fruta preta e especiarias, com um final longo e persistente. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês de "Allier" com 300 litros de capacidade e 80% do lote é composto por vinhas velhas situadas no Cima Corgo, com 20% de Touriga Nacional oriunda do Douro Superior.

Nos Vinhos do Porto, o Poças 10 Years Old White tem uma idade média de 10 anos é feito a partir das castas Códaga, Rabigato, Viosinho e Malvasia Fina, colhidas em vinhas com idade entre os 40 e os 60 anos. É um vinho de aroma expressivo, fresco, bem integrado e elegante, apresenta notas florais, baunilha, sementes secas, frutos secos, num final longo e sedoso.

Já o Poças LBV 2013, tem cor rubi, boa concentração e o perfil tradicional da casa Poças. Fechado mas harmonioso e bastante apetecível, é sedoso, elegante e com final longo e persistente, apresenta-se pronto para beber, embora mantendo grande potencial de guarda.

Seguiu-se o Poças Colheita 2008. Os Portos Tawny colheita de um único ano são um

clássico da Poças. Este, de 2008, foi agora engarrafado (com um mínimo de envelhecimento em casco de sete anos) e apresenta aromas jovens, frescos e frutados, num "bouquet" complexo e elegante, bem combinado por uma textura aveludada e um final longo e sedoso. Apesar de chuvoso, o ano de 2008, permitiu criar vinhos com personalidade própria. Perfil aromático rico e boca elegante e intensa.

E para fecharmos em grande esta seleção vinica: Poças 1918. O lote que compõe este vinho é composto por vinhos com uma idade de guarda que vai dos 90 aos 100 anos. Foi engarrafado em decanters exclusivos da Vista Alegre, acondicionados em caixa de madeira, numa edição limitada a 100 unidades. Vinho único e raro, muito complexo e persistente, com o fim de boca prolongado e marcante. Acidez viva, contribuindo para um bom balancear entre o ácido e o doce, num equilíbrio extraordinário. Exuberante diversidade de aromas, fruto da idade, sentidas no nariz e na boca de um modo que não se esquece. Cada uma das garrafas pode ser adquirida por 3.500 euros. Não é para todos é certo, e já estou feliz por ter provado, mas, ufa...vou ali e já "vinho"!



Borges Reservas Com nova imagem

> texto PPV > fotografia D. R.

A Sociedade dos Vinhos Borges renovou a imagem da gama Borges Reservas, que reflete a antiguidade da marca e o caráter dos vinhos. Esta novidade acompanha a aposta no aumento qualitativo da gama, com produções mais reduzidas.

Depois do Meia Encosta, é a vez dos vinhos Borges Reservas chegarem ao mercado com nova imagem. Esta gama resume a tradição e o know-how da Sociedade dos Vinhos Borges na produção de néctares de qualidade, com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características únicas dos seus vinhos. Desta forma, a imagem renovada dos Borges Reservas ilustra a antiguidade da marca e o carácter destes vinhos.

"Não só com o objetivo de valorizar a História e as raízes, mas também reforçar a proximidade com os consumidores, a nova imagem da gama Borges Reserva surge com várias novidades visuais, unindo assim modernidade e tradição", explica Ana Montenegro, Gestora de Comunicação e Relações Públicas da Sociedade dos Vinhos Borges. Na nova imagem, a marca Borges apresenta-se reforçada como símbolo de prestígio e qualidade, com a recuperação da insígnia em relevo modulado das duas águias unidas, tendo sobreposto um ornato - com as iniciais

V e B no centro – um regresso às origens da marca e ano de fundação – 1884. Por outro lado, salientam-se os acabamentos premium e os apontamentos dourados e prateados enobrecem o conjunto, que vestem uma garrafa superior, troncocónica e elegante. Já as cápsulas surgem com um elemento gráfico distinto para cada uma das regiões e conjugam com o design de uma peça sofisticada, que unifica rótulo e contrarrótulo.

"As novidades não ficam apenas pela alteração da imagem, mas também pelo aumento qualitativo dos vinhos desta gama, com produções mais reduzidas, resultado de um trabalho ainda mais meticuloso e criterioso na vinha e na adega", salienta a responsável. Esta renovação da imagem acompanha o lançamento das novas colheitas para o mercado: Borges Reserva Douro Branco 2017, Borges Reserva Douro Tinto 2015, Borges Reserva Dão Branco 2017 e Borges Reserva Dão Tinto 2015.

Todos os vinhos da gama Borges Reserva serão comercializados apenas em caixas de madeira de três unidades.

VINHOS BORGES

Fundada em 1884, pelos irmãos António e Francisco, a Sociedade dos Vinhos Borges cedo se transformou numa das principais empresas vitivinícolas nacionais. Reconhecendo que só pela excelência podem os vinhos portugueses afirmar-se no mundo, a Borges desde sempre apostou na qualidade da sua produção, hoje exportada para mais de cinquenta países dos cinco continentes.

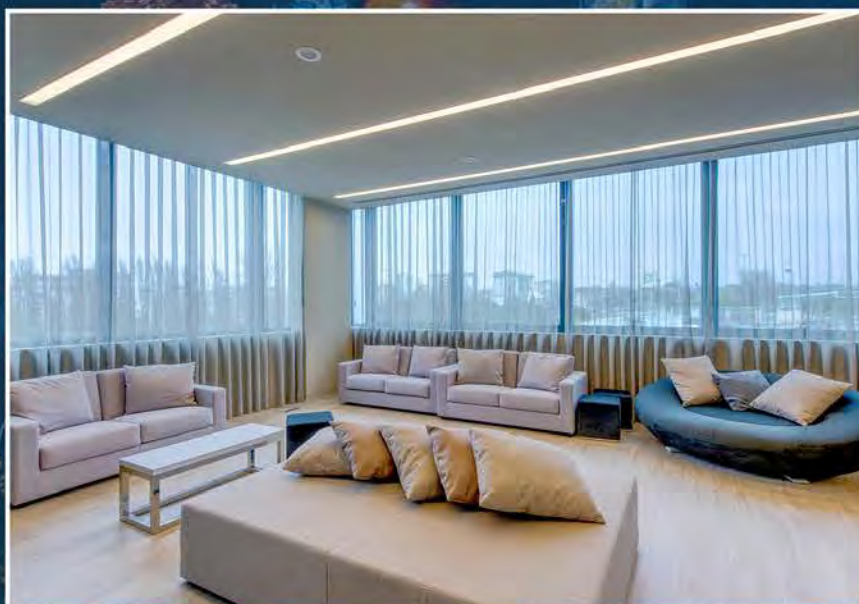
Consciente da necessidade de dominar o processo produtivo desde a plantação da vinha, a Borges está presente nas principais regiões demarcadas portuguesas com três Quintas de referência: nos Vinhos Verdes, a Quinta de Simaens; no Douro, a Quinta da Soa-lheira e no Dão a Quinta de São Simão da Agueira. À harmonia dos vinhos de mesa DOC juntam-se os aromas dos Vinhos do Porto, a frescura dos Espumantes e a vitalidade dos vinhos rosé.

TRYP

BY WYNDHAM

LISBOA AEROPORTO

O SEU ESPAÇO PRIVILEGIADO PARA REUNIÕES E EVENTOS!



Informações e Reservas:

Aeroporto Internacional de Lisboa
Rua C Nº2, 1749-125 Lisboa - Portugal

Tel: 218 425 000

tryplisboaaeroporto.com

tryp.lisboa.aeroporto@meliaportugal.com



Lavradores de Feitoria

Celebra maioria com Edição Especial

> texto **João Pereira Santos** > fotografias **Gonçalo Villaverde**

A Lavradores de Feitoria fez 18 anos. Ainda que no mundo dos vinhos 18 anos não seja assim tanto tempo, não deixa de ser uma efeméride digna de ser comemorada da melhor forma. Neste caso com o lançamento de um novo e grande vinho, que aponta novos caminhos para o Douro: o Lavradores de Feitoria 18º Aniversário Tinto Cão tinto 2016 DOC Douro.

Um bom pretexto para conhecer um pouco mais desta empresa.

A Lavradores de Feitoria é provavelmente o projeto de vitivinicultura mais original do país. Reúne 20 quintas (de 17 proprietários) do Douro, que entre si perfazem 600 hectares de vinha, sobretudo no Cima Corgo, mas também no Baixo Corgo e Douro Superior, que juntam sinergias para produzir os vinhos que provavelmente não o conseguiriam fazer por si só. A maior parte deles abdicou de produzir o "seu" vinho para, num esforço de associativismo e humildade contribuir com as suas uvas para um conjunto de vinhos, de várias gamas e preços, que se tem vindo a afirmar de baixo da chancela Lavradores de Feitoria. A empresa fez este ano 18 anos. Este atingir da maioria trouxe-a a Lisboa (naturalmente num dia 18) para um momento de celebração que juntou no restaurante

do Clube de Jornalistas cerca de três dezenas de jornalistas, bloggers, escritores de vinho e enófilos. A apresentar os vinhos estiveram presentes nada mais que Olga Martins, CEO da empresa, Paulo Ruão, o enólogo, a quem se juntou António Barreto, Presidente da Assembleia Geral. Juntos apresentaram o projeto e contaram histórias, umas mais sofridas, outras mais felizes, dos passados 18 anos.

Este é um projeto que tinha tudo para não dar certo, pois apesar da empresa se ter formado por verificar que existiam muitos lavradores, no Douro, descontentes com a forma como as suas uvas eram tratadas, "... juntar 17 lavradores com alto espírito de colaboração não é fácil. No Douro sempre se disse ser impossível (António Barreto) e também é igualmen-

te difícil convencer estas pessoas, que têm caras e identidade, a juntar as uvas e a delas fazer vinhos de topo, que todos querem, mas também vinhos mais acessíveis e económicos. Fundamental tem sido a habilidade e a autoridade de Olga Martins e Paulo Ruão em gerir as sensibilidades e a personalidade dos 17 sócios. "A Olga é muito simpática, mas é dura como tudo e o Paulo, quando diz não é mesmo não" disse-nos também António Barreto. Assim, a estratégia da empresa foi-se modificando ao longo destes 18 anos: "...no início houve uma grande pressão para existirem vinhos de quinta e houve uma grande profusão de marcas. Com o tempo a estratégia reorientou-se: o foco passou para os vinhos de lote e os vinhos de quinta a exceção" disse Olga Martins,





que contou também que até houve uma quinta que abandonou o projeto, quando viu que os seus vinhos (produzidos pela Lavradores de Feitoria mas com o nome da quinta) estavam a ter sucesso. Se as coisas foram correndo bem, com as boas referências nas revistas da especialidade a surgirem e as vendas a correrem bem, surgiram também momentos difíceis, como quando uma denúncia anónima (e infundada, como se veio a verificar) quase fez perder o mercado norueguês, o melhor da empresa na altura.

Hoje, a Lavradores de Feitoria tem uma posição estável, que lhe permite pagar as uvas a preços superiores aos que mercado pratica. O mercado nacional tem um peso de cerca de 40% e os maiores importadores são a Noruega em volume e o Cana-

dá em valor. Por outro lado há uma lista de espera de lavradores que pretendem aderir à empresa, o que, segundo Olga Martins, provavelmente acontecerá, mas apenas após um estudo no sentido de verificar o valor que a nova adesão irá trazer. Na ocasião, para além do vinho comemorativo, foram também apresentados três novos vinhos, que foram provados antes e durante o jantar, o que serviu para comprovar o seu carácter gastronómico: o Três Bagos Sauvignon Blanc 2017, o Três Bagos Grande Escolha 2014 tinto e o Três Bagos Grande Escolha Estágio Prolongado tinto 2008, este último uma reedição após 10 anos de guarda nas caves do produtor. Foi ainda provado o irmão mais velho do 18º Aniversário, o 10º Aniversário, feito com uvas da mesma casta, da mesma vinha e

da mesma quinta, mas da colheita de 2006 (lançado em 2010).

Mas a estrela da noite foi mesmo o Lavradores de Feitoria 18º Aniversário Tinto Cão 2016. Um vinho extremo de uma vinha de 45 anos da Quinta das Pias, situada no Cima Corgo. Fermentado em lagar com engaço, o vinho estagia posteriormente em barricas novas de carvalho francês por 18 meses. Apenas as melhores barricas foram selecionadas tendo sido engarrafadas 700 garrafas magnum. Um vinho singular e difícil de esquecer, que mostra um Douro diferente e muito apelativo. O PVP recomendado é de 55 euros. Só nos resta dizer: parabéns, Lavradores de Feitoria. Com uma juventude destas, a responsabilidade é muita para a idade adulta, mas certamente estão à altura!



ANIVERSÁRIO
QUINTA DE LA ROSA



Quinta de la Rosa

Nos 30 anos da sua nova história homenageia Tim Bergqvist com Tawny 30 Anos

> texto **António Mendes Nunes** > fotografias **Vasco Neves**

O embaixador Britânico em Lisboa abriu a porta da sua residência oficial, em Lisboa, para um jantar antecedido por uma prova de vinhos da Quinta de La Rosa. Uma homenagem aos súbditos de Sua Magestade Tim Bergqvist, o dinamizador da quinta, recentemente falecido, e de sua filha Sofia.

Foi com pompa e circunstância, embora discreta, mas de muito bom gosto que a Quinta de La Rosa comemorou os 30 anos da sua nova vida, isto é, desde que em 1988 começou a produzir vinho do Porto com marca própria. La Rosa foi, também, uma das pioneiras na produção de vinhos de mesa do Douro e no enoturismo, com alojamento.

A efeméride foi assinalada na residência do embaixador do Reino Unido, em Lisboa, com uma prova de vinhos, seguida de um jantar.

O motivo principal desta comemoração, para além da efeméride já referida foi a homenagem à memória de Tim Bergqvist, nome muito importante no desenvolvimento da quinta, como adiante se verá, falecido em junho deste ano, pai de Sofia Bergqvist, a atual timoneira do projeto duarense.

O vinho eleito para ajudar na celebração foi um Tawny 30, um vinho criado por Jorge Moreira, o enólogo da quinta. É o primeiro Tawny da La Rosa, tem uma bonita cor âmbar, estagiado em pipas e possui bastante elegância e complexidade. Nos aromas sobressaem a fruta desidratada, vinagrinho, balsâmicos, café e madeira exótica apresentando uma grande persistência

na boca.

Em caixa à parte completaremos informações sobre este vinho e daremos indicação de todos os provados antes e durante o jantar, ficando desde já o apetite aguçado para o Vale do Inferno 2015, um vinho que só irá chegar ao mercado em 2019.

A Quinta de La Rosa veio parar à posse da família de Sofia com uma história bastante curiosa pois foi oferecida a Claire Feuerheerd, avó de Sophia Bergqvist, em 1906, como presente de batismo.

Durante muitos e muitos anos a Quinta de la Rosa vendeu a sua produção de Vinho do Porto para outra casa do Douro, como era uso e costume, até que em 1972, o seu único filho, Tim Bergqvist, herdou a propriedade e assumiu a sua gestão. No entanto a quinta continuou a vender as uvas e os seus vinhos generosos a outras casas estrangeiras.

Diga-se, e, abono da verdade, que não me foi possível, por falta de fontes, conhecer os antepassados portadores quer do apelido Feuerheerd, quer Bergqvist, pois sendo claramente de origem sueca, respetivamente a avó e o pai de Sofia, eles já tinham nacionalidade inglesa e cruzam-se em paragens tão diversas como Norwich, no noroeste de Inglaterra, Beirute, Constância



(junto a Abrantes) e o Pinhão, às margens do rio Douro.

Em 1988, Tim desafia Sophia Bergqvist a juntar-se a ele na gestão da Quinta de la Rosa, com o objetivo de produzirem Vinho do Porto com marca própria. Vende a Companhia de Celulose do Caima de que era proprietário, investe no Douro e aproveitando a alteração das regras, que



já permitia o engarrafamento com marca própria nas pequenas quintas, sendo ainda possível a sua venda direta no produtor, dava início a uma nova era na Quinta de la Rosa.

Em 2005 o património da família cresceu pois Tim Bergqvist comprou a Quinta das Bandeiras, uma propriedade com cerca de 100 hectares situada no Douro Superior.

ENTRADA NO ENOTURISMO

Ao mesmo tempo, a Quinta de la Rosa abria as portas ao enoturismo com a adaptação dos aposentos da cozinha da avó de Sofia Bergqvist em quarto, onde era recebido quem quisesse desfrutar desta deslumbrante propriedade por mais dias.

Em 1991, com a ajuda do enólogo australiano David Baverstock, a dupla pai e filha torna-se numa das pioneiras durienses a produzir vinhos tranquilos, ou vinhos de mesa, isto é não generosos, coisa muito rara até então por aquelas paragens.

O enoturismo da Quinta de La Rosa cresceu, contando atualmente com 27 quartos. Dezasseis deles no corpo principal, todos com vista para o rio Douro e acesso a uma piscina comum. Possui ainda duas "villas", cada uma com piscina privada: a Casa Amarela, com sete quartos, e a Casa Lamelas, com quatro.

As aventuras mais recentes foram a criação do restaurante a Cozinha da Clara, inaugurado em Maio de 2017, e uma homenagem a Claire Feuerheerd e, no mesmo

ano, o lançamento da cerveja artesanal La Rosa, iniciativa de Philip Bergqvist (irmão de Sophia) e de Jorge Moreira (enólogo da Quinta de la Rosa desde 2002). Novidade foi, também, a abertura de uma nova loja de vinhos, sala de provas e receção. Todos os espaços desfrutam de uma vista singular para o rio e a paisagem natural do Douro.

VINHOS EM PROVA

A anteceder o jantar houve uma prova de vinhos com três brancos, três tintos e um Vinho do Porto Vintage. Em relação aos brancos, todos La Rosa Reserva, respetivamente de 2010, 2014 e 2017 e todos feitos da casta Viosinho e de várias outras castas provenientes de Vinhas Velhas, Jorge Moreira explicou a escolha como a tentativa de mostrar o que foi a evolução dos vinhos da quinta em quase uma década.

Quando foi servido o La Rosa Reserva branco 2010, Sofia Bergqvist deu conta da estranha relação que os portugueses têm com os vinhos brancos, onde muito poucos gostam e compreendem os brancos com mais idade, um pouco ao arrepio do que se passa noutros países, embora ressalvasse que isso está lentamente a mudar, explicando: "Ainda não há muitos anos as garrafeiras e os restaurantes devolviam ao produtor os vinhos brancos que tivessem mais de um ano. Todos queriam a última colheita. Ora como podemos ver a evolução deste 2010, um vinho com oito anos é extremamente agradável".



VINHOS SERVIDOS

La Rosa Reserva branco 2010 e Reserva branco 2014 (esgotados na produção); La Rosa Reserva branco 2017; La Rosa tinto 2017, com aroma muito bem composto com muita frescura na boca, taninos presentes, mas bem macios, boa capacidade de evolução (ainda não está no mercado); La Rosa Reserva tinto 2016, muito elegante, com fruta de grande qualidade, frescura e grande final (8000 garrafas / preço de referência 28 euros); Quinta de la Rosa Vale do Inferno 2015, um vinho compacto, especiado, sério, com fruta de alta qualidade, complexidade, frescura, belo final (só será colocado à venda para o ano); Quinta de la Rosa Porto Vintage 2016 é proveniente de castas dos mais antigos patamares da Quinta de la Rosa, "uma grande e agradável surpresa", nas palavras de Jorge Moreira, (foram feitas 9166 garrafas com preço de referência de 50 euros); TIM Grande Reserva branco 2015, com aroma fino e delicado, dominando o mineral, com notas de fruta branca e flores, na boca é elegante, fresco e complexo, tem excelente acidez (2500 garrafas / preço de referência 40 euros); La Rosa Reserva tinto 2008, complexo e misterioso (esgotado na produção); Quinta de la Rosa Vale do Inferno tinto 2011, apenas feito em anos verdadeiramente excecionais houve, até agora, três colheitas, o 2005, bebemos o 2011 e provámos o futuro 2015, um grande, enorme vinho, a atingir o seu ponto máximo, perfeito no nariz e na boca (já esgotado); por fim, o Quinta de la Rosa Porto Vintage 1988 que foi o primeiro Vinho do Porto feito na La Rosa, mostra grande e boa evolução, aroma com trufas e chocolate e um toque de hortelã e feno, na boca tem muito chocolate e notas de hortelã fresca.

DOIS

EM

UM

MUSIC AND COCKTAILS

QUINTAS-FEIRAS 18H30 - 22H00

SEGUNDO COCKTAIL 2€

SEÑOR PELOTA (DJ)

ANDRÉ MURRAÇAS (SAX)

JOANA LOBO ANTA (VOZ)


MARRIOTT
LISBON





ANIVERSÁRIO
SOVIBOR



Fernando e Rita Tavares

Sovibor

50º Aniversário e nova liderança

> texto PPV > Prova Maria Helena Duarte > fotografias D.R.

Borba encheu-se de glamour e estendeu a passadeira vermelha para receber convidados e comemorar o 50º Aniversário de uma das empresas com história de sucesso da região e promete voltar a dar que falar: a Sovibor.

A Sovibor – Sociedade de Vinhos de Borba, faz parte da história de Borba e acaba de completar 50 anos. Depois de muito sucesso e uns tempos complicados, chegou uma nova esperança. A Sovibor conquistou as atenções de uma família que acreditou naquele potencial e conta agora com uma nova administração liderada por Fernando Tavares. Começaram pelas vinhas e pelo reposicionamento dos vinhos, em qualidade e em preço. Seguiam-se as obras de recuperação do espaço. E que espaço!

As instalações da Sovibor são dignas de uma visita. Há espaço para tudo. Há loja (ainda por renovar), armazém, cave de envelhecimento, sala de talhas, sala de provas, um impressionante alambique... São dois séculos de história em plena fusão com as novas ambições de qualidade e visão de futuro sem perder a identidade, mais dinamismo e todo o empenho de uma nova equipa liderada por António Ventura em coordenação com Rafael Neuparth e Rita Tavares, filha de Fernando Tavares.

“Responsabilidade, rigor e foco na qualidade” são os três fatores-chave que fazem mover a família Sovibor, garantem. O futuro faz-se depressa e os novos vinhos estão a ser apresentados com alguma regularidade, pois trata-se já de uma gama alargada das marcas Borba Sovibor, Adega do Passo e Mamoré de Borba que inclui branco, tintos, aguardentes, vinho de talha, licorosos que por ali ficaram esquecidos numas pipas... A chegar estão os novos vinhos – colheitas de 2015 e de 2016 – em patamares de qualidade superior. “Após um processo de reformulação da imagem de todos os vinhos – com o compromisso de manter a tipicidade de Borba em cada colheita – o objetivo é o de po-

tenciar as características do terroir no mercado nacional e nos mercados externos”, destacam. Recomendada é uma visita e, por isso mesmo, o enoturismo e a requalificação da Adega do Passo, para visitas e provas, e a abertura de uma nova loja são alguns dos objetivos da nova administração.

O volume de negócios ascende já a um milhão de euros e os vinhos já chegam a França, Alemanha, EUA, Angola e Holanda, estando prevista a entrada no Brasil, na China, na Bélgica e na Suíça a curto-prazo. Para Fernando Tavares, “a nova Sovibor é a concretização de um objetivo pensado há muito por pessoas que encaram os vinhos de Borba como uma paixão. A afirmação da empresa no mercado nacional não pode descurar a História e a forte tradição de Borba em produzir vinhos com um carácter reconhecido pelo consumidor. Por isso, a nossa aposta é, seguramente, na qualidade”, refere.

O jantar que celebrou o 50º Aniversário, juntou uma mesa de alegres convivas, entre colaboradores, clientes, amigos e imprensa, na sala de talhas. Estava um ambiente fabuloso e tudo foi perfeito, um serviço do chef Pedro Mendes, do restaurante Narcissus Fernandesii, em Vila Viçosa, que terminou com a atuação de um grupo de Cante Alentejano.

Durante o jantar também houve oportunidade de provar as edições comemorativas Mamoré 50 Anos tinto Grande Reserva 2015, licoroso e Aguardente Vinica Velhíssima. Fabulosos!

“Qualidade identidade sempre!” Assim assegurou António Ventura, e pelo que que pudemos provar, não temos qualquer dúvida.

Parabéns Sovibor. Venha daí esse brilhante futuro.

OS VINHOS

Como aperitivo um pequeno grupo de convidados foi contemplado com a prova de um leque de vinhos da empresa. Em prova estiveram: o Mamoré de Borba branco 2016, elegante e frutado; o Mamoré de Borba branco Reserva 2017, atrativo mas a pedir algum tempo; Mamoré de Borba Vinho de Talha branco 2017, com fruta madura, notas de barro, intenso na boca, vegetal, fresco; e o Mamoré de Borba Vinho de Talha branco 2015, com nuances oxidativas, citrino, anisado, boca fresca e interessante e a provar que há alguma longevidade nos Vinhos de Talha. Seguiram-se os tintos: o Mamoré de Borba tinto 2016, frutado intenso, com frescura, suaves notas de pinho, fruta vermelha, groselhas, notas de goiaba, elegante, final longo; o Passo dos Terceiros 2015 é frutado, tem frescura cativante e madeira presente e bem integrada; o Passo dos Terceiros Syrah 2015, mantém fruta, com nuances de tulha de azeitona, na boca é guloso, a madeira a conferir elegância e estrutura, taninos aveludados e firmes, especiando, fresco, com final persistente. Muito bom! O Passo dos Terceiros Alfrocheiro 2015 mostrou-se intenso, fresco, balsâmico, com notas de frutos pretos e tostados suaves, com boca envolvente, complexo, taninos macios, frescura cativante, a prometer, madeira muito boa, termina persistente. Depois provamos os Mamoré de Borba tinto Reserva 2015 e Mamoré de Borba Vinho de Talha tinto 2016, o Mamoré de Borba Vinho de Talha tinto Petroleiro 2016 e o Mamoré de Borba Grande Reserva tinto 2015, pleno de frutos pretos, vegetal e ligeiro floral, bom corpo e volume, madeira de grande nível a completar, taninos excelentes, frescura vibrante, termina persistente. Mamoré de Borba Grande Reserva tinto 50 Anos 2015 mostrou-se intenso, exuberante, balsâmico, com frutos pretos e do bosque, tosta de grande elegância, na boca é perfeito, tem tudo! Taninos de grande nível, frescura envolvente, corpo e volume... E cresce, é complexo, é excelente. Termina prolongado e garante viver por uns bons anos! **MHD**



PAULO PIMENTA

O preço dos vinhos portugueses é elevado? Nim.

> fotografia Shutterstock

Quem me conhece sabe bem que não me furto a provar um vinho ou um conjunto de vinhos às cegas. Na verdade, gosto de provar quase tudo dessa forma: produtos hortícolas, peixes, cerveja, carne maturada e tudo o mais que possa ser comparado.

No passado mês de novembro organizei uma prova cega que já tinha em mente há uns anos: tintos do ano de 2011. Os vinhos dessa colheita atingiram um patamar quase mítico entre os enófilos, especialmente depois das distinções das revistas nacionais e estrangeiras da especialidade. Relembro que os vinhos Chryseia e Quinta do Vale Meão ficaram em 3º e 4º lugar, respetivamente, no "top 100" de 2014 da revista "Wine Spectator". Relembro também que o vinho do Porto Dow's Vintage 2011 arrebatou o 1º lugar. Um ano que ficará no pináculo da história vínica nacional, pelo menos para já.

REFLETINDO SOBRE OS RESULTADOS

Depois de escolhidos os vinhos, o restaurante e os intervenientes, publicou-se a média aritmética das notas que foram recolhidas através das folhas de prova distribuídas pela dezena de participantes no jantar.

Ao analisar os resultados obtidos não pude deixar de reparar que os vinhos Herdade do Mouchão Tonel 3-4, Quinta das Bageiras Garrafeira, Herdade do Mouchão e Château Mouton Rothschild obtiveram 97,5; 97,33; 95,33 e 94,83, respetivamente. A pergunta que formulei imediatamente foi: Como é que foi possível o Mouton ficar atrás daqueles três vinhos que custam uma fração do seu preço?

Para percebermos melhor o porquê da minha questão importa saber que o Châteaux Mouton Rothschild custa, no mercado Português, cerca de 600 Euros, enquanto o Herdade do Mouchão Tonel 3-4 pode atingir os 150 Euros. O Herdade do Mouchão custa cerca de 60 Euros e o Quinta das Bageiras Garrafeira pode atingir os 45 Euros.

O desfasamento de preço é de tal forma evidente que o vinho português que mais se aproxima custa quatro vezes menos, enquanto o mais barato custa treze vezes menos!

Não seria suposto o vinho mais caro ser qualitativamente melhor? Se não o é, o preço deve estar negativamente desajustado? Provavelmente sim mas a resposta deve ser devidamente contextualizada.

Quando temos o Monton Rothschild e, por exemplo, o Quinta das Bageiras Garrafeira servido às cegas, em copos iguais, à mesma temperatura e nos deparamos a preferir o vinho nacional, não podemos deixar de considerar que é um vinho muito barato.

O CONTEXTO PORTUGUÊS

Ao analisar as estatísticas fornecidas pelo sítio Pordata, referente aos rendimentos familiares, ficamos a saber que, em 2016, dos 5 milhões de agregados familiares portugueses quase 1 milhão e meio auferiram um rendimento bruto anual de 19 mil euros. A estes factos podemos acrescentar que, no nosso país, o ordenado mínimo é de 580 Euros brutos e auferem este valor cerca de 627 000 assalariados, o que corresponde a cerca de 20% do total.

Mediante estes valores percebemos que a disponibilidade orçamental, de uma boa parte das famílias nacionais, será cerca de pouco mais de mil euros mensais para fazer face a todas as despesas familiares.

Partindo desta situação podemos considerar que as famílias dificilmente poderão comprar com regularidade vinhos de 30, 45 e 150 Euros. Em suma, as referências com um preço mais elevado dos produtores nacionais muito dificilmente terão cabimento em, pelo menos, 30% dos agregados familiares nacionais.

Com facilidade estes vinhos serão considerados como um produto caro por este tipo de agregados familiares nacionais.

O CONTEXTO INTERNACIONAL

Os vinhos portugueses há muito que deixaram de ser apenas vendidos no nosso velho retângulo à beira mar plantado. Em 2000, segundo dados do Instituto da Vi-

nha e do Vinho, foram exportados 60.214 hectolitros de vinho com Denominação de Origem mas em 2017 foram 597.594 hectolitros.

Este enorme incremento nas exportações relembra-nos que os vinhos nacionais competem, diariamente, nos diferentes mercados mundiais. Esta competição desenrola-se em múltiplos níveis: qualidade, posicionamento e, entre outras, preço.

Quanto ao preço existem múltiplos fatores que têm de ser considerados, como por exemplo: o custo da terra; grau de mecanização; custo da mão-de-obra; rendimento e seleção das uvas; equipamento da adega, custo das barricas; tempo de envelhecimento; embalagens; custos de transporte, entre outros.

O Châteaux Mouton Rothschild faz parte de uma restrita elite que compreende apenas cinco produtores classificados como "Premier Cru Classé" e encontram-se em Pauillac, uma das zonas mais exclusivas de Bordéus para a produção de vinho.

As vinhas, constantemente monitorizadas e tratadas, assemelham-se a um cuidado jardim e produzem algumas das castas mais renomadas do mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Na época das vindimas toda a produção é apanhada e selecionada à mão antes de ser encaaminhada para a produção de vinho.

A adega, com cem metros de comprimento e vinte e cinco de largura, alberga cerca de mil barricas, muitas delas novas, para estagiar o precioso conteúdo. As garrafas apresentam, em cada colheita, um rótulo desenhado por artistas conceituados do passado e presente: Miró, Chagall, Picasso, Tâpies, Dali, Koons, entre outros.

Como é evidente, os vinhos nacionais não apresentam algumas das características do vinho anterior, no entanto, quando temos o Monton Rothschild e, por exemplo, o Quinta das Bageiras Garrafeira servido às cegas, em copos iguais, à mesma temperatura e nos deparamos a preferir o vinho nacional, não podemos deixar de considerar que é um vinho muito barato.

As referências com um preço mais elevado dos produtores nacionais muito dificilmente terão cabimento em, pelo menos, 30% dos agregados familiares nacionais.





SÉRGIO COSTA LOPES

Alv(b)ariñ(h)o e o Rio Minho na sua grandiosa fronteira

Abaixo do Rio Minho, está localizada Monção e Melgaço, uma sub-região incorporada na região dos Vinhos Verdes onde a casta Alvarinho tão bem se exprime, sobretudo, pela conjugação de fatores únicos – como clima, casta, solo e o fator humano –, produzindo vinhos singulares e inimitáveis. Vinhos brancos cheios de frescura e mineralidade. Trata-se de um terroir que usufrui de um microclima continental, promovido por uma cintura de montanhas, que protege as vinhas dos ventos húmidos. Os solos de onde as uvas são oriundas (terras de aluvião mais próximas do rio, terraços fluviais, por vezes com pedra rolada, ou cotas mais altas, onde predomina o granito mais fino) e as decisões tomadas na adega, definem depois o perfil dos vinhos que pode oscilar entre a fruta tropical, ou o lado citrino.



Acima do Rio Minho, passando a fronteira, estamos a entrar nas Rias Baixas, onde a casta Albariño (tenho de a escrever mesmo assim) também se exprime de uma forma igualmente original, resultando também em vinhos repletos de identidade. As Rias Baixas são uma das grandes divisões geográficas do litoral da Galiza. As rias são um braço de mar que, como se fosse um vale, se adentra na costa. As rias da Galiza estão divididas em Rías Altas (aquelas que ficam ao norte do cabo de Finisterra) e Rías Bajas (ao sul do cabo). Ou se preferimos abaixo de Santiago de Compostela, para mais fácil localizarmos. Aqui a influência é totalmente marítima e a proximidade com o Oceano Atlântico (por vezes com vinhas a escassas centenas de metro do mar) contribuem para uma salinidade evidente e que confere aos vinhos uma tipicidade muito própria. São vinhos também com uma elevada acidez e muita, muita frescura.

OS PROTAGONISTAS

Quando pensamos em Alvarinho é incontornável destacar Anselmo Mendes, talvez o maior nome associado ao estudo da casta e que produz vinhos, com enorme qualidade há mais de 25 anos, logo seguido de Soalheiro, também um dos pioneiros nesta matéria, sendo hoje em dia um dos maiores produtores da região. Em volume, só ficam atrás de empresas agregadoras de viticultores locais, tais como a Adega de Monção, PROVAM ou Quintas de Melgaço. É fantástico como a casta se dá tão bem na região, produzindo vinhos de volume, mas com qualidade inegável. Outros nomes,

no entanto, merecem igual destaque, de menor dimensão, mas enorme qualidade, como a Quinta do Regueiro, ou mais recentemente, já neste milénio, o surgimento de expressões diferentes da casta com projetos refrescantes, tais como Valados de Melgaço, Vale dos Ares ou Quinta de Santiago, entre outros.

Atravessando a fronteira, talvez o nome mais conceituado e a trabalhar a casta Albariño há mais tempo seja o produtor Zarate. A Bodega Zarate, localizada em Pontevedra, foi um produtor pioneiro no Albariño remontando ao século passado, quando começou a produzir esta variedade. Inclusive, Ernesto Zarate criou o Festival Anual de Albarino da região de Cambados, em 1953, que hoje é um dos eventos mais interessantes no que toca à mostra de vinhos Albariño. Mas é em redor do Vale de Salnes que ficamos ainda mais impressionados com os vinhos produzidos – secos, com muita acidez e cheios de salinidade. A conhecer: Albamar, o nome provém da junção do sobrenome da família Alba com a proximidade das suas vinhas ao mar; Benito Santos, vinhas encostadas ao mar e finalmente Alberto Nanclares, um dos maiores magos a trabalhar a casta em Espanha. Todos estes produtores têm em comum a mínima intervenção possível na feitura dos vinhos, uvas de vinhas bastante antigas, algumas delas centenárias e a expressão salina e mineral do terroir. Haverá seguramente outros mais, mas estes em particular, encheram-me as medidas este ano. Esteja de que lado estiver do Rio Minho, viva o Alvarinho! E o Albariño...!



JOSÉ SASSETI

Na minha modesta opinião O clima está mesmo a mudar!

> fotografia Jodie Morgan

Reunidos em Santarém há uns dias um de experientes e sábios cientistas e técnicos, todos portugueses, debatiam a questão mais atual e urgente: as alterações climáticas. E ao contrário do que muitos de nós pensamos, estes fenómenos tão atípicos do clima que nos têm fustigado, com consequências devastadoras nas culturas, estão bem estudados e são exaustivamente acompanhados pela classe científica por todo o mundo e em Portugal também.

A observação dos registos dos diferentes aspetos meteorológicos, como a precipitação e a temperatura, os mais importantes entre tantos outros, permitem concluir que estamos a desviar-nos do que é o padrão do clima do mundo e de Portugal em concreto.

Os cientistas desenvolveram, inclusivamente, um modelo científico que explica o aparecimento destes fenómenos cada vez mais frequentes e intensos. A culpa, quer da quantidade de precipitação, que influencia o enchimento das barragens para consumo ou para utilização na agricultura, quer da temperatura, parece estar completamente enquadrada pela posição dos sistemas de anticiclones que mais afetam o nosso clima. É que sabendo a sua localização conseguimos prever com muito acerto o que se vai passar em termos climáticos em Portugal.

E o que se tem observado é que o comportamento/posição destes anticiclones está bem diferente do padrão normal, do que é costume. Por isso, a grande conclusão da classe científica é que vamos observar e sentir na pele, cada vez mais frequentes fenómenos extremos, temperatura e precipitação e com intensidades ainda mais violentas. Ou seja, vamos assistir a anos muitíssimo quentes ou frios e anos muitíssimo secos ou chuvosos.

Relativamente às vinhas, e consequentemente em relação aos vinhos, também vamos assistir a mudanças! Anos muito secos ou muito chuvosos, muito quentes ou muito frios, com enormes ou baixas insolações vão originar massas vínicas diferentes que poderão, até, ser muito atípicas e estranhas. Já este ano tivemos um grande exemplo destes fenómenos: foi, de facto, um ano com temperaturas muito moderadas, tanto que as vindimas se atrasaram, relativamente ao padrão normal, mais de um mês. Mas isso não impediu que nos primeiros dias de agosto tivessem ocorrido durante quatro dias temperaturas incrivelmente altas e que tanto prejuízo causaram nas diferentes culturas, agrícolas e frutícolas. Foi muito grave e com consequências desastrosas.

Temos, pois, que nos mentalizar que estes fenómenos extremos se vão repetir. No campo, nas vinhas, podendo dotá-las de um sistema de irrigação para compensar as elevadas perdas por evaporação e transpiração (evapotranspiração) ajudamos a minimizar eventuais prejuízos.



Sistemas de condução com mais folhagem, proporcionados e equilibrados, sem demasiada exposição solar dos cachos, mas também sem demasiado ensombramento, orientados no sentido norte-sul ou mesmo nordeste-sueste, com intervenções mais em cima da vindima, como a desfolha, por exemplo.

Mesmo ao nível da utilização mais frequente de protetores solares químicos, como o caulino, ou mesmo com barreiras físicas (redes de ensombramento) na pequena dimensão e tendo em conta a informação meteorológica.

Não sendo nada fácil lidar com tamanhas mudanças e tão violenta agressão destes fenómenos, a verdade é que eles estão para ficar, cada vez mais frequentes e cada vez mais violentos.

Resta esperar que a qualidade dos nossos vinhos possa ainda ser melhor! Quem sabe?



MARIA HELENA DUARTE
Fundadora Paixão Pelo Vinho

Alves de Sousa Um Douro vibrante

>fotografias D.R. / Ricardo Palma Veiga

É no Douro, em Santa Marta de Penaguião, que está a base da família Alves de Sousa. Foi um dos primeiros produtores que visitei, não tenho a data registada, mas já se terão passado 18 anos. Naquele dia as vinhas pareceram-me imensas, implantadas na grandiosa paisagem duriense. E Domingos Alves de Sousa contou-me tantas coisas. E ensinou-me tanto. Passamos a ver-nos todos os anos, ou quase, em dezembro, para a apresentação das novas colheitas.

Ser viticultor já era coisa de família, já o avô e o pai de Domingos Alves Sousa assim o tinham feito. Mas ele, o Domingos, tinha outra vida, a engenharia civil. Casado e já com filhos, decide mudar-se com a família para Santa Marta de Penaguião e assumir a propriedade da família, ficando a explorar as terras que lhe couberam de herança. Nunca mais parou. A qualidade foi sempre o desejo maior, e o respeito pela natureza, pelas boas práticas.

A quinta tem um nome que conhece bem: Quinta da Gaivosa. O primeiro vinho foi apresentado ao mercado em meados de 1992, foi Quinta do Vale da Raposa branco 1991. Determinado, construiu uma empresa que agora é também assumida pelos filhos, especialmente o Tiago Alves de Sousa, responsável pela enologia, e a Patrícia Alves de Sousa, que se ocupa da gestão e departamentos relacionados. O reconhecimento chegou de Portugal e do mundo. E nunca mais parou.

As propriedades cresceram, juntaram-se mais vinhas, e em 2007 a Quinta da Oliveira, junto ao Pinhão, vinhas que já dão frutos, vinhos fabulosos que nos despertam os sentidos. Nasceu uma nova adega e com ela todas as condições para dar vida

aos novos sonhos e repouso aos vinhos mais inquietos ou que ambicionam longa vida. O enoturismo é, agora, também, uma realidade. E a visita é altamente recomendável.

Ao longo dos anos fui provando vinhos tão bons. Vinhos nascidos do árduo trabalho, investimento, empenho e amor. Sim, porque só o amor faz ultrapassar tantas barreiras, faz crescer limites, faz superar quando tantas vezes a vontade é desistir. E é por tudo isto que esta família faz parte desta minha paixão pelo vinho. Obrigada! Bem hajam!

AS NOVAS COLHEITAS

Desde há muito tempo que a apresentação oficial das novas colheitas é realizada em dezembro, no Ritz Four Seasons, em Lisboa. A imprensa especializada é convidada a provar cada um dos vinhos, com a devida explicação detalhada. Prova que é seguida de um delicioso jantar, sempre bem confeccionado e que este ano, não quebrou a tradição. Ao jantar os vinhos são outros, uns esquecidos... todos apaixonantes.

Durante a prova Tiago Alves de Sousa fez questão de destacar que: "Todos os vinhos resultam de produção própria seguindo o



ciclo natural da vinha. “Respiramos, olhamos em volta e percebemos que o nosso bisavô (Edmundo Alves de Sousa) é que estava certo, e seguimos cada vez mais pela vinha tradicional”. E rematou com: “Podem chamar-nos loucos mas sabemos o que estamos a fazer!”. Sabem pois. E a prova disso são os vinhos fantásticos que se seguiram.

Começamos pelo Branco da Gaivosa Grande Reserva 2016. Sente-se a madeira muito suave que lhe confere elegância, notas citrinas, maçã verde, lichias, mineralidade. Na boca tem bom corpo, a frescura em grande plano, deixa um final persistente. Há 2000 garrafas (30€).

O Alves de Sousa Pessoal branco 2012 chega ao mercado em janeiro. Revela intensas notas a casca de laranja velha, flores secas, fruta madura, especiarias. Na boca é fresco, gordo, envolvente, com especiarias em evidência, citrino, poderoso, com um excelente final. Produziram 1300 garrafas (40€).

O Vale da Raposa Touriga Nacional 2015 é um vinho muito especial. Foi a primeira marca. É intenso no nariz, fresco, com notas florais associadas a pinho e bosque, frutos pretos. Na boca está poderoso, seco,

adstringente, a pedir tempo. Termina longo. Há 3500 garrafas (25€).

O Vale da Raposa Sousão 2015 tem aroma frutado, frutos vermelhos compotados, notas tostadas e madeira. Boca com boa presença, fresco, especiado, envolvente, a madeira muito bem integrada, complexo, termina muito persistente. São 2000 garrafas (25€).

Da (velha) nova Quinta da Oliveirinha chega o Grande Reserva tinto 2015, feito com 15 castas autóctones de vinhas velhas, tem aroma cativante, fresco, floral, balsâmico, notas frutadas e cacau. Na boca é rico, fresco, com taninos envolventes, especiarias, madeira muito bem integrada, final muito persistente. Há 3500 garrafas (22,5€). Daqui também vem o Quinta da Oliveirinha Vinha Franca tinto 2013. Tão Bom!

Intenso em notas balsâmicas, de bosque, recheado de amoras e mirtilos. Muito elegante, saboroso, com taninos perfeitos, frescura em grande plano, final prolongado. É um vinho singular, fantástico, mas do qual existem apenas 1500 garrafas (72€).

Seguiu-se o já (re)conhecido Quinta da Gaivosa Tinto 2015, é “um clássico”, refere Domingos Alves de Sousa. “As modas vão mudando, este vinho ultrapassa tudo isso”,

garante, e por graça refere que esta é a 13ª edição. “Ainda bem que não sou supersticioso!” (riso). Em prova destacaram-se as notas frutadas e a chocolate, caruma, bosque, pinhal. Pleno de personalidade, é poderoso na boca e promete excelentes degustações. Deste vinho fizeram-se 15000 garrafas (37€).

Por fim, os dois Vinhos do Porto Vintage 2016: O Quinta da Oliveirinha, fabuloso (1300 garrafas / 57€); e o Quinta da Gaivosa que é um tributo à elegância (5000 garrafas/60€). Podem ler em detalhe as notas de prova nesta edição, pois ambos foram premiados com Paixão Pelo Vinho Excelência em prova cega. A prova terminou com o Alves de Sousa Vintage 2015, balsâmico, frutado, com apontamentos florais, grande harmonia, estrutura e juventude (3500 garrafas/60€).

Durante o jantar, preparado pelo chef Pascal Meynard, beberam-se Alves de Sousa Reserva Pessoal branco 2005, Berço branco 2012, Abandonado tinto 2005, Quinta da Gaivosa Tawny 20 Anos e um vinho especial de 2007, que não está à venda e resulta de uma vindima tardia, a 22 de dezembro, tendo sido batizado de “Colheita de Natal”.





Entrevista a Roy Hersh

Porto, meu amor

> texto **Susana Marvão** > fotografias **Carlos Figueiredo / D.R.**

Não se deixem enganar pelo facto do nome não ser português. Roy Hersh, norte-americano, adora Portugal e é considerado um dos maiores especialistas mundiais em vinhos do Porto. Aliás, em vinhos de Portugal.

O fundador do "For The Love Of Port", uma publicação online de conteúdos por assinatura, não só revê e escreve sobre vinhos portugueses como também conduz tours pelas regiões de Portugal, incluindo viagens ao Douro e até à Madeira. "Ser entronizado pela Confraria do Vinho do meu Porto foi tão importante como o meu casamento", disse à Paixão Pelo Vinho.

Como começou a interessar-se pelo Vinho do Porto?

Queria ser chef e, por isso, fui para uma escola de culinária, em Nova Iorque. Comecei a trabalhar não só nas cozinhas dos restaurantes mas em outras vertentes da restauração. E até montei o meu próprio restaurante, no Colorado. Permaneci neste setor até 2003, altura em que fui entronizado pela Confraria do Vinho do Porto. Levei o meu juramento muito a sério.

Mas porque é que foi entronizado?

Porque, na verdade, eu já bebia vinhos do Porto desde 1983 e já escrevia sobre vinhos desde 1993. Demorei 11 anos a juntar dinheiro para conseguir vir a Portugal. Mas, entretanto, já tinha lido 60 livros em inglês sobre o Vinho do Porto. Na minha primeira viagem a Portugal, em 1994 - na

altura uma viagem de três semanas com a minha namorada - viemos para Lisboa, Setúbal e subimos para o Porto, Vila Nova de Gaia e Douro.

O que é que mais o atraía? Qual a razão que o fez juntar dinheiro durante 11 anos para poder vir conhecer Portugal?

Queria conhecer melhor a história do país, do Vinho do Porto, da interação entre os britânicos e os portugueses, a forma como o Marquês de Pombal também interagiu com os ingleses, a importância do terramoto de 1755 e a forma como Lisboa teve de ser reerguida após este terramoto, um incêndio as cheias...

Quando cá chegou, foi uma boa surpresa? Sobre tudo quando se lê muito sobre determinado sítio ou tema,

temos tendência a delinear na nossa mente algumas coisas que depois podem não corresponder à realidade...

Quando cá cheguei pela primeira vez fiquei sobretudo surpreendido pela qualidade histórica da cidade do Porto. O meu primeiro dia foi passado a "ignorar" a minha namorada e a tirar fotografias a portas. Passei oito horas a tirar fotos a portas!

A paixão pelas portas do Porto

O que é que o encantava nas portas?

As portas contam histórias, contam a qualidade anciã e a idade do Porto. Até podemos ver a forma como os degraus preveem as cheias de chegarem às casas. Adoro! Não há nada disso nos Estados Unidos. Ver portas com 300 anos? Foi magnífico. Ainda para mais estava cá em maio e achei mui-

Quando cá cheguei pela primeira vez fiquei sobretudo surpreendido pela qualidade histórica da cidade do Porto.



to bonito os estudantes com as fitas e as suas diferentes cores. Não entendia o que era, mas gostava. Depois comecei a visitar produtores com os quais tinha antecipadamente agendado reuniões e fiquei maravilhado. Os Symington, por exemplo, deixaram-me ficar na sua Quinta do Bonfim, no Douro. Foi um sonho tornado realidade.

Desde 1994 que viaja regularmente para Portugal...

É a 47.^a vez que venho ao Porto! Sim, porque também viajo para outras partes do país. Pelo menos quatro vezes por ano organizo viagens de enoturismo. Em maio, por exemplo, trago pessoas ou para Setúbal, ou Douro e também para a Madeira.

Mas tem um parceiro para fazer essas viagens?

Tenho, o Mário Ferreira, sediado em Alco-
baça.

E quando fala em trazer pessoas, são basicamente de que países?

Dos Estados Unidos?

Não, são de todo o lado. Literalmente de todo o mundo! Posso dar-lhe alguns exemplos, como Noruega, Dinamarca, Hong Kong, Canadá, Estados Unidos, Austrália... Como vê, de todo o mundo...

Como é que eles o encontram?

É fundamentalmente através do seu blogue, "For The Love Of Port", ou através do parceiro de que me falava agora?

Em 2004, comecei a escrever uma newsletter e, em 2005, criei um website. Na altura, o meu parceiro Mário Ferreira trabalhava no Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, nos Estados Unidos. Acabou por sair de lá e acompanhar-me nesta aventura. Fomos das primeiras empresas a trazer Turismo do Vinho para Portugal. Aliás, não

só trazíamos gente de fora mas mesmo dentro de Portugal já organizávamos algumas coisas. Ainda havia, de facto, pouco enoturismo. Isto em 2005.

Entronização foi tão importante como o meu casamento

Há pouco dizia que levou a sua entronização muito a sério. O que representou ser...

... foi tão importante como o meu casamento. Veio a minha mulher e até a minha mãe, para tomar da minha filha, ainda bebé. Foi tudo gravado numa câmara daquelas ridiculamente grandes. Aliás, a newsletter que criei em 2004 foi precisamente para honrar o juramento que tinha feito.

Toda a sua história está relacionada com Portugal.

Os meus pais tinham cá vindo em 1974, no início do ano, a revolução ainda não tinha acontecido, mas já me tinham dito que o país é muito bonito.





Perguntou-me se levei a minha entronização a sério. Tão a sério que cheguei aos Estados Unidos e despedi-me.

Centremo-nos no Vinho do Porto. É altamente conhecedor do mercado e do produto. Quais os maiores desafios que o Vinho do Porto hoje enfrenta?
A redução das vendas desde 2000.

E de que forma podem os “atores” deste mercado enfrentar esse flagelo?

Sendo proativos, que acredito estejam a ser, com o Instituto dos Vinhos do Douro e Porto a ajudar a sensibilizar para esta bebida. A Confraria é outro dos organismos que também tem criado “awareness”. No Douro, há coisas que estão a acontecer e que sem dúvida ajudaram e vão ajudar a aumentar as vendas. Acho que seria interessante cativar ainda mais a nova geração para o Vinho do Porto. Porque a ideia que tínhamos do consumidor do Vinho do Porto era a de um inglês, mais velho, sentado num sofá de couro sem a companhia da

mulher. Isso já não é a realidade, mas ainda há um pouco essa perceção. Ainda não saiu exatamente da mente dos consumidores, sobretudo daqueles que não sabem o que é esta bebida. Por isso, há que cativar não só os mais novos, como as mulheres.

Até porque supostamente metade da população é composta por mulheres...
Claro! E o mercado está a perder essa oportunidade.

Mas como se cativam então as mulheres e os jovens para o consumo de Vinho do Porto?

Uma forma é promover o uso de Vinho do Porto em cocktails, isto cativa uma audiência mais jovem e feminina. O grupo Taylor, por exemplo, com o seu Pink Port da marca Croft foi lançado no Dia dos Namorados, por volta de 2008, teve como

objetivo promover o vinho junto das mulheres, por forma a que se interessassem mais e o experimentassem. E foi interessante. Também o Douro Boys está a fazer um excelente trabalho na promoção não só do Vinho do Porto mas dos vinhos do Douro em geral. Tornaram-se num grupo de marketing que viaja por todo o mundo introduzindo não os seus próprios vinhos, mas primeiro o Douro. E por isso os respeito tanto. Porque primeiro focam-se na região e só depois nos Vinhos do Porto, para além de promoverem ainda Portugal como um todo. Se todos colaborassem desta forma, o mercado iria ter um grande impulso.

Se tivesse uma varinha de condão para fazer mudar alguma coisa no mercado, o que seria?

A realização de mais provas interna-



cionais de Vinho do Porto. Mas não de forma individual. Faria com que as empresas colaborassem mais umas com as outras. Que o comércio e a indústria do Vinho do Porto se unisse e realizasse mais provas dessas. Também aumentaria a educação e a sensibilização para o Vinho do Porto. Promoveria ainda mais o Douro. Quando cá cheguei, não havia hotéis. Agora há.

Provavelmente haveria algumas pensões, não?

E pouco mais... Agora, além de existir oferta hoteleira, as quintas cobram pelas visitas – e devem fazê-lo. Porque dessa forma também ajudam os durienses a manterem o seu interesse na terra e pela terra e não terem de ir procurar emprego fora. Hoje, já têm razões para ficar aqui. Acredite em mim: sei o que é a saudade. E entendo-a melhor do que muitos portugueses. Perguntou-me há pouco se levei a minha entronização a sério. Tão a sério que cheguei aos Estados Unidos e despedi-me. E comecei desde logo a escrever sobre Vinho do Porto. Quer maior compromisso?

Passou então a dedicar a sua vida completamente a isto?

Completamente. Hoje o blogue tem uma presença bastante forte, com subscritores um pouco por todo o mundo. Outra forma de nos dedicarmos é fazer provas internacionais. Isto para além de todos os anos estar três semanas envolvido nas vindimas do Vinho do Porto. Após as vindimas, normalmente viajo para um país para conhecer os subscritores. Organizo, ainda, viagens a diferentes regiões, como Lisboa, Alentejo, Bairrada, Dão e Setúbal. Todos os anos vamos mudando de região.

A segurança de Portugal

O que é que tem vindo a mudar, nos últimos cinco anos, neste mercado?

O turismo – e não acredito que sejam as lowcost –, tem vindo a ajudar a impulsionar o mercado e criado um efeito de bola de neve, desde o setor imobiliário, construção, restauração, hotelaria e, obviamente, vinhos. Depois, Portugal é, de facto, um país muito seguro quando comparado com o resto da Europa.

Acredita que tudo isto irá impactar o setor do Vinho do Porto?

Se quiser ir jantar ao restaurante do Pedro Lemos, por exemplo, antes ligava na sexta e marcava para sábado. Agora tenho de ligar, no mínimo, com duas semanas de antecedência. E sinto-me com sorte, se arranjar uma reserva! Vindo da área da restauração, como eu, é muito importante ter vinhos de qualidade para beber. E aqui tenho. Aliás, eu faço uma coisa que deixa as pessoas da Alfândega muito baralhadas...

Como assim?

Levo garrafas de vinho português comigo para os Estados Unidos, deixo-as envelhecer na minha adega e trago-as de volta. Eles ficam muito confusos com o facto de um americano trazer assim garrafas portuguesas... para Portugal.

O futuro. De que forma vê o futuro?

Para que o comércio do Vinho do Porto continue, até com o desafio do aquecimento global, precisamos de ter um plano que enderece as alterações climáticas no Douro. Em termos de vitivinicultura, há coisas que têm de ser exploradas já. Adicionalmente, as técnicas melhoraram, a qualidade da aguardente, por exemplo, evoluiu muitíssimo. Quando

Hoje o blogue tem uma presença bastante forte, com subscritores um pouco por todo o mundo.

faço as provas destes portos, uma coisa que reparo são realmente as melhorias na aguardente, o que habilita o Vinho do Porto a ser consumido mais novo. E acho que isso é uma diferença muito grande face ao que o Vinho do Porto era há 15 ou 20 anos.

As provas (mais do que) cegas

Faz provas cegas.

Sim. Com todo o rigor que é exigido. Tenho duas pessoas que vêm aqui em alturas diferentes. Abrem a cápsula da garrafa, retiram a rolha, colocam uns invólucros a tapar a garrafa – ambas fazem isto comigo desde 2011. Ou seja, fizeram-no nos vintage de 2011, 2015 e agora 2016. Não quero saber quais os produtores que estou a provar, faço tudo de forma independente. Envio um email a todos os produtores a pedir que as enviem para um armazém no Porto com temperatura controlada.

Última questão. Quando vem morar para Portugal?

A minha filha tem 15 anos e a minha mãe está na reta final da sua vida, tem 85 anos. Não a deixaria nunca. Pelo percurso natural da vida, mais tarde pensarei nisso. Mas adoraria estar aqui. Neste momento, tenho mais amigos aqui do que em casa.





Vinho do Porto Vintage 2016 em prova cega A excelência da natureza!

Os vinhos do Porto Vintage podem ser guardados por anos e anos, séculos. São vinhos que resultam da colheita em anos de excecional qualidade.

Um investimento seguro para prazeres sem limites.

Esta foi a maior declaração vintage de sempre e pode ainda encontrar no mercado: Graham's The Stone Terraces, Dow's, Quinta de Roriz, Cockburn's, Capela da Quinta do Vesúvio, Quinta do Vesúvio, Warre's, todos da Symington Family Estates; Quinta do Noval Nacional, da Quinta do Noval; Fonseca, Taylor's, Krohn, da Quinta and Vineyard Bottlers; Portal Quinta dos Muros, da Quinta do Portal; Offley, Sandeman e Ferreira, da Sogrape; Pintas e Quinta do Passadouro, da Wine & Soul; Poças, da Poças Júnior; Quevedo, da Quevedo Port Wines; Quinta da Gricha e Churchill's, da Churchill's; Quinta de St. Eufémia; Vallado, da Quinta do Vallado; Quinta Vale D. Maria; Quinta do Crasto; Quinta de La Rosa; Quinta da Romeira; Niepoort Bioma; entre outros.


19
CÁLEM

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 67,00

DOURO

20% vol.


**ENOLOGIA
CARLOS ALVES**
**CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA
FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO**
COR Rubi concentrado.

AROMA Grandioso, fresco, com notas florais,
esteva, frutos secos, frutos desidratados, vai
crescendo...

SABOR Poderoso, domina os sentidos, com
excelentes taninos e frescura, especiarias,
cacao, fruta, impressionante final de boca.
SOGEVINUS

18
VASQUES DE CARVALHO ED. LIMITADA

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 45,00

DOURO

20,5% vol.


**ENOLOGIA
JAIME COSTA**
CASTAS S/INF
COR Rubi concentrado.

AROMA Elegante, com evidentes notas frutadas,
frutos silvestres, frutos em passa, notas de
esteva.

SABOR Fabuloso, com excelente corpo e volume,
taninos envolventes, frescura cativante e
promissora, deixa um final persistente.

VASQUES DE CARVALHO

18
MARTHA'S BLACK LABEL

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 49,99

DOURO

20% vol.


**ENOLOGIA
MANUEL PEDRO MARTHA**
**CASTAS TOURIGA NACIONAL
E TOURIGA FRANCA**
COR Púrpura concentrado.

AROMA Elegante, com notas frutadas
em evidência, é jovem, tem tosta suave e
um toque floral.

SABOR Bom corpo e volume, taninos aveludados,
notas de ameixas pretas, especiarias,
frescura cativante e final persistente.

GOLD MOUNTAINS COMPANY

18
BURMESTER

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 70,00

DOURO

20% vol.


**ENOLOGIA
CARLOS ALVES**
CASTAS TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA
COR Rubi intenso, denso.

AROMA Excelente, intenso, com elegantes notas
de frutos vermelhos, amoras, ameixa preta,
cacao.

SABOR Resulta num conjunto de grande elegância
e equilíbrio, taninos aveludados, termina
bem prolongado.

SOGEVINUS

19
€ 56,95
QUINTA DA OLIVEIRINHA

DOC PORTO VINTAGE 2016



DOURO

19,5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO ALVES DE SOUSA
**CASTAS
TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E TOURIGA
NACIONAL**
COR

Rubi concentrado.

AROMA

 Impressionante. Fresco, com notas
frutadas, chocolate negro, especiarias...

SABOR

 Cresce, envolve os sentidos, é muito
elegante, tem taninos e frescura que
marcam, vida bem longa e um final
extraordinário.

ALVES DE SOUSA

T. +351 254 822 111

info@alvesdesousa.com

www.alvesdesousa.com

f Alves de Sousa Douro & Port Wines

18,5
€ 50,90
QUINTA DA GAIVOSA

DOC PORTO VINTAGE 2016



DOURO

19,5% vol.

ENOLOGIA
TIAGO ALVES DE SOUSA
**CASTAS
SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL E TOURIGA
FRANCA**
COR

Rubi intenso.

AROMA

 Exuberante, com evidentes notas florais,
frutos pretos desidratados, chocolate...

SABOR

 Vivo, com taninos poderosos,
envolvente, mantém o perfil e vai
crescendo, seduzindo, termina
persistente e promissor.

ALVES DE SOUSA

T. +351 254 822 111

info@alvesdesousa.com

www.alvesdesousa.com

f Alves de Sousa Douro & Port Wines



18	QUINTA DO NOVAL DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 102,00	DOURO 19,5% vol.
	ENOLOGIA CARLOS AGRELLO
	CASTAS S/INF
COR	Concentrado.
AROMA	Exuberante, com notas florais, balsâmico, ginja, amora, chocolate, toque citrino, especiarias.
SABOR	Vivo, com taninos envolventes e elegantes, notas tostadas e fumadas integradas em fruta compotada, intenso no final.
	QUINTA DO NOVAL



17,5	BARROS DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 55,00	DOURO 20% vol.
	ENOLOGIA CARLOS ALVES
	CASTAS TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL E TINTA BARROCA
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Notas florais, vegetal seco, frutos vermelhos, fresco e jovem.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, com alguma complexidade, mantém o perfil, termina persistente.
	SOGEVINUS



18	QUINTA DO PESSEGUIERO DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 59,00	DOURO 19% vol.
	ENOLOGIA JOÃO NICOLAU DE ALMEIDA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA
COR	Rubi intenso, concentrado.
AROMA	Impressiona pelas sedutoras notas de frutos pretos, menta, notas balsâmicas, elegante.
SABOR	Envolvente, com taninos firmes mas macios, boa frescura, notas frutadas aliadas a especiarias e um final prolongado e ousado.
	QUINTA DO PESSEGUIERO



17,5	QUINTA DO PÊGO DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 45,00	DOURO 20% vol.
	ENOLOGIA WOUTER PIENAAR
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO
COR	Rubi intenso, concentrado.
AROMA	Distinto, com evidentes notas de cerejas pretas, ameixas secas, uvas em passa, rico!
SABOR	Vivo, intenso, com taninos sedutores e envolventes, especiado, frutado, deixa um final prazeroso.
	QUINTA DO PÊGO



17,5	PORTAL DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 44,50	DOURO 20% vol.
	ENOLOGIA PAULO COUTINHO
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA
COR	Rubi concentrado, denso.
AROMA	Intenso em notas de frutos pretos compotados, com destaque para amoras, ameixas, cerejas.
SABOR	Untuoso, com grande complexidade, destaque para as notas de cacau, taninos poderosos, vai ser um grande vinho! Termina persistente.
	SOC. QUINTA DO PORTAL



17,5	VIEIRA DE SOUSA DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 40,00	DOURO 19,5% vol.
	ENOLOGIA LÚCIA VIEIRA DE SOUSA
	CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA FRANCESA E TOURIGA NACIONAL
COR	Rubi concentrado.
AROMA	Intenso, com evidentes notas frutadas, ginjas e frutos vermelho, pleno de frescura e juventude.
SABOR	Bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, tostados suaves, fruta compotada, fresco, termina bem persistente.
	VIEIRA DE SOUSA VINES & WINES



17,5	QUINTA DE S. JOSÉ SINGLE QUINTA DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 45,00	DOURO 19,5% vol.
	ENOLOGIA JOÃO BRITO E CUNHA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO
COR	Púrpura, concentrado.
AROMA	Perfumado, intenso em notas de bosque, esteva, tosta suave e fruta compotada.
SABOR	Envolvente, com taninos poderosos mas aveludados, com excelente volume, mantém o perfil, termina promissor.
	JOÃO BRITO E CUNHA



17,3	QUINTA DOS LAGARES DOC PORTO VINTAGE 2016
€ 37,50	DOURO 19% vol.
	ENOLOGIA JOÃO PISSARRA
	CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO
COR	Rubi intenso.
AROMA	Fresco, com sedutoras notas frutadas, toque floral, nuances especiadas.
SABOR	Bom corpo e volume, envolvente, com taninos aveludados, boa frescura, muito equilibrado, termina persistente.
	VITAVITIS / QUINTA DOS LAGARES

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



17 QUINTA DO ESTANHO

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 39,99 DOURO 19,5% vol.

ENOLOGIA
LUÍS LEOCÁDEO

CASTAS S/INF

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Intenso, fruta madura, ameixa preta, floral, cacau.

SABOR Excelente corpo e volume, frescura em destaque, frutado, toque especiado, termina persistente.

JAIME ACÁCIO QUEIRÓZ CARDOSO



17 KOPKE

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 80,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
CARLOS ALVES

CASTAS TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS

COR Púrpura intenso, denso.

AROMA Predominam notas de frutos de bagas do bosque e frutos silvestres, flores do campo, anis, especiarias.

SABOR Harmonioso, frutado, com bons taninos, frescura cativante, termina persistente.

SOGEVINUS



17 VISTA ALEGRE

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 40,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
FÁTIMA LOPES / CÉSAR PINACHO/ MIGUEL MARTINS

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

COR Violeta, denso.

AROMA Com evidentes notas de frutos pretos, amoras, ameixas, cerejas, pimenta preta e rosa.

SABOR Envolvente, com bons taninos, frescura a conferir maior complexidade e vida, termina persistente.

VALLEGRE - VINHOS DO PORTO



17 QUINTA DA ÁGUA ALTA

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 45,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
LÚCIA VIEIRA DE SOUSA

CASTAS TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA, TOURIGA FRANCESA E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi, concentrado.

AROMA Apetitivo, com frescura cativante, notas florais, fruta do bosque, geleia, chocolate.

SABOR Tem bom corpo e volume, taninos macios, boa acidez, complexidade, promete ser um grande vinho, termina persistente.

VIEIRA DE SOUSA VINES & WINES



17 DALVA

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 60,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS AUTÓCTONES DA REGIÃO

COR Rubi concentrado, denso.

AROMA Fresco, balsâmico, com notas mentoladas, bosque, flores, fruta compostada.

SABOR Encorpado, com taninos sedosos, frescura em grande plano, mantém o perfil e termina persistente.

C. DA SILVA (VINHOS) S.A.



17 QUINTA DE VENTOZELE

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 60,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ MANUEL SOUSA SOARES

CASTAS TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO E SOUSÃO

COR Púrpura, intenso.

AROMA Tem evidentes notas florais e do campo, como urzes e esteva, ameixas, amoras, mirtilos maduros.

SABOR Bom corpo e volume, frescura envolvente, boa fruta, tosta suaves, toque especiado, termina persistente.

QUINTA DE VENTOZELE



17 GRAN CRUZ

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 60,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
JOSÉ SOUSA SOARES

CASTAS VÁRIAS AUTÓCTONES DA REGIÃO

COR Violáceo, denso.

AROMA Harmonioso, cativante, com notas de fruta compostada e desidratada, jovem.

SABOR Taninos aveludados, grande frescura, com a fruta integrada em notas tostadas e especiadas, termina apelativo.

GRAN CRUZ PORTO



16,8 QUINTA DE VALLE LONGO

DOC PORTO VINTAGE 2016

€ 36,00 DOURO 20% vol.

ENOLOGIA
FÁTIMA LOPES / CÉSAR PINACHO/ MIGUEL MARTINS

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

COR Púrpura, denso.

AROMA Elegante e distinto, com notas de bosque, flores, frutos vermelhos, ginjas e groselha concentrada.

SABOR A fruta aliada a tosta suave, chocolate negro, especiarias, taninos redondos, boa frescura, termina persistente.

VALLEGRE - VINHOS DO PORTO

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



VINHO SEM SEGREDOS
VINHO DO PORTO
VINTAGE



AUGUSTO LOPES

Porto Vintage A nobreza de um ruby

> fotografia Shutterstock

Para os mais distraídos. O Vinho do Porto é efetivamente um dos quatro "ex-libris" nacionais que elevam o nome de Portugal no estrangeiro. Os outros três são o Vinho Madeira, o Cristiano Ronaldo e o José Mourinho.

O Vinho do Porto é responsável também por rebocar a Região do Douro para um reconhecido e merecido patamar de excelência, que ombreia com as melhores regiões produtoras de vinho do mundo. A sua riqueza histórica eleva-o ao patamar dos icónicos vinhos do mundo. Dotado de um ritual próprio de vinificação, serviço e consumo. O que o torna num dos mais civilizados tipos do "métier".

Numa época que se pretende de paz e harmonia, a cor que domina a simbologia desta festa natalícia é o "ruby". O vermelho é o fogo, o sangue, o calor, o romance, a paixão, a juventude, a beleza e a emoção. Na Ásia, é a cor da sorte e da alegria. Os budistas consideram-na a cor da criatividade. Enquanto no Japão. Somente as mulheres e as crianças se vestem de vermelho.

O Vinho do Porto Vintage é uma categoria especial enquadrada na classificação básica "ruby". Neste estilo pretende-se evidenciar a beleza da fruta vermelha e negra. Promovendo o envelhecimento em garrafa. Um ambiente redutor, no qual os fenómenos químicos acontecem na ausência de oxigénio. Lentamente. Com o tempo a esculpir a obra. O termo Vintage é também utilizado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., aquando da declaração de um ano clássico. Sinónimo de colheita extraordinária.

A superfície total da região é de 240.000 hectares. Sendo a superfície total de vinha de 45.215 hectares. Com uma área apta para DO Porto de 31.423 hectares. Sendo que o número total de viticultores registados em 2015 de 22.000. As castas dominantes na feitura desta categoria especial são os seis T's. Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinta Amarela. Como vinho fortificado. O teor alcoólico da aguardente vínica utilizada é de 77% volume. O Vinho do Porto Vintage é um estilo com características organoléticas de excecional

qualidade, proveniente de uma só vindima, retinto e encorpado, de aroma e paladar muito fino no momento da aprovação. É engarrafado entre o segundo e terceiro ano após a colheita.

Um Vintage sensorialmente jovem, pauta-se por uma cor retinta, aroma de fruta preta muito madura (amora, cassis, cereja preta, mirtilo), podendo ter um toque vegetal (esteva). Boca com excelente estrutura e volume, apresentando taninos elevados.

Um Vintage sensorialmente envelhecido revela cor tinta ou tinto alourado. Aromas de torrefação (chocolate, cacau, café, caixa de charutos, etc.), aromas de especiarias (canela, pimenta...) e por vezes aromas frutados. Tornam-se suaves elegantes e complexos.

Sendo este um vinho intenso, as iguarias recomendadas para harmonizar com este vinho, serão também elas de aroma e sabor intenso, tais como, chocolate em todas as suas formas e feitios, o belo do bolo-rei, a doçaria conventual e regional. E queijos curados e de cura prolongada, queijos azuis... Ótimo a solo ou em convívio, é um vinho de meditação e de celebração. A temperatura recomendada de serviço para o consumo são os 16º Celcius.

E sempre que quisermos ter noção das melhores colheitas de vinho no nosso universo vínico, recomendo a consulta da listagem dos anos oficialmente declarados Vintage no sítio oficial do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (www.ivdp.pt).





CITADELLE
GIN DE FRANCE
— — —

Citadelle, premier gin artisanal français



Viriathus Drinks

www.viriathusdrinks.com

T. 219 610 872

Av. General Humberto Delgado, 141

2705-887 TERRUGEM - SINTRA



TEMA DE CAPA
MAGNUNS

"O conceito original das magnum acredito ter sido o de permitir uma evolução mais lenta e, ao mesmo tempo, permitir uma degustação em conjunto".

Alexandra Mendes

A democratização das magnum

Entre as garrafas de maior dimensão, as magnum são rainhas e senhoras. Não são (ainda) uma tendência mas alguns enólogos gostariam que fosse. E se, numa primeira fase, eram exclusivamente os vinhos premium que tinham direito a estarem neste formato de 1,5 litros, hoje existe uma clara democratização, com vinhos de gama média a figurarem entre o “menu” magnum.

> texto **Susana Marvão** > fotografias **Shutterstock / Ricardo Matias**

“Adorava dizer que as magnum são uma tendência, mas ainda não são”. A frase de Bernardo Cabral resume a opinião de alguns enólogos do mercado que acreditam que esta é o melhor tipo de garrafa para determinados vinhos. Do ponto de vista enológico, defendem ser uma medida “fantástica”, com as garrafas a serem “muito bem feitas” e o processo de engarrafamento a ser melhor do que, por exemplo, o das duplo magnum e das garrafas de seis litros. Aqui, nas magnum, diz Bernardo Cabral que a qualidade de enchimento é semelhante à das garrafas de 0,75 litros, com a vantagem de, para o mesmo contacto de gargalo – normalmente não diferem muito –, ter o dobro do volume de vinho. Assim, enquanto enólogo e consumidor, Bernardo Cabral confessa que adoraria poder classificar as magnum de “tendência”. “Mas a verdade é que esta é uma medida habitualmente usada em períodos festivos, de convívio ou para oferta. Não me atrevo a dizer que é uma tendência, mas acho que toda a gente do mundo do vinho está a fazer um esforço para que tenham cada vez mais força no mercado”.

QUALQUER VINHO PODE SER MAGNUM?

“Pode”, diz Bernardo Cabral, rematando com um contundente “desde que seja bom”. O enólogo deu como exemplo o facto de na Companhia das Lezírias as três categorias de vinho terem formato magnum. “Mas claro que, naturalmente, são os vinhos premium que vão para este “modelo”. É um produto que é sempre mais caro, seja pela qualidade da embalagem – que normalmente é individualizada, de madeira ou de cartão –, pela rolha e pela própria garrafa”.

Pessoalmente, Bernardo Cabral diz que o vinho evolui particularmente bem nestas garrafas. “Ao longo dos anos fica mais equilibrado”.

UM ANO DE BRANCOS HISTÓRICOS

Quanto à colheita de 2018, Bernardo Cabral distingue claramente o que espera do continente ou das ilhas. “Nos Açores não houve vaga de calor, apesar de ter sido extremamente seco. Classifico como um ano fora de série nas ilhas, enquanto no continente, de norte a sul, um ano de excelentes brancos. Brancos históricos, di-

O impacto que uma magnum tem como presente ou numa mesa é indiscutível, o que levou a uma democratização deste conceito.

ria”. Quanto aos tintos, depende das zonas, diz o enólogo. “Acho um ano equilibrado, digamos que um ano médio”.

EVOLUI OU NÃO EVOLUI?

Tiago Alves de Sousa concorda que as magnum têm cada vez mais procura a nível europeu. E Portugal segue a tendência. “Passou de serem apenas os topo de gama para, de repente, termos um pouco de tudo, desde brancos a rosés, desde gama média a gama de entrada. Por aí vemos que está mais generalizado”.

Quanto ao ser um formato interessante do ponto de vista enológico, e aí diferindo um pouco da opinião de Bernardo Cabral, Tiago Alves de Sousa tem algumas dúvidas.



"Alguns estudos consideram que na rolha de cortiça natural não existe, na realidade, trocas gasosas entre o interior e o exterior". Apesar de tudo, admite o enólogo que, pessoalmente, sente diferença quando compara um vinho de uma magnum ou de uma garrafa de 0,75 litros. "Há tendência para que a evolução seja mais rápida quanto mais pequena for a capacidade da garrafa. Mas estas questões levantadas pelos estudos são interessantes de serem avaliadas".

De resto, o impacto que uma magnum tem como presente ou numa mesa é indiscutível, o que levou a uma democratização deste conceito. "O que é interessante, já que antes as garrafas eram extremamente caras, só acessíveis a algumas pessoas. Hoje já existem alternativas simpáticas, com design associado e com vinhos equilibrados".

UM ANO COM POTENCIAL ELEVADO

Para Tiago Alves de Sousa 2018 foi, sobretudo, um ano desafiante, "exigente", muitas vezes "complexo" e "difícil de gerir", com uma pressão fitossanitária enorme em função de uma "primavera e início de verão chuvosos". A tudo isto, os acidentes

climáticos no Douro, desde os granizos ao escaldão. "Houve uma espécie de final feliz que levou a uma qualidade muito elevada". O enólogo diz que essa qualidade se nota quer nos brancos, quer nos tintos. "Os resultados são muito interessantes e a qualidade média é muito alta, o potencial é elevado e superior a um ano normal".

A CAPACIDADE PARA ENVELHECER

Alexandra Mendes há já algum tempo que trabalha com formatos magnum que, explica, "estão obviamente mais ligados a épocas de partilha e convívio, o que é muito atraente do ponto de vista do consumidor". Já na vertente, digamos, mais técnica, Alexandra Mendes salienta o facto da evolução do vinho em garrafas magnum ser mais lenta, pelo que os resultados poderão ser interessantes, dependendo obviamente do vinho escolhido para engarrafar. "O conceito original das magnum acredito ter sido o de permitir uma evolução mais lenta e, ao mesmo tempo, permitir uma degustação em conjunto". Aliás, Alexandra Mendes diz mesmo que nem todos os vinhos são potenciais candidatos a formatos magnum. "Tem de haver algum corpo que permita a evolução. Se o vinho

não tiver características para envelhecer, é complicado".

Portugal parece gostar do conceito magnum, com particular destaque para os Açores, apesar da enóloga não ter ainda encontrado uma razão específica para um maior consumo registado naquela ilha.

UM ANO DESAFIANTE

Os dois últimos anos, pela sua atipicidade, não Mendes nada fáceis para os enólogos. "A vindima ainda está a decorrer", confessou Alexandra Mendes. "Ainda tenho vinhos a fermentar". A enóloga diz esperar coisas boas da colheita de 2018, apesar de, no geral, classificar o ano como "de qualidade média". Alexandra Mendes acredita que a qualidade dos vinhos de 2018 irá estar muito relacionada com o terroir de cada casa.

Lidar com algo tão volátil como a natureza pode ser uma tarefa hercúlea. Questionada sobre se aprecia um bom desafio, a enóloga admite que sim, aprecia. "Mas se me perguntar se estou cansada também lhe respondo que estou! Este ano estou muito cansada. Mas é também isto que nos move, que nos emociona e nos alimenta a paixão. Mas que está difícil, está".



19 MORGADO DE STA CATHERINA

DOC BRANCO RESERVA (MAGNUM) 2014

€ 21,90 LISBOA 14% vol.



ENOLOGIA
MANUEL PIRES DA SILVA / MARIA ALMEIDA GODINHO

CASTAS
ARINTO

COR Amarelo dourado, limpo.

AROMA Impressionante perfeito, a madeira muito elegante e muitíssimo bem integrada em notas frutadas, cítricas.

SABOR Envolvente, exuberante, gordo, estruturado, com excelente frescura, fantástica evolução, boa fruta, tudo bem interligado. Perfeito, gastronómico. Termina persistente.

WINE VENTURES
QUINTA DA ROMEIRA S.A.
T. +351 219 687 023
F. +351 219 693 105
info@wineventures.eu
www.wineventures.eu
f Quinta da Romeira



18,3 BUSTO

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA (MAGNUM) 2014

€ 130,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
PEDRO COUTINHO / NUNO FELGAR

CASTAS
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Fabuloso, com compotas de frutos vermelhos em destaque, notas de bosque, flores, balsâmicos, tosta.

SABOR Encorpado, envolvente, com excelente frescura e taninos aveludados mas firmes e promissores, chocolate preto, especiarias num final prolongado.

MARIA HELENA SOUSA ALVES
T. +351 963 208 814
geral@quintadabarca.com
www.quintadabarca.com
f Quinta da Barca de Vila Marim



18 QUINTA DO PÊGO
DOP TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2013

€ 35,00 DOURO 14% vol.

ENOLOGIA
WOUTER PIENAAR

CASTAS
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Rubi concentrado, limpo.

AROMA Exuberante, tosta muito delicada e elegante, envolvida em notas de frutos maduros.

SABOR Ao perfil junta-se a frescura do bosque e aromas florais, taninos perfeitos, excelente corpo, deixa um final de boca especiado, envolvente e promissor.

QUINTA DO PÊGO
T. +351 254 730 070
T. +351 234 661 175
comercial@covip.pt
www.covip.pt
quintadopego.com
f quintadopego



18 MARQUÊS DE MARIALVA
DOC TINTO GRANDE RESERVA (MAGNUM) 2011

€ 27,50 BAIRRADA 14,5% vol.

ENOLOGIA
OSVALDO AMADO

CASTAS
BAGA E TOURIGA NACIONAL

COR Granada intenso, limpo.

AROMA Excelente, distinto, impressiona pela notas de frutos maduros pretos e compotados, aliados a madeira de grande qualidade, balsâmico.

SABOR Envolvente, com fantástico corpo e volume, complexo, estruturado, com taninos macios mas firmes, frescura em grande plano, final muito persistente. Grande vinho.

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



18 VALE DA RAPOSA

DOC TINTO GRANDE ESCOLHA (MAGNUM) 2015

€ 60,00 DOURO 14,5% vol.



ENOLOGIA
TIAGO ALVES SOUSA

CASTAS
VINHAS VELHAS

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Intenso, elegante, com evidentes notas frutadas, amoras em destaque, cacau, bosque.

SABOR Corpo bem sedutor e envolvente, taninos poderosos mas macios, frescura em grande plano, deixa um final prolongado.

ALVES SOUSA

T. +351 254 822 111
info@alvesdesousa.com
www.alvesdesousa.com

f Alves de Sousa Douro & Port Wines



17,5 CALADESSA

DOC TINTO ESCOLHA (MAGNUM) 2015

€ 24,00 ALENTEJO 14,5% vol.



ENOLOGIA
EDUARDO CARDEAL

CASTAS TINTA CAIADA, TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO

COR Rubi, intenso, limpo.

AROMA Frutado intenso, com destaque para geleia e frutos vermelhos, ligeiras notas florais.

SABOR Taninos macios, bom corpo e volume, mantém a fruta aliada a madeira suave, termina persistente e apelativo.

BCH - COMÉRCIO DE VINHOS



17,5 QUINTA DE S. FRANCISCO

DOC TINTO (MAGNUM) 2010

€ 30,00 ÓBIDOS 13,5% vol.



ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTAS CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso, a lembrar pimentos verdes de conserva, arbustos do bosque, alcaçuz, noz-moscada.

SABOR Bom corpo e volume, salino, fresco, com taninos macios, fruta compotada, especiarias, termina persistente, seco. Muito bom!

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL



17,5 QUINTA DO SANGUINHAL

DOC TINTO (MAGNUM) 2009

€ 40,00 ÓBIDOS 13,5% vol.



ENOLOGIA
MIGUEL MÓTEO

CASTAS CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

COR Rubi, com reflexos acastanhados, limpo.

AROMA Notas de baunilha envolvidas em fruta madura e especiarias e frutos secos.

SABOR Bom corpo e volume, impressionantes notas de evolução, taninos ainda vivos, boa frescura, termina persistente.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO SANGUINHAL



17,5 FREIXO

REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2015

€ 45,00 ALENTEJANO 14% vol.



ENOLOGIA
XAVIER KAMIO, PEDRO VASCONCELLOS E SOUZA, DINA CARTAXO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E ALCANTE BOUSCHET

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Distinto, elegante, com predominantes notas de geleia de frutos vermelhos, compota dos mesmos.

SABOR Bom corpo e volume, taninos macios mas firmes, excelente frescura, mantém o perfil, tosta suave, termina persistente.

HERDADE DO FREIXO

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



17,5 BRIDÃO PRIVATE COLLECTION

DOC TINTO (MAGNUM) 2016

€ 21,50 TEJO 14,5% vol.



ENOLOGIA
PEDRO GIL

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA A madeira está bem presente, mas com elegância, em harmonia com fruta madura.

SABOR Bom corpo e volume, notas frutadas, fumadas, tostadas, bons taninos, frescura cativante, final persistente.

ADEGA COOPERATIVA DO CARTAXO
T. +351 243 770 987
geral@adegacartaxo.pt
www.adegacartaxo.pt
f Adeg Cartaxo



17,5 H.O. HORTA OSÓRIO WINES

DOC TINTO (MAGNUM) 2016

€ 46,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA / FERNANDO LÁZARO

CASTAS SOUSÃO

COR Rubi, limpo.

AROMA Exuberantes notas frutadas, com notas de frutos vermelhos, compota, tosta elegante.

SABOR Taninos ricos e bem integrados, muito elegante, fresco, balsâmico, deixa um final persistente e atrativo.

H.O. HORTA OSÓRIO



17 AMEIAS

REG TINTO (MAGNUM) 2016

€ 12,50 PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,5% vol.



ENOLOGIA
FILIPE CARDOSO

CASTAS SYRAH

COR Rubi, limpo.

AROMA Frutado, com predominantes notas de geleia de frutos vermelhos, amoras, tosta suave.

SABOR Bem estruturado, taninos elegantes, frescura apelativa, mantém a fruta em harmonia com a madeira, termina persistente.

SIVIPA



17 H.O. HORTA OSÓRIO WINES

DOC TINTO (MAGNUM) 2016

€ 24,00 DOURO 14% vol.



ENOLOGIA
JOÃO BRITO E CUNHA / FERNANDO LÁZARO

CASTAS TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO

COR Rubi, intenso, limpo.

AROMA Pleno de frutos maduros e notas de bosque, esteva e tostados suaves.

SABOR Bem estruturado e equilibrado, tem taninos macios, frescura correta, termina persistente e apelativo.

H.O. HORTA OSÓRIO



17 MONTE CASCAS

DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO RESERVA (MAGNUM) 2013

€ 29,00 TÁVORA - VAROSA 12,5% vol.



ENOLOGIA
HÉLDER CUNHA

CASTAS TOURIGA NACIONAL, MALVASIA FINA E CERCEAL

COR Amarelo citrino, limpo, com bolha persistente.

AROMA Envolvente, intenso em notas de frutos de pomar, maçã, pêra, alperce, pastelaria fina, brioche.

SABOR Frutado, com notas citrinas, casca de laranja confitada, cereais, cremoso, fino, elegante, termina persistente.

CASCA WINES

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



17 ANDREZA TOURIGA NACIONAL / TOURIGA FRANCA

DOC TINTO (MAGNUM) 2015

€ 21,00 DOURO 13,5% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR Granada com reflexos vermelhos, limpo.

AROMA Perfumado, distinto, envolvente, intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos pretos maduros, e toque floral.

SABOR Tem bom corpo e volume, frescura em destaque, vivo, equilibrado, com excelente madeira, amoras, mirtilos, esteva, termina muito persistente.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS
WINE & WINEMAKERS BY SAVEN

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

saven@saven.pt

www.winesandwinemakers.pt

Lua Cheia em Vinhas Velhas



17 NOSTALGIA 10 BARRICAS

DOC BRANCO (MAGNUM) 2015

€ 41,50 VINHO VERDE 13% vol.



ENOLOGIA
FRANCISCO BAPTISTA

CASTAS
ALVARINHO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Seduz pelas frescura e mineralidade, elegantes notas cítricas, casca de laranja, toque exótico, madeira a complexar.

SABOR Rico, distinto, é untuoso, gordo, muito gastronómico, mantém a fruta, mas alguma especiaria bem integrada no conjunto, deixa um final persistente e apelativo.

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS

WINE & WINEMAKERS BY SAVEN

T. +351 234 329 530

F. +351 234 329 531

saven@saven.pt

www.winesandwinemakers.pt

Lua Cheia em Vinhas Velhas



16,8

BUSTO PREMIUM

DOC TINTO (MAGNUM) 2013

€ 80,00

DOURO

14% vol.



ENOLOGIA

PEDRO COUTINHO/ NUNO FELGAR

CASTAS

TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos vermelhos maduros, cerejas, ginjas, geleia, tostados suaves e especiarias finas.

SABOR Tem bons taninos, suaves e bem integrados, frescura apelativa, bom corpo e volume, mantém a fruta, com boa madeira, deixa um final prolongado.

MARIA HELENA SOUSA ALVES

T. +351 963 208 814

geral@quintadabarca.com

www.quintadabarca.com

Quinta da Barca de Vila Marim



17

OPÇÃO

DOC BRANCO (MAGNUM) 2016

€ 32,00

VINHO VERDE

13% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO SOUSA

CASTAS AVESSO

COR Amarelo citrino, brilhante.

AROMA Frutado intenso, fresco, com toque citrino e de frutos de pomar.

SABOR Exuberante, fresco, gastronómico, frutado, deixa um final persistente e muito apelativo.

AB VALLEY WINES



17

PALPITE

REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2014

€ 43,00

ALENTEJANO

15% vol.



ENOLOGIA

ANTÓNIO MAÇANITA

CASTAS ARAGONEZ, ALICANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL

COR Rubi definido, intenso.

AROMA Frutado intenso, com evidentes notas de mirtilos, amoras e outros bagos, flores, grão torrados.

SABOR A fruta aliada a notas especiadas, tosta, bons taninos, fresco, com um toque de hortelã-pimenta, termina persistente.

FITA PRETA VINHOS



16,8

ADEGA DE BORBA

DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2015

€ 20,40

ALENTEJO

13,5% vol.



ENOLOGIA

ÓSCAR GATO

CASTAS ARAGONEZ, TRINCADEIRA, CASTELÃO E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada definido, limpo.

AROMA Intenso em notas frutadas, com destaque para os frutos pretos e do bosque, tosta.

SABOR Encorpado, com madeira bem integrada, notas de chocolate preto, taninos ricos, fresco, termina longo.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA



16,5

ESTREIA

DOC BRANCO RESERVA (MAGNUM) 2016

€ 18,00

VINHO VERDE

13% vol.



ENOLOGIA

JOSÉ OLIVEIRA

CASTAS ALVARINHO

COR Amarelo citrino com reflexos dourados, limpo e brilhante.

AROMA Intenso em notas frutadas, destaque para ligeiro tropical, lichias, citrinos, flores brancas.

SABOR Tem bom corpo e volume, uma frescura vibrante que lhe confere perfil gastronómico, saboroso, frutado, termina longo.

ADEGA COOP. DE PONTE DA BARCA E ARCOS DE VALDEVEZ

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



16,5	H.O. HORTA OSÓRIO WINES
	DOC TINTO GRANDE ESCOLHA (MAGNUM) 2015
€ 85,00	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA JOÃO BRITO E CUNHA / FERNANDO LÁZARO
	CASTAS VINHAS VELHAS
COR	Granada, concentrado.
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos pretos compostados.
SABOR	Com taninos macios e firmes, boa frescura, corpo envolvente, mantém o perfil, termina complexo e persistente.
	H.O. HORTA OSÓRIO



16	HERDADE DA CAPELA
	DOC TINTO (MAGNUM) 2016
€ 9,49	ALENTEJO 14% vol.
	ENOLOGIA ALEXANDRA MENDES
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E TRINCADEIRA
COR	Granada, limpo.
AROMA	Frutado intenso, com notas de frutos de baga do bosque e geleia de frutos vermelhos.
SABOR	Harmonioso, frutado, com taninos macios, frescura correta, bom para a refeição, termina longo.
	MONTE DA CAPELA



16	MONTE CASCAS
	REG TINTO (MAGNUM) 2015
€ 11,45	ALENTEJANO 14% vol.
	ENOLOGIA HÉLDER CUNHA
	CASTAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALCANTE BOUSCHET
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Fresco, balsâmico, com predominates notas frutadas, nuances florais, tosta suave.
SABOR	Muito equilibrado, frutado, com boa estrutura, perfeito para um momento de prazer à mesa, termina longo.
	CASCA WINES



16	VALLE PRADINHOS
	REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2016
€ 25,50	TRANSMONTANO 13,5% vol.
	ENOLOGIA RUI CUNHA
	CASTAS CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA NACIONAL E TINTA AMARELA
COR	Rubi, limpo.
AROMA	Frutado intenso, com destaque para frutos de baga do bosque, flores e especiarias.
SABOR	A madeira muito bem integrada, taninos firmes mas macios, boa frescura, frutado, termina longo e atrativo.
	MARIA ANTÓNIA PINTO DE AZEVEDO MASCARENHAS



16	QUETZAL
	DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2011
€ 36,00	ALENTEJO 14% vol.
	ENOLOGIA RUI REGUINGA
	CASTAS SYRAH, TRINCADEIRA E ALCANTE BOUSCHET
COR	Granada, limpo.
AROMA	Quente, com evidentes notas de fruta bem madura e compostada, tostados.
SABOR	A madeira bem integrada a deixa algum espaço para a fruta e especiarias, taninos redondos, boa frescura, termina longo.
	QUINTA DO QUETZAL



16	H.O. HORTA OSÓRIO WINES
	DOC TINTO RESERVA (MAGNUM) 2015
€ 55,00	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA JOÃO BRITO E CUNHA / FERNANDO LÁZARO
	CASTAS VINHAS VELHAS
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Frutado, com evidentes notas compostadas, ligeiro balsâmico, tosta suave.
SABOR	Boa estrutura, taninos macios, mantém o perfil, mais descrito, termina longo.
	H.O. HORTA OSÓRIO



16	PÊRA-GRAVE
	REG TINTO RESERVA (MAGNUM) 2015
€ 42,00	ALENTEJO 14% vol.
	ENOLOGIA NUNO CANCELA ABREU
	CASTAS TOURIGA NACIONAL E SYRAH
COR	Rubi intenso, limpo.
AROMA	Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos pretos, toque de violetas.
SABOR	Mantém a fruta aliada a boa madeira, notas de ameixa seca em destaque, taninos macios, termina longo e atrativo.
	PÊRA GRAVE, SOCIEDADE AGRÍCOLA

Outros vinhos provados e classificados

BOM, EQUILIBRADO E HARMONIOSO, PARA BEBER COM PRAZER.	
16,5	QUINTA DO FRANCÊS REG TINTO (MAGNUM) 2016
15,8	MONTE DA CAPELA DOC ALENTEJO TINTO (MAGNUM) 2016
15,5	GUADALUPE REG ALENTEJANO TINTO (MAGNUM) 2015
15,5	GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION REG ALENTEJANO TINTO (MAGNUM) 2015
15,5	MONTE CASCAS DOC DOURO TINTO RESERVA (MAGNUM) 2013
15	MONTE CASCAS DOC DOURO TINTO (MAGNUM) 2015
15	PRINCIPIUM REG LISBOA TINTO (MAGNUM) 2014
15	PÊRA-GRAVE REG ALENTEJANO TINTO (MAGNUM) 2016

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



Mêda

Realiza mostra de vinhos brancos

> texto **Mário Conde** > fotografias **D. R.**

No único município de Portugal onde coexistem duas regiões vinícolas distintas, Douro e Beira Interior, teve lugar a primeira mostra de vinhos brancos do concelho da Mêda.

Com o intuito de divulgar o que de melhor se produz, mas também o património medense o município decidiu organizar um evento capaz de colocar a imagem do Concelho mais de acordo com o que é a qualidade dos produtos locais.

Numa iniciativa que além de dar a conhecer os Vinhos Brancos do Douro e da Beira Interior, produzidos nos dois tipos de solo e envolvimento que levam a que a divisão entre o Alto Douro e o Planalto Beirão se verifique também nas denominações vinícolas, deu a conhecer também uma variedade de produtos endógenos, envoltos numa animação musical e etnográfica apenas possível numa área com tanta diversidade e qualidade nos produtos, usos e costumes. Em simultâneo com o Encontro Nacional de Enólogos, que levou a estas terras carregadas de motivos de interesse os técnicos que elaboram os vinhos, no fim de semana de 24 e 25 de novembro existiu localmente um conjunto de eventos subordinados aos temas da vitivinicultura complementado com a divulgação do património, saberes e sabores regionais, que na sua primeira edição criou enorme expectativa acerca do que será a iniciativa nos próximos anos.

A qualidade dos vinhos brancos da Mêda é reconhecida e esteve a concurso com

uma acérrima disputa pela conquista dos prémios do melhor vinho branco do concelho em cada uma das regiões vinícolas, tendo os eleitos sido o Xistos Altos produzido pela Muxagat nos vinhos do Douro, e o recém lançado Souvall, do produtor Lúcia & Américo Ferraz na denominação de origem Beira Interior.

A imporem-se igualmente como produtos de excelência estão os azeites, queijos, enchidos e frutos secos aliciando quem aprecia devidamente os prazeres da mesa a visitar este concelho, sendo a simpatia das gentes locais um ponto importante a fortalecer o apelo à descoberta da singularidade e da história tão vasta que se pode encontrar na Mêda e sua envolvente.

Alguns produtores de vinhos e azeites conseguiram desdobrar-se para permitir que os visitantes tivessem neste fim de semana uma experiência inolvidável, também no exterior da nave de exposições do Mercado Municipal onde se centraram a maioria das atividades abertas ao público em geral.

A existência da excelente garrafeira Vinhos e Eventos na cidade da Mêda, com uma variedade admirável de produtos locais, que vão muito para além dos vinhos, garante que em qualquer altura do ano os visitantes poderão adquirir diversas espe-

cialidades locais, mesmo sem necessidade de ir em busca dos diversos produtores locais.

Mediante marcação prévia também os produtores de vinho e azeite locais estão disponíveis para oferecer excelentes experiências a quem decide dedicar o seu tempo a descobrir Marialva, Longroiva, Coriscada, Mêda e os seus encantos.

Um bom exemplo de visita imperdível é o Lagar dos Pinos, situado em Longroiva, onde encontramos um exemplo de dedicação à terra que mantém a produção de azeite maduro numas instalações que são um autêntico museu, com níveis de qualidade elevadíssimos. Também na adega do produtor Muxagat encontramos além de excelentes vinhos, a extrema simpatia da equipa liderada pela Susana Lopes, e algumas vicissitudes de ter uma adega numa região tão fria, nomeadamente por de inverno ser inclusive necessário ter os vinhos brancos "agasalhados". Nas instalações da família Carvalho Martins, produtora dos vinhos Golpe verificámos que a interioridade consegue coexistir facilmente com a tradição sem perder o foco na rentabilidade, peça fundamental para garantir que a qualidade dos seus produtos se prolongará, por mérito próprio, durante longos anos.



FLASH
WINE IN AZORES



Wine in Azores celebrou 10º Aniversário

> texto PPV > fotografias Ernesto Fonseca

O maior evento vínico das Ilhas portuguesas, realizou-se a 19, 20 e 21 de outubro, comemorou o 10º Aniversário e celebrou o vinho ao mais alto nível. O Wine in Azores teve a maior afluência de sempre. Estiveram em prova mais de 2.000 vinhos, não faltaram saborosas iguarias preparadas por reconhecidos chef's de cozinha, como Joe Best, Rui Martins, Rui Paula, António Loureiro, Renato Cunha, Paulo Mota e Francisco Gomes, por exemplo, realizou-se o Bar Festival in Azores, houve provas cegas, tasquinhas e muita animação. Foram três dias de copo na mão! O Wine in Azores é organizado pela Gorgeous Azores, empresa liderada por Joaquim Coutinho Costa, acontece no Pavilhão de Exposições da Associação Agrícola de São Miguel, na Ribeira Grande.

Pelo segundo ano o evento vínico organizou um concurso de design de rótulos de vinhos. O Wine in Azores Design Awards 2018 premiou os vinhos que mais surpreenderam pela imagem global. Todos os vinhos, presentes no evento foram considerados em concurso e avaliados pelo júri, constituído por Leonor Almeida, Marco Valente, Maria Helena Duarte, Pedro Canto Brum e Victor Almeida. Foram atribuídos três primeiros prémios e cinco Menções Honrosas.

O tinto Crónica #328 (da Rocim), conquistou todas as atenções e ficou com o primeiro lugar; seguiu-se o 100 Hectares Vinhas Velhas Gold Edition tinto (da 100 Hectares), e em terceiro lugar ficou o Herdade do Sobroso tinto Reserva Barrique Select (da Herdade do Sobroso).

As Menções Honrosas foram um desafio, tantos eram os bons candidatos. Os vencedores nesta categoria foram: Quinta Vale do Ruivo; Olo; Pai Chão; Arinto dos Açores Terroir Vulcânico e Terra Lenta Premium.





CEGOS POR PROVAS



Vinhos brancos dos Açores

Às cegas no Wine in Azores 2018

> texto **Carlos Ramos e Marco Lourenço** > fotografias **Carlos Figueiredo**

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico.

Somos um grupo de enófilos com mais de 8000 membros no Facebook (administrado por Carlos Ramos, Marco Lourenço e Miguel Silva), que se dedica, por compulsiva paixão, a provar "às cegas" quase tudo o que tenha uvas na sua composição (uvas e não só).

Que os Açores têm enorme potencial para nos darem dos vinhos mais salinos, frescos, minerais e ácidos que há, já sabemos. Que vão despertando cada vez mais interesse em alguns enólogos do continente e em muitos provadores, também. Mas será que já estão no patamar que se prognostica e deseja?

A segunda edição da "Prova Cega de Vinhos Brancos dos Açores" feitos apenas com castas autóctones deste arquipélago foi, mais uma vez, além de um grande desafio, uma enorme aprendizagem, pois se para alguns dos presentes esta terá sido a primeira experiência com estes vinhos, para outros foi possível avaliar as colheitas mais recentes ou reavaliar as anteriores (agora com mais um ano de evolução) ou mesmo avaliar algumas ilustres estreias em prova que, de tão ilustres, chegaram mesmo a arrebatá-los os dois primeiros lugares. Mas já lá vamos.

Primeiro, as castas: Verdelho, Arinto dos Açores e Terrantez são as castas referenciais, em varietais ou em lotes; no vinho da Graciosa encontramos ainda o Boal.

Em segundo lugar, voltemos ao desafio e à

aprendizagem: esta prova foi mais especial ainda, tendo em conta que o número de garrafas que alguns dos produtores conseguem produzir não ultrapassa as cinco centenas; por outro lado, é extremamente interessante tentar-se perceber alguma ligação nas práticas e estilos entre ilhas que produzem em maior escala, como o Pico e a Terceira, e a Graciosa, que com menor dimensão de área cultivada tem bastante menos fama e reconhecimento. Espera-se impacientemente que São Miguel retome um pouco do relevo que já teve, pois alguns dos poucos produtores locais demoram em apostar em castas nativas, optando por castas estrangeiras ou por ceder a pressões de outras áreas da produção agrícola. Há ainda o caso singular de Santa Maria, com as suas íngremes arribas, onde muito foi feito pela natu-

reza, algum pelo homem, mas que devido ao abandono, quase tudo falta fazer.

A C.V.R. (Comissão Vitivinícola Regional) dos Açores tem primado por fazer uma boa promoção dos vinhos açorianos, mas não conseguiu ainda agregar (ou convencer) todos os produtores a obedecer, palavra forte mas necessária, a um conjunto de regras que, sem dúvida, fortaleceria toda esta família. Há que continuar o esforço...

Na prova cega, ainda antes de apurados os resultados, os cerca de 30 participantes, entre alguns dos nossos provadores habituais, alguns dos principais produtores e outros amantes do vinho, foi possível perceber, de imediato, duas diferenças em relação ao ano passado: os vinhos, apresentaram-se muito mais evoluídos de cor e aroma (muitos de-



LISTA DE TODOS OS VINHOS, POR ORDEM DE PROVA	
1	ARINTO DOS AÇORES 2017 AZORES WINE COMPANY
2	FREI GIGANTE 2017 (AR, VERD, TERR) – PICOWINES
3	MATERRAMENTA 2017 (VERDELHO) – LUÍS VASCO CUNHA
4	CACARITA 2017 (VERDELHO) – ADEGA A BURACA
5	TERRANTEZ, ARINTO DOS AÇORES E VERDELHO 2017 – CURRAL ATL.
6	VINHA BRANCA 2017 (VERDELHO) – DIMAS SIMAS LOPES
7	TERRANTEZ 2017 – PICOWINES
8	TERRANTEZ 2017 – AZORES WINE COMPANY
9	COSTA NORTE RIESLING 2017 – DIMAS PIRES
10	DA RESISTÊNCIA 2016 – CASA AGRÍCOLA BRUM
11	VERDELHO 3 ILHAS 2017 – AZORES WINE COMPANY
12	CANCELA DO PORCO 2014 (VERDELHO) – CURRAL ATLANTIS
13	ARINTO DOS AÇORES SUR LIES 2017 – AZORES WINE COMPANY
14	DONATÁRIO 2016 – CASA AGRÍCOLA BRUM
15	VERDELHO E ARINTO DOS AÇORES 2014 – CURRAL ATLANTIS
16	VERDELHO 2017 – PICOWINES
17	VERDELHO 2017 – CURRAL ATLANTIS
18	MAGMA 2016 (VERDELHO) – ADEGA COOPERATIVA DOS BISCOITOS
19	PEDRAS BRANCAS RESERVA 2017 (VERDELHO, ARINTO E BOAL) – ADEGA COOP.GRACIOSA
20	ARINTO DOS AÇORES 2017 – PICOWINES

OS 12 MELHORES		
1º	20-ARINTO DOS AÇORES 2017 – PICOWINES	17,305
2º	7-TERRANTEZ 2017 – PICOWINES	16,723
3º	15-VERDELHO E ARINTO DOS AÇORES 2014 – CURRAL ATLANTIS	16,461
4º	11-VERDELHO 3 ILHAS 2017 – AZORES WINE COMPANY	16,408
5º	5-TERRANTEZ, ARINTO DOS AÇORES E VERDELHO 2017 – CURRAL ATL.	16,331
6º	16-VERDELHO 2017 – PICOWINES	16,328
7º	13-ARINTO DOS AÇORES SUR LIES 2017 – AZORES WINE COMPANY	16,313
8º	2-FREI GIGANTE 2017 (AR, VERD, TERR) – PICOWINES	16,266
9º	1-ARINTO DOS AÇORES 2017 AZORES WINE COMPANY	16,234
10º	12-CANCELA DO PORCO 2014 (VERDELHO) – CURRAL ATLANTIS	16,141
11º	8-TERRANTEZ 2017 – AZORES WINE COMPANY	16,113
12º	18-MAGMA 2016 (VERDELHO) – ADEGA COOPERATIVA DOS BISCOITOS	16,023

les foram repetições, outros edições mais recentes mas que ainda assim nos deram alguns sintomas evolutivos), que se nalguns casos não se traduziu numa prova “em fim de vida”, noutros isso foi mais notório, com destaque negativo para alguns da Terceira e um ou outro do Pico; por outro lado, sentiu-se uma certa “maturidade” nos vinhos, que, no geral, deram uma prova mais capaz e entusiasmante, que se reflectiu, invariavelmente, nas pontuações que foram surgindo (o espaço pontual entre uns, com “maturidade” e outros, “evoluídos”, foi significativo). Depois dos resultados, podemos tecer algumas considerações importantes: os dois primeiros vinhos são novidade, feitos na Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico, que desde o ano passado tem, como “cabeça de cartaz” na enologia, Bernardo Cabral; ambos são monovariais, tendo o Terrantez (casta que escasseia em qualquer das ilhas) conquistado a atenção de todos, o que muito contribuiu para o segundo lugar final (no ano passado os vinhos com esta casta não brilharam de forma alguma, por serem demasiado perfumados e florais); por outro lado, o Verdelho não conseguiu as boas prestações da primeira edição, mas ainda assim é

um vinho que consegue aliar algum volume e peso na boca com uma boa acidez e está omnipresente em praticamente todos os lotes; mesmo a maioria dos monovariais são feitos com estas uvas, o que diz bem da sua implantação nas diversas ilhas; apenas a notória evolução de algumas garrafas terão penalizado alguns dos vinhos presentes feitos com esta casta. A Cooperativa Vitivinícola da Ilha do Pico e o seu Arinto dos Açores (casta que, como nos foi explicado no início, pelo Paulo Machado, um dos enólogos da Azores Wine Company, não teve sorte no nome, pois nada terá a ver com a homónima existente no continente) foram os grandes vencedores desta prova. Destacamos o Arinto dos Açores, não só por ter ocupado justamente o primeiro lugar, algo destacado, mas porque todos os vinhos desta casta em prova se apresentaram finos, elegantes, cheios de frescura, numa forma excepcional, caracterizando aquilo que nos Açores é realmente diferenciador: o solo, o clima e a proximidade ao mar. É de realçar ainda o terceiro posto ocupado pelo Verdelho e Arinto dos Açores 2014 da Curral Atlantis, com a curiosidade de ter sido um dos vinhos mais antigos em prova, ainda

assim com grande potencial para se manter “em forma” por mais alguns anos. Voltando à pergunta inicial: será que estes vinhos já estão no patamar que se prognostica e deseja? Se não estão, caminham a passos largos. Ainda faltará alguma consistência, que só o passar dos anos e das várias colheitas nos darão. Esta “maturidade” observada, tem sido conseguida, não só através de uma maior atenção e esforço empreendido pelos produtores locais, mas também, graças à importantíssima interferência de uma nova geração de enólogos do continente, que não conseguiram resistir ao chamamento que esta paisagem e estas características souberam despertar. No final, foram entregues diplomas aos três primeiros classificados, mas a nossa verdadeira satisfação foi, a de mais uma vez termos conseguido reunir – pelo primeiro ano a prova decorreu dentro do recinto do Wine in Azores, graças ao apoio incondicional do Joaquim Coutinho Costa, mentor e organizador deste evento desde o primeiro momento – todos estes magníficos vinhos, que nos apaixonam e nos “obrigam” a dá-los a conhecer a quem tanto gosta de provar e saber vinho. Voltaremos, claro!



CINCO SENTIDOS
CHEF TIAGO EMANUEL SANTOS



Tiago Emanuel Santos

O Chef que gosta da evolução em garrafa e de vinhos com personalidade

> texto **Cláudia Pinto** > fotografia **D. R.**

É nas viagens pelo território português que o Chef Tiago Emanuel Santos encontra a inspiração para a sua cozinha. Mas também nas tascas nacionais, nos produtos vincados nas memórias de infância e nas tradições históricas do país. Atualmente, é no Restaurante Quórum, em Lisboa, que cria menus inspirados no que vê e aprende, trabalhados de forma contemporânea, harmonizados por vinhos que contam uma história.

A paixão pela cozinha não nasceu com ele e também não era algo que lhe estava no sangue. Nada disso. “Eu não cozinhava quando era pequenino mas sempre gostei muito comer. Acho que tudo nasce a partir daí”, começa por explicar o Chef Tiago Emanuel Santos. E é precisamente à infância que vai recuperar memórias que têm vindo a ser determinantes na confeção dos seus pratos. “Cresci numa aldeia piscatória, na margem sul do Tejo, em Sarilhos Pequenos, que tem apenas 600 habitantes. Apanhava caranguejos, camarão do rio, pardais, pinhas, ia roubar laranjas ao pomar do vizinho”, partilha. Apanhar os produtos na sua essência mais pura moldaram-lhe a consciência e a vontade de fazer diferente. É o único licenciado de uma família de origens muito humildes onde houve sempre alguma pressão - pela positiva - para que avançasse para o Ensino Superior. Aos 31 anos, Tiago já conta com um doutoramento no curriculum e decidiu tirar um curso de cozinha por piada. “Afinal, a piada acabou por tornar-se numa das coisas mais importantes da minha vida”, diz.

É também nesta viagem pelo tempo que se lembra do seu avô, antigo fragateiro do Tejo, que influenciou determinadamente

a escolha de um dos pratos que apresenta atualmente no Restaurante Quórum, em Lisboa, no Chiado, projeto que abraçou em agosto passado. Falamos da farrafuza, o seu prato favorito do menu. “Era o que os fragateiros faziam a bordo quando não tinham peixe para fazer caldeirada. Usava a mesma base, que redundava depois numa tomatada, e como não havia peixe, colocavam-se ovos no topo”, conta o Chef. No Quórum, Tiago e a sua equipa recriaram o prato tradicional juntando-lhe algumas técnicas que partilha à Paixão pelo Vinho. “Usamos gemas de ovo que coramos previamente durante 12 horas em sal, e com uma seringa hipodérmica, removemos a gema, medimos a sua intensidade e a coloração, e fazemos um gel de tomate com a mesma densidade e a mesma cor da gema de ovo, removendo 80% da gema e introduzindo 20% de gel de tomate, com sabor a farrafuza. Emociono-me sempre que como este prato porque me lembra a primeira vez que o provei com o meu avô”, conta.

Praticamente todos os pratos incluídos nos dois menus - de cinco e sete momentos - (ver caixa) resultam de memórias, de coisas que Tiago foi provando nas muitas

viagens que fez pelo país, como aquela que teve a duração de um ano, onde conheceu algumas casas do interior de Portugal para aprender a fazer gastronomia. “Estudar e provar, ter a chamada biblioteca de sabores são aspetos muito importantes para os cozinheiros”, defende. Tem uma frase muito carismática e que repete quando se lembra da Dona Fernanda e da Dona Lurdes, duas das muitas cozinheiras que conheceu por esse Portugal fora e que o inspiraram verdadeiramente. “Tento ir, pelo menos, a 17 restaurantes Estrelas Michelin por ano, mas onde aprendo mais é nas tascas do nosso país porque encontro autenticidade e sabores reais”, diz.

RECUPERAR A ESSÊNCIA DA COZINHA NACIONAL

Quando foi convidado por Rui Silvestre, um dos proprietários do Quórum para o cargo de Chef, a primeira reação foi recusar por considerar que a sua cozinha “é radicalmente diferente”. Rui desarmou-o com a resposta “a democracia é isso mesmo”, e foi uma questão de tempo até falar com algumas pessoas da equipa. Reuniram-se sinergias instalaram-se na Rua do Alecrim, onde estão de terça-feira a sábado a servir cozinha



portuguesa que não se liga a pretensões de produto. “Dá-nos um gozo tremendo trabalhar produtos que pouca gente valoriza, como a brama, que tem um custo menor a três euros, e que os pescadores deitam fora por acharem que peixe sem escama é para dar aos gatos”, conta Tiago. Recuperar a essência da gastronomia nacional e replicá-la com uma componente contemporânea é ponto assente na sua forma de trabalhar. “No fundo, era isso que os portugueses faziam antes: se tinham cebola e tomates, faziam uma tomatada. Se só tinham cebolas, faziam uma cebolada. É muito esta a nossa essência.” E é precisamente a cebola que eleger como o seu ingrediente de eleição, presente em 99% dos pratos.

Inspirado pelo período de alimentação dos portugueses entre os anos 40 e meados

dos anos 60, essencialmente no período da ditadura, gosta de aproveitar a pureza dos produtos, mas também dos produtores e das receitas tradicionalmente familiares. No Quórum, não se usa foie gras, salmonete, lavagante, carabineiro. Mas recorre-se ao porco, à brama, aos produtos que representam a cultura portuguesa. “Somos provavelmente o país com maior heterogeneidade gastronómica por metro quadrado. Temos uma riqueza absolutamente incrível e temos essa diversidade heterogénica muito criada pela morfologia do nosso território, pela acessibilidade que a população tinha a alguns produtos e pela forma como foi desenvolvendo os mesmos”, defende o Chef. Em suma, é uma cozinha simples, mas muito focada no conhecimento e na técnica.

PERFIL DE TIAGO EMANUEL SANTOS

Tem 31 anos, é assumidamente benfiquista, natural de Sarilhos Pequenos, uma pequena aldeia no concelho da Moita, na margem sul do Tejo. Licenciado em Geografia e Planeamento Regional, tirou um mestrado em Gestão do Território na Faculdade de Ciências Sociais Humanas da Universidade Nova de Lisboa, cozinheiro com formação, mas sobretudo autodidata por considerar que as escolas da cozinha “são licenças para aprender”.

Fez gestão de conteúdos do Grupo Sonae, foi Chef do Grupo Champanherias durante quatro anos, tendo passado pelo Hotel Areias do Seixo, pelo Hotel da Penha Longa, pelo Grupo Monte Pinto, pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, pela Escola da Moita. Está a preparar a publicação de um livro tendo assumido a função de Chef do Restaurante Quórum, em Lisboa, em agosto deste ano.

Desenvolve alguns projetos paralelos, estuda diariamente, pelo menos, uma hora, dedicando algum tempo à arte de fermentar, gosta de visitar restaurantes de colegas, e sempre que possível, joga um pouco de Playstation. Nos dias de folga, gosta de ir à pesca e de andar de barco.

A sua maior referência a nível nacional é Leonel Pereira por considerá-lo “o melhor cozinheiro do país, a pessoa mais bem formada no mundo da cozinha, em todos os domínios, e um ser humano incrível”. Refere ainda os colegas Vítor Matos, Vítor Adão e Vasco Coelho Santos denotando a profunda admiração que tem pela Justa Nobre. “É uma das pessoas que mais adoro na profissão.” A nível internacional, o destaque vai para Dan Barber com quem teve oportunidade de cozinhar numa viagem que fez aos Estados Unidos da América pelo seu “impressionante trabalho”.

SERVIR CASTAS HISTÓRICAS

O público do Quórum é essencialmente internacional, marcadamente gastrónomo e visita o restaurante para experimentar. Os menus mudam consoante aquilo que o mercado oferece. “Não temos pratos fixos e acabamos por ir testando produtos novos na cozinha constantemente”, explica Tiago. Esta inquietação pelo improvável e pela descoberta não cessam na comida.

É um assumido fã de vinhos brancos “oxidados e envelhecidos”. E explica porquê: “gosto de evolução em garrafa, de notas fumadas, alguns caramelos”. Nos tintos, prefere vinhos robustos, “com personalidade, muito na onda dos bastardos e das regiões mais subdesenvolvidas, que são aquelas com quem trabalhamos aqui no restaurante. Não trabalhamos maioritariamente com Douro e Alentejo, mas sim com a Madeira, o Algarve, a Península de

O público do Quórum é essencialmente internacional, marcadamente gastrónomo e visita o restaurante para experimentar.



Setúbal, os Açores e os Trás os Montes”, adianta.

Tiago Santos tem uma história muito curiosa relacionada com vinhos que não quis deixar de partilhar com os leitores. “A Malvasia Rei, produzido pela extinta Adega Cooperativa de Torres Vedras, quando foi lançada, em 1985, era um vinho um pouco aguado e tinha pouco sabor. Encontrámos garrafas de vinhos do produtor numa geladaria. Um senhor fez um negócio com uma pessoa que lhe ficou a dever dinheiro e lhe pagou em vinho. O senhor não gostava e guardo-o numa dispensa durante todo este tempo, eu encontrei-o e pedi para provar. O vinho está absolutamente incrível e fantástico”, conta. Dai à compra de toda a produção foi um pequeno passo e o Malvasia Rei faz atualmente parte do menu de degustação. “Estamos a servir história de uma casta que já não existe na região”, defende, orgulhoso.

Até há pouco tempo, o Quórum servia o vinho António Maria, um Carrafouchas de 2015 “que tinha características muito interessantes (carregado com hortelã da ribeira, menta fresca e poejo) e que era usado num prato muito vocacionado, com ervilhas autofermentadas com menta”, diz o Chef. A partir do momento em que essa colheita terminou, houve a necessidade de inverter completamente o rumo do prato de peixe e redirecioná-lo totalmente para o vinho. “Esse é um trabalho que eu a Bruna Esteves fazemos com frequência e que consiste na ideia de que o vinho é um produto acabado, não há muito a fazer. Temos

de trabalhar com as temperaturas do mesmo e tentar brincar o máximo possível. Já o prato é mais mutável.

“Que vinho é que queremos servir?” é então a pergunta que dá o mote para à adaptação do prato para que ambos possam brilhar. “Tem corrido muito bem e as pessoas têm gostado muito das nossas harmonizações”, garante à revista Paixão Pelo Vinho.

Os pratos são também harmonizados com cerveja sendo dada a possibilidade de escolha aos clientes de acompanhar com a mesma ou com vinho. Impulsionado pela natural obsessão de tentar perceber sempre um pouco mais, Tiago começou a aprender a produzir cerveja artesanal. Já lá vão dois anos a fermentar, e tem corrido “cada vez melhor”, garante, depois de terminar os primeiros lotes “absolutamente horribéis e imbebíveis”. A paixão, essa, tem sido em crescendo, não fosse esta uma das suas bebidas favoritas. “Vamos tentando criar lotes e temos sempre uma década. Com o controlo fermentativo que fazemos, as nossas cervejas estão a demorar entre 60 a 70 dias a estar prontas”, conta. As cervejas e sidras são produzidas no próprio restaurante e são as únicas usadas no espaço. “Vamos adaptando a harmonização consoante o gosto do cliente. O único desafio é o controlo de carbonatação da cerveja porque se for muito incisiva pode ser um pouco deselegante para o cliente. Tentamos ainda ter algum cuidado com a temperatura. Se for uma cerveja preta, controlamos a temperatura na ordem dos

12 graus; se for branca, servimos com 6 graus para termos as notas secundárias e terciárias”, explica Tiago.

Para os finais do mês de janeiro, início de fevereiro, o piso superior do Quórum irá inaugurar um espaço que incluirá uma mesa comunitária com 13 lugares que dará lugar a uma “cozinha ao vivo” e em que os clientes ficarão totalmente nas mãos da equipa, a mesma que Tiago considera “inexcedível e que veste a camisola para tudo”. O espaço será sobretudo vocacionado para a partilha de uma experiência. Para os profissionais do sector, o Chef recomenda que pensem de forma diferente e fora da caixa. “Vivemos ainda numa sociedade de replicação de conceitos e era engraçado se começássemos todos a procurar o nosso caminho”, conclui.

RESTAURANTE QUÓRUM

Rua do Alecrim, 30 B
1200-018 Lisboa

Encerrado aos domingos e às segundas feiras

Preço médio:

Menu “Mar Português” 5 momentos:
49€ | vinho 25€ | vinhos e cerveja 36€.

Menu “Viagem a Portugal” 7 momentos:
69€ | vinho 35€ | vinhos, cervejas e sidras 55€.

É recomendável reservar

T.: +351 216 040 375

www.quorumlisboa.pt



PAIXÃO PELA COZINHA
QUINTA DO GRÃO



Vinho: o V Elemento

reuniu chefs na Quinta do Gradil

> texto **PPV** > fotografias **Ernesto Fonseca/D.R.**

A Quinta do Gradil está a investir, não só nas estruturas e nos vinhos, mas também nas experiências, nas sensações, na proximidade dos sentidos, saberes e sabores. E prepara-se para apresentar novidades no mercado. Para já foi apresentado o Vinha do Carmo, um vinho fantástico que acabou de receber o Prémio Paixão Pelo Vinho Excelência nas provas cegas desta edição que está a ler, e o Maria do Carmo espumante Bruto rosé.

No passado dia 23 de novembro a Quinta do Gradil recebeu um selecionado grupo de jornalistas, bloggers, fornecedores e amigos, para com eles partilhar uma nova casa e os novos vinhos, em ambiente de jantar vínico. Mas não foi um jantar qualquer. Reunidos estavam Daniel Sequeira, o chef residente do restaurante da Quinta do Gradil, o chef António Alexandre, que se juntou recentemente à equipa “para projetar a irreverência de Daniel Sequeira para níveis que coloquem o espaço nos roteiros gastronómicos de excelência”, garantem, e dois chefs amigos de ambos - Rodrigo Castelo e Eduardo Duarte.

O jantar foi intitulado de “V Elemento”, já que recebeu inspiração nos quatro elementos da natureza, cada um deles interpretado por cada chef no prato que apresentou: fogo, ar, mar, terra. E vinho, o quinto elemento.

“Este evento antecipa o novo posicionamento da Quinta do Gradil, que eleva o espaço e as experiências nele proporcionadas como um aliado essencial para o crescente reconhecimento da qualidade dos vinhos da casa. Este posicionamento é alicerçado por um forte investimento na recuperação do património histórico, bem como no desenho de novas e inovadoras iniciativas, para além das já existentes e

que contribuíram para a visibilidade que a Quinta do Gradil goza no mercado”, destacam.

Foi no início de 2018 que o Palácio com cerca de 200 anos, outrora em ruínas, começou a ganhar nova vida. Iniciaram-se as obras e também um levantamento histórico sobre a Quinta do Gradil e a ligação aos Marqueses de Pombal. “Juntamos a esta equação a aposta num chef executivo para ajudar na projeção do Restaurante da casa, a chegada de um novo enólogo, Tiago Correia, e com ele o desenho de uma nova pirâmide de vinhos”.

A partir da sua cozinha, o chef Daniel Sequeira oferece sabores e saberes tradicionais, harmonizados a pensar em cada vinho da casa, já o chef executivo António Alexandre que define a sua cozinha “como uma experiência de texturas, emoções, contrastes e paixões, baseada na química intensa que junta o contar de uma história tradicional ou contemporânea à partilha de experiências. Cada uma das suas criações, fortemente influenciadas pelos produtos portugueses permite a todos uma viagem esclarecida e sem limites pelos mais viciantes quadrantes do paladar.” Juntos prometem fazer do Restaurante Quinta do Gradil, espaço que em tempos foi uma destilaria, a comprovar

JANTAR O V ELEMENTO

Na mesa estavam manteigas e pão de trigo barbeta amassado à mão. O momento foi acompanhado por Quinta do Gradil espumante Brutt Nature. Seguiu-se “fogo”, de autoria de António Alexandre, um peixe fumado de deslumbrante empratamento, com um copo invertido a segurar o fumo (ver fotografia), acompanhou com Quinta do Gradil Colheita tardia. O “ar” de inspiração de Daniel Sequeira revelou-se numa “codorniz no seu ninho” e ficou divinamente com o Casa das Gaeiras colheita branco. Entretanto chegou o “mar”: um “bouquet de peixe e mariscos” harmonizado com Quinta do Gradil Reserva branco. Para o momento “terra”, o chef Rodrigo Castela preparou cabrito, um sublime sabor que projetou o Vinha do Carmo tinto para um patamar superior. Por fim, a sobremesa, gelado de cabra, e o distinto Quinta do Gradil Tannat.

pelos centenários alambiques que fazem parte da decoração do espaço, uma visita obrigatória nos roteiros gastronómicos de referência.

E já se imaginou a jantar num Palácio rodeado de vinhas?



HERDADE DA ARCEBISPA

Tributo à elegância

A Herdade da Arcebispa está localizada no concelho de Alcácer do Sal, em Castelo de Arez, junto ao rio Sado, beneficiando da proximidade com a costa alentejana. É propriedade da Sociedade Agrícola da Arcebispa, também composta por outras Herdades distribuídas pelos concelhos de Alcácer do Sal, Grândola e Ferreira do Alentejo.

Na Arcebispa nascem vinhos distintos, com excelente estrutura e grande elegância. Ao todo são 2600 hectares de produção, dos quais 35 são para a vinha (e depois há arroz, floresta, montado, pecuária e caça). A adega, construída com tecnologia de ponta, reúne todas as condições para fazer nascer vinhos de grande qualidade, sob a orientação do enólogo Gonçalo Carapeto e equipa.

Há três gamas: Herdade da Arcebispa, os vinhos premium deste produtor, Castelo de Arez, excelentes opções para quem procura bons vinhos a bom preço, e a gama Dom Nuno, disponibilizada em Bag-in-Box.

O topo de gama é o **Herdade da Arcebispa tinto Grande Reserva 2016**, um vinho intenso, concentrado, com notas de frutos vermelhos, especiarias, tostados de grande nível, um toque floral a conferir elegância ao conjunto que termina prolongado. O **Herdade da Arcebispa tinto Reserva** não lhe fica atrás, deslumbra pela harmonia, pela frescura e pelos taninos macios e envolventes. Também há a versão em branco Reserva. Muto bom, pleno de frescura, com toque salino, frutado, com excelente volume, notas tostadas muito bem integradas e um final bem persistente. Com uma relação qualidade/preço imbatível a gama **Castelo de Arez Colheita Seleccionada** é um tributo à harmonia, equilíbrio, seja na opção tinto ou branco, há fruta, frescura, alguma complexidade e um final de boca longo e apelativo.

 Sociedade Agrícola da Arcebispa, S.A.



QUINTA DOS FRADES

Oito séculos de história: o berço de grandes vinhos!

Situada em Folgosa do Douro, no concelho de Armamar, a Quinta dos Frades é uma das mais belas e emblemáticas propriedades do Douro vinhateiro. Os seus registos remontam ao ano de 1256, quando esta propriedade foi doada ao Mosteiro de Santa Maria de Salzedas, tornando-se numa das mais importantes unidades agrícolas que a ordem de Cister possuiu nesta região.

O Comendador Delfim Ferreira compra a Quinta nos anos 30, mantendo-se até hoje na posse da família, que inicia em 2008 a comercialização da sua própria marca. Um solar imponente e majestoso domina os mais de 200 hectares da quinta, sendo 75 hectares de vinha plantada, dos quais 30 são vinhas velhas com cerca de 90 anos.

Aqui nascem os topos de gama **Dona Sylvia e Delfim Ferreira tinto Grande Reserva 2015**. Uma homenagem que se traduz numa edição limitada, verdadeiramente irresistível, de 2700 e 4000 garrafas respetivamente.

Em cada garrafa há um imponente Douro a descobrir. De grande solidez tânica, as vinhas velhas conferem grande complexidade e frescura mineral. São vinhos intemporais, distintos, singulares. Não deixe também de provar o **Quinta dos Frades tinto Grande Reserva 2013**, o **Vinha dos Santos tinto 2015** e **branco 2017**, o **Vinha dos Deuses Rosé 2017** e, por fim, registe na sua agenda que em janeiro de 2019 chega ao mercado o **Vinha dos Deuses tinto Reserva 2016**. Todos os vinhos são DOC Douro e nascem com o apoio do enólogo Anselmo Mendes e toda a equipa da Quinta dos Frades.

www.quintadosfrades.pt



MUST HAVE



TRÊS MAGNUNS, TRÊS QUINTAS, UMA FAMÍLIA e muita paixão!

As três Garrafas Magnum que apresentamos representam alguns dos melhores vinhos que a Região Demarcada de Óbidos tem para oferecer.

Estas Magnum **Quinta do Sanguinhal 2009**, **Quinta das Cerejeiras 2011**, e **Quinta de S. Francisco 2010** mostram três terroirs diferentes e três colheitas de exceção, fazendo parte do património que a Família de Abel Pereira da Fonseca, o fundador da Companhia Agrícola do Sanguinhal, explora nesta região de encostas suaves e grande influência atlântica.

Estes vinhos de grande personalidade, suaves e frutados, são a nossa escolha para momentos perfeitos de convívio e para brindar às coisas boas que 2019 vai trazer.

Na história ficam gravadas as palavras de, Abel Pereira da Fonseca: Sanguinhal "vinho sem rival".

www.vinhos-sanguinhal.pt





COVIP

Companhia de Vinhos Portugueses

Telef. 234 661 175 | Website: www.covip.pt | E-mail: comercial@covip.pt



Quinta
do Pêgo



Quinta
do Pêgo

VINTAGE
PORTO
2015

COVIP

Companhia de Vinhos Portugueses

750 ml
Cambres - Lamego - Portugal
PRODUCE OF PORTUGAL
20% Vol.

Telef. 234 661 175 | Website: www.covip.pt | E-mail: comercial@covip.pt



FLASH
BRING YOUR OWN BOTTLE



Bring Your Own Bottle

Jantar reuniu apaixonados pelo vinho em Marvila

No dia 9 de novembro, o Beatus Restaurante e Bar, em Marvila, abriu as portas para um jantar cuja carta de vinhos foi da responsabilidade de cada um dos participantes, iniciativa organizada pela equipa desta revista que tem na mão. O mote era levar o próprio vinho: BYOB – Bring You Own Bottle. Ou seja, levar uma garrafa, partilhar e provar muitos outros vinhos, acompanhados de saborosas iguarias. Num ambiente descontraído, usufruindo da noite, os “provadores” aprenderam mais um bocadinho sobre vinhos, partilharam experiências, desfrutaram da música ao vivo e sentiram... a paixão pelo vinho!



CARTAXO, UM *TERROIR* MILENAR.

A HISTÓRIA PROVA-SE

Seja responsável. Beba com moderação.



176 PRÉMIOS
NACIONAIS E INTERNACIONAIS CONQUISTADOS NOS
ÚLTIMOS 3 ANOS.

*Açúcar no nariz
e sal na boca...*



BUSTO RESERVA BRANCO



GRANDE MEDALHA DE OURO
CONCURSO INTERNACIONAL CERVIM 2017

&

PRÊMIO GRANDES ESCOLHAS 2017
REVISTA VINHO GRANDES ESCOLHAS

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

QUINTA DA BARCA - VILA MARIM - MESÃO FRIO

GERAL@QUINTADABARCA.COM · T +351 963 208 814 · FACEBOOK.COM/QUINTADABARCADEVILAMARIM · WWW.QUINTADABARCA.PT