

# Paixão pelo VINHO

WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM

## A magia do Natal à sua mesa

Mais de 200 grandes e imperdíveis vinhos  
com as propostas da chef Marlene Vieira  
e dicas da sommelière Gabriela Marques

HERDADE CANAL CAVEIRA | COSTA BOAL | QUINTA DO PILOTO | CZAR | MALHADINHA NOVA

para verdadeiros experts

# O CARISMA DE UMA MARCA RENOVADA

Design by VISUALS™



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

## Cartaxo é sinónimo de Bridão

Os vinhos **Clássicos** que tão bem representam as características do nosso *terroir* milenar, os **Reservas** que são submetidos a um período de envelhecimento enaltecendo o seu aroma, corpo e sabor, elevando a sua qualidade, os **Monocastas** que refletem as características únicas de cada casta no resultado final. **Bridão, uma marca com carisma.**



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



Adega do  
**CARTAXO**

Conheça toda  
a gama Bridão



Detentores de 5% ou mais do capital da empresa:

Maria Helena Duarte (75%) Diretora-geral  
Ernesto Fonseca (25%) Sócio-gerente

**SEDE DO EDITOR E DA REDAÇÃO**

Rua Manuel da Silva, n.º 2, 2.º Frente  
2700-552 Amadora | Portugal  
T. +351 211 352 336  
(chamada para a rede fixa nacional)  
NPC 513 091 378

**REVISTA GRATUITA ON-LINE**

www.revistapaixaopelovinho.com

**DIRETORA-GERAL**

Maria Helena Duarte  
purplesummer.mhd@gmail.com  
T. +351 969 105 600  
(chamada para a rede móvel nacional)

**DIRETOR ADJUNTO**

André Guilherme Magalhães  
andremagellan@gmail.com

**DIRETORA DE MARKETING E VENDAS**

Margarida Afonso  
margarida.purplemedia@gmail.com  
T. +351 936 300 735

**DIREÇÃO FINANCEIRA E RH**

Andreia Palmeirinha  
Ricardo Couto  
purplesummer.ef@gmail.com

**ASSESSORA DA DIREÇÃO**

Cristina Ribeiro  
purplesummer.media@gmail.com  
T. +351 211 352 336  
(chamada para a rede fixa nacional)

**REDATORES**

Alexandra Costa, André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, Cláudia Pinto, Fernanda Teixeira, Fernando Blasco Lopes, Hélio Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti, Mafalda Freire, Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Sérgio Lima Macedo, Sérgio Ivan Santos, Susana Marvão.

**PROVADORES RESIDENTES**

André Guilherme Magalhães, António Mendes Nunes, Fernando Blasco Lopes, Gabriela Canossa, João Pereira Santos, José Sassetti, Manuel Baião, Maria Helena Duarte, Sérgio Lima Macedo e Sérgio Ivan Santos.

**CONSULTORES EM ENOLOGIA**

Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

**FOTOGRAFIA**

Ernesto Fonseca, Nuno da Silva, Sérgio Sacoto, Ricardo Zambujo

**FOTOGRAFIA DA CAPA**

© Plateresca

**DESIGN E PAGINAÇÃO**

Isa Carneiro

Registo ERC 124968

siga-nos on-line

www.revistapaixaopelovinho.com



#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

**ESTATUTO EDITORIAL**

Disponível on-line

**PERIODICIDADE BIMESTRAL**

Novembro / Dezembro 2023

Fotografia da Capa © Shutterstock

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



**MARIA HELENA DUARTE**  
fundadora e diretora-geral

## Vinho: uma escolha acertada!

O setor do vinho vai-se superando ao longo dos anos, em Portugal e no Mundo. Entre crises económicas e pandemias, o setor se vinhos em Portugal sabe reinventar-se, ajustar-se, renovar-se e superar-se. Recentemente saiu um estudo que revela que este setor gera três mil milhões em atividade económica, 43 mil postos de trabalho e contribui fortemente para a receita fiscal do Estado, cerca de 1.510 milhões de euros.

Com a chegada do novo ano e depois de uma produção que deverá ser a maior de sempre desde 2006, traçam-se metas. Por um lado, maior exportação: em 2022 Portugal estava nos 10 principais exportadores mundiais, ocupando o 8º lugar em volume e o 9º lugar em valor, sendo que os principais mercados foram Estados Unidos da América, Reino Unido e Alemanha; este ano, de janeiro a setembro, exportamos 241 milhões de litros, no valor de 682 milhões de euros, a um preço médio por litro de 2,83 euros. Por curiosidade, os 5 maiores mercados de destino, até setembro, são os EUA, França, Reino Unido, Brasil e Canadá.

E por outro lado os novos desafios, como as discussões sobre as ameaças anti-álcool e as novas regras de rotulagem. "A

partir de 8 de dezembro de 2023 é obrigatória a indicação na rotulagem da declaração nutricional, dos ingredientes e data de durabilidade mínima. Os vinhos e produtos vinicos que tenham sido produzidos antes dessa data podem continuar a ser colocados no mercado até ao esgotamento das existências. O objetivo do legislador europeu, é que esta informação sirva, sobretudo, a necessidade de os consumidores estarem mais bem informados para fazerem as suas escolhas. Através da proposta apresentada por Portugal, legislou-se no sentido de se disponibilizar a informação sobre a lista de ingredientes e a declaração nutricional, através de meios eletrónicos, por exemplo o Código QR", partilhou a ViniPortugal.

Abrir uma garrafa de vinho tem, assim, um significado ainda maior. Faz-nos sentir parte de algo grandioso, importante e fundamental para o nosso país. Mas, claro, que o principal é, mesmo, o grande prazer que nos dá, seja beber e partilhar à mesa, como escolher o vinho para oferta, sabendo que é sempre uma escolha acertada. Que este Natal seja de alegria e paz, com muitos brindes à saúde de todos e 2024 seja de sucessos e concretizações. Tchim-Tchim!





- 006** **Fora de Série**  
Quinta da Manoella  
Wine & Soul
- 008** **Fora de Série**  
Quinta do Estanho  
Very Very Old Port
- 010** **Fora de Série**  
D. Beatriz  
Menin
- 011** **Fora de Série**  
Viagem ao Princípio da Terra  
Márcio Lopes Winemaker



044

- 012** **Novidades**  
Freixo Special Edition  
Quinta Nova N. S. Carmo  
Herdade das Servas  
Companhia das Lezíras  
Vinhos Vicente Marques  
Quinta do Couquinho
- 018** **Destaque**  
Wine Future
- 022** **Flash**  
Bacalhã apresenta Moscatel  
20 Anos e 40 Anos
- 024** **Flash**  
Baile de Gala Vindimas Douro 2023
- 026** **Wine Awards**  
Concurso de Vinhos e Espumantes  
Bairrada
- 030** **Prova: Novos vinhos**  
Avaliados em prova cega



052



056

- 042** **Adega Cooperativa**  
Carmim
- 044** **Revelação**  
Herdade Canal Caveira
- 048** **Aniversário**  
300 Anos Quinta da Alorna
- 050** **Aniversário**  
10 Anos de Quinta da Côrte
- 052** **Mérito**  
Costa Boal e Costinha
- 056** **Mérito**  
Quinta do Piloto
- 060** **Mérito**  
Czar
- 064** **Enólogos de Portugal**  
João Paulo Gaspar  
"A arte é que vai fazer a distinção!"
- 066** **Vinhos no Mundo**  
OLTREPO' EM ITÁLIA  
Terra di Pinot Nero
- 070** **Paixão Pelo Vinho**  
Design Awards  
Wine in Azores 2023
- 074** **Tema de Capa**  
A magia do Natal à sua mesa  
Chef Marlene Vieira  
Sommelière Gabriela Marques
- 088** **Prova de Vinhos**  
Branco, tintos e fortificados
- 116** **Enoturismo**  
Herdade da Malhadinha Nova
- 120** **Lifestyle Cinco Sentidos**  
Restaurante Belvedere  
A irresistível inspiração italiana

- 122** **Flash**  
Port Wine Day
- 124** **Mundo do Vinho**  
Enogastronomia  
10 dicas
- 126** **Opinião: Vinho Bom**  
Vinhos brancos da Bairrada  
A "next big thing" do vinho português?
- 127** **Modesta Opinião**  
Os conjuntos de Natal



060

- 128** **Must Have**  
Tentações para os  
Cinco sentidos
- 143** **Agenda de eventos**  
Por Fernando Blasco Lopes
- 144** **História e Vinho**  
Ensino agrícola em Portugal  
O drama e a história
- 116** **Janela Aberta**  
O meu Natal ideal



116





CASA  
ERMELINDA  
EST. FREITAS 1920

1920

100

2020

A N O S  
Y E A R S

VINHAS & VINHOS  
VINES & WINES  
PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.  
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.







# NOVIDADES DA WINE AND SOUL um grande branco e um tinto de classe mundial

Provar um grande vinho é sempre um momento marcante para quem se move neste mundo. Foi isso que aconteceu, recentemente, quando fomos postos perante duas novas referências saídas da Wine and Soul, a empresa do casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges. O Guru Vinha da Calçada Branco 2020 e, acima de tudo, o Quinta da Manoella Vinha Alecrim 2015, este último um vinho de classe verdadeiramente mundial!







Com boa experiência em enologia, o casal Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges iniciou o projecto Wine and Soul em 2001, mostrando desde logo ao que vinha, com o lançamento de um vinho que, em poucos anos, deixou de ser 'quase um vinho de garagem' para se tornar num dos ex-libris do Douro, o famoso Pintas.

Na altura não tinham adega nem vinhas, mas isso não foi impeditivo de um começo cheio de sucessos, com uma entrega de corpo e alma ao projecto. Com o passar dos anos foram comprando vinhas, construindo a adega e lançando outras gamas, como o Pintas Character, o Guru, o Pintas Porto Vintage e o 5G, um Porto muito velho, feito em lote de colheitas, algumas com mais de 100 anos.

Recentemente, tivemos oportunidade de provar alguns vinhos já conhecidos da empresa, nomeadamente uma prova vertical da gama Guru, Pintas Character Douro Tinto 2021, Pintas Douro Tinto 2021 e o Pintas Porto Vintage 2021. De realçar, a boa saúde de todos eles, a darem uma prova muito consistente.

Mas as duas grandes novidades foram o Guru Vinha da Calçada 2020 e o Quinta da Manoella Vinha Alecrim, cujas notas de prova publicamos em caixa. Por curiosidade, registre-se que o topónimo Vinha da Calçada advém do facto de esta parcela ser ladeada por uma antiga calçada romana.

Quanto à Vinha Alecrim deve-se ao facto de a vinha estar rodeada de mata e bordejada pela forte presença de alecrim, utilizando patamares pré-filóxicos.

#### QUINTA DA MANOELLA

Um grande e bom incremento chegou em 2009 com a compra da Quinta da Manoella. Esta propriedade, fundada em 1838 e há cinco gerações na posse da família de Jorge Serôdio Borges, fica numa encosta abrupta a cair para o rio Pinhão, não muito longe de Vale Mendiz, no concelho do Pinhão.

Nesta propriedade, de cerca de 60 hectares, as vinhas centenárias coabitam, lado a lado com vinhas mais jovens com cerca de 40 anos e a ainda com outras um pouco mais recentes.

Na Wine and Soul a filosofia de tratamento de vinha e uvas parte do pressuposto de que mais importante do que cuidar do património é, também, e sobretudo, valorizá-lo.

Esse trabalho vê-se no cuidado posto na recuperação que, a pouco e pouco, tem vindo a ser feita em toda a quinta. É caso para dizer que a Wine and Soul soube pegar na herança antiga e afirmá-la como a imagem do Douro moderno, onde a personalidade de cada vinha, de cada terroir, são a alavanca necessária para fazer grandes vinhos. Além disso, provam igualmente que essas vinhas antigas, de onde saíram os grandes Porto, são igualmente capazes de produzir belíssimos e enormes vinhos DOC Douro. Podemos constatá-lo com esse fantástico Quinta da Monoella Vinha Alecrim 2015.

#### BONS PATRÕES

Não é só a preocupação e o cuidado em fazer os melhores vinhos que move Sandra e Jorge. O lado humano é também muito importante. Para além dos trabalhadores portugueses, alguns com bastante tempo de casa, o seu último ato foi fazer saber à Caritas e à Segurança Social que estariam dispostos a receber um punhado de trabalhadores timorenses que tinham vindo para Portugal ao engano de propostas de emprego falsas.

A certa altura do nosso almoço, os trabalhadores apareceram para nos cumprimentar e receberem um aplauso, porque Sandra e Jorge nos disseram que eles mereciam essa distinção. Arménio, Eli-seu, Ezequiel, Januário e Octávio, assim se chamam, estão bem integrados, têm casa, comida e um ordenado decente. Já pensam em mandar vir as suas famílias. •

A Wine and Soul soube  
pegar na herança antiga  
e afirmá-la como a imagem  
do Douro moderno, onde  
a personalidade de cada  
vinha, de cada terroir, são  
a alavanca necessária para  
fazer grandes vinhos.

**19** 150€ | 12,5% | 700 grfs

**QUINTA DA MANOELLA  
VINHA ALECRIM  
TINTO 2015 | DOC Douro  
Vinha centenária**



Aroma muito elegante com notas de romã e frutos silvestres. Muito equilibrado na boca, excelente fruta, notas de terra húmida, taninos presentes, mas macios e saborosos, grande elegância e notável equilíbrio. Um vinho de classe mundial. **AMN**

**17,5** 70€ | 12,5% | 1533 grfs

**GURU VINHA DA CALÇADA  
BRANCO 2020 | DOC Douro  
Mistura de castas indígenas  
com predominância  
de Rabigato e Códega.**



Aroma muito elegante com notas de toranja e alguma mineralidade. Boca bastante gulosa, distinto, muito fresco, marca o paladar pela diferença, em qualidade e harmonia, gastronómico e persistente. Vinho fermentado e estagiado em foudre. **AMN**

**TEXTO:** António Mendes Nunes

O autor escreve de acordo com o antigo Acordo Ortográfico

**FOTOGRAFIA:** DR



# QUINTA DO ESTANHO VVOP

## Um vinho único, incrível e inesquecível!

A Quinta do Estanho acaba de apresentar um Vinho do Porto muito especial: “Não apenas porque julgamos ter produzido um vinho de grande qualidade, mas também e sobretudo porque se trata de uma homenagem ao nosso antepassado e fundador, há quase cinquenta anos, da empresa moderna”, conta-nos Fernando Cardoso, produtor.



A Quinta do Estanho já nos habituou a vinhos de grande qualidade, mas recentemente excederam-se e deslumbra-ram-nos com um vinho super premium, com uma apresentação igualmente surpreendente, também ela reflexo de qualidade ao detalhe. Falamos do VVOP Quinta do Estanho (Very Very Old Port). Com raízes durienses, Jaime Acácio Queiroz Cardoso retomou, em 1981, as propriedades da família. Até 1987 vendeu os vinhos a granel para as mais conceituadas casas exportadoras, especialmente a Taylor's. Depois assumiu-se como Produtor Exportador de Vinhos do Porto e do Douro, comercializando vinhos engarrafados com a própria marca. Em 1989 adquire a Quinta dos Corvos, na margem direita do rio Pinhão. Em 2017, no seguimento a um acidente, parte. A família, que já era um pilar e grande apoio, une-se ainda mais. A Quinta do Estanho mantém as tradições que a distinguem, as de uma pequena equipa de cariz familiar e está presente em 20 países no mundo. O ano de 2022 foi o de maior venda dos seus vinhos do Douro de sempre. O portfólio desta casa inclui Vinhos do Porto Vintage desde 1989 até 2021, vários LBV e Tawny 50, 40, 30, 20 e 10 Anos, Aguardente Bagaceira Velha e vinhos DOURO DOC Quinta do Estanho Gran-

de Reserva Vinhas Velhas, Reserva (branco e tinto), Superior Colheita e Touriga Nacional. Luís Leocádio, reconhecido enólogo, assina os vinhos.

### 156 ANOS DE VINHO NO COPO

O ano de 2023 fica marcado na história do vinho em Portugal pela introdução da nova categoria atribuída a Vinhos do Porto muito velhos: Very Very Old Port. É nesta gama de vinhos que a Quinta do Estanho apresenta uma edição especialíssima, de grande qualidade, posicionando-se entre os melhores de Portugal e seguramente no TOP da revista Paixão Pelo Vinho.

O Quinta do Estanho Very Very Old Port resulta de uma base feita em 1867, pelo bisavô da atual geração, ou seja 156 anos de vinho! “Sendo único e exclusivo, a família desenvolveu algo que espera satisfaça o mais exigente apreciador”, garante Fernando Cardoso. A edição é limitada a 600 garrafas, todas numeradas e disponibilizadas em duas opções: Pack Luxury, composto por garrafa, estojo, certificado e frasco Vista Alegre gravado a ouro com nome personalizado (7 000€) e Pack Premium, que contém garrafa, estojo e certificado (5 500€). A garrafa nº 1 foi oferecida ao enólogo, Luís Leocádio, principal responsável pelo vinho, oferta “pelo bom trabalho desenvolvido ao longo dos últimos anos”, destaca Fernando Cardoso. •

## 20 QUINTA DO ESTANHO VVOP (VERY VERY OLD PORT)

Cor castanha com intensos reflexos âmbar. Revela-se imponente e vai crescendo no copo, oferecendo mais e mais.

Aroma a destacar a madeira com todos o requinte do envelhecimento.

Um vinho de precisão e complexidade. Notas de caramelo salgado, grão de café, figos secos, sultanas, casca de laranja confitada. Opulento! Depois emergem notas de baunilha, frutos secos, cedro, especiarias, pimenta.

Na boca confirma os descritores aromáticos, é encorpado, encantador, concentrado, revela excelente acidez a confirmar vida por muitos anos. Um vinho único, incrível e inesquecível. **MHD**

TEXTO: Maria Helena Duarte

FOTOGRAFIAS: DR





# Uma Seleção de confiança!



VINHOS EXCLUSIVOS NO SEU  
**Intermarché**





# D. BEATRIZ

## Um vinho muito especial

Quando a paixão por uma região é tanta que se revela na descoberta de um field blend perfeito resulta em D. Beatriz. O topo de gama chegou e voltará sempre que o amor a quiser. É o vinho que sela o compromisso com a terra e com o desejo de partilhar o que há de melhor na Menin Douro Estates.

A Menin Douro Estates nasceu de um "coup de foudre" de dois amigos pelo Douro, que se tornou numa relação séria, que tem tido, como fruto, a produção de vinhos que enaltecem o terroir do qual provêm, e que revelam na sua composição séculos de tradição.

O amor pelo vinho não se explica. Alimenta-se, constrói-se, revela-se. Acima de tudo, é espelho de um respeito total pelas origens e pelo tempo. Assim tem sido nos últimos anos, mas está na hora de revelar ao mundo o fruto maior desse amor intenso. Chama-se D. Beatriz – como a mulher de Rubens Menin, um dos sócios – mas também nome daquela que ficou conhecida como a Infanta dos Descobrimentos. D. Beatriz, viúva do infante D. Fernando e mãe de 9 filhos, foi uma das personalidades de relevo do século XV tendo participado ativamente na vida política dos reinados de D. João II e D. Manuel I e contribuído para os avanços dos portugueses nas ilhas e na costa atlântica na época dos Descobrimentos. Num universo exclusivamente masculino, D. Beatriz foi a única mulher a governar a Ordem de Cristo.

Atenta ao legado histórico e com uma visão de futuro, a "nossa" D. Beatriz fez o caminho inverso (do Brasil para Portugal) e foi musa da criação deste vinho que reflete toda uma imensa paixão pelo Douro. D. Beatriz é o resultado de cinco anos de atenção, cuidado e persistência, num património centenário que a Menin Douro Estates tem vindo a recuperar. É proveniente de talhões de vinhas velhas com melhor aptidão ao perfil definido para o D. Beatriz, o vinho mais especial da Menin Douro Estates. Os 11 hectares que perfazem as vinhas velhas (com uma idade de até 130 anos) da Quinta da Costa de Cima estão divididos em 134 microparcelas. Trata-se da maior área de mancha de vinha velha contínua na Região Demarcada do Douro. As

castas predominantes são a Tinta Amarela, a Touriga Franca e a Tinta da Barca.

O D. Beatriz estagia em barricas novas de carvalho francês durante 20 meses e após o engarrafamento, o vinho fica em repouso durante mais 24 meses. Com taninos extremamente finos e com uma intensa profundidade, sobressaem as notas de rosas secas, frutos do bosque, ameixa preta, cedro e noz moscada. Tem um preço recomendado de venda ao público de 197€ (0,75cl).

Como tudo o que realmente importa, não tem prazo marcado para surgir. Será sempre o (tão esperado) fruto das melhores vindimas, dos melhores anos. Esta sua primeira aparição acontecerá apenas sob a forma de 2900 garrafas de 0,75l, 300 de 1,5l e 350 de 3l.

**19** 197,00€ | 15,5%

### D. BEATRIZ

#### DOC DOURO 2019

**Vinhas Velhas (54 castas onde predominam Tinta Amarela, Touriga Franca e Tinta da Barca)**

Rubi intenso, limpo. Nariz elegante e profundo, denotando grande complexidade com notas de fruta preta madura, amora e ameixa em destaque, vegetal seco e pot-pourri, especiaria, notas de bosque e ligeiro balsâmico. Na boca impressiona pela complexidade e extrema elegância. Envolvente, com taninos sedosos e uma poderosa arquitetura que lhe garante guarda por muitos anos, revela-se por camadas, com final persistente e intenso. Um Douro sumptuoso sem ser esmagador, fino e de grande precisão. **JPS / MHD**





# VIAGEM AO PRINCÍPIO DO MUNDO 2020

## Um regresso às origens

Márcio Lopes acaba de apresentar um novo topo de gama, desta vez inspirado num filme que retrata a viagem de um luso descendente, de Caminha até Melgaço, para reencontrar as suas origens, com a família.

O projeto Márcio Lopes Winemaker, conta já com 13 anos de existência, um portfólio abrangente focado na qualidade e identidade, e o reconhecimento dos consumidores em Portugal e no mundo. O produtor acaba de ser distinguido com a entrada num grupo de elite, conquistando um lugar no "TOP 100 dos Luxury Lifestyle Awards" 2023, na categoria de "Premium Wine & Spirit Brands of the World" 2023, figurando agora a par de grandes marcas do mundo como: Krug, Pingus, Opus One, Sassicaia, Gaja ou Cate-na Zapata, por exemplo. "Este é um prémio que traz mais responsabilidade para o projeto", reconhece Márcio Lopes, acrescentando que demonstra o caminho seguido pela empresa, superando dificuldades, com foco na qualidade, somando sucessos e assegurando consistência no projeto. "O vinho tem de expressar a terra e as gentes, um património singular e único", destaca o enólogo. E é precisamente isso que acontece com o vinho agora apresentado, o Viagem ao Princípio do Mundo 2020, 100% Alvarinho de vinhos da sub-região de Monção e Melgaço. O nome do vinho é inspirado no filme, um "road movie" pelo norte de Portugal, o último de Marcello Mastroianni em parceria com Manoel de Oliveira, filmado em 1996 e exibido em 1997. "Viagem ao Princípio do Mundo" é uma espécie de máquina do tempo. O filme "representa a vinda de um luso descendente a Portugal, foi rodado entre Caminha e Melgaço, onde estamos - o princípio do mundo - ele só fala francês e quer conhecer as origens, chegado a Castro Laboreiro encontra a velha tia, com dificuldade lá conseguem comunicar e entender-se, ela só falava castrejo, inicialmente têm dificuldade para se conectar, mas logo encontram o caminho e os laços invisíveis acabam por se unir", explica Márcio, acrescentando: "assim é este vinho, uma viagem no tempo, uma experiência diferenciada, que conse-

que unir os sentidos e as pessoas". Vindimadas as uvas da casta Alvarinho, fez-se pisa a pé, fermentação com as massas durante 30 dias, seguindo-se prensagem ligeira e passagem para barricas de Jerez, com estágio de 18 meses com véu de flor. "Passados 15 dias já tinha flor, um manto branco de duas leveduras diferentes", explica Márcio Lopes. Estagiou em garrafa durante 18 meses e chega agora ao mercado. "É um vinho que precisa de comida e é um desafio sensorial". No portfólio da Márcio Lopes Winemaker constam vinhos como Pequenos Rebentos à Moda Antiga, Pequenos Rebentos Selvagem, Permitido Branco de Centenária, e os tintos Pequenos Rebentos Touché, Proibido à Capela ou Proibido Vinha Velha do Pom-bal, entre outros. •

TEXTO: Maria Helena Duarte  
FOTOGRAFIAS: DR

19 59,50 € | 13%

**VIAGEM AO PRINCÍPIO DO MUNDO  
ALVARINHO 2020  
DOC VINHO VERDE  
Sub-Região de Monção e Melgaço**

Amarelo palha, brilhante. Elegante, com aroma a fruta madura, é citrino, tropical, tem nuances florais, tostados, notas de graxa e verniz muito suave. Na boca tem um equilíbrio notável, grande acidez e salinidade, com sabor a toranja, ligeiro herbáceo, seco, é gordo e envolvente. Grande vinho, termina persistente e amplo. MHD





# COLEÇÃO FREIXO SPECIAL EDITION

## Vinhos originais para três momentos únicos

A gama Freixo Special Edition apresenta uma coleção limitada com as últimas edições rosé Touriga Nacional 2022, branco Riesling 2021 e o tinto Petite Syrah 2020. Assumem-se pela qualidade e essência das castas selecionadas, pelo terroir e identidade, pela frescura, complexidade e elegância.

A Herdade do Freixo, no Redondo, tem cerca de 300 hectares perfeitamente inseridos na paisagem alentejana, fundindo-se no horizonte entre a Serra d'Ossa e Évora. E acaba de apresentar uma trilogia Freixo Special Edition: Touriga Nacional (rosé), Riesling (branco) e Petite Syrah (tinto). As novas colheitas dos monovariais super premium desta gama já estão disponíveis no mercado e podem ser adquiridas juntas, numa linda caixa de madeira, por 75 euros. Uma coleção de grande qualidade, perfeita para oferta, que promete proporcionar momentos únicos de degustação à mesa. São vinhos que ganham complexidade e finesse com a evolução em garrafa, acompanhando bem pratos de cozinha tradicional mediterrânica e de fusão. "A coleção limitada Freixo Special Edition foi desenhada para apresentar vinhos muito elegantes, exclusivos e pouco comuns, para os convívios mais especiais de consumidores que queiram ser surpreendidos", garante Carolina Tomé, diretora de marketing.

### FREIXO SPECIAL EDITION ROSÉ 2022

Foi elaborado apenas com a casta Touriga Nacional. É um rosé "com origem no mosto lágrima, sem prensagem, com aproveitamento só do 'tête de cuvée' até obter a cor pretendida, de uvas selecionadas para o vinho Freixo Family Collection", explica o enólogo, Diogo Lopes, acrescentando que apresenta "aroma delicado a flores brancas e pau de rosa, grande elegância na boca, com muita frescura integrada no vinho e ímpar equilíbrio", deixando um final muito "fino e cremoso".

### FREIXO SPECIAL EDITION RIESLING 2021

Usufruiu de estágio prolongado em garrafa de um mínimo de 18 meses, potenciando a sua complexidade e elegância. "É uma das castas mais originais do mundo, aqui

influenciada pela Serra d'Ossa. Exprime-se com originalidade, tem aroma de flores brancas, fruta exótica e algum damasco. Na boca tem uma acidez vibrante, que lhe confere tensão, tudo em harmonia. Final muito elegante e intenso, com uma nota mineral a surgir", destaca o enólogo. É um vinho exótico e poderoso.

### FREIXO SPECIAL EDITION PETITE SYRAH 2020

Depois de um estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses, este vinho revela "aroma muito intenso a frutos negros e a bagas silvestres, ligeira nota tostada de barrica de grande qualidade; boca muito intensa com taninos de veludo, boa acidez e longo final, um tinto rico, com diferentes camadas de prova", salienta Diogo Lopes.

### CHRISTMAS FREIXO EXPERIENCE

A Herdade do Freixo tem uma inovadora adega subterrânea, com três pisos em profundidade, pensada para fazer grandes vinhos e surpreender todos quantos a visitem, tendo sido reconhecida como "Edifício do Ano" 2018, pelo Arch Daily de Nova York. O enoturismo na Adega potencia experiências sensoriais diferenciadas e cria valor e memórias singulares. Há salas subterrâneas com um ambiente elegante e envolvente, para a realização de eventos, provas e harmonizações. "Christmas Freixo Experience" é a nova experiência; uma viagem sensorial completa em equipa, com amigos ou família. Esta proposta inclui um almoço (ou jantar) volante intimista, acompanhado de alguns dos exclusivos vinhos Freixo e os melhores sabores da comida alentejana. Reserve previamente. •

FOTOS: Fernando Guerra (Adega) e Ricardo Lamy (Produto)



### HERDADE DO FREIXO

T. +351 266 094 830  
freixo@herdadedofreixo.pt  
www.herdadedofreixo.com





## NOVA ADEGA DA QUINTA NOVA lembra uma instalação de obras de arte

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo tem uma nova adega muito curiosa. Os depósitos estão sobrepostos, lembrando os patamares nas vinhas e não estão alinhados, mas fazem uma ondulação que simula as curvas do rio Douro quando passa em frente à Quinta.

A Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo tem uma das adegas mais antigas do Douro, datada de 1764 que integra um conjunto de edifícios tradicionais em distintos patamares. Construída com paredes de xisto pintadas de branco com uma barra da cor da manta do lagar (cor do sumo da uva tinta), conserva da sua traça original as largas portas de madeira por onde passavam as pipas de 550 litros de vinho do Porto que eram transportadas em carros de bois para os barcos rabelos nas margens do rio Douro. E apesar de toda a modernização a alma da antiga adega foi mantida. A velha larga porta foi mantida, mas lá dentro a impressão que se tem é tratar-se de uma instalação de arte, com as 32 cubas em cimento em duas cotas (num total de 246 mil litros) prontas para promover a micro-oxigenação, em diferentes dimensões, dos grandes vinhos da Quinta Nova, aportando-lhes maior frescura. Ainda por terminar está o Winery Lounge (ficará pronto no final deste ano), um espaço de acesso restrito que segundo Luísa Amorim, CEO da empresa e mentora deste projecto, estará apenas disponível para os hóspedes da chancela Relais et Châteaux e sujeito a reserva antecipada. O projecto desta renovação é da autoria

do arquitecto Arnaldo Barbosa, o mesmo que há 20 anos desenhou a primeira intervenção. Toda a circulação na adega está sabiamente estudada. O acesso ao edifício na parte superior permite-nos vivenciar uma vindima nos dois lagares em granito. É neste espaço que está o laboratório e a sala de provas que nos levam às portas da adega com 51 cubas de inox de 10 mil a 12 500 L (cerca de 560 mil L), para vinificar uvas tintas e brancas depois de selecionadas em três linhas de receção (uma para brancos, uma para tintos e outra para rosés) equipadas com mesas de selecção manual e um equipamento de última geração - Pellenc- que otimiza a selecção da uva, desde a grainha até à separação de bagos secos, fazendo um esmagamento suave.

Segundo Luísa Amorim, esta é uma adega boutique, tradicional, mas com tecnologia de ponta.

### TRÊS NOVIDADES: DUAS TOURIGAS E UM PORTO

Na visita foram também apresentados três novos vinhos. O Quinta Nova Vinha Centenária Referência P28/P21 2020 foi feito com 25% de uvas da casta Donzelinho da parcela 21 onde está plantada uma vinha muito, muito antiga e 75% de uvas da cas-

ta Tinta Roriz da parcela 28. Vinho sofisticado, muito fresco, notas de mirtilo, e de especiarias, com uma grande estrutura de boca, firme e ampla, com taninos de elevada qualidade. Final muito longo e muito saboroso. Um grande vinho!

O Quinta Nova Vinha Centenária Referência P29/P21 2020 tem uma receita semelhante ao anterior: 25% da parcela 21 e 75% de Touriga Nacional da parcela 29. Perfil elegante, fruta no aroma com notas de especiarias e de alcatrão resultante da vinha velha. Taninos muito suaves, mas presentes e gulosos. Final longo. Igualmente um enorme vinho.

Por fim o Quinta Nova Porto Vintage 2021, que destaca nota balsâmica a trazer complexidade e dimensão ao aroma. Na boca revela enorme volume, com boa estrutura. Vinho muito equilibrado entre potência, tensão e intensidade de boca. Final muito, muito longo.

De qualquer uma das referências da Vinha Centenária foram feitas 5000 garrafas. Do Vintage foram feitas 1500 garrafas. Já o preço dos três vinhos é igual: 90 euros. •

TEXTO: António Mendes Nunes

O autor escreve com o antigo Acordo Ortográfico

FOTOGRAFIA: DR

# HERDADE DAS SERVAS LANÇA O SERVÁS DE BACCHUS

Como um verdadeiro alquimista, Luís Serrano Mira procurou durante anos a sua pedra filosofal, um vinho que lhe mostrasse o tal perfil desejado e sonhado. Julga tê-lo encontrado agora, um field blend tinto do terroir da Vinha do Clérigo, o Servas de Bacchus tinto 2016. Custa 267 euros e está disponível em caixas de madeira de uma, três ou seis unidades.



Nascido no seio de uma família que produz vinho no Alentejo há mais de 350 anos, Luís Mira arrancou com o projecto Herdade das Servas no final da década de 1990, em Estremoz. Depois de anos de experimentalismo, em 2016 conseguiu chegar ao perfil que idealizou para um vinho que imortaliza, em garrafa, o trabalho das várias gerações. O controlo de maturação das uvas foi altamente minucioso, tal como a marcação da vindima para 22 de Setembro na Vinha do Clérigo, nas proximidades de Orada. As três castas presentes na parcela de 10 hectares, Trincadeira Preta, Castelão e Alicante Bouschet, plantadas em 1940 têm em comum, o facto de serem variedades com um enorme potencial de longevidade, o que até agora se está a verificar em pleno. O grupo Serrano Mira, liderado por Luís tem, no Alentejo, cerca de 350 hectares de vinhas, espalhadas por oito territórios diferentes: Azinhal, Cardeira Nova, Cardeira Velha, Clérigo, Judia, Louseira, Pêro Lobo e Servas, nos concelhos de Estremoz e Borba. A história da empresa e da família está muito bem contada no livro "Apointamentos para

a História da Vinha e do Vinho no Alentejo - Legado de uma família a produzir desde 1667", da autoria de José Calado, numa edição da própria Herdade das Servas. Luís Serrano Mira é ainda proprietário da Casa da Tapada, em Fiscal, Amares, no distrito de Braga, com 12 hectares de vinha e 10 de mata centenária, com um solar mandado construir por Francisco Sá de Miranda, em 1540 e onde o poeta, introdutor do soneto em Portugal, viveu. Na Herdade das Servas, a casa-mãe do Alentejo, para além de uma adega tem-se acarinhado o enoturismo, desde sempre, uma peça fundamental deste projeto, com via a receber quem queira conhecer o processo de criação dos vinhos. Para além de provas várias há a possibilidade de um excelente almoço no Legacy Winery Restaurant, liderado pelo chefe Emanuel Rodriguez, que apresenta uma cozinha contemporânea, inspirada nas tradições da gastronomia alentejana - com alma, originalidade e cheia de sabor. •

**TEXTO:** António Mendes Nunes

O autor escreve com o antigo Acordo Ortográfico

**FOTOGRAFIA:** DR

**18** 267€ | 14% | 3600 grfs

**SERVAS DE BACCHUS  
TINTO 2016  
REGIONAL ALENTEJANO  
Trincadeira Preta,  
Castelão e Alicante  
Bouschet**

Vindima feita à mão e pisa a pé em lagar de mármore. Fermentação em barrica nova de 500 litros e estágio em barricas novas de 225 litros. Engarrafado em Maio de 2019. Tem um aroma sedutor, altamente elegante, impressão que continua na boca. Com um excelente corpo é muito fresco e com boa acidez. Apresenta taninos muito redondos e um final bem marcado e muito longo. Para beber já ou para guardar. **AMN**





# SÉRIES SINGULARES

## Os novos vinhos da Companhia das Lezírias

A Companhia das Lezírias é a maior exploração agropecuária e florestal existente em Portugal, com cerca de 20 mil hectares.

Já foram terras da igreja e da Coroa, mas em 1836, com o país ainda a lamber as feridas da guerra civil que dois anos antes dera a vitória aos Liberais, a rainha D. Maria II vendeu-as a um grupo de empresários por dois mil contos de reis. Na altura teria 40 mil hectares, hoje tem um pouco menos de metade, cerca de 20 mil. A 13 de Novembro de 1975, a empresa foi nacionalizada e evoluiu posteriormente para sociedade anónima de capitais exclusivamente públicos.

A maior área é ocupada por mata (cerca de 8500 hectares), dos quais mais de 6500 é montado de sobreiro, seguindo-se os prados (5800 hectares) com gado bovino e cerca de meio milhar de cavalos. Em termos agrícolas a maior área é ocupada por campos de milho (400 hectares), arrozal (é de lá que sai o arroz Bom Sucesso), 70 hectares de olival e, a parte que nos interessa, 140 hectares de vinha, que produzem cerca de 800 toneladas de uvas que resultam em cerca de meio milhão de garrafas.

### SÉRIES SINGULARES

Recentemente a Companhia das Lezírias, pela voz do seu enólogo David Ferreira, apresentou a última novidade, denominada Séries Singulares. Segundo foi dito, esta gama, pauta-se pela excelência do produto, e pela reduzida produção, o que a torna ainda mais apetecível em termos de posicionamento no mercado. É composta por dois vinhos brancos, um com a casta Fernão Pires e outro com Moscatel Galego, um tinto, da casta Castelão, e um Colheita Tardia. O Moscatel Galego 2020 é oriundo de uma vinha plantada no final dos anos 90, num local rodeado de floresta autóctone. Aroma típico da casta com notas florais e de fruta amarela a combinarem com um toque cítrico e tropical, notando-se um fundo a lembrar pedra de isqueiro. Na boca é elegante, com acidez marcada e um ligeiro tanino. Final longo. Foram produzidas 2950 garrafas e tem um PVP de 20 euros.



O Fernão Pires 2020, inicia a fermentação em inox, passando a meio da fermentação para talhas de barro. O aroma é muito complexo e interessante, conjugando o floral habitual na casta com notas de brioche, notando-se, lá no fundo, uma sugestão de pederneira. Na boca mostra bom volume, tem a presença de um ligeiro tanino e a complexidade da textura conferida pelo barro. Levemente salino, a fruta também está presente e o final é longo. Foram produzidas 700 garrafas e tem um PVP de 20 euros.

O Castelão 2021 provém de uma vinha de sequeiro com pouco mais de 40 anos. É feito em lagar com 30% de uva inteira e posteriormente transvasado para uma barrica de carvalho francês de 225 litros e para quatro ânforas de 180 litros. Teve estágio de um ano antes do engarrafamento. Aroma fresco e rico com notas de morango e framboesa e

alguma especiaria (canela e cominhos). Na boca é elegante, fresco e com taninos bem presentes mais civilizados. Final guloso, frutado e razoavelmente longo. Foram produzidas 900 garrafas e tem um PVP de 25 euros.

O Colheita Tardia 2021 é feito de uvas das castas Sauvignon Blanc e Fernão Pires com a seleção de cachos na vinha, prensagem pneumática de uvas inteiras, a frio, decantação natural e fermentação muitíssimo prolongada em barricas de 350 litros. Aroma com notas de alperce e marmelo, sugestão de frutos secos. Grande presença na boca com uma acidez perfeitamente equilibrada com o açúcar. Final muito longo. Foram produzidas 1600 garrafas e tem um PVP de 49 euros. •

TEXTO: António Mendes Nunes

O autor escreve com o antigo Acordo Ortográfico

FOTOGRAFIA: DR



# VINHOS DOM VICENTE

## Dão ao Algarve e agora também no Douro

Dom Vicente é uma marca de vinhos do Dão pertença da empresa, Artemis, também presente no Algarve e, mais recentemente, no Douro.



António Vicente Marques, advogado (com escritório em Portugal, Luanda e Moçambique) é o proprietário dos vinhos Dom Vicente, Solar da Ria e Quinta Dona Amélia.

Recentemente a Paixão Pelo Vinho teve oportunidade de participar numa prova deste produtor de vinhos, onde também esteve presente o seu enólogo António Narciso.

António Vicente Marques, cidadão do mundo, entre os muitos cargos que teve, foi professor na Faculdade de Direito, da Universidade Agostinho Neto, em Luanda, rendeu-se ao chamamento da terra-mãe, no concelho de Carregal do Sal e, há cerca de 7 anos resolveu investir na vinha e no vinho.

Possui cerca de 100 hectares de vinha, maioritariamente no Dão, de onde saem os vinhos Dom Vicente - uma homenagem ao seu avô - a que se juntam mais 12 ha numa quinta que o proprietário já

havia comprado antes de se lançar no mundo dos vinhos.

Esta quinta fica próxima do litoral algarvio, entre o Livramento e a Luz de Tavira, onde são produzidos os vinhos com a marca Monte da Ria ou Solar da Ria.

Recentemente no Douro, perto de Nagozelo do Douro, em S. João da Pesqueira, António Vicente Marques adquiriu a Quinta Dona Amélia, uma homenagem à sua avó, com seis hectares de vinha. Aqui, os vinhos são provenientes de uvas próprias e uvas compradas. De salientar que todas as quintas têm adega própria. A última, a do Douro, inaugurada este ano, para além dos vinhos tranquilos produzidos, irá também num futuro próximo produzir Vinhos do Porto.

### VINHOS PROVADOS DO DÃO

O Quinta Dom Vicente Encruzado Reserva 2022 unoaked, tem aroma muito interessante, notas frutadas frescas, flores,

chá verde. Na boca é gastronómico, com boa acidez, bom corpo e volume, toque ligeiro de especiarias no final. Vinho para beber já ou para guardar até 2033 (10,99€). Já o Quinta Dom Vicente Branco Encruzado e Malvasia Fina Reserva 2021, mostra fruta branca madura, maçã verde, notas florais e um toque cítrico. Na boca é bem estruturado, tem bom corpo e volume, a madeira quase imperceptível confere-lhe suaves notas tostadas. Boa frescura, final longo (9,99€).

### VINHOS DO ALGARVE

Solar da Ria Reserva Brut Natur Espumante Blanc de Noir (100% Baga) 2019, revela alguma complexidade, com interessantes notas de biscoito e padaria, mineralidade, nota floral e bastante frescura. Na boca tem boa cremosidade, notas frutadas, bom volume, salino e apelativo. Muito gastronómico (25€). O Monte da Ria branco 100% Arinto 2022 é aromático, nota de citrinos bem presentes. Flor de laranjeira.

Na boca é atrativo, fresco, com boa acidez, mantém a fruta, bom final (9,99€). O Solar da Ria tinto 100% Touriga Nacional Grande Reserva 2021 é o topo de gama da marca e sai apenas em anos especiais. Tem aromas intensos a frutos vermelhos maduros, algum mentolado, notas florais, tosta suave. Bem estruturado, com taninos macios, bela acidez e frescura, um belo vinho que ainda jovem promete grandes prazeres à mesa e um envelhecimento com elegância (50€). Por fim provámos o Solar da Ria tinto 100% Syrah Grande Reserva 2020, um vinho intenso, frutado, com notas de frutos negros maduros, terroso, especiarias, tostados e ligeiro fumado. Na boca é envolvente, tem boa acidez, taninos firmes, mas aveludados, seco, especiado, pimenta rosa e caiena. Madeira muito bem integrada e alguma salinidade. Final longo e persistente (50€). Um belo vinho!

### VINHO DO DOURO

O Dona Amélia tinto 100% Reserva 2020, resulta de um lote de Touriga Nacional e Touriga Franca. No nariz tem notas de frutos silvestres e bosque, boa frescura. Na boca tem taninos redondos, boa acidez, mantém a fruta, alguma elegância e harmonia, mas precisa de mais tempo para amaciar mais um pouco. Vinificado em inox e estagiado em barricas de 2º ano. •

TEXTO: António Mendes Nunes

FOTOGRAFIA: Ernesto Fonseca

O autor escreve com o antigo Acordo Ortográfico



# QUINTA DO COUQUINHO

## Tradição a par com a modernidade

A família Trigo apresentou dois dos seus mais recentes vinhos: Couquinho Branco Reserva 2021 e Quinta do Couquinho Unius Tinto Reserva 2020 DOC Douro.



A Quinta do Couquinho, na posse desta família há várias gerações e agora sob o comando dos irmãos Filipa e Gil Trigo, estende-se por cerca de 60 hectares, 50 dos quais sob cultivo, com vinha e um extenso olival, assim como amendoeiras, laranjeiras, macieiras, figueiras e outras árvores de fruto que dão ainda mais vida a toda esta paisagem idílica. O local onde a quinta nasceu fica situado numa zona de um fortíssimo património natural e cultural, sendo prova disso uma Estela do período Calcolítico – aproximadamente 3300 a 1200 A.C. – que ali foi encontrada, única no país e que hoje em dia se encontra em exposição no Museu Nacional de Arqueologia, em Lisboa. O legado e honra nas tradições históricas e culturais que fazem parte da identidade da Quinta do Couquinho, sempre foi um princípio mantido e preservado pela família Trigo, transmitindo o seu nome através da sua dedicação à qualidade dos produtos que nela produzem, seja vinho ou azeite mantendo sempre o respeito pela terra. Há datas que são marcos importantes nesta propriedade que já atravessou quatro gerações, como por exemplo, a construção da nova adega em 2003 e a primeira

vindima própria em 2004. Antes, a quinta concentrava-se no cultivo de olival que está situado na Horta da Vilariça, na parte montanhosa e rochosa.

Sob a administração de Filipa e Gil, têm-se feito ajustes na produção. Em 2014 foi lançado o rosé Touriga Nacional e nesse mesmo ano fizeram a primeira edição de vinhos brancos, tendo continuado sempre a inovar. Em 2016 saiu um monovietal de Sousão e daí para cá foi sempre a crescer. Actualmente já existem sete referências.

A inovação e o crescimento não se fizeram só na adega. Em relação à geração anterior duplicaram a área de vinha e uma das castas plantadas foi o Tinto Cão que hoje representa um quinto da área de vinha do Couquinho. Em 2020 o ano foi quente e esta casta, que costuma ser a última a entrar na adega, chegou junto com 20% de Touriga Nacional, vindimada em conjunto, na vinha. O lote evidenciou-se em todo o processo e foi resolvido fazer um vinho com ele, o Unius, nome que homenageia uma pessoa que lutou muito pelo projeto "Unius" (único), o irmão Rui que faleceu há três anos. A enologia da quinta está a cargo de Vítor Rabaçal. •

### QUINTA DO COUQUINHO UNIUS TINTO RESERVA 2020

DOC DOURO

Tinto Cão e Touriga Nacional

15,5€ | 32,5€ | 7000 grfs

Rubi com reflexos vermelhos, limpo. Intenso, destaca aromas de bosque, caruma, frutos vermelhos e silvestres, tosta suave. Na boca é delicado, tem taninos finos e cheios de garra, bela acidez e frescura, gastronómico, promissor, termina persistente. Belo vinho. **AMN/MHD**



### COUQUINHO BRANCO RESERVA 2021

DOC DOURO

Gouveio, Rabigato de Vinhas Velhas, Borrado das Moscas

15,5€ | 11,5 | 1200 grfs

Amarelo citrino, limpo. Elegante, com aroma marcadamente citrino, toque floral, mineral e fresco. Na boca tem boa estrutura, mantém a fruta bem presente, maçã, citrino, tosta muito delicada, boa persistência final. **AMN/MHD**



TEXTO: António Mendes Nunes

FOTOGRAFIA: Ernesto Fonseca

O autor escreve com o antigo Acordo Ortográfico





## WINE FUTURE

# Vinho, sabedoria e Rock'n'Roll

Em Coimbra, uma cidade onde a história se entrelaça com o futuro, a 4ª edição do Wine Future desdobrou-se como uma tapeçaria de sabores, conhecimentos e inspirações. Entre as antigas paredes do Convento de São Francisco, Bruce Dickinson, vocalista dos Iron Maiden, mostrou ser mais do que uma estrela do rock, revelando-se um mosaico de talentos e paixões, cuja jornada de vida é um testemunho do poder da reinvenção e da multidimensionalidade humana.

“Só existe uma coisa melhor do que ser uma estrela do rock: ser produtor de vinho”.

A cidade de Coimbra, famosa pela sua histórica universidade, acolheu a 4ª edição do Wine Future, transformando-se na capital mundial do vinho de 7 a 9 de novembro. O evento, realizado no Convento de São Francisco, foi co-organizado pela ViniPortugal e pela Chrand Event, sob o tema “Breaking Barriers”.

Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal, descreveu o evento como uma

oportunidade onde figuras influentes do setor vitivinícola debateram tópicos como educação para o consumo moderado de vinho, marketing digital e sustentabilidade. Segundo Frederico Falcão, foi gratificante observar os participantes a adquirirem novos conhecimentos. “Este foi um evento de classe mundial, onde alguns dos nomes mais influentes do sector vitivinícola internacional e na-

cional debateram temas como o desafio de educar as gerações mais jovens para o consumo moderado de vinho, o marketing digital, a sustentabilidade, entre muitos outros pontos que nos fizeram pensar ao longo dos três dias. Foi muito gratificante ver que quem nos visitou saiu com novas aprendizagens que podem aplicar nos seus negócios e atividades”. Laura Catena, da adega Catena Zapata,



elogiou a qualidade dos participantes e a relevância dos tópicos discutidos. "Fiquei muito impressionada com a qualidade das pessoas que participaram no evento, com os temas em discussão e com a quantidade de negócios que pude fazer". O evento contou com três provas de vinhos, onde 485 participantes provaram 36 vinhos diferentes, para um total de 6 200 copos utilizados.

A edição deste ano do evento notabilizou-se também pela sua inclusão e diversidade, tendo contado com participantes e oradores de mais de 40 países, desde a Ásia, Australásia, África, América do Sul, América do Norte e Europa. Pancho Campo, da Chrand Events, expressou grande satisfação com os resultados do evento. "Estamos extremamente satisfeitos com o resultado desta edição, com as excelentes apresentações e com as magníficas provas que decorreram num lindíssimo espaço. Estou convicto de que voltamos a causar impacto na comunidade vinica portuguesa e internacional", afirmou.

Os participantes tiveram a oportunidade de visitar stands de 36 instituições e empresas, incluindo Wines of Portugal, Amorim, Câmara Municipal do Porto, Diário de Coimbra, Proenol, Sogrape, Anselmo Mendes, Quinta do Casal, Mouchão, Casa da Passarella, Caves São João, Barbeito, Ramos Pinto, Sogevinus Kopke, Quevedo, Casas Altas/Villa Oeira, New Zealand Fine Wines, Gonzalez Byass, Hill Smith, Balzac, Crédito Agrícola, WOW, Vila Galé, Turismo Porto e Norte, INEGI, Verallia, Wine Future, Bairrada, Turismo Centro Portugal, CVR Beira Interior, CVR Dão, CVR Tejo, CVR Lisboa, Ponto Verde, e Robert Joseph.

O próximo evento da série, o Green Wine Future 2024, será realizado em Miami de 7 a 9 de novembro do próximo ano, organizado em parceria com a Florida International University - Chaplin School of Hospitality and Tourism Management, no Kovens Conference Center. Esta 10ª edição da série será dedicada à sustentabilidade, alterações climáticas, questões ambientais, recursos hídricos, viticultura regenerativa, pegada de carbono, energias renováveis, transportes, marketing e comunicação no sector vitivinícola.

### UM VOCALISTA NO MUNDO DOS VINHOS

Um dos destaques do evento foi o discurso de Bruce Dickinson, vocalista dos Iron Maiden. Para muitos, Dickinson é, sobretudo, o vocalista desta lendária banda de rock pesado. No entanto, os seus feitos não se ficam por aqui. Foi piloto de aviões comerciais, empresário, romancista, esgrimista internacional, artista a solo, orador público, radialista, cervejeiro e muito mais. Ou seja, é, realmente, um homem renascentista.

Como parte dos Iron Maiden, o cantor chegou ao topo da cena musical no final da década de 1970. O seu de-

Assumindo que ser conhecido no mundo da música traz muitos benefícios, Dickinson conquistou a audiência quando disse que só há uma coisa melhor do que ser uma estrela do rock: "É ser produtor de vinho".

Seja responsável. Beba com moderação.



## Al-Mudd Wines

Terraços da Fóia | Altitude | Serra de Monchique

Características únicas e marcantes, entre afloramentos de rochas eruptivas, solos sieníticos e um micro clima de montanha, na Fóia, a 695 metros de altitude, amadureceram de forma lenta e complexa as uvas que deram origem a este vinho estruturado, fresco, com taninos firmes e baixo teor alcoólico, da casta Aragonez, a qual designamos por Tinta Roriz. Esta edição numerada e limitada a 1130 garrafas, materializa o primeiro vinho certificado da Região Vitivinícola do Algarve, com origem na única vinha reconhecida no Concelho de Monchique para a produção de Vinho Regional Algarve.

[www.garrafeiranacional.com/produtor/sul-composto.html](http://www.garrafeiranacional.com/produtor/sul-composto.html)

"É alguém que pode entrar na vossa enoteca ver, não comprar e sair. Mas se for um fã, vai ficar horas a falar, vai querer conhecer o vosso vinho, comprá-lo e senti-lo mesmo antes de abrir a garrafa"



sempenho enérgico, o seu estilo único de cantar e a sua incrível presença em palco contribuíram largamente para o sucesso do grupo. Chegou mesmo a ter uma curta e bem-sucedida passagem como artista a solo antes de voltar a juntar-se ao grupo no final da década de 1990.

Foi também durante os anos 90 que Bruce Dickinson prosseguiu o seu interesse em voar, tendo obtido a sua licença de piloto comercial e fundado a Cardiff Aviation. Já o seu interesse pela área da cerveja apenas se revelou mais tarde, quando em 2013 os Iron Maiden, em colaboração com a Robinsons Brewery em Stockport, Inglaterra, criaram uma Trooper. A receita desta cerveja foi formulada por Bruce Dickinson em conjunto com o cervejeiro chefe da empresa e, desde então, tem sido exportada com sucesso para mais de 40 países em todo o mundo, tornando-se a exportação mais bem-sucedida da empresa.

No que diz respeito ao desporto, a esgrima é a sua prática de eleição. Parece que a única coisa que impediu o habitualmente imparável Bruce Dickinson de

obter sucesso internacional neste desporto foi a falta de tempo para praticar. De acordo com o vencedor olímpico Bartosz Piasecki, "ele é um espetáculo. É baixo, mas incrivelmente rápido, essa é a sua arma. Parecia o Rocky quando chegou com um roupão castanho e o seu kit de esgrima num saco a tiracolo". Bruce Dickinson é ainda autor de "What Does This Button Do?". O livro de memórias oferece uma visão mais próxima da sua espantosa vida e inclui histórias que abrangem a carreira com os Iron Maiden, a infância, o sucesso empresarial, a paternidade, a família e a sua luta contra o cancro. O livro, como tudo o que toca, foi recebido com sucesso, alcançando o primeiro lugar na lista de autobiografias mais vendidas do The Sunday Times.

Dickinson é ainda um orador carismático e único. Nas suas palestras de classe mundial, compara a miríade de desafios enfrentados nas áreas da música, da aviação comercial e de outros empreendimentos comerciais, abrangendo aspetos como o trabalho em equipa, o planeamento para o futuro e a aprendi-

zagem com os contratempos para obter sucesso, reunindo toda a sua criatividade e experiências para partilhar com audiências de todo o mundo.

Em Coimbra, o vocalista focou a sua palestra na importância de transformar clientes em fãs. Num tom jocoso, Bruce Dickinson desafiou a audiência ao afirmar que os empresários deviam odiar os clientes. Porquê? Porque, explica o empreendedor, por definição, um cliente é alguém que pode abandonar a marca ou o estabelecimento. "É alguém que pode entrar na vossa enoteca ver, não comprar e sair. Mas se for um fã, vai ficar horas a falar, vai querer conhecer o vosso vinho, comprá-lo e senti-lo mesmo antes de abrir a garrafa".

Assumindo que ser conhecido no mundo da música traz muitos benefícios, Dickinson conquistou a audiência quando disse que só há uma coisa melhor do que ser uma estrela do rock: "É ser produtor de vinho".•

TEXTO: Susana Marvão

FOTOGRAFIA: DR



Companhia das Lezírias

# SÉRIES SINGULARES

## VINHOS DE EXCELÊNCIA



SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO



+351 212 349 016

lezirias.vinhos@cl.pt

www.vinhoazeite.cl.pt

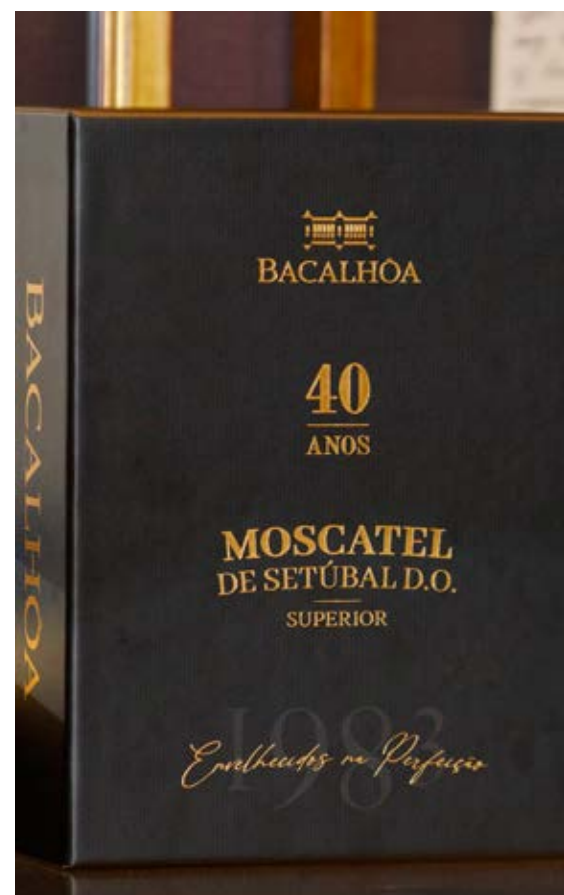




## BACALHÔA apresenta Moscatel 20 e 40 Anos

Mesmo a tempo do Natal, surgem no mercado Moscatéis espetaculares: Bacalhôa 20 Anos Moscatel de Setúbal e Bacalhôa 20 Anos Moscatel Roxo de Setúbal, fantásticos, e o Bacalhôa Moscatel de Setúbal 40 Anos, simplesmente divino, para ser bebido tranquilamente, em pleno usufruto de cada sensação. Estes três licorosos foram feitos e acompanhados ao longo do tempo pela enóloga Filipa Tomaz da Costa, e estiveram adormecidos ao som de cânticos gregorianos na adega da Bacalhôa. A apresentação aconteceu no belíssimo Palácio da Bacalhôa, num jantar intimista, com a presença de profissionais do setor e imprensa especializada, para além da equipa da casa. Também foi apresentado o novo Bacalhôa Bical Vinhas Velhas 2021, feito na Bairrada, e relembrar o Quinta da Bacalhôa Centenário. •

FOTOGRAFIA: Ernesto Fonseca









# BAILE DAS VINDIMAS

## Douro celebra a riqueza da região



O Baile das Vindimas é uma das tradições mais antigas do Douro. O evento é organizado pela Confraria dos Vinhos do Douro e os responsáveis garantem: “foi uma noite simplesmente mágica! Foram degustados os melhores vinhos do Douro, e celebrou-se a riqueza desta região vinícola incrível, ao som de boa música e muito glamour. Uma experiência inesquecível!” O objetivo deste evento é “celebrar o fim da azáfama das vindimas, num ambiente de muito glamour, brilho, beleza e graciosidade”, partilhando-o com todos quantos puderam marcar presença.

No âmbito da conquista do galardão Cidade Europeia do Vinho 2023 e a convite do Município de Vila Real, o Baile das Vindimas foi realizado nos Claustros do antigo Governo Civil de Vila Real, contou com um jantar de Gala, durante o qual, houve música ao vivo e exibições artísticas, seguido-se o Baile de Gala. •

TEXTO: Gabriela Canossa

FOTOGRAFIAS: DR







T. +351 914 554 008  
geral@quintadosabibes.com  
www.quintadosabibes.com





# BAIRRADA ELEGEU VENCEDORES

## Concurso de Vinhos e Espumantes 2023

Organizado pela Comissão Vitivinícola da Bairrada (CVB), o Concurso de Vinhos e Espumantes 2023 realizou-se a 31 outubro, tendo a cerimónia de anúncio e entrega de prémios acontecido no dia 03 de novembro, no frondoso Palácio da Borralha, em Águeda.

O Concurso de Vinhos e Espumantes 2023 foi a edição com mais amostras de sempre, com 120 vinhos avaliados em prova cega por um painel de 14 jurados, que atribuiu a pontuação mais elevada ao Original Reserva branco 2020, fazendo deste grande vencedor deste ano. Do produtor Quatro Cravos arrecadou também a distinção de Melhor Branco da competição.

Destaque para os melhores de cada uma das seis categorias. No que toca aos espumantes, o Montanha Chardonnay & Arinto Grande Cuvée branco 2018 (Caves da Montanha) foi eleito o Melhor Espumante em absoluto e o Aliança Baga Bairrada Reserva Bruto Natural branco 2021 (Aliança Vinhos de Portugal) arrecadou o título de Melhor Espumante Baga Bairrada. O já referido

Original Reserva branco 2020 (Quatro Cravos) recebeu dois galardões, ao ser eleito o Melhor Branco, prémio ao qual somou o de Grande Vencedor do Concurso. Do produtor Idálio de Oliveira Estanislau, estreante nestas lides, o Pedra Só 2022 ganhou na sua categoria, como Melhor Rosé, tendo-se o António Marinha Grande Reserva tinto 2015 (António Marinha Vinhos) destacado como Melhor Tinto. O Encosta da Criveira Reserva tinto 2021, de Isaura Conceição Reis, levou para casa a distinção de Melhor Vinho das Terras de Sicó. Estamos perante um IGP Beira Atlântico da sub-região que dá nome à categoria.

O Concurso de Vinhos e Espumantes da Comissão Vitivinícola da Bairrada 2023 reuniu 120 amostras, 65 de vinhos tranquilos e 55 de espumantes. Foram

atribuídas três dezenas de medalhas de ouro, 12 das quais a espumantes, 9 a vinhos brancos e igual número a tintos. Para avaliar estas referências com o selo de garantia e qualidade DO Bairrada (119) e IGP Beira Atlântico (1), a organização convidou reconhecidos enólogos da região e voltou a estabelecer uma parceria com a Associação Escanções de Portugal, que nomeou profissionais habituados a este tipo de provas.

Somaram-se ainda profissionais da restauração e um representante de media bairradino. Não de naturalidade, mas bairradino de alma e coração, o conceituado crítico de vinhos e jornalista Luís Ramos Lopes esteve ao lado de Pedro Soares, presidente da CVB, como diretor desta prova. •



## ANTÓNIO MARINHA

*Family Winery*

A marca António Marinha nasce de um sonho que se tornou realidade - o pai dá vida a um projeto do seu filho.

Vinhas no coração da Bairrada, com castas que proporcionam uma degustação de requinte e sabores inigualáveis, serviu de base para o início de uma marca de renome.

Emerge em 2015 a Adega António Marinha, um espaço cheio de história e deveras marcante para todos os que a visitam na aldeia que os viu nascer em Paredes do Bairro - Anadia.







## CONCURSO DE VINHOS E ESPUMANTES DA COMISSÃO VITIVINÍCOLA DA BAIRRADA 2023

### LISTA DE PREMIADOS

#### O GRANDE VENCEDOR

Original Reserva branco 2020 DO Bairrada  
Quatro Cravos

#### ESPUMANTES

##### O Melhor Espumante

Montanha Chardonnay & Arinto Grande Cuvée branco

##### O Melhor Espumante Baga Bairrada

Aliança Baga Bairrada Reserva branco 2021

#### MEDALHAS DE OURO

Marquês de Marialva Reserva branco 2019  
Aliança Baga Bairrada Reserva branco 2021  
Casa do Canto Grande Reserva branco 2016  
António Marinha Reserva branco 2019  
Montanha Cá da Bairrada Grande Cuvée branco 2012  
Primavera Millésime Reserva branco  
Luiz Costa branco 2017  
Quinta do Poço do Lobo branco 2021

Kompassus rosé 2020

Trabuca Grande Cuvée branco 2017

Quinta da Lagoa Velha Cuvée branco 2015

Quinta do Valdoeiro branco 2021

#### VINHOS BRANCOS

##### O Melhor

Original Reserva branco 2020

##### Medalhas de Ouro

Marquês de Marialva Arinto Grande Reserva branco 2016  
Conde de Cantanhede Baga Reserva branco 2020  
António Marinha Legado Grande Reserva branco 2022  
São Domingos Arinto Reserva branco 2021  
Prior Lucas Habemus W branco 2021  
Virgílio de Sousa Clássico branco 2019  
Encontro 1 branco 2015  
Ortigão 4/16 Grande Reserva branco 2017  
Quinta dos Abibes Sublime branco 2019

O Concurso de Vinhos e Espumantes da Comissão Vitivinícola da Bairrada 2023 reuniu 120 amostras, 65 de vinhos tranquilos e 55 de espumantes.



#### VINHOS ROSÉS

##### **O Melhor**

Pedra Só rosé 2022

#### VINHOS TINTOS

##### **O Melhor**

António Marinha Grande Reserva tinto 2015

##### **Medalhas de Ouro**

Marquês de Marialva Baga Complexo Reserva tinto 2015

Quinta da Laboeira Grande Escolha tinto 2021

Bacalhôa Clássico tinto 2017

Casa de Saima Reserva tinto 2017

Primavera 100% Baga Reserva tinto 2020

Primavera Garrafeira tinto 2015

Frei João Clássico tinto 2018

Encosta da Criveira Reserva tinto 2021

Encontro 1 tinto 2014

#### VINHO DAS TERRAS DE SICÓ

##### **O Melhor**

Encosta da Criveira Reserva tinto 2021



Seja responsável. Beba com moderação.



Comissão  
Vitivinícola  
da Bairrada

CONCURSO  
DE VINHOS E  
ESPUMANTES  
VINHO ROSÉ

*O Melhor*

**Idílio de Oliveira Estanislau**

T. +351 966 088 345

idalio.estanislau@gmail.com

www.idalioestanislauwines.pt





# NOVIDADES 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 apaixonadamente!



#RevistaPaixaoPeloVinho  
[www.revistapaixaopelovinho.com](http://www.revistapaixaopelovinho.com)



# 19.5

150.00 € | 41.00%

## ADEGA DE BORBA AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA 1976 DOC ALENTEJO

**CASTAS:** Roupeiro e Rabo de Ovelha  
**ENÓLOGO:** Óscar Gato

**COR:** Âmbar dourado com ligeiros tons esverdeados.

**AROMA:** Exuberante, rico, destaca frutos secos, frutos desidratados, especiarias.

**SABOR:** De textura muito macia, acetinada, revela um sabor de excecional qualidade, muito envolvente, sofisticado, deixa um final prolongado e irresistível. Para verdadeiros apreciadores.

**ADEGA DE BORBA**  
T. +351 268 891 660  
geral@adegaborba.pt  
www.adegaborba.pt



# 18

150,00€ | 20.00%

## INSULA CHÃO DE LAVA PAHOEHOE VINHO LICOROSO SECO 10 ANOS DOC PICO

**CASTAS:** Arinto dos Açores, Verdelho e outras  
**ENÓLOGO:** Paulo Machado

**COR:** Dourado intenso, limpo.

**AROMA:** Vibrante, destaca notas de maresia, algas, iodo, citrinos.

**SABOR:** Casca de laranja, frutos secos, amanteigados, especiarias, excelente relação álcool/doçura. Distinto.

**INSULA VINUS / PAULO MACHADO**  
T. +351 918 836 593  
info@insulavinus.com  
www.insulavinus.com





35.00 € | 12.50%

## QUINTA DO GRADIL SALTIMBANCOS BRANCO 2021 REG LISBOA

**CASTAS:** Sauvignon Blanc  
**ENÓLOGO:** António Ventura

**COR:** Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**AROMA:** Vibrante, distinto, com notas vegetais, pepino, erva, flores e fruta.

**SABOR:** Com acidez incrível, muito fresco, gastronómico, super elegante, bebe-se com muito prazer e termina persistente.

**QUINTA DO GRADIL**  
T. +351 262 770 000  
info@quintadogradil.pt  
www.quintadogradil.pt



27.95 € | 14.00%

## TALHÃO 01 FAMÍLIA MARGAÇA TINTO 2020 REG ALENTEJANO

**CASTAS:** Touriga Nacional  
**ENÓLOGO:** André Fernandes

**COR:** Rubi definido, limpo.

**AROMA:** Concentrado, revela frutos maduros, geleia, flores do bosque, violetas.

**SABOR:** Na boca a madeira está muito bem integrada, tem taninos sofisticados, bela acidez, grande persistência final.

**MARGAÇA**  
T. +351 284 858 222  
geral@margaca.com  
www.margaca.com



# CASA DO CANTO



Mantendo o perfil dos vinhos Bairrada estes espumantes naturais de excelência são a alma da Casa do Canto.



(+351) 917 219 707  
(+351) 919 184 265  
casadocanto@sapo.pt

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





18.5 120.00 € | 12.50%

**FONTAINHAS  
BRANCO 2021  
DOC DOURO****Castas:** Vinha de Mistura de 7 castas**Enólogos:** Joana Maçanita e António Maçanita**Produtor:** Maçanita Vinhos**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Muito mineral, sério e ao mesmo tempo delicado, frutado, vegetal, excelente.**Sabor:** Desafiador, complexo, com bela acidez e frescura, promete longevidade, persistente no final.

18 25.00 € | 13.50%

**BARÃO DO HOSPITAL  
BRANCO RESERVA 2020  
DOC VINHO VERDE****Castas:** Alvarinho**Enólogo:** Antonina Barbosa**Produtor:** Falua Sociedade Vinhos**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Mineral, com notas de pederneira, citrinos, tosta suave.**Sabor:** Madeira muito bem integrada, volumoso, envolvente, com grande acidez, persistente e elegante.

18 45.00 € | 13.00%

**H.O. MATRONA  
ROSÉ 2022  
DOC DOURO****Castas:** Malvasia Preta, Baga, Touriga Franca e Tinta Amarela**Enólogo:** João Rosa Alves, Tiago Alves de Sousa e Manuel Saldanha**Produtor:** Menin Wine Company**Cor:** Rosado delicado, brilhante.**Aroma:** Muito expressivo, cheio de elegância, morangos, flores, especiarias.**Sabor:** Sumptuoso, requintado, bem estruturado, de grande frescura, final longo e persistente.

18 60.20 € | 12.50%

**MARQUÊS DE MARIALVA CUVÉE PRIMITIVO  
ESPUMANTE BRANCO BRUT NATURE 2015  
DOC BAIRRADA****Castas:** Arinto**Enólogo:** Osvaldo Amado**Produtor:** Adega de Cantanhede**Cor:** Amarelo citrino, limpo, bolha muito fina e persistente.**Aroma:** Intenso em notas de pastelaria, brioche, fruta discreta e elegante.**Sabor:** Harmonioso, sofisticado, cremoso, com bela frescura, vibrante, complexo, persistente.

17.5 68.50 € | 12.50%

**A ÂNFORA D'OS PAULISTAS  
TINTO 2020  
DOC ALENTEJO****Castas:** Tinta Carvalha, Castelão, Moreto, Alfrocheiro e Trincadeira**Enólogo:** António Maçanita**Produtor:** Fita Preta Vinhos**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Intenso, destaca notas de frutos de baga e vermelhos, bosque, terroso.**Sabor:** Tem bom corpo e volume, taninos amplos, madeira muito discreta, boa fruta, final persistente.

17.5 19.50 € | 14.50%

**CADÃO PM  
TINTO 2019  
DOC DOURO****Castas:** Vinhas Velhas**Enólogo:** António Machado**Produtor:** Mateus & Sequeira Vinhos**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Concentrado, revela notas de cacau, mirtilos, amoras, bosque, especiarias.**Sabor:** Conjunto elegante, de boa complexidade, tem taninos ricos, vigoroso, termina persistente.

17.5 26.00 € | 16.00%

**CAPITÃO-MOR  
COLHEITA TARDIA  
BRANCO 2018****Castas:** Alvarinho**Enólogo:** Rui Cunha**Produtor:** Quinta de Paços Sociedade Agrícola**Cor:** Amarelo, limpo e brilhante.**Aroma:** Intenso em notas frutadas, toque exótico, citrinos, alperce.**Sabor:** Muito equilibrado, fruta em evidência, fresco, encorpado, persistente, bebe-se com prazer.

17.5 16.50 € | 13.00%

**CASA AMÉRICO EDIÇÃO LIMITADA  
BRANCO DE UVAS TINTAS 2022  
DOP DÃO****Castas:** Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz**Enólogo:** Pedro Pereira**Produtor:** Seacampo, Sociedade Agrícola**Cor:** Amarelo, limpo e brilhante.**Aroma:** Distinto, delicado, destaca notas de frutos frescos e flores.**Sabor:** Na boca é muito elegante, sofisticado, com boa acidez e frescura, bebe-se com prazer.



17.5 16.50 € | 12.0%

**DINAMITE**  
**ESPUMANTE ROSÉ 2020**  
**REG BEIRA ATLÂNTICO**

**Castas:** Baga

**Enólogo:** Ricardo Sarrazola

**Produtor:** PBW - Portugal Boutique Winery

**Cor:** Delicado, brilhante, com bolha fina e persistente.

**Aroma:** Desafiador, destaca bonitas notas de frutos vermelhos e biscoito.

**Sabor:** Cremoso, envolvente, expressivo, muito fresco, gastronómico, termina longo e sedutor.



17.5 17.50 € | 13.00%

**FREIXO SPECIAL EDITION**  
**ROSÉ 2022**  
**REG ALENTEJANO**

**Castas:** Touriga Nacional

**Enólogo:** Diogo Lopes

**Produtor:** Herdade do Freixo

**Cor:** Rosado com delicado tom salmão, brilhante.

**Aroma:** Destaca framboesas, frutos vermelhos e flores brancas.

**Sabor:** Bem estruturado, é um rosé sério, amplo, frutado, gastronómico, de final longo e atrativo.



17.5 13.00 € | 14.00%

**FIRMAMENTO PEQUENAS PARCELAS**  
**TINTO 2020**  
**DOC DOURO**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

**Enólogo:** Constantino Ramos

**Produtor:** Firma, Viticultores e Vinicultores

**Cor:** Rubi definido, limpo.

**Aroma:** Revela evidentes notas a frutos vermelhos, eucalipto, flores e terra.

**Sabor:** Mantém a fruta em destaque, tem taninos polidos e bela acidez, gastronómico, longo.



17.5 29.00 € | 12.00%

**INSULA VINUS**  
**BRANCO 2019**  
**REG AÇORES**

**Castas:** Arinto dos Açores

**Enólogo:** Paulo Machado

**Produtor:** Insula Vinus / Paulo Machado

**Cor:** Amarelo citrino, limpo.

**Aroma:** Belo aroma, fresco, frutado, com notas especiadas.

**Sabor:** Boa acidez, bom corpo e volume, toque salino, bem citrino, gastronómico.

A Quinta da Terrincha, com origens anteriores à formação de Portugal, foi inicialmente administrada pelo Rei D. Sancho I e posteriormente cedida a Álvaro Pires Machado por D. Afonso V. Adquirida pela família Seixas Pinto no final do século XX, a quinta destaca-se como uma das mais valiosas da região. O Turismo Rural e a produção de Vinho, Azeite e Queijo, asseguram nos dias que correm a sua autossustentabilidade.

Quinta da  
**TERRINCHA**  
1850-1910  
*Douro Superior*

### Quinta da Terrincha Touriga Nacional 3 Altitudes

Vinho tinto que personifica a excelência da casta Touriga Nacional no Douro Superior, destacando-se de maneira singular pela combinação de uvas cultivadas a três altitudes distintas: 190m, 250m e 400m. O resultado deste processo é uma combinação entre a concentração e maior maturação da cota baixa com a acidez e frescura das cotas mais altas. A cor rubi profunda, as notas de fruto de bosque, a elegância e o equilíbrio fazem desta referência um bom acompanhamento para pratos equilibrados.

### Quinta da Terrincha Vinha da Casa Branca Tinto 2017

A vinha da Casa Branca é uma das mais antigas vinhas da Quinta da Terrincha, plantada em solo de transição entre xisto e granito com castas em 'field blend' que lhe conferem grande complexidade aromática.

De cor granada, resultado do seu longo estágio com grande complexidade aromática com notas de especiarias e algum toque mentolado de pimento verde e gengibre, resultam num conjunto equilibrado e muito elegante. Bom potencial de envelhecimento.







17.5 12.50 € | 13.00%

**KELMAN  
BRANCO 2022  
DOC DÃO****Castas:** Encruzado**Enólogo:** António Narciso**Produtor:** Julia Kelman**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Intenso, fresco, mineral, notas citrinas e florais.**Sabor:** Bom corpo e volume, com bela acidez

e frescura, muito gastronómico, persistente.

Belo vinho.



17.5 30.00 € | 17.5

**QUINTA DOS ABIBES  
BRANCO 2017  
DOC BAIRRADA****Castas:** Bical**Enólogo:** Equipa da Quinta dos Abibes**Produtor:** Quinta dos Abibes**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados.**Aroma:** Intenso, algo exótico, frutado, sofisticado.**Sabor:** Bem estruturado, tem um equilíbrio

notável, bela acidez e frescura, final de boca

longo e sedutor.



17.5 19.13 € | 14.00%

**MADRE DE ÁGUA  
TINTO 2017  
DOC DÃO****Castas:** Touriga Nacional**Enólogo:** Paulo Nunes**Produtor:** Madre de Água**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Notas de frutos vermelhos, framboesa, cereja, violetas, mentolados.**Sabor:** Mantém o perfil, junta especiarias, nota de ameixa

seca, taninos sedosos, persistente.



17.5 110.00 € | 13.50%

**TORRE DE PALMA LATE HARVEST  
COLHEITA TARDIA TINTO 2021  
REG ALENTEJANO****Castas:** Tinta Miúda**Enólogo:** Duarte de Deus**Produtor:** Torre de Palma**Cor:** Vermelho acastanhado, limpo.**Aroma:** Sumptuoso, destaca notas de frutos vermelhos e

toque citrino.

**Sabor:** Untuoso, frutado, revela excelente equilíbrio entre

doçura e acidez, longo e apelativo.



17.5 25.99 € | 13.00%

**QUINTA DA BIAIA  
BRANCO RESERVA BRANCO BIO VEGAN 2019  
DOC BEIRA INTERIOR****Castas:** Síria**Enólogo:** Luís Santos**Produtor:** Quinta da Biaia**Cor:** Amarelo, limpo.**Aroma:** Interessante, notas vegetais, flores brancas, citrinos,

toque fumado.

**Sabor:** Notas tostadas e fumados envolvidos em casca de

citrinos, volumoso, persistente.



17.5 22.50 € | 14.00%

**VAN ZELLERS & CO VZ  
TINTO 2020  
DOC DOURO****Castas:** Vinhas Velhas**Enólogo:** Joana Pinhão e Cristiano van Zeller**Produtor:** Van Zellers & CO**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Destaca notas de frutos pretos maduros, notas

terrosas, cogumelo.

**Sabor:** Distinto, concentrado, muito interessante, tem taninos

finos e requintados, persistente.



17.5 30.00 € | 13.00%

**QUINTA DO PESSEGUIERO  
TINTO 2021  
DOC DOURO****Castas:** Tinta Roriz**Enólogo:** João Nicolau de Almeida**Produtor:** Quinta do Pessegueiro**Cor:** Rubi intenso, limpo.**Aroma:** Notas de frutos vermelhos maduro,

groselha, flores.

**Sabor:** Intenso, frutado, bem estruturado, com bom

corpo, taninos sofisticados, termina persistente.



17.5 59.95 € | 12.50%

**VINHO DA CORDA DOS PROFETAS  
BRANCO 2022  
DOP MADEIRENSE****Castas:** Listrão e Caracol**Enólogo:** António Maçanita e Nuno Faria**Produtor:** Companhia dos Profetas e Villões**Cor:** Amarelo dourado, limpo.**Aroma:** Distinto, desafiador, deixa notas oxidativas,

iodo, maresia.

**Sabor:** Na boca é bem fresco, com boa acidez, salinidade,

complexo, concentrado, diferenciador.



QUINTA DA  
**PACHECA**  
SINCE 1738

**A NOSSA HISTÓRIA**  
EM CADA GARRAFA



Cambres 5100-424 Lamego | Portugal | Tel.: + 351 254 331 229 | [comercial@quintadapacheca.com](mailto:comercial@quintadapacheca.com)  
[enoturismo@quintadapacheca.com](mailto:enoturismo@quintadapacheca.com) | Distribuição Nacional: **MISTERWINE, LDA** | contacto: [geral@misterwine.pt](mailto:geral@misterwine.pt)  
Seja responsável, beba com moderação.

TERRAS &  
TERROIR





17 19.50 € | 13.50%

**CADÃO PM  
BRANCO 2021  
DOC DOURO**

**Castas:** Vinhas Velhas

**Enólogo:** António Machado

**Produtor:** Mateus & Sequeira Vinhos

**Cor:** Amarelo, limpo.

**Aroma:** Notas tostadas, frutos maduros, casca de citrinos e especiarias.

**Sabor:** Com grande frescura, é muito gastronómico, encorpado, estruturado, com potencial.



17 8.60 € | 15.00%

**ENCOSTAS DE XIRA  
TINTO 2021  
REG LISBOA**

**Castas:** Syrah

**Enólogo:** Marco Crespo e João Passarinho

**Produtor:** Município de Vila Franca de Xira

**Cor:** Rubi, limpo.

**Aroma:** Sofisticado e harmonioso, partilha bonitas notas de frutos vermelhos.

**Sabor:** Bom corpo e volume, taninos aveludados, boa acidez, gastronómico, longo e apelativo final.



17 18.00 € | 14.50%

**DESLIZE  
TINTO GRANDE RESERVA 2020  
DOC DOURO**

**Castas:** Touriga Nacional

**Enólogo:** Nuno Osório

**Produtor:** Maria Armanda Osório Leite Dias

**Cor:** Rubi, limpo.

**Aroma:** Com notas de frutos maduros, flores, tostados e especiarias.

**Sabor:** Tem bom corpo e volume, taninos ricos, madeira a deixar complexidade, longo.



17 17.50 € | 13.00%

**FREIXO SPECIAL EDITION  
BRANCO 2021  
REG ALENTEJANO**

**Castas:** Riesling

**Enólogo:** Diogo Lopes

**Produtor:** Herdade do Freixo

**Cor:** Amarelo citrino, limpo.

**Aroma:** Nota mineral, pederneira, frutos maduros, flores brancas.

**Sabor:** Seco, com acidez crocante, notas cítricas e exóticas, atrativo, termina longo e harmonioso.



17 12.60 € | 12.50%

**DEVANEIO  
TINTO 2021**

**Castas:** Alicante Bouschet e Syrah

**Enólogo:** João Correia Lino

**Produtor:** FEPI Distribuição

**Cor:** Rubi avermelhado, limpo.

**Aroma:** Frutado, destaca notas de frutos vermelhos, groselha, menta.

**Sabor:** A madeira a deixar tostados e fumados, especiarias, taninos macios, taninos macios, longo.



17 17.50 € | 14.00%

**HERDADE ALDEIA DE CIMA  
TINTO RESERVA 2020  
REG ALENTEJANO**

**Castas:** Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez

**Enólogo:** António Cavalheiro e Jorge Alves

**Produtor:** Herdade Aldeia de Cima

**Cor:** Rubi intenso, limpo.

**Aroma:** Sofisticado, notas de frutos pretos, ameixa e mirtilos, ervas aromáticas.

**Sabor:** O estágio em madeira a deixar complexidade, especiarias, taninos macios, longo final.



17 8.50 € | 13.50%

**ENCOSTAS DE SERPA  
BRANCO 2022  
REG ALENTEJANO**

**Castas:** Arinto

**Enólogo:** Paulo Vareia

**Produtor:** Monge e Filhas - Vinhos de Serpa

**Cor:** Amarelo citrino, limpo.

**Aroma:** Harmonioso, fresco, destaca notas cítricas, maçã e chá verde.

**Sabor:** Com boa acidez e frescura, é um vinho gastronómico, frutado, que se bebe com prazer.



17 29.00 € | 13.00%

**INSULA VINUS  
BRANCO 2019  
REG AÇORES**

**Castas:** Verdelho

**Enólogo:** Paulo Machado

**Produtor:** Insula Vinus / Paulo Machado

**Cor:** Amarelo citrino, limpo.

**Aroma:** Frutado, destaca notas tropicais, mineralidade.

**Sabor:** Na boca é saboroso, envolvente, fresco, citrino, gastronómico, final distinto e longo.



17 20.00 € | 13.50%

**PORTALEGRE  
TINTO 2020  
DOC ALENTEJO**

**Castas:** Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Grand Noir e Castelão

**Enólogo:** Miguel Sistelo e Nuno D'Ó

**Produtor:** Adega de Portalegre Winery

**Cor:** Rubi intenso, limpo.

**Aroma:** Frutado, destaca frutos negros maduros, cacau, especiarias.

**Sabor:** Elegante, bem estruturado, tem taninos sedosos, boa acidez, termina especiado.



17 19.00 € | 12.70%

**PRIMADO SB  
TINTO 2021  
DOC DÃO**

**Castas:** Tinta Roriz

**Enólogo:** Patrícia Santos

**Produtor:** Pereira de Melo

**Cor:** Rubi definido, limpo.

**Aroma:** Notas de frutos vermelhos, framboesas e morangos, caruma, bosque.

**Sabor:** Bom corpo e volume, taninos ricos e sedosos, bela acidez, gastronómico, persistente.



17 25.99 € | 15.00%

**QUINTA DA BIAIA  
TINTO RESERVA BIO VEGAN 2018  
DOC BEIRA INTERIOR**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Jaen

**Enólogo:** Luís Santos

**Produtor:** Quinta da Biaia

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Distinto, com notas de cera de abelha, balsâmico, fruta madura.

**Sabor:** Taninos envolventes, firmes mas sedosos, bom corpo, fresco, muito elegante no final.



17 16.00 € | 13.50%

**QUINTA DOS ABIBES  
TINTO RESERVA 2018  
DOC BAIRRADA**

**Castas:** Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

**Enólogo:** Equipa da Quinta dos Abibes

**Produtor:** Quinta dos Abibes

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Notas florais, frutos pretos, especiarias, vegetal seco, resina, cacau.

**Sabor:** Taninos sedosos, envolventes, fresco e gastronómico, encorpado, de sabor puro, longo no final.



  
**QUINTA do PILOTO**  
— PALMELA • PORTUGAL —

A Quinta do Piloto é herdeira da tradição vinícola de quatro gerações da família Cardoso em Palmela. Os seus vinhos, são fruto de lotes escolhidos entre os mais de 200 hectares de vinhas, nos melhores terroirs da região.

*A Tradição Apurada!*

quintadopiloto.pt



# OUTROS VINHOS

## Provados e classificados

POR ORDEM ALFABÉTICA

CLASSIFICAÇÃO	NOTA	NOME	REGIÃO	TIPO	ANO
MUITO BOM	16,3	Adega de Borba Premium	DOC Alentejo	Tinto	2021
MUITO BOM	16	Adega de Borba Premium	DOC Alentejo	Branco	2022
BOM	15,8	Adega de Borba Premium	DOC Alentejo	Rosé	2022
BOM	15,5	Adega de Palmela	DOC Palmela	Tinto Colheita Sel	2019
BOM	15	Adega de Palmela	DOC Palmela	BR Colheita Seleccionada	2022
MUITO BOM	16,5	Arribas do Côa	DOC Douro	Branco Rabigato	2021
MUITO BOM	16,3	Arribas do Côa	DOC Douro	Tinto	2020
MUITO BOM	16	Arribas do Côa	DOC Douro	Tinto	2019
MUITO BOM	16	Barrosinha	REG Península de Setúbal	Tinto	2022
BOM	15,5	Barrosinha	REG Península de Setúbal	Branco	2022
BOM	15	Barrosinha	REG Península de Setúbal	Rosé Castelão	2022
MUITO BOM	16	Cadão	DOC Douro	Tinto Sousão	2021
MUITO BOM	16,7	Cadão 17	DOC Douro	Tinto	2019
MUITO BOM	16,5	Casa Américo	DOP Dão	Tinto Jaen	2019
MUITO BOM	16,5	Casa Américo	DOP Dão	Tinto Reserva	2018
MUITO BOM	16,5	Casal do Conde	DOC do Tejo	Tinto Reserva	2020
MUITO BOM	16	Casal do Conde	REG Tejo	Branco Alvarinho	2020
MUITO BOM	16,5	Castelo de Estremoz	REG Alentejano	Tinto Grande Escolha	2020
MUITO BOM	16,8	Castelo de Estremoz Private Selection	REG Alentejano	Tinto	2021
MUITO BOM	16	Catralvos	REG Península de Setúbal	Branco	2021
MUITO BOM	17	Caves Velhas Garrafeira	REG Lisboa	Tinto	2018
MUITO BOM	16,8	Caves Velhas Garrafeira	DOC Bucelas	Branco Arinto	2018
MUITO BOM	16,5	Caves Velhas Garrafeira	DOC Dão	Tinto	2018
MUITO BOM	16,5	Caves Velhas Garrafeira Jata	DOC Dão	Tinto	2018
MUITO BOM	16,5	Conde de Armamar	DOC Douro	Tinto Reserva	2021
BOM	15,5	Conde de Armamar	DOC Douro	Branco	2022
BOM	15	Conde de Armamar	DOC Douro	Tinto	2021
MUITO BOM	16	Conventual	DOC Alentejo	Tinto Reserva	2021
MUITO BOM	16,5	Deslize	DOC Douro	Branco Reserva	2021
MUITO BOM	16,3	Deslize	IVV Douro	Espumante Branco Bruto	2021
MUITO BOM	16,8	Devaneio	--- ---	Branco Viosinho	2020
MUITO BOM	16,5	Devaneio	--- ---	Branco Curtimenta	2020
MUITO BOM	17	Encostas de Serpa	REG Alentejano	Tinto Alicante Bouschet	2021
MUITO BOM	16,5	Encostas de Serpa	REG Alentejano	Branco Antão Vaz	2022
MUITO BOM	16,5	Encostas de Serpa	REG Alentejano	Rosé	2022
MUITO BOM	16,5	Encostas de Serpa	REG Alentejano	Tinto Syrah	2021
MUITO BOM	16	Encostas de Serpa	REG Alentejano	Tinto Petit Syrah	2019
MUITO BOM	16,5	Encostas de Serpa ânfora	REG Alentejano	Branco Antão Vaz	2022
MUITO BOM	17	Encostas de Serpa Ânfora	REG Alentejano	Tinto	2022
MUITO BOM	16,5	Encostas de Xira	REG Lisboa	Branco Arinto	2021
BOM	15,5	Encostas de Xira	REG Lisboa	Rosé Touriga Franca	2022
MUITO BOM	16	Erbon	DOC Trás-Os-Montes	Branco	2020
MUITO BOM	17	Erupção Vulcânica	--- ---	Tinto	2019
MUITO BOM	16,3	Falatório	REG Lisboa	Branco	2022
MUITO BOM	16	Falatório	REG Lisboa	Palhete	2021
MUITO BOM	16,8	Firmamento	DOC Vinho Verde	Branco Loureiro	2022
MUITO BOM	16,5	Firmamento Pequenas Parcelas	DOC Douro	Branco	2022

CLASSIFICAÇÃO	NOTA	NOME	REGIÃO	TIPO	ANO
MUITO BOM	17	Freixo Terroir	REG Alentejano	Tinto	2020
MUITO BOM	16,5	Vale de Touros	DOC Palmela	Branco Reserva	2022
BOM	15,5	Godin	DOC Douro	Tinto Reserva	2021
BOM	15	Godin	DOC Douro	Branco	2022
BOM	15	Godin	DOC Douro	Tinto	2021
MUITO BOM	16	Herdade da Candeeira	REG Alentejano	Tinto Petir Syrah	2021
MUITO BOM	16,8	Herdade do Gamito	REG Alentejano	Branco Verdelho	2022
MUITO BOM	17	Herdade do Gamito	REG Alentejano	Tinto	2021
MUITO BOM	17	Herdade do Gamito	REG Alentejano	Tinto Syrah	2021
MUITO BOM	16,5	Insula Vinus Chão de Lava AA	REG Açores	Branco	2022
MUITO BOM	16,5	Insula Vinus Chão de Lava AA	REG Açores	Rosé	2022
MUITO BOM	16,8	Kelman	DOC Dão	Tinto	2019
MUITO BOM	16,5	Lagoalva	DOC do Tejo	Colheita Tardia Branco	2022
MUITO BOM	16,5	Linhas Tortas	DOC Douro	Tinto Grande Reserva	2020
MUITO BOM	16,5	Malaca	REG Algarve	Tinto Negra Mole	2022
MUITO BOM	16	Malaca	REG Algarve	Branco Moscatel Graúdo	2022
BOM	15,8	Malaca	REG Algarve	Rosé Negra Mole	2022
MUITO BOM	16,5	Mingorra	--- ---	Espumante Branco Bruto	2020
MUITO BOM	16	Mingorra	--- ---	Vinho Licoroso Tinto	2011
MUITO BOM	16,5	Montaria	REG Alentejano	Tinto Touriga Nacional	2022
MUITO BOM	16	Montaria	REG Alentejano	Tinto Alicante Bouschet	2022
MUITO BOM	16	Montes Claros	DOC Alentejo	Branco Reserva	2022
MUITO BOM	16	Palhete do Tareco	--- ---	Palhete	2022
MUITO BOM	16,3	Porta da Ravessa	REG Alentejano	Tinto Reserva	2020
MUITO BOM	16	Porta da Ravessa Special Selection	REG Alentejano	Tinto	2022
MUITO BOM	16	Quinta das Cerejeiras	REG Lisboa	Rosé	2022
MUITO BOM	16,5	Quinta do Gradil	REG Lisboa	Colheita Tardia Branco	2021
MUITO BOM	16,5	Quinta do Gradil Sal-timbancos	REG Lisboa	Rosé Malbec	2022
MUITO BOM	17	Quinta Madre de Água	DOC Dão	Branco Encruzado	2021
MUITO BOM	16,8	Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo Terroir	DOC Douro	Tinto Reserva	2021
MUITO BOM	17	Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo	DOC Douro	Tinto Reserva Touriga Nacional	2021
MUITO BOM	16,5	Quintas de Borba	DOC Alentejo	Tinto Reserva	2020
BOM	15,5	Seleção de Enófilos	DOC do Tejo	Branco Sauvignon Blanc	2022
MUITO BOM	16	Seleção de Enófilos Blanc de Noir	DOC Bairrada	Espumante Branco Baga Bruto	2019
MUITO BOM	16	Senses	REG Alentejano	Tinto Syrah	2021
BOM	15,8	Senses	REG Alentejano	Tinto Petit Verdot	2021
MUITO BOM	16,5	Taboadella Villae	DOC Dão	Tinto	2021
MUITO BOM	17	Taboadella	DOC Dão	Tinto Reserva Jaen	2021
MUITO BOM	16,5	Talhas de Borba	DOC Alentejo	Tinto	2022
MUITO BOM	16,5	Tempo Largo	DOC Távora Varosa	Tinto	2019
MUITO BOM	16,5	Terras de Real	DOC Vinho Verde	Espumante Branco Alvarinho Super Reserva	2018
MUITO BOM	16	Terras de Real	REG Minho	Espumante Branco Alvarinho	2020
MUITO BOM	17	Terras de Real	DOC Vinho Verde	Branco Alvarinho	2022
MUITO BOM	17	Tojeira	REG Minho	Rosé Pinot Noir	2022
MUITO BOM	16,5	Terras Madre de Água	DOC Dão	Branco Bical	2022
MUITO BOM	17	Van Zellers & CO VZ	DOC Douro	Branco	2022
MUITO BOM	16	Vale de Parra	REG Algarve	Branco	2022

Seja responsável. Beba com moderação.

# VITIVINICULTURA COM PROPÓSITO SOCIAL

FUNDAÇÃO ADFP - DESDE 1987



**ENGARRAFAMOS EMOÇÕES, LIBERTE-AS!**

INFO E COMPRAS: [GERAL@ADFP.PT](mailto:GERAL@ADFP.PT) / [MELHORDENOS.PT](http://MELHORDENOS.PT)





# REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS 2019

## Regresso ao Alentejo clássico e intemporal

Há vinhos que nos acompanham ao longo da vida e que a eles regressamos sempre com gosto e até com alguma nostalgia. São os vinhos “porto seguro”, aqueles que sabemos que nunca desiludem. O Reguengos Garrafeira dos Sócios é sem dúvida um deles e o recente lançamento da colheita de 2019 veio mostrar que continua no seu melhor nível.

Quando entrei no mundo dos vinhos de uma forma mais séria, e comecei a considerar-me um enófilo principiante, já na altura havia um rótulo de cor carmim com letras maiúsculas douradas, que se fazia notar e se impunha como sinónimo de qualidade. Nele destacava-se, como hoje se continua a destacar, a palavra Reguengos e a designação Garrafeira dos Sócios.

Produzido pela Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz, hoje CARMIM, teve a primeira colheita ainda em 1982 e foi o primeiro vinho do Alentejo a exibir a designação de Garrafeira. Inicialmente destinava-se a ser um vinho premium, disponível apenas para os sócios da cooperativa e que representasse o melhor de cada colheita. Mas os elogios foram tantos, que o produtor decidiu colocar essa mesma colheita no mercado. Nasceu então uma referência incontornável nos vinhos do Alentejo. Para o lançamento da nova colheita da sua joia da coroa, a CARMIM escolheu o Plano Restaurante, do chef Vitor Adão, que criou uma refeição única que acompanhou na perfeição os vinhos da CARMIM. Para além do vinho que estava a ser lançado, foram também apresentados alguns dos novos produtos, mais ambiciosos e ousados, que mostram os novos caminhos que a CARMIM está a trilhar, principalmente após a chegada do novo CEO, João Caldeira e da equipa de enologia constituída por Rui Veladas e Tiago Garcia, todos ali presentes. Também Miguel Feijão, presidente da CARMIM e a diretora comercial Margarida Malheiro marcaram presença.

Começamos com o Monsaraz Espumante Natural Bruto 2017, já no mercado há algum tempo, mas agora com um ‘dégorgement’ de final de 2022. Fresco, com uma bolha fina e persistente, o tempo que passou em garrafa conferiu-lhe uma maior cremosidade, complexidade e elegância. Com um PVP a rondar os 7€, merece a nossa atenção. Já sentados à mesa, foi servido o Monsaraz Bivarietal Antão Vaz e Verdelho 2022 Branco, a acompanhar as entradas: ostra e cabeça de xara. A frescura do vinho, neste momento dominado pela Verdelho (Tiago Garcia diz-nos que com o tempo a Antão Vaz irá sobressair), a sua intensidade e o seu final seco proporcionaram um ‘pairing’ bem conseguido. O lote estagiou em barricas usadas com ‘battonage’. Foram produzidas 5 mil garrafas com um PVP de 8 a 9€. Seguimos para outra novidade, o Reguengos Trifolium 2022 Grande Reserva Branco, lote das castas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, fermentado e estagiado em barricas novas. Bela cor amarelo palha brilhante, aroma expressivo com notas de fruta tropical fresca e de barrica, boca ampla, com volume, apresenta-se ainda muito jovem e com um perfil simultaneamente clássico e moderno. Intenso, complexo e persistente, foi a companhia ideal para o tártaro de espadarte, ‘leche’ de tigre, e amendoim caramelizado. Produzidas 2500 garrafas com um PVP a rondar os 15€. A acompanhar o momento seguinte, mil folhas de batata, papada, creme de batata “desirée” e óleo de coentros, foi servido o vinho Reguengos Trifolium

2022 Rosé, a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonês. Um rosé seco, sério e gastronómico, fermentado e estagiado em barricas de terceiro ano. Cor deliciosamente salmoadada, aroma fresco, com notas de fruta vermelha, romã e cereja e uma boca larga e firme, bem equilibrada pela frescura e elegância do vinho. Produzidas 1500 garrafas com um PVP de 9€.

### O MOMENTO ESPERADO

Foi então apresentado o Reguengos Garrafeira dos Sócios Tinto 2019, a acompanhar uma presa de porco, purê de couve-flor e batata. O presidente da CARMIM, Miguel Feijão, referiu que o vinho é “um enorme motivo de orgulho para os associados da CARMIM pelo seu reconhecimento”, manifestando ainda que tem sido um privilégio assistir e acompanhar a evolução das várias colheitas lançadas. Por sua vez, o enólogo Rui Veladas fez referência à “personalidade muito forte do vinho” que olha pouco a modas e “usa o tempo para se apurar”. O Reguengos Garrafeira dos Sócios 2019 é, como costume, feito com as melhores uvas, vindimadas à mão, de Alicante Bouschet (55%), Aragonês (30%) e Cabernet Sauvignon (15%) das melhores parcelas dos associados CARMIM. A fermentação dá-se em lagares e cubas de inox com controlo de temperatura, onde é feita uma maceração de cerca de 12 dias para conseguir uma maior extração de cor e taninos. Após a fermentação, seguem-se 18 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês e 12 meses nas caves depois de engarrafado. Foram feitas 30 mil garrafas com um PVP de 25€.

Já o CEO João Caldeira revelou que, devido à capacidade de evolução que o Reguengos Garrafeira dos Sócios tem vindo sempre a demonstrar ao longo das últimas décadas, decidiram ir mais longe e guardar nas caves da CARMIM um lote de garrafas que serão lançadas no mercado apenas dez anos depois da sua produção, ou seja, em 2029.

Após esta comunicação e como que para provar a longevidade do vinho, foram servidas três colheitas antigas do Reguengos Garrafeira dos Sócios. A acompanhar um arroz de forno com grelos e vaca barrosã, a colheita de 2013 mostrou estar num ótimo momento de consumo, com grande equilíbrio, frescura e elegância. A seguir, as colheitas de 1996 e 1993 acompanharam um pão de ló à moda de Ovar, a confirmar que doces de ovos e vinhos velhos são o ‘pairing’ perfeito. A colheita de 1996 estava em excelente forma, com notas de terra molhada, bosque, cogumelo e



uma boca a denotar alguma evolução, mas com uma frescura omnipresente e um final longo e complexo. A colheita de 1993 mais evoluída mas também a dar boa conta de si, com notas de café e caramelo salgado a sobressair e uma boca fresca, elegante e persistente. A prova, para quem dúvidas tivesse, de que estes vinhos envelhecem nobremente e merecem fazer parte do grupo dos grandes tintos alentejanos.

Para terminar o almoço, a frescura de um granizado de aipo, lima e manjeriça acompanhou o Monsaraz Colheita Tardia 2022, elaborado com Semillon e Viognier, ainda em amostra de casco. Muito jovem ainda, sobressaem as notas discretas de citrinos e laranja confitada e uma acidez no nariz e na boca que auspiciam uma boa evolução.

A CARMIM foi criada em 1971 por um grupo de 60 viticultores. O seu objetivo era produzir e comercializar vinho a partir das uvas dos seus associados. Os anos foram passando e a CARMIM resistiu e cresceu. Resistiu aos anos do boom de novos produtores no Alentejo, que desviaram a atenção dos consumidores das cooperativas e pacientemente, enquanto cimentava a sua posição como o maior produtor do Alentejo, continuou sempre a apostar na qualidade. Cresceu, renovou-se constantemente, investiu em recursos humanos e tecnologia, lançando novas marcas e referências, hoje conhecidas por todos: Terras d’El Rei, Bom Juiz, Régia Colheita, Monsaraz e, mais recentemente, Trifolium, entre ou-

tros. Hoje a CARMIM conta com cerca de 800 associados e cerca de 3 mil hectares de vinhas que controla minuciosamente, garantindo a qualidade da matéria prima para os vinhos que produz, que a tornaram líder do mercado nacional no segmento dos vinhos de qualidade. Para além de vinhos brancos, tintos, rosados e espumantes, produz um colheita tardia, vinhos licorosos, aguardentes e azeites de qualidade, que exporta para mais de 34 países. •

**18** 25,00€ | 15,5%

**REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS**

**DOC ALENTEJO, RESERVA TINTO, 2019**

**Alicante Bouschet, Aragonéz e Cabernet Sauvignon**

Cor granada intensa. Nariz expressivo e complexo com notas de barrica, fruta preta madura, especiarias e algum balsâmico. Encorpado e com taninos bem integrados, a boca confirma o nariz. Intenso e complexo mas harmonioso e elegante, tem um final persistente e seco. Um vinho de sol e planície, num perfil clássico e tentador.

TEXTO: João Pereira Santos

FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca / DR





## HERDADE CANAL CAVEIRA

### Dar vida a grandes vinhos

No sopé da Serra de Grândola, entre o Alentejo e o Atlântico, nascia há 10 anos a Herdade Canal Caveira, uma propriedade única, com 45 hectares, dos quais 25 plantados com vinha, e onde se produzem vinhos da Península de Setúbal.

“Viemos para o Alentejo porque as caves que temos no Norte, A Vinícola Castelar, em Anadia, não têm vinha. Tínhamos necessidade de aumentar o negócio dos vinhos e, por isso, compramos a Herdade Canal Caveira, fez agora, em outubro, 10 anos”, indica-nos José Paiva, o proprietário.

Com um total de 25 hectares de vinha, onde se podem encontrar 16 castas diferentes, na herdade são produzidos vinhos brancos, tintos, rosés e, mais recentemente, um espumante. Apesar da variedade de castas disponíveis, a opção acabou por recair na criação de vinhos monocasta ou com duas castas. Entre estes, destaca-se o Herdade Canal Cavei-

ra Syrah/Merlot Reserva 2019, um vinho de qualidade superior e que é o mais vendido da marca.

Da Herdade saem também os vinhos da marca Serra Brava, como é o caso do Serra Brava Private Selection 2016 Tinto (Touriga Nacional e Alfrocheiro), do Serra Brava Chardonnay 2020 Branco, do Serra Brava Verdelho Alvarinho 2020 Branco, do Serra Brava Sauvignon Blanc Reserva 2020 e do Serra Brava Colheita Seleccionada 2019 Tinto.

Na herdade é ainda produzida a marca Vinha Morena, nomeadamente o Bag in Box Vinha Morena branco e tinto, o Vinha Morena tinto e o Vinha Morena branco 100% Moscatel. Por fim, na mesma adega

é ainda produzido um frisante, um vinho único, regional da Península de Setúbal, feito a partir da casta Moscatel, o Serra Brava frisante Moscatel 2022.

Contudo, os responsáveis da herdade não se limitaram a estas produções. Vanda Paiva, enóloga, produtora e viticultrice da Herdade Canal Caveira indica-nos que, por estarem muito próximos do mar, optaram por fazer algumas experiências. “Colocamos algumas garrafas dos nossos vinhos, incluindo os de topo, no fundo do mar com o objetivo de terem outro tipo de estágio. Quisemos experimentar como evolui o vinho dentro de água, a uma profundidade de 12 a 15 metros, a uma temperatura constante,



ao ritmo da ondulação do mar e tivemos uma agradável surpresa. Os vinhos têm uma evolução mais rápida, mas resultam mais elegantes e continuam muito aromáticos". Durante o mês de novembro irão retirar as últimas garrafas do mar que lá colocaram e irão fazer posteriormente uma prova com garrafas colocadas anteriormente com um e dois anos.

Mais recentemente, fizeram a mesma experiência, mas agora nas Minas do Louçal, uma parceria que lhes permite ter os vinhos a estagiar num paiol também a 12 metros de profundidade, a uma temperatura constante e onde também se notou, nas provas já efetuadas, uma evolução muito diferente, em que os vinhos ficam mais elegantes. "Trata-se de uma evolução mais rápida, mas diferente, mais elegantes", realça a enóloga. Este vinho será apresentado em breve, na altura do Natal, mas as primeiras garrafas saíram para o mercado este verão.

Ambos os vinhos, do Mar e das Minas, têm de ter, no mínimo, um ano de estágio para se conseguir ver as diferenças. Essa informação é dada ao consumidor na garrafa. Para além disso, no caso do vinho das Minas, este irá também acompanhado com uma piriça, o minério extraído nas minas, que ajuda na sua identificação. A verdade é que os responsáveis se têm apercebido que uma boa parte dos clientes "compra duas garrafas, aquele que esteve na Mina e aquele que não esteve, exatamente para comparar, ver e sentir as diferenças".

Outra das apostas da Herdade Canal Caveira é o enoturismo, nomeadamente através da realização de provas de vinhos. Visitam a Herdade pessoas dos quatro cantos do mundo, que "escolhem especificamente Portugal para fazer enoturismo.







## VISITAM A HERDADE PESSOAS DOS QUATRO CANTOS DO MUNDO

Produzindo cerca de 120 mil litros por ano, a Herdade Canal Caveira tem como principal destino da sua produção a grande distribuição, nomeadamente os hipermercados Auchan e Continente, mas também marca presença em algumas garrafeiras nacionais. Para além disso, a Herdade está já presente em alguns mercados internacionais, como a Lituânia, a República Checa, a Polónia, o Canadá e a Suíça, mercados que representam já cerca de 10% do volume de negócios. Outra das apostas da Herdade Canal Caveira é o enoturismo, nomeadamente através da realização de provas de vinhos. Visitam a Herdade pessoas dos quatro cantos do mundo, que “escolhem especificamente Portugal para fazer enoturismo. O que é muito gratificante para nós. Pois, dado que estamos tanto a uma hora

de Lisboa como do Algarve, as pessoas procuram-nos cada vez mais”, relembra Vanda Paiva. E acrescenta, “alguns já nos visitaram mais do que uma vez e muitos deles trazem amigos e familiares”. Dada a crescente procura, a responsável aconselha todos os interessados em fazer reserva prévia. Para além disso, na Herdade Canal Caveira é ainda possível fazer eventos como casamentos, aniversários, almoços de família, ou eventos corporativos. A Herdade Canal Caveira inovou para além dos vinhos quando aceitou o convite do Clube Naturista do Centro que os contactou para perceber se seria possível fazer algo inédito em Portugal e, provavelmente, no mundo: uma vindima a nu. Os responsáveis aceitaram a proposta e a experiência tem corrido bem. “É o Clube Naturista do Centro que organiza, as pessoas vêm, fazem a colheita da uva, seguido de um piquenique a nu e uma

prova na adega, já devidamente vestidos”. Quanto ao futuro, o ano 2024 será um ano de lançamentos para a Herdade Canal Caveira. “Fizemos o nosso primeiro espumante, que irá sair em março de 2024 com as castas Moscatel e Arinto, um blend que ficou muito interessante”. Para além disso, irão lançar também um vinho monocasta de Touriga Nacional, um de Touriga Nacional/Syrah e um de Alfrocheiro, este último perto do final de 2024. Entretanto, e para este Natal, Vanda Paiva sugere o Sauvignon Blanc, o Chardonnay ou o Syrah/Merlot Reserva 2019, “todos eles excelentes para estarem em qualquer mesa e acompanhá-lo nesta época festiva”. •

**TEXTO:** Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte

**FOTOGRAFIA:** Ernesto Fonseca



17.5 13% | 6,40€ | 3000 grfs

**SERRA BRAVA**  
**CHARDONNAY 2021**  
**REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**

Amarelo citrino, limpo. Frutado intenso, com evidentes notas de maçã golden, marmelo, papaia, nuances de flores brancas. Na boca assume o perfil frutado, sente-se claramente a acidez da maçã, boa acidez e frescura, encorpado, gastronómico e persistente. MHD

17.5 13% | 10,49€ | 3000 grfs

**SERRA BRAVA**  
**SAUVIGNON BLANC RESERVA 2021**  
**REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**

Amarelo citrino, limpo. Exótico, com notas evidentes de lichias, melão branco, frutos de pomar, espargos brancos, flores. Bela acidez, salino, seco, gastronómico, encorpado, frutado, maçã verde, final longo e atrativo. MHD

17.5 13,5% | 15,50€ | 2000 grfs

**HERDADE CANAL CAVEIRA**  
**CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC RESERVA 2021**  
**REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**

Amarelo palha, com reflexos dourados, limpo. Intenso, fruta bem madura, maçã reineta, tostados. Na boca é encorpado e envolvente, com boa acidez e estrutura, madeira bem integrada, mantém a fruta e deixa notas de gengibre no final de boca, persistente. MHD

17.5 13% | 15,50€ | 2000 grfs

**HERDADE CANAL CAVEIRA**  
**CHARDONNAY RESERVA 2018**  
**REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**

Amarelo palha, limpo. Notas positivas de oxidação, maçã assada em evidência, interessante. Na boca mantém o perfil, fruta bem madura, fruta desidratada, boa acidez, fresco e vibrante, final intenso com notas especiadas. Belo vinho. MHD

18 14% | 15,50€ | 2000 grfs

**HERDADE CANAL CAVEIRA**  
**TINTO RESERVA 2019 | SYRAH E MERLOT**  
**REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**

Rubi com ligeiros tons acastanhados, limpo. Expressivo, com evidentes notas de fruta bem madura, bagas de goji, especiaria. Na boca está vivo, taninos firmes e integrados, tostados suaves, especiarias, pimenta vermelha, final longo e persistente. MHD

17.5 14% | 7,99€ | 1000 grfs

**SERRA BRAVA**  
**CABERNET SAUVIGNON 2017**  
**REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**

Rubi acastanhado, limpo. Aroma intenso fantástico a pimentos assados e especiarias. Na boca está vivo e vibrante, vegetal, taninos macios, madeira integrada, pimentas, noz-moscada, grande final. MHD





## QUINTA DA ALORNA celebra três séculos de existência

Na presença de mais de centena e meia de convidados e individualidades, entre as quais a ministra da Agricultura, Maria do Céu Antunes, o presidente do conselho de Administração da Quinta da Alorna, Pedro Norton, no seu discurso de abertura, abordou estes trezentos anos de história elencando todos aqueles que ao longo dos séculos geriram com sucesso este grande empreendimento agrícola desde 1723 até aos nossos dias.

A história da Quinta confunde-se com uma parte da história de Portugal. Começa em 1723 quando D. Pedro de Almeida conquista a Praça Forte de Alorna nas cercanias de Goa (Índia). Por esse feito, o rei D. João V concedeu-lhe o título de "Marquês da Alorna" e as terras então conhecidas por Quinta de Vale de Nabais. Em 1725 constrói este palácio, em Almeirim, que só sairá da família já em finais do século XIX, quando é vendido ao Conde da Junqueira. Mais tarde, em 1915, é novamente vendido a Manuel Caroça, conceituado médico dentista, corretor de mercadorias e homem de negócios, estando na família Lopo de Carvalho há cinco gerações.

Esta casa histórica e aristocrática da planície ribatejana é constituída por 2800 hectares, dos quais cerca de 200 são de vinha plantada na charneca e no campo. Na restante área, a principal man-

cha, 1900 ha, são de floresta que inclui montado de sobro, de onde é retirada cortiça, pinhal manso para produção de pinhão e eucaliptos para pasta de papel. Nos 500 ha de regadio tem produção fruto-hortícola diversa para a indústria agroalimentar. Atualmente ultrapassa 60% de autonomia energética com as suas seis centrais de produção de energia fotovoltaica.

Pedro Norton, presidente do conselho de Administração da Quinta da Alorna, no seu discurso de abertura, abordou estes trezentos anos de história elencando todos aqueles que ao longo dos séculos geriram este grande empreendimento agrícola desde 1723 até aos nossos dias.

Mencionando o passado mais recente, fez referência aos que contribuíram e contribuem com o seu trabalho diário para a sustentabilidade e crescimento do negócio e da empresa, não se esquecendo de referir o mais antigo funcionário, em atividade na casa há cerca de 70 anos, também presente nesta celebração, o senhor José Santos, descrito como uma pessoa afável, um confidente e um amigo leal.

Com o imponente palácio, construído no início do século XVIII como pano de fundo, seguiram-se momentos de festejo, de convívio, de partilha e de degustação de distintos vinhos da Quinta da Alorna com diferentes propostas de harmonização, preparadas para o efeito para cada vinho. Celebrou-se e brindou-se à história e ao legado, à região e à comunidade, à família e aos colaboradores, aos parceiros e clientes e finalmente à continuação do sucesso da Quinta da Alorna.

#### OS VINHOS DA ALORNA

Os primeiros vinhos com marca própria surgem na década de 70, tendo vindo a afirmar-se como das mais sólidas marcas de vinho não só na região do Tejo como em todo o país.

Com uma produção média anual de 2,2 milhões de garrafas das quais cerca de 50% para exportação, tem forte presença na grande distribuição e na restauração nacional, fidelizando públicos diversos.

Nos vinhedos da Alorna, alguns com mais de trinta anos, foram plantadas dezanove castas, nacionais e internacionais, entre as quais a Fernão Pires, Castelão ou a Tinta Miúda.

Um dos principais objetivos e desafios a médio prazo, é a valorização dos vinhos, admitindo a necessidade de aumentar o preço médio por garrafa e reforçar a presença das gamas superiores como o Marquesa da Alorna e o Reserva das Pedras, nos restaurantes e garrafeiras.

#### 300º ANIVERSÁRIO DÁ DIREITO A UM NOVO LIVRO E VINHO COMEMORATIVO

Esta celebração foi pretexto para o lançamento de um livro e de um vinho comemorativos.

O livro "Da Índia ao Tejo, do Tejo para o Mundo: 300 anos da Quinta da Alorna", da autoria da jornalista Maria João de Almeida, com prefácio do Professor António Barreto, é uma obra que descreve os momentos e as pessoas marcantes que contribuíram para a evolução da propriedade e da empresa, eternizando nomes, caras e momentos desta longa história.

O vinho comemorativo "Quinta da Alorna 1723" foi criado e apresentado pela responsável de enologia da Quinta da Alorna, Marta Reis Simões. Trata-se de um blend das castas Tinta Miúda, Castelão e Alicante Bouschet da vinha do Planalto, colheita de 2019. O mosto das três castas, estagiou separadamente em barricas de carvalho francês usadas (onde anteriormente estagiou o Marquesa de Alorna 2016) durante dez meses, de onde foram engarrafadas 712 unidades a 18 de novembro de 2020. É um vinho jovem, com nervo, aliando intensidade e elegância, aromático na fruta preta e vermelha, notas balsâmicas e de bosque, boa estrutura e equilíbrio, com taninos firmes e grande final. Claramente um tinto de guarda.

O kit de celebração do 300º aniversário da marca está à venda pelo valor de 300€.

TEXTO: Fernando Blasco Lopes

FOTOGRAFIAS: DR







# QUINTA DA CÔRTE

## celebra 10 anos e apresenta TNX

A Quinta da Côrte celebra 10 anos e apresentou as novas colheitas e o seu primeiro azeite biológico. Para celebrar essa data, recentemente lançou o TNX DOC Douro 2021, o primeiro vinho da que virá a integrar uma coleção de edições especiais.

Comemorando o seu 10º aniversário como produtora de vinho com o próprio nome, a Quinta da Côrte desenvolveu ao longo do ano de 2023 diversas iniciativas e apresentou várias novidades e produtos especiais, sob o mote dos quatro elementos da natureza – água, ar, terra e fogo – todos eles ligados de alguma forma ao mundo dos vinhos, e ao universo da Quinta da Côrte.

Entre estes, destaca-se o lançamento do “TNX DOC Douro 2021”, um vinho que celebra o elemento Terra e enaltece este terroir tão específico, com 26 hectares de vinhas, dos quais mais de metade são compostos por vinhas velhas. Este é o primeiro vinho da que virá a ser uma coleção de edições especiais da Quinta da Côrte, a produzir em anos únicos, com recurso a uvas das melhores parcelas da quinta, criteriosamente selecionadas por Marta Casanova, enóloga e diretora-geral do projeto. Batizado com o nome “TNX” (Touriga Nacional em Xisto), este “vinho de parcela”

vem não só homenagear a casta utilizada na sua criação, a Touriga Nacional, considerada a “rainha das castas”, plantada em solo de xisto, terroir único da Quinta da Côrte, como também assinalar uma década de história do produtor do Douro, uma região especial classificada pela UNESCO como Património Mundial.

Esta nova referência premium foi criada na sequência de uma prova de lotes durante a qual Marta Casanova e o consultor francês Stéphane Derenencourt, responsáveis pela enologia dos vinhos DOC Douro, notaram que havia um vinho totalmente diferente, que se destacava dos demais. Um vinho 100% Touriga Nacional, uma das castas portuguesas mais nobres, oriundo de uma parcela específica da Quinta da Côrte, a 504, que se encontra virada a norte, e que foi plantada nos anos 70.

Após a surpreendente prova de barrica, Stéphane Derenencourt criou o mote para que o vinho desta colheita e casta

se tornasse numa referência especial e de coleção, numa homenagem ao terroir que o viu nascer. O “TNX DOC Douro 2021” traduz todo o trabalho feito pela equipa do produtor e também toda a filosofia e essência deste terroir tão específico e único da Quinta da Côrte”, frisou Marta Casanova.

Em declarações à Paixão pelo Vinho, a enóloga e diretora-geral do projeto disse ainda que no “ano em que comemoramos 10 anos deste projeto, que me orgulho de dirigir, já foram vários os vinhos de grande qualidade apresentados ao mercado, bem como o nosso primeiro azeite biológico. Mas este vinho, o “TNX DOC Douro 2021”, criado em conjunto com a consultoria de Stéphane Derenencourt, é um produto e um projeto muito especial, que marca da melhor forma este ano de celebrações”.

De edição limitada, com apenas 658 garrafas, numeradas, em formato magnum (1,5l), o que proporciona uma melhor



“estes últimos 10 anos foram muito intensos, nomeadamente a construção de uma nova adega, na recuperação da antiga e histórica adega, agora dedicada aos Vinhos do Porto

evolução em garrafa, o “TNX DOC Douro 2021” estará à venda (PVPR 450,00€) a partir do mês de novembro em algumas garrafeiras e lojas da especialidade, em Portugal e no estrangeiro.

#### **QUINTA DA CÔRTE EXPORTA 90% DOS SEUS VINHOS**

Para além deste, destaque ainda para as quatro novas colheitas de vinhos, o Côte DOC Douro Branco 2022, Princesa Reserva DOC Douro Tinto 2021, Quinta da Côte Grande Reserva DOC Douro Tinto 2018 e um Vinho do Porto, o Quinta da Côte LBV 2018, e ainda uma nova colheita de azeite, o Quinta da Côte BIO, o primeiro azeite biológico da Quinta da Côte.

“Todos eles são vinhos com identidade própria, vinhos de qualidade. O facto de os lotes serem mais pequenos é uma estratégia de posicionamento nos vinhos premium, até porque temos custos de produção enormes, com muito trabalho manual e uma escolha muito criteriosa



dos bagos. Preferimos produzir com qualidade, pelo que procuramos vender a um preço que compense esses custos”, explica-nos a enóloga Marta Casanova.

A terminar, refira-se que os vinhos da Quinta da Côte têm na exportação o seu principal destino, representando cerca de 90% do volume de produção. EUA, Canadá e França são os 3 principais mercados de exportação, logo seguidos dos países nórdicos.

#### **APOSTA NO ENOTURISMO SURTIU EM 2018**

Adquirida em 2013 por Philippe Austruy, a Quinta da Côte tem vindo a conquistar um reconhecimento crescente. Em jeito de balanço Marta Casanova assume que “estes últimos 10 anos foram muito intensos, com muitos desafios nomeadamente a construção de uma nova adega, na recuperação da antiga e histórica adega, agora dedicada aos Vinhos do Porto, e da casa existente na quinta, hoje conver-

tida em Hotel Boutique com oito quartos, assim como todas as infraestruturas necessárias, como estradas, caminhos, sem esquecer a recuperação da vinha e seus melhoramentos”.

Este ano abriram uma boutique/loja de vinhos com esplanada na aldeia de Valença do Douro. Para 2024 a aposta passa pela colaboração com agências de viagens na promoção e divulgação da Quinta da Côte e na abertura de um restaurante na mesma aldeia. Tudo isto é o resultado da procura crescente que a Quinta da Côte tem sentido desde que, em 2018, apostaram no enoturismo. Prova disso mesmo, o ano de 2023 foi o melhor de sempre, tendo registado desde abril uma taxa de ocupação superior a 90%. A procura é, sobretudo de turistas americanos, canadenses, franceses seguidos pelos visitantes do norte da Europa. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira

FOTOGRAFIAS: DR





## COSTA BOAL E COSTINHA

### Continuidade e excelência

A Costa Boal apresentou num almoço, em Lisboa, cinco novos vinhos que são os primeiros a incluir uma nova imagem gráfica do rótulo do produtor. A ocasião serviu ainda para anunciar as novidades da 2CC, o projeto de António Boal e do ex-jogador de futebol Francisco Costa (Costinha), que conta agora com duas referências: o Segredo 6 e o Vinha do Professor.



A Costa Boal lançou três novos vinhos da Região do Douro e dois Vinhos do Porto que continuam a traduzir o posicionamento premium do produtor e que têm uma nova imagem gráfica que "reflete a tradição de mais de 150 anos de história com a modernidade da marca". A grande novidade é a inclusão do brasão da família nos rótulos, que foi feito "sem perder sobriedade, sofisticação e simplicidade", salientou Joana Avô, a responsável da Brand Taste – atelier de design a cargo do qual ficou o rebranding. A principal preocupação foi "transformar a herança da Costa Boal numa experiência visual de excelência, garrafas que visualmente transcendam o tempo. Os novos rótulos têm uma "combinação de altos e baixos-relevos, verniz, braille espessurado e, no caso do Porto 50 Anos, estampagem a ouro", realçou a designer.

#### OS NOVOS VINHOS

António Boal apresentou o Costa Boal Chardonnay 2022, do qual foram produzidas 2 mil garrafas; este é um vinho que usufruiu de um "estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês e tem um perfil muito fresco e elegante", sublinhou. Outro dos lançamentos foi a 3ª edição do Costa Boal Homenagem Branco. Da colheita de 2019 e com uma produção de 1500 garrafas, este vinho proveniente das vinhas de Alijó com estágio em barrica de 18 meses, é elaborado com as castas Códega de Larinho, Rabigato, Gouveio e Arinto. Este é um "vinho altitude" já que as vinhas estão plantadas a "550 metros de altitude", referiu o produtor.

O Costa Boal Homenagem Tinto Grande Reserva 2015 teve uma produção de 3 mil garrafas, das quais são vendidas apenas mil por ano "para ver a evolução", sendo esta a segunda edição deste vinho com uvas das castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão provenientes da Quinta dos Tojais na Cabêda (Alijó).

António Boal explicou que "é escolhido o melhor ano dos últimos 5 a 6 anos e depois leva 15% Tinto Cão e Sousão para dar um refrescamento", algo que é "permitido no Douro" criando assim "um vinho único e harmonioso".

#### PORTO 50 ANOS E VERY VERY OLD

O produtor apresentou ainda dois Vinhos do Porto muito especiais envelhecidos em madeira - o Costa Boal Porto 50 Anos e o Costa Boal Very Very Old Port (VVO), que chegam ao mercado em garrafas de 0,5l e com edições limitadas de 400 e 200 garrafas, respetivamente. O VVO é um vinho com mais de 100 anos que envelheceu, ao longo de várias gerações, em cascos de madeira, na adega que a empresa tem na aldeia de Cabêda, no Douro.

António Boal destacou a importância destes lançamentos, "vinhos desta raridade têm um valor imensurável. São raros, únicos, de quantidades limitadas, é certo, mas mais do que isso contém em si décadas e décadas de história que as gerações souberam proteger e perpetuar para que agora possam mostrar ao mundo o quanto o Vinho do Porto encerra de excecional e o que há de diferenciar sempre esta Região Demarcada de todas as outras do mundo. Para a Costa Boal ter este património na empresa é uma honra".

#### 2CC: UMA PARCERIA DE SUCESSO

A colaboração entre António Boal e Francisco Costa (mais conhecido por Costinha) começou em 2018 quando decidiram comprar uma vinha velha, atualmente com quase 70 anos, de 3,5 hectares em Trás-os-Montes. Costinha referiu à Paixão Pelo Vinho que "sempre gostou muito da área dos vinhos, mas que nunca pensou em ser produtor". No entanto, confessou que "quando o António lhe lançou o repeto, achou que fazia sentido" e que "está muito satisfeito com o resultado".

Nasceu, assim, a 2 CC Produção de vinhos Lda. com o "intuito reforçar o posicionamento premium do vinho português" e cujo primeiro vinho, o Segredo 6 (2019), chegou ao mercado no ano passado. A área de enologia do projeto está a cargo de Paulo Nunes, que também é o enólogo da Costa Boal Family Estates. A ideia, segundo António Boal, é fazer vinhos que "preservem a identidade de Trás-os-Montes".

Sobre a propriedade e o terroir, Francisco Costa indicou que os solos são de "xisto e quartzito", que a vinha está plantada de cima para baixo e que existe uma







O 6 foi escolhido para dar nome ao vinho Segredo já que era o era o número utilizado por Costinha no FC Porto e na seleção nacional e simbolizam união, confiança e segurança

grande variedade de castas entre as quais se destacam "Malvasia, Verdelho e Viosinho", nas brancas, e "Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet, Tinto Cão, Sousão e Bastardo", nas tintas.

#### DOIS VINHOS MUITO ESPECIAIS

A 2CC apresentou a nova colheita do Segredo 6 (2020) com uma produção de 333 garrafas magnum (1,5L) e da mesma vinha, uma outra referência que é uma novidade: a Vinha do Professor. Este vinho é apenas vendido em estojos de três unidades de 0,75l e está limitado a 1250 garrafas.

António Boal explicou como surgiu a novidade: "falamos de uma vinha que produz 1500 e 1800 litros e que começamos a vindimar de cima para baixo. Depois da microvinificação, que foi para 3 barricas diferentes, fizemos provas e houve uma barrica que se destacou da

qual fizemos o Segredo 6. Decidimos usar as outras duas, dada a qualidade, para fazer um novo vinho. O nome veio do facto de termos comprado a vinha a um professor."

Ambos os vinhos têm as mesmas castas autóctones da região das quais se destacam a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela e Alicante Bouschet, entre outras.

#### A PENSAR NO FUTURO

No entanto, podemos esperar novas surpresas dos produtores. Em declarações à PPV, Costinha indicou que, este ano, "pela primeira vez houve mais produção de uvas brancas", e por isso, "estão a fazer uma experiência" e "se houver possibilidade de fazer um vinho branco que reúna os requisitos para ser 2 CC" este deverá chegar ao mercado, "em princípio como Vinha do Professor". Mas os produtores não querem ficar

pelo mercado nacional por isso, estão em "contactos avançados com o mercado brasileiro", a verificar a "viabilidade do mercado angolano" e há ainda a possibilidade de virem a criar "uma boutique em Trás-os-Montes que traga um maior envolvimento com o público permitindo mais vendas, em especial a consumidores internacionais".

Por outro lado, António Boal e Francisco Costa estão já a pensar no futuro e na sustentabilidade da vinha, como sublinhou o ex-futebolista, "estamos a começar a replantar as áreas que estão mais degradadas com enxertos da própria vinha. Estas novas plantas não serão usadas para colheitas futuras, mas estão pensadas para o longo prazo, ou seja, para os nossos netos".•

TEXTO: Mafalda Freire

FOTOGRAFIA: DR / Ernesto Fonseca



18 65€ | 13% | 2000 grfs | 0,75 L

### COSTA BOAL HOMENAGEM

#### BRANCO GRANDE RESERVA 2019

Códega de Larinho, Rabigato, Gouveio e Arinto

Amarelo citrino, limpo e brilhante. Elegância e profundidade. No nariz faz adivinhar um grande vinho. Destaca-se pela frescura, deixa notas de frutos citrinos, toranja, folha e flor de laranjeira. Intenso e untuoso, frutado, com bela acidez e frescura, frutado, madeira bem envolvida, termina persistente e promete continuar a amadurecer em garrafa por longos anos. **MHD**



18.5 90€ | 14,5% | 3000 grfs (1000/ano) | 0,75 L

### COSTA BOAL HOMENAGEM

#### TINTO GRANDE RESERVA 2015

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão

Rubi intenso, limpo. Fantástico. Tem um aroma fresco, a lembrar bosque, flores, árvores e ervas, fruta madura, destaca ameixa preta, cereja preta, mirtilos, vai crescendo. Na boca é rico, a fruta madura bem presente, taninos macios e cheios de potencial, boa acidez e frescura, o estágio em madeira a deixar complexidade, termina longo e persistente. **MHD**



19 600€ | 14,5% | 333 grfs | 1,5 L

### SEGREDO 6

#### TINTO 2020

Castas autóctones de Trás-os-Montes, das quais se destacam a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Alicante Bouschet, entre outras.

Cor rubi intensa, limpo. Profundo, intenso, rico. O nariz revela-se em camadas, começa pelas notas mentoladas, depois balsâmicas e no fim as frutas das envolvidas em tostados e especiarias discretas. E cresce no copo. Na boca é encorpado, envolvente, com taninos macios mas vigorosos, mentolado, com madeira bem integrada a complexa e, especiarias, tostados, cheio de classe, termina longo, persistente e cheio de potencial. **MHD**



18.5 675€ (cx de 3 c/ estojo) | 14,5% | 1250 grfs | 0,75 L

### VINHA DO PROFESSOR

#### TINTO 2020

Vinhas Velhas (68 anos), Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Alicante Bouschet, entre outras.

Rubi intenso, limpo. Intenso, muito balsâmico, com evidentes notas de bosque, violetas, pinho, caruma, toque mentolado, fruta vermelha madura. Rico, envolvente, com bela acidez e frescura, especiado, frutado, mentolado, grande vinho, tem taninos aveludados mas firmes, persistente e profundo. **MHD**



19 260€ | 20% | 400 grfs | 0,5 L

### COSTA BOAL

#### PORTO TAWNY 50 ANOS

Mistura de castas nobres do Douro

Aromático, expressivo, intenso em notas de frutos secos, noz, avelã, caramelizados, frutos desidratados, gengibre, especiarias, vai crescendo no copo. Muito equilibrado nas várias valências, acidez e frescura, álcool e doçura, toque exótico, frutos secos, pimentas, preta e caiena. Bem envolvente e persistente no final. Grande vinho. **MHD**



20 1300€ | 19,5% | 200 grfs | 0,5 L

### COSTA BOAL

#### VERY VERY OLD PORT

Mistura de castas nobres do Douro

Âmbar acastanhado com reflexos verdes. Ligeira nota de vinagrinho, frescura incrível, tostados, frutos secos, especiaria, noz-moscada, cresce no copo e vai-se revelando em camadas. Na boca é gordo, untuoso, quase que se mastiga. Um vinho especial, envolvente, que deixa um toque exótico, especiarias, e muda a cada minuto. Perfeito! **MHD**





## QUINTA DO PILOTO

Herdeira de uma grande tradição vinícola, a Quinta do Piloto cresceu ligada à história de Palmela. Contando a história de quatro gerações da família Cardoso, o projeto Quinta do Piloto assume-se como um projeto de vinhos com uma grande identidade regional ligados a uma história familiar. Produzidos a partir de lotes escolhidos entre 200 hectares de vinhas nos melhores terroirs da região, os vinhos da marca destacam-se pela sua qualidade e pela utilização das castas mais tradicionais

Recuando no tempo, a história da Quinta do Piloto começa logo no início do século XX, mais precisamente em 1900, quando Humberto Cardoso parte para o Brasil em busca da fortuna. Regressado a Palmela, pouco depois de partir, casou com Adelaide Carvalho Cardoso, filha de uma família ilustre de proprietários vinícolas.

Acompanhando o início da indústria automóvel, Humberto, um jovem empreendedor e visionário, viu aqui a oportunidade de criar uma empresa rodoviária. A Auto-Cars Palmelense, uma das

primeiras empresas do género no nosso país e pioneira na criação de carreiras internacionais. O crescimento de Lisboa levou a que fosse a Auto-Cars Palmelense a fornecer muitos dos primeiros autocarros da Rodoviária Nacional.

Mais tarde, com os lucros da venda da empresa, o empresário decide investir no negócio na viticultura, em plena expansão na região, adquirindo três grandes herdades: Fonte da Barreira, Lau e Alboal onde iniciou a plantação de vinha. Construiu também duas adegas, primeiro a da Quinta do Piloto e depois

a da Adega da Serra. Assim se iniciava a ligação da família Cardoso à viticultura.

A Casa Agrícola Humberto Cardoso cresceu com a venda de vinho a granel na região. O fundador, tornou-se um dos maiores viticultores da região e destacou-se pela sua dedicação a Palmela. Em 1952, como presidente da Câmara, construiu o Cine Teatro S. João, que marcou a vida cultural de Palmela e para o qual foi buscar pessoalmente à Alemanha um dos mais modernos equipamentos de projecção do país. Contudo, cedo o fundador entregou toda a gestão



Quinta do Piloto Garrafeira tinto é um vinho especial, um Castelão oriundo de uma vinha com mais de 80 anos, com estágio de 16 meses em barrica e, posteriormente, de 6 anos em garrafa, antes de ser comercializado.

das quintas e adegas aos seus filhos, Rui e Álvaro Cardoso, e partiu para realizar um sonho seu, uma volta ao mundo na companhia da sua esposa. Muito jovem, Álvaro Cardoso assumiu a responsabilidade do negócio da família, que desenvolveu seguindo o modelo original. Com quase 500 hectares de vinha, a família era o segundo maior produtor da região, logo a seguir a Rio Frio, a maior vinha da Europa. Produziam 3 a 4 milhões de litros de vinho, um volume extraordinário para a época, vendidos a granel para grandes empresas da região. Também Álvaro se destacou como benemérito de Palmela. Como presidente

da Câmara, ainda muito jovem, trouxe água canalizada, tornando-se uma figura muito respeitada na região. Mais tarde o seu sobrinho, Humberto, formado em agronomia veio a integrar a empresa, que liderou sempre com o sonho de engarrafar os seus próprios vinhos. O sonho acabaria por se realizar com a entrada da quarta geração, pela mão do seu filho Filipe Cardoso, que hoje lidera o negócio da Quinta do Piloto.

#### ENGARRAFAR VINHOS DESDE 2013

Contando atualmente com cerca de 200 hectares de vinha, o projeto dos vinhos engarrafados é ainda recente. "Começa-

mos apenas em 2013", mas desde então "a Quinta tem ganho notoriedade e tem crescido em vendas. A coisa tem-nos corrido bem", afirma Filipe Cardoso. A verdade é que "não quisemos ser mais uma adega a produzir e a vender vinhos na região. Assumimos o objetivo de nos distinguir pela qualidade e por produzir vinhos autênticos da região, que transmitam a identidade do nosso terroir, mas também do próprio enólogo".

"Nunca quisemos ser um produtor de quantidade, mas sim de qualidade. A nossa pretensão é ficarmos conhecidos como um dos melhores produtores de vinhos com as castas mais tradicionais



da região, como é o caso da Castelão e dos Moscatéis, de Setúbal e Roxo”, afirma o responsável.

A entrada no mercado foi concretizada com apenas três vinhos: um branco de Moscatel Roxo (ainda hoje o best seller da Quinta), um Reserva tinto, e um branco. Hoje a gama de vinhos Quinta do Piloto é mais extensa, começa na gama Vinha dos Pardais, um vinho de entrada - branco e tinto. Segue-se a gama de varietais, com o Piloto Collection (Roxo, Síría, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional), e a gama mais clássica, o Quinta do Piloto Reserva (branco, rosé e tinto). Por fim, no topo de gama, temos o Quinta do Piloto Coleção da Família (branco e tinto).

Para além destes, em anos especiais, a marca lança o Quinta do Piloto Garrafeira tinto, que vai na sua segunda edição. Trata-se de um vinho especial, um Castelão oriundo de uma vinha com mais de 80 anos, com estágio de 16 meses em barrica e, posteriormente, de 6 anos em garrafa, antes de ser comercializado. Este é um vinho apenas produzido em anos excelentes, tendo a sua primeira edição no ano 2012 e a segunda edição em 2015, uma edição limitada a 562 garrafas e com o PVP de 95 euros.

Para além disso, têm ainda um espumante, o Quinta do Piloto Espumante Extra Brut Reserva, produzido à base das castas Castelão e Arinto. Isto sem esquecer, a grande gama de Moscatéis, que começa com os Superiores 2016, o 10 anos (Setúbal e Roxo) e o 20 anos de Setúbal. Por fim, a marca tem ainda uma gama única e muito particular que é a Coleção de Família, vinhos dos quais apenas são produzidas 25 garrafas por ano, posicionados num patamar de vinhos de luxo como é o Moscatel Extraordinário.

A juntar a esta lista existe ainda o Kamikaze, uma gama de vinhos que dá largas à imaginação, um conjunto de experiências que originam vinhos “fora da caixa”, diferentes, muito particulares e que procuram testar o mercado. Este ano a marca lançou também uma aguardente especial.

Com uma produção anual de cerca de



100 mil garrafas, os vinhos da Quinta do Piloto podem ser encontrados tanto no mercado nacional, como nos mercados internacionais, tais como nos EUA, Canadá, Brasil, Itália, Inglaterra, Holanda, Bélgica, Bulgária, Rússia, Suíça, Dinamarca, Suécia, Angola, Macau, Taiwan, China e, em breve, Timor-Leste.

### ENOTURISMO PERMITE DAR A CONHECER A HISTÓRIA DA FAMÍLIA E DOS SEUS VINHOS

Procurando mostrar um pouco da história da família, da região e dos vinhos Quinta do Piloto, a família apostou igualmente, em 2015, na abertura de um espaço de enoturismo. Desde então, a Quinta do Piloto não para de receber visitantes, oferecendo aos mesmos a possibilidade de visitar a adega e a vinha e ainda de provar os seus vinhos.

Para além disso, ao longo do ano são ainda recriadas algumas tradições, como o piquenique de Santo António,

uma tradição antiga da família que consistia na realização de um piquenique familiar no fim de semana a seguir ao Santo António. Ou o Dia da Espiga, que se realiza em maio, em parceria com a padaria Moinhos Vivos, e que permite aos visitantes fazerem o seu próprio pão, onde mais tarde colocam o ramo da Espiga que podem apanhar na própria quinta. Por fim, existe ainda a tradicional Adiafa, que se realiza no último dia da vindima, com a participação de um rancho folclórico e celebrado com um grande almoço.

A somar a tudo isto, é ainda possível pernoitar na Quinta do Piloto ou, de uma forma mais privada, organizar eventos como casamentos, batizados, festas de aniversários ou outros. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte

FOTOGRAFIA: Ernesto Fonseca



17 16€ | 12,5% | 2500 grfs

**QUINTA DO PILOTO**  
**ROSÉ RESERVA 2022 | DOC PALMELA**

Touriga Nacional, Castelão  
e Cabernet Sauvignon

Rosé clarinho, lindo e brilhante. Aroma intenso em notas de frutos de pomar, vermelhos e brancos, toque fresco de maçã, elegância das notas de flores brancas, toque de pimenta. Na boca revela notas vegetais, é envolvente, fresco, encorpado, um rosé sério, com notas do estágio em barrica, tostados, boa persistência final. **MHD**.



19 95€ | 14,5% | 462 grfs

**QUINTA DO PILOTO GARRAFEIRA**  
**TINTO 2015 | DOC PALMELA**

Vinhas Velhas de Castelão

Granada, intenso, limpo. Aroma intenso, a pedir algum tempo no copo para se revelar em pleno. Depois mostra notas de frutos pretos envolvidos em notas vegetais, chá preto, balsâmicos, especiarias, pimenta preta e cardamomo. Na boca é encorpado, cheio, tem taninos firmes mas suaves, o estágio de madeira a deixar complexidade e estrutura persistente. Grande Vinho! **MHD**



17.5 16€ | 12,5% | 1500 grfs

**QUINTA DO PILOTO**  
**BRANCO RESERVA 2019 | DOC PALMELA**

Antão Vaz e Arinto

Amarelo palha, limpo. Aroma marcado pelas notas frutadas, citrinos, casca de laranja, frutos brancos maduros. Na boca tem boa estrutura, complexidade, é rico, amplo, com apontamento mineral, tostados, boa acidez e perfil gastronómico, persistente. Belo vinho. **MHD**



17.5 16€ | 14% | 5600 grfs

**QUINTA DO PILOTO**  
**TINTO RESERVA 2019 | DOC PALMELA**

Vinhas Velhas de Castelão

Rubi intenso, limpo. Destaca notas de frutos silvestres e vermelhos, toque citrino, especiarias, chocolate. Na boca mantém o sabor frutado, agora com presença de ameixa preta. É desafiador, tem taninos gulosos, boa estrutura, notas tostadas, persistente, promete longevidade. **MHD**



18 21€ | 12,5% | 1350 grfs

**QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DA FAMÍLIA**  
**BRANCO 2019 | DOC PALMELA**

Arinto e Antão Vaz

Amarelo com reflexos dourados, limpo. Intenso, elegante, rico, vai crescendo no copo, destaca notas de frutos maduros, desidratados, nota de resina, tostados, especiarias. Na boca está bem estruturado, tem grande acidez e frescura e promete envelhecer com muito nível, notas de frutos secos, especiarias, final prolongado. **MHD**



18,5 35€ | 14% | 940 grfs

**QUINTA DO PILOTO COLEÇÃO DA FAMÍLIA**  
**TINTO 2019 | DOC PALMELA**

Vinhas Velhas de Castelão da Família Cardoso

Rubi intenso, limpo. Intenso em notas frutadas, com destaque para frutos silvestres maduros e ameixa preta, nota de pinho, resina, balsâmicos, especiarias. Na boca é envolvente, encorpado, tem taninos sedosos, bela acidez, amplo, distinto, de final persistente e de grande elegância. **MHD**



# CZAR O Vinho dos Açores e dos Imperadores

Na Ilha do Pico, nos Açores, acaba de nascer o último e exclusivo Czar do século passado, de 1999, ainda produzido pelo fundador/criador José Garcia - pai do herdeiro e atual produtor Fortunato Garcia. São apenas 86 garrafas e o preço é de 7500€.





Este vinho apenas se consegue fazer em anos excepcionais e consegue atingir naturalmente níveis de álcool acima de 18%



A Ilha do Pico é a mais jovem de todo o Arquipélago, com 270 mil anos, e foi povoada em meados de 1400, sendo que as primeiras vinhas têm registo em 1460. Durante vários anos serviu de entreposto estratégico para as embarcações portuguesas e também vindas do norte da Europa para se abastecerem de mantimentos e vinho.

Conta-se a história de que a Ilha do Pico chegou a ter muros para proteger as vinhas dos ventos e sal do Atlântico (os famosos currais), que davam duas voltas a linha do Equador. Isso ajuda a perceber a dimensão e importância que a produção de vinho tinha para a Ilha.

Contudo, após o míldio, o oídio e depois a filoxera, que dizimaram todas as vinhas, o negócio do vinho desa-

pareceu. Grande parte dos Picuenses imigraram à procura de melhores condições de vida, sendo que muitos viajaram em barcos de pesca, nomeadamente da caça Baleia (Cachalote), que foi um negócio rentável até 1984, ano em que foi proibida a caça.

Desde o início do século passado várias vinhas têm vinho a ser recuperadas, mas ainda existem várias ao abandono. O avô de Fortunato era baleeiro, o que permitiu que José Garcia fosse estudar para fora, dando-lhe uma visão diferente e quando regressa adquire grande parte das principais vinhas na Criação Velha, zona de vinhas velhas em frente ao mar, e retoma a produção do tão afamado "vinho passado" que é vindimado tardiamente originando uvas sobremaduras,

que dão um mísero rendimento de 300 kg por hectare.

Este vinho apenas se consegue fazer em anos excepcionais e consegue atingir naturalmente níveis de álcool acima de 18%, sendo também seco e de acidez alta. Era um vinho muito apreciado pela Ordem dos Cavaleiros e pelo Czar Russo, o que deu origem ao nome do vinho, pois pela sua distinta qualidade sempre teve um preço muito acima da média e só os mais abastados podiam alcançar estes exclusivos néctares.

Atualmente os vinhos Czar são classificados como DOP Pico e como Vinho Licoroso, contudo estes vinhos não têm qualquer adição de aguardente, o que pode causar alguma confusão ao consumidor. Desde 2019 passaram a ter



Os vinhos feitos por Fortunato Garcia não são muito diferentes dos originais feito pelo seu pai. Entre as distinções importantes estão a realização de uma decantação a frio na primeira semana após a vindima, para separar as borras pesadas, e em vez de terem um estágio de 3 anos passam pelo menos 8 anos em barrica.

uma Denominação própria, mas a primeira colheita desta nova regulação só sairá depois de 2027.

Os vinhos feitos por Fortunato Garcia não são muito diferentes dos originais feito pelo seu pai. Entre as distinções importantes estão a realização de uma decantação a frio na primeira semana após a vindima, para separar as borras pesadas, e em vez de terem um estágio de 3 anos passam pelo menos 8 anos em barrica.

#### VINHOS EM PROVA

De forma a perceber a evolução dos vinhos, o produtor colocou em prova os Czar 2009, 2004 e 2003. Todos em grande forma e estado de conservação, contudo o 2009 teve um especial destaque pela sua intensidade e frescura, ainda com muitos anos pela frente.

Seguido o que está atualmente no mercado, do ano 2013, que foram feitas apenas 863 garrafas. É vinho singular com uma cor âmbar intensa, aroma com grande complexidade e na boca é uma

explosão de sabores, terminando seco e de uma persistência impressionante.

O Czar 2014 que será a próxima edição com 996 garrafas, tem uma cor acastanhada mais marcada, faz lembrar um Vinho Madeira ou um Porto Branco com muitos anos. O aroma tem mais fruta de caroço madura, na boca é ainda mais intenso que o seu antecessor, deixando um final de boca quase interminável. Ambos são deliciosos e são tão bons que se pode beber o vinho apenas à conversa, mas com um Queijo da Ilha com 60 meses de cura é qualquer coisa de espetacular. Ambos custam 500€, para já!

#### O CZAR 1999

Chega então o tão almejado 1999, que ainda foi feito por José Garcia e esteve guardado em garrações de vidro até este ano. O blend destes garrações foi feito por Fortunato como forma de homenagear o seu pai, que lhe passou esta grande paixão e legado de grande responsabilidade de continuar a fazer o famoso "vinho

passado", ou "vinho amoroso". Resultado deste blend são apenas 86 garrafas, que vêm numa lindíssima garrafa de cristal da Vista Alegre, gravada a ouro. Tudo a combinar com este vinho muito especial, de aroma exótico a cacau branco, damascos e frutos secos. Na boca é cheio, intenso, mas com conjunto harmonioso e complexo. Final de boca sedoso e que nos deixa a pensar como é possível haver vinhos desta dimensão.

A combinação perfeita para este vinho será apenas uma música inspiradora e a companhia de alguém que realmente aprecie, pois certamente será um momento que ficará para a eternidade.

Quem quiser investir, até o dia 31 de dezembro deste ano ainda poderá ter o seu nome gravado na garrafa e na caixa. Além disso, ainda usufrui de um desconto de 1000 euros da compra "en primeur". Este vinho tem um custo de 7500€ e existem apenas 86 garrafas. •

TEXTO: Sérgio Ivan Santos

FOTOGRAFIAS: DR





**MAIL BOXES ETC.**  
**#PeoplePossible**



**Expedição**



**Embalagem**



**Logística**



**e-Commerce**

A MBE oferece um serviço de transporte completo e personalizado para destinos nacionais e internacionais. Além disso, a MBE simplifica todas as suas operações de comércio eletrónico, desde a gestão automatizada das encomendas até à logística integrada.

**MAIL BOXES ETC. 3186**  
Rua Barão de Moçâmedes,  
loja 9B  
2775 - 715 Carcavelos  
Portugal  
T. +351 214 532 170  
mbe3186@mbeportugal.pt

**Todas as soluções**  
**[www.mbe.pt](http://www.mbe.pt)**

# **Sirva o seu vinho, com as soluções MBE**

©2023 MBE Worldwide | Os Centros MBE são administrados por empresários independentes que operam sobre a marca MBE por meio de um contrato de franquia. Nem todos os serviços e produtos oferecidos pela Mail Boxes Etc. estão disponíveis em cada ponto de venda MBE. O serviço está sujeito a termos e restrições.



# A ARTE É QUE VAI FAZER a distinção!

Natural de Felgueiras, João Paulo Gaspar cresceu em Alijó. Licenciou-se em Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, na colheita de 1997. Iniciou a sua atividade profissional no princípio deste século no sector cooperativo na região do Douro. Hoje trabalha na região dos Vinhos Verdes e está prestes a atingir o número redondo das 100 milhões de unidades engarrafadas ao longo dos mais de 20 anos de profissão.

"Cresci numa terra rodeada de vinhas e o contacto com os vinhos era uma realidade natural". Curiosamente, ao terminar os estudos do secundário João Paulo Gaspar "queria algo totalmente diferente, uma profissão que o levasse para fora. A escolha acabou por recair na engenharia, área que o fez conhecer uma realidade bastante diferente, a da cidade grande. "Acabei por perceber que não me encaixava nessa realidade e que onde me sentia mais confortável era naquela da qual estava a tentar fugir. Voltei, por isso, para Trás-os-Montes, para ingressar na licenciatura em Enologia" e cultivar a paixão pelo mundo dos vinhos.

Em conversa com a Paixão Pelo Vinho, o enólogo da Vercoope admite que "todas as regiões têm as suas particularidades e os seus encantos". Por isso, não é de estranhar quando diz que participa na produção de um bocadinho de tudo. "Num país tão rico e diversificado no que toca aos vinhos, poder acompanhar e participar no que todas as regiões proporcionam, ano após ano, é realmente um privilégio". Ainda assim, o enólogo revela que os vinhos que realmente mais gosta de fazer, são "vinhos de perfil jovem e fresco, sejam eles brancos, rosados ou tintos".

Apesar de respeitar todas as castas e acreditar que todas têm o seu espaço, João Paulo Gaspar afirma que, nos brancos "gosta muito do Moscatel Galego", influências de ter crescido com uma casta que "proporciona vinhos extremamente aromáticos e sedutores", e da Arinto, que é "muito versátil e resulta em espumantes fantásticos e tranquilos bastante completos". Já nos tintos, a preferência do enólogo recai no Espadeiro, "uma casta regional, mas que "quando vinificada em bica aberta

resulta em vinhos rosados muito jovens e atraentes", ou a Tinta Amarela, "para tintos elegantes".

Desafiado a fazer uma breve retrospectiva do setor, João Paulo Gaspar admite que, desde que iniciou a sua atividade, houve grandes alterações, principalmente nos perfis dos vinhos. "No passado procuravam-se vinhos concentrados, potentes e robustos. Agora pretende-se a elegância e o equilíbrio". Também a nível tecnológico houve uma grande evolução, como a melhoria no controlo dos processos e maior celeridade dos mesmos. "Passou a haver uma grande influência das novas tendências e o mercado passou a ser global. Porém, no final a arte é que vai fazer a distinção".

Questionado sobre o que falta fazer para os vinhos portugueses serem cada vez mais (re)conhecidos, o enólogo frisa que o "reconhecimento é fruto de um longo trabalho iniciado há muitos anos e que foi sempre evoluindo". Ainda assim, concede, "este não terá um fim porque os desafios são constantes e cada vez maiores. Estamos num bom momento, temos excelentes profissionais desde a produção da uva até ao momento da venda, mas sabemos também que não podemos ficar por aqui. Acredito que a proximidade, estarmos mais presente junto dos clientes e dos consumidores externos, será um ponto a somar ao nosso reconhecimento".

Outro aspeto a que está atento são as alterações climáticas. Para o especialista esta "é uma situação mais que atual e que se introduziu no nosso dia-a-dia com muita rapidez. Ainda há uns anos atrás discutíamos o que as alterações iriam provocar. Hoje temos a consciência que estamos a sofrer essas consequências. Temos de estar preparados,

porque cada ano é diferente. Ter versatilidade e capacidade de adaptação serão trunfos para podermos transformar as adversidades em oportunidades".

Quanto ao futuro, o enólogo procura sempre "fazer melhor. Ajudar ao reconhecimento da qualidade dos nossos vinhos, dentro e fora de portas", é o seu maior objetivo. Isto sem esquecer a experimentação. "Gosto muito de desafios e acredito que os próximos 20 anos serão assim", finaliza. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira

FOTOGRAFIAS: DR

João Paulo Gaspar afirma que, nos brancos "gosta muito do Moscatel Galego", influências de ter crescido com uma casta que "proporciona vinhos extremamente aromáticos e sedutores", e da Arinto, que é "muito versátil e resulta em espumantes fantásticos e tranquilos bastante completos".







# OLTREPÒ EM ITÁLIA

## Terra di Pinot Nero

Território dedicado à produção de vinhos desde a antiguidade, a região italiana de Oltrepò Pavese é hoje um terroir muito apreciado pela qualidade, originalidade e versatilidade dos seus vinhos.

A convite do Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, a Paixão Pelo Vinho participou na terceira edição do evento “Oltrepò, Terra di Pinot Nero: um território, uma vinha, duas excelências”, uma viagem sensorial de descoberta, degustação e celebração da dupla alma do Pinot Nero.

Localizada a cerca de 40 km de Milão, estrategicamente posicionada entre Piemonte, Ligúria e Emilia Romagna, Oltrepò Pavese é responsável pela maior área cultivada de vinha e pela maior produção de vinhos na região da Lombardia.

Apesar de ainda ser pouco conhecida fora do seu país de origem, os seus vinhedos são cultivados num conjunto de quatro vales, Valle Staffora, Valle Coppa, Valle Scuropasso e Valle Versa, orientados aproximadamente ao longo de um eixo sul-norte, ligando o clima marinho mediterrâneo da Ligúria ao clima mais continental do Vale do Pó e das encostas dos Apeninos, cadeia montanhosa que atravessa a região. Por tudo isto, Oltrepò Pavese reúne um conjunto de solos e microclimas muito diferentes entre si, permitindo, consequentemente, uma diversidade e riqueza vinícola invejável. Apesar da grande variedade de castas cultivadas na região o grande destaque em termos de qualidade vai para o Pinot Nero (a versão italiana de célebre Pinot Noir), especialmente para as uvas provenientes das vinhas cultivadas na região central do Valle de Scuropasso. As peculiaridades do território, permitem a esta casta expressar características únicas e de grande valor, que tornam os vinhos de Oltrepò reconhecidos a nível internacional, tanto na versão Método Clássico como na vinificada em tinto. Outras castas comuns neste terroir são a Croatina, a Barbera, Uva Rara e Ventolina, nos tintos, e a Riesling, Pinot Bianco, Malvasia

di Candia Aromatica, Cortese, Moscato e Chardonnay, nos brancos.

### UMA CASTA QUE RESULTA EM DIFERENTES VINHOS

Com uma produção total anual de aproximadamente 70 milhões de garrafas, provenientes dos seus cerca de 13 mil hectares de vinha, a região acolhe um conjunto alargado de 7 denominações de origem (uma DOCG e seis DOC), além de inúmeros vinhos IGP e genéricos.

Entre estas, realce para a Oltrepò Pavese DOCG Método Clássico, a segunda área delimitada para produção de espumantes italianos utilizando o método clássico, que implica uma segunda fermentação em garrafa. Provenientes de vinhas localizadas em encostas frias e solos ricos em calcário, a denominação caracteriza-se pela utilização maioritária da casta Pinot Nero na elaboração de seus vinhos. Assim, o blend deve conter, no mínimo, 70% de Pinot Nero, podendo ser combinados com até 30% Chardonnay. Quando a participação de Pinot Nero supera 85%, o que é relativamente comum, o nome da uva pode ser impresso no rótulo.

De cor amarela palha, com excelente perlage de delicadeza, o Método Clássico Pinot Nero apresenta perfil olfativo perfumado, amplo e persistente, com aromas que variam do floral ao frutado (como pequenos frutos vermelhos). Na boca é saboroso, encorpado, fresco e harmonioso.



No entanto, se no passado a utilização original da casta Pinot Nero na região de Oltrepò Pavese se resumia à produção de vinhos-base para elaboração de espumantes da DOCG, hoje ela assume um papel preponderante na região. Apesar de alguns produtores terem percebido que os vinhos tranquilos produzidos nos solos calcários e frios tinham grande potencial, as primeiras experiências não tiveram o resultado pretendido, dado terem sido elaboradas a partir de clones da Pinot Nero vocacionados para espumantes. Após alguns ajustes e a importação de novos clones trazidos da Borgonha, a casta ganhou uma importância essencial, tendo conquistado uma denominação própria.

Vinificada em tinto, a casta dá por sua vez origem aos vinhos Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC. Caracterizados por uma boa complexidade, estes vinhos apresentam uma cor vermelho rubi, com reflexos brilhantes, sendo pouco tânicos e com uma acidez marcada. Com nuances de fruta vermelha fresca (groselha, amora, framboesa, cereja, morango) e florais, estes vinhos oferecem ainda notas mais finas e complexas com envelhecimento (couro, vegetação rasteira, tabaco, especiarias).

A terminar, um realce especial para o Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC, um vinho tinto doce cujo nome está ligado tanto à sua cor vermelho rubi como à lenda de que Judas, após a sua ressurreição, curou as vinhas locais de uma doença que as afetava. Produzido nas versões de vinho tranquilo, frizzante e espumante, a partir de uvas das castas Barbera, Croatina, Uva Rare, Vespolina e Pinot Noir, este vinho é na verdade uma versão de sobremesa, muito particular, do Oltrepò Pavese Rosso. Apresentando uma cor vermelho rubi profundo, com reflexos violáceos brilhantes, o Sangue di Giuda possui um fino e agradável aroma a especiarias e fruta fresca, com espuma abundante e persistente e, na boca, um sabor doce, acariante e com bom corpo.

### UMA HISTÓRIA DE GERAÇÕES QUE CARREGA O PATRIMÓNIO DE OLTREPÒ PAVESE

Mas mais do que qualquer designação oficial, são os produtores os verdadeiros protagonistas da história e tradição de Oltrepò Pavese. Entre os cerca de 160 associados que integram o Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e os inúmeros que tivemos oportunidade de visitar a convite da cooperativa, destaque para um trio que nos ficou na retina, mas também no paladar.



A família continua a fazer vinho com uvas próprias que acompanha, de perto, ao longo de todo o ano, e a praticar uma vindima manual, em pequenas caixas, defendendo que são necessárias uvas de elevada qualidade para fazer um bom vinho.





Com uma produção total anual de aproximadamente 70 milhões de garrafas, provenientes dos seus cerca de 13 mil hectares de vinha, a região acolhe um conjunto alargado de 7 denominações de origem (uma DOCG e seis DOC), além de inúmeros vinhos IGP e genéricos.

Há sete gerações que a família Verdi produz vinhos a partir das suas próprias uvas em Canneto Pavese. Bruno foi o primeiro a engarrafar o seu vinho com rótulo próprio em 1948, imediatamente após o final da guerra. Em 1985, quando Bruno faleceu prematuramente, a empresa passou para as mãos de Paolo, que desde então prossegue a tradição familiar.

Continuando a seguir o método tradicional na vinificação dos tintos, obviamente sem descuidar os melhores contributos das técnicas mais modernas, de forma a manter intactas as características peculiares de aromas e sabores, a Bruno Verdi continua a primar pelo seu perfeccionismo. Exemplo disso mesmo, é o cuidado na produção de vinhos brancos, cujas uvas são vindimadas manualmente e colocadas em caixas perfuradas de forma a preservar a sua integridade desde a vinha até à adega. Com uma extensão contínua de 400 hectares,

80 dos quais de vinha, a herdade de Tenuta Travaglino, em Calvignano, remonta a 1111 e é propriedade da família Comi desde 1868. Incluindo um conjunto de 12 quintas, uma aldeia histórica e uma pousada com restaurante e alojamento, a propriedade é hoje gerida pelos irmãos Cristina e Alessandro Cerri Comi, que representam a 5ª geração da família.

Procurando produzir vinhos que contam a história das suas origens, a Travaglino faz do respeito pela uva e pelo vinho a sua filosofia de produção. De forma a preservar as características distintivas das suas uvas, a marca recorre, ainda hoje, a metodologias como a vindima manual e a prensagem suave. A aposta na qualidade dos vinhos produzidos e na racionalização do trabalho da adega, leva também a que a produção se concentre nas duas principais castas da quinta: a Pinot Nero, nas suas inúmeras nuances, e a Riesling (Renana).

Frecciarossa é outra propriedade histórica na região de Oltrepò Pavese. Adquirida em 1919 por Mario Otero com a ideia de produzir grandes vinhos que resistissem aos congéneres franceses nas mesas dos grandes restaurantes, seria o seu filho, Giorgio, a dar forma a este sonho.

Acreditando que os vinhos são um reflexo da região, a família continua a fazer vinho com uvas próprias que acompanha, de perto, ao longo de todo o ano, e a praticar uma vindima manual, em pequenas caixas, defendendo que são necessárias uvas de elevada qualidade para fazer um bom vinho. Possuindo certificação de produção biológica, as castas cultivadas continuam a ser, essencialmente, as locais, como Croatina, Uva Rara e Barbera, e as mais recentes, como Pinot Nero e Riesling. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira

FOTOGRAFIAS: DR



# H.O

3 séculos  
cultivando  
a diversidade  
do Douro



Transportamos para o futuro um património magnífico no Douro, que queremos levar ainda mais longe. O terroir, a diversidade de castas, as vinhas centenárias criadas em socalcos de vistas magníficas são tesouros que queremos preservar.

À riqueza natural, juntamos o talento das pessoas da região para criar vinhos que reflitam o ADN do Douro. Vinhos de gama alta, únicos, complexos e de grande carácter.

[www.ho.wine](http://www.ho.wine)







## FRESH FROM AMPHORA VENCE Paixão Pelo Vinho Design Awards 2023

O Concurso Paixão Pelo Vinho Design Awards realizou-se em São Miguel, nos Açores, no decorrer do evento Wine in Azores, certame que reúne mais de 1500 rótulos, todos avaliados pelo júri constituído por profissionais de áreas relacionadas. Foram atribuídos 1º, 2º e 3º lugares e, ainda, 2 Menções Honrosas. O Wine in Azores celebrou nesta edição o 15º aniversário e contou, ainda, com chefes de cozinha reconhecidos, um festival de cozinha de fogo “Fire Fest”, tascas gourmet, música ao vivo e muita animação.

A 15ª edição do Wine in Azores 2023 realizou-se nos passados dias 20, 21 e 22 de outubro. Este é o evento empresarial que mais pessoas movimenta na ilha e realiza-se anualmente no Parque de Exposições de São Miguel, situado na Associação Agrícola de São Miguel, Ribeira Grande.

O evento vínico contou com 80 stands, 100 produtores e mais de 1500 rótulos à prova. Para além das várias iniciativas do programa, realizou-se mais uma edição do concurso Paixão Pelo Vinho Design Awards in Wine Wine Azores, promovido

pela revista Paixão Pelo Vinho, parceira do Wine in Azores desde a primeira edição. Foram atribuídos prémios aos primeiros três classificados e duas Menções Honrosas. O grande vencedor do Paixão Pelo Vinho Design Awards 2023 foi o vinho Fresh From Amphora tinto, da Herdade do Rocim (Alentejo); o segundo prémio coube ao Élevage tinto, Herdade do Sobroso (Alentejo) e o terceiro foi entregue ao Grainha Reserva tinto, Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo (Douro). Para além destes, foram entregues duas Menções Honrosas aos

seguintes vinhos: Mulatto tinto, Mingorra, Henrique Uva (Alentejo) e S.V.P Moscatel de Setúbal 10 Anos, Sociedade Vinícola de Palmela (Península de Setúbal). A designer Rita Rivotti destacou-se entre os premiados, sendo responsável pela imagem dos vinhos Fresh From Amphora, Élevage e Mulatto. Já o vinho Grainha tem criatividade de Eduardo Aires e a gama de vinhos S.V.P Moscatel de Setúbal foi desenvolvida por Co+K. Maria Helena Duarte, diretora da revista Paixão Pelo Vinho, afirmou que “a imagem é o primeiro elo de ligação entre



o produtor e o consumidor, assume grande importância no momento da escolha e deve ser pensado em detalhe”, acrescentando que o concurso premeia “a legibilidade, identidade, criatividade, qualidade e o conjunto global”. Joaquim Coutinho Costa, da Gorgeous Azores, empresa organizadora, partilhou que esta edição foi uma grande festa destacando que “houve muitas novidades e condições para os participantes poderem aprender sobre vinhos e gastronomia, fazerem negócios e divertir-se”. Em jeito de balanço afirmou estar “muito satisfeito com a adesão do público açoriano e, sobretudo, dos turistas que aproveitam esta altura para conhecer as ilhas e os vinhos açorianos, cada vez mais apreciados”.

#### WINE IN AZORES 2023

Ao longo de 3 dias estiveram mais de 1500 vinhos em prova, realizaram-se showcookings com chefs de renome, houve tascas gourmet e não faltou animação, especialmente ao final do dia, com as atuações musicais dos Acoustics e da banda terceirense UZOHMS. Motivos não faltaram para a décima quinta edição do Wine in Azores ser um (re) confirmado grande sucesso.



“a imagem é o primeiro elo de ligação entre o produtor e o consumidor, assume grande importância no momento da escolha e deve ser pensado em detalhe”





Joaquim Coutinho Costa, da Gorgeous Azores, empresa organizadora, partilhou que esta edição foi uma grande festa destacando que “houve muitas novidades e condições para os participantes poderem aprender sobre vinhos e gastronomia, fazerem negócios e divertir-se”.



No dia 21 de outubro, sábado, decorreu a segunda edição do “FireFest”. Um evento que reúne diversos chefs a cozinhar ao ar livre, com fogo de chão e caldeirões de ferro.

A proposta baseia-se num exercício gastronómico informal, interativo e de partilha, em que os chefs cozinham juntos, mostrando a sua versatilidade gastronómica, com pratos de conforto e que fazem parte do imaginário rural, resultando em iguarias de aspecto popular e sabor absolutamente sofisticado.

Os trabalhos de confecção começam sempre ao início da tarde, junto à entra-

da do Parque de Exposições da Ilha de São Miguel, na Ribeira Grande, e a degustação decorreu entre as 19h00 e as 24h00. De salientar que, por cada dose servida, reverteu 1€ para uma associação humanitária de S. Miguel.

Foram vários os chefs presentes na edição deste ano: António Carvalho, António Pinho, Francisco Gomes, Nuno Castro, Pedro Machado, Renato Cunha, José Freitas e Boris Moise Le Blond. •

TEXTO: Maria Helena Duarte

FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca



ENTRE OS MELHORES DO MUNDO  
A EXPRESSÃO DO  
DOURO

DIWINE

*Bulas*

PROVA NA BULAS WINE HOUSE  
CAIS DAS PEDRAS, 13 - PORTO  
TM: 918 540 315    WW.BULAS.WINE



DIWINE  
DOURO





# CHEF MARLENE VIEIRA E GABRIELA MARQUES

## Inspiram a magia do Natal

Mais de 200 grandes vinhos imperdíveis com as propostas da chef Marlene Vieira e dicas da sommelière Gabriela Marques, a dupla que dá vida, cor, aroma e sabor singulares a cada experiência à mesa do ZunZum Gastrobar, em Lisboa.

Desafiamos para partilharem sugestões gastronómicas e de harmonizações vínicas. Provamos os vinhos às cegas, brancos, tintos e fortificados. As próximas páginas estão cheias de dicas e sugestões. Agora o desafio é seu! Este ano as festas, só podem ser um sucesso, com muita paixão pela cozinha, pelo vinho e pela partilha, o elo que todos une.









## CHEF MARLENE VIEIRA

### Experiências memoráveis

Desde cedo percebeu a vocação: cozinhar. Fez o caminho, aprendeu, viajou, conquistou a Manhattan para, depois, segura dos seus objetivos, conquistar Portugal, os portugueses e todos quantos usufruem dos seus pratos e sobremesas no ZunZum Gastrobar, no Terminal de Cruzeiros de Lisboa, ou no Mercado da Ribeira Time Out Market, onde tem um espaço na zona “Cozinha de Chef”, que entre outras coisas tem “a melhor francesinha”, ou não fosse Marlene uma mulher do norte.

O Zunzum Gastrobar inaugurou em 2020, no Terminal Internacional de Cruzeiros, em Lisboa, e é um perfeito exemplo da energia, determinação e criatividade da chef.

Marlene Vieira tem origens no norte. É “mulher, mãe, cozinheira e ‘psicóloga’ da equipa”, quando não está a cozinhar adora “desfrutar do tempo em família, passear, fazer turismo gastronómico, partilhar atividades com a minha filha Isabel e ler”. Confessa gostar do caos organizado e ama o que faz. Assim se apresenta, afirmando que na cozinha e na vida “gosta de fazer muitas coisas diferentes”.

O pai tinha um talho, na cidade da Maia, e desde cedo se habituou a reconhecer detalhadamente as carnes e os cortes, pois costumava ir ajudar aos sábados. Aos 12, pediu aos pais que a deixassem trabalhar num restaurante durante as férias de verão: a experiência que mudou a sua vida. Nessa cozinha a líder era uma mulher ainda jovem e teve “uma atração natural por tudo o que fazia”. Certa do caminho para o ambicionado futuro profissional, Marlene passou a dividir o tempo entre a escola e a cozinha e aos 16 anos inscreveu-se na Escola de Hotelaria de Santa Maria da Feira.

Começou por trabalhar num hotel de charme em Vila do Conde. Depois de ano e meio, fez a mochila e viajou até Nova Iorque, onde trabalhou num restaurante português, de nome Alfama, em Manhattan. Ali esteve durante dois anos. “É engraçado como, neste período, tomo verdadeiramente consciência do que queria fazer na cozinha e trouxe isso tudo na bagagem”, partilha, acrescentando que gosta de “ter um trabalho diferenciado”. Regressada a Portugal, trabalhou em hotéis de 5 estrelas e alguns restaurantes. Em 2009 participou pela primeira vez no concurso “Chefe Cozinheiro do Ano”, dominado quase exclusivamente por chefs do sexo masculino.

Com 31 anos decidiu que queria seguir o seu caminho a solo e abriu o Avenue, em plena artéria lisboeta. Aí, durante três anos, mostrou o seu trabalho com muito sucesso. O restaurante fechou no dia em

que nasceu a filha, Isabel. Em 2018 lançou o primeiro livro, “Os doces da Chef Marlene”, no qual reuniu 80 das suas receitas divididas pelos 12 meses do ano, ao sabor dos frutos e ingredientes da estação. Em 2019, foi uma das convidadas do XX Fórum Gastronómico da Coruña, onde expôs uma pequena amostra da sua cozinha. Foi ainda uma das figuras convidadas para integrar a série da RTP, “História da Gastronomia Portuguesa”.

#### UM EXEMPLO E UMA INSPIRAÇÃO

Quisemos saber quais os ingredientes que não dispensava e onde vai buscar inspiração. “A minha cozinha é de texturas, intensa de sabores. É marcante. É portuguesa”, salientou desde logo. Na cozinha a chef Marlene Vieira não dispensa ervas aromáticas, azeite, especiarias, cominhos (que associa à infância), “sou uma pessoa de marisco e não conseguia viver sem peixe”, confessa. Quanto à inspiração, entre outros, destaca os cogumelos pelo umami, pois “têm um grande potencial”, e vegetais, sendo atualmente “uma tendência”.

A chef afirma que as influências que foram chegando de fora, fizeram com que muitos costumes se fossem perdendo e com isso a nossa identidade gastronómica. “Na minha geração e na que está a vir, já estamos mais atentos, já sabemos distinguir, preservar e diferenciar qualidade de quantidade. Valorizamos a portugalidade que é muito mais do que comer arroz de tomate e pataniscas (que é muito bom e não é feito em mais lugar nenhum do mundo!). Mas a nossa diversidade é muito maior. Temos um receituário super rico”. E termina afirmando: “temos de treinar o bom gosto e não podemos estragar uma coisa (o receituário) que é tão boa”.

Mas, então, e a inovação? Quisemos saber. “Tem de ser uma evolução com cautela, com cuidados de sustentabilidade, melhorando mas sem prejudicar a

essência e a tradição, respeitando as estações do ano, a natureza, a identidade”. Não fosse o vinho, ponto de partida em tudo o que escrevemos nesta revista, quisemos saber, qual o papel assumido por esta bebida na cozinha da chef Marlene. E descobrimos que, afinal, é também um dos ingredientes que não dispensa e até deixa algumas dicas.

“O vinho é fundamental para vitrificar o arroz, quando o vinho evapora cria uma película em volta do arroz, dando mais profundidade ao sabor, mantendo o grão mais inteiro”. Também usa no molho francês, que aplica nos peixes, neste caso o vinho é reduzido. Regra fundamental: “o vinho tem de ser sempre de qualidade!”, destaca.

#### NATAL À PORTUGUESA

“A quantidade ainda é um fator de decisão, mas cada vez menos, felizmente há mais mundo e conhecimento”. Segundo Marlene Vieira, hoje já se valoriza a qualidade dos ingredientes, da matéria-prima, a experiência sensorial e a capacidade de sermos surpreendidos. Aproveitamos o mote para perceber como é o Natal em casa da chef. “Tem muita tradição, mas também alguma inovação, pois há uma nortenha, um lisboeta e influências angolanas. Assim, não dispensamos o bacalhau cozido com todos (para mim), meia desfeita de bacalhau (para o meu marido, João) e uma espécie de mini pataniscas com polvo.

À noite jogamos Bingo e quando alguém ganha há um presente, há música, as crianças fazem teatro, muitas brincadeiras e à meia noite abrimos os presentes. No dia de Natal na mesa há assado de vitela, cabrito ou capão. Nas sobremesas destaca aletria, sonhos e... rabanadas. “Não podem faltar. Não como rabanadas ao longo do ano, gosto de manter esta nostalgia, para depois me deliciar, com o sabor e com o cheirinho das caldas a ferver com açúcar, canela e limão”.





“A quantidade ainda é um fator de decisão, mas cada vez menos, felizmente há mais mundo e conhecimento”. Segundo Marlene Vieira, hoje já se valoriza a qualidade dos ingredientes, da matéria-prima, a experiência sensorial e a capacidade de sermos surpreendidos.



#### **ZUNZUM GASTROBAR, MARLENE E “COZINHA DE CHEF” MARLENE VIEIRA NO TIME OUT MARKET**

O Zunzum Gastrobar inaugurou em 2020, no Terminal Internacional de Cruzeiros, em Lisboa, e é um perfeito exemplo da energia, determinação e criatividade da chef.

“Este espaço é uma surpreendente viagem pelos sabores das várias regiões de Portugal, viradas para o mundo, num ambiente descontraído, alegre, onde também há cocktails de autor e uma excelente carta de vinhos portugueses. Queremos mostrar o melhor que Portugal tem e até a decoração transmite a nossa essência”, apresenta a chef.

Agora, o Marlene vem subir a fasquia e abrir portas para muito mais! É mais do que um restaurante, é a identidade, a essência da chef Marlene Vieira. Um espaço de “fine dining” minimalista e elegante, apenas com serviço de jantares. “Aqui posso inspirar-me sem limites, impera a qualidade e o menu é sempre uma surpresa”, explica.

Pode ler-se na informação oficial: “Este espaço é reflexo do seu percurso profissional, evidencia o seu sentido estético e tem a frontalidade de assumir as suas ambições. Estamos perante um restaurante singular, pela localização privilegiada à beira-rio, pela arquitetura arrojada que nos direciona a visão para o centro da sala onde se encontra uma cozinha aberta, harmoniosa e onde Marlene coordena uma equipa focada em mais do que simples refeições, experiências memoráveis. O sous-chef Mário Cruz, trabalha com a Marlene há mais de uma década e têm uma evidente sintonia na construção de sabores e ligações de produtos. Ambos têm raízes minhotas, o que faz com que partilhem muitas memórias de infância semelhantes em matéria gastronómica. Na carta encontram-se dois menus de degustação, um com 12 momentos, a partir de 130€, e outro mais curto, com 7 momentos, a partir de 95€ (ambos sem vinhos), com pratos que trazem

memórias, vivências e o percurso da chef para a mesa dos clientes”. Nos vinhos, o serviço está a cargo de Gabriela Marques, uma das mais reconhecidas sommelières nacionais, já premiada pela revista Paixão Pelo Vinho.

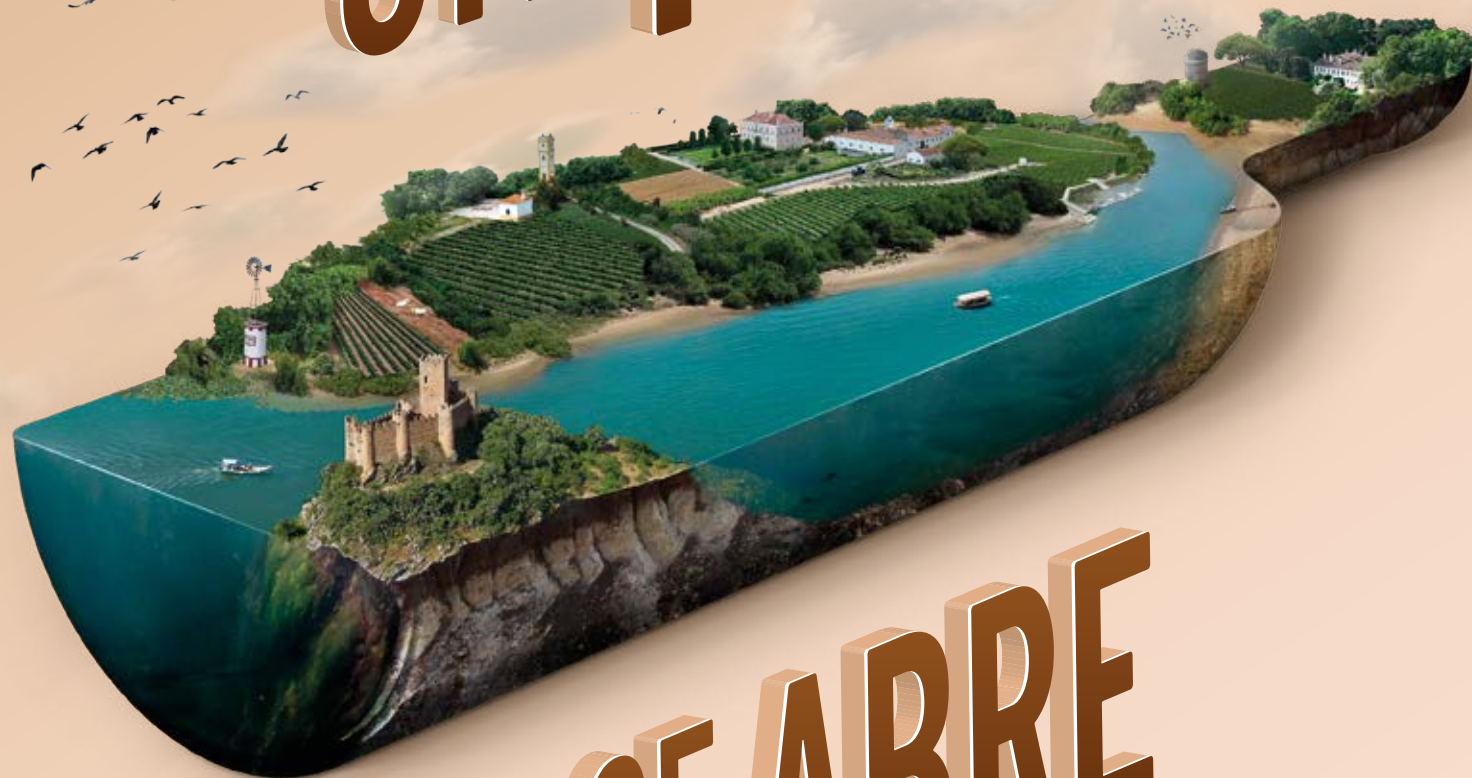
No Mercado da Ribeira Time Out Market, também há um “corner” Marlene Vieira, no espaço “Cozinha de Chef”, aqui poderá comer pratos do receituário tradicional português, “o mais genuíno possível”, garante a chef, como bacalhau ou polvo à lagareiro, pataniscas com arroz de tomate e feijão, arroz de pato e a francesinha que faz desde os 12 anos.

“O que mais valorizo é a dedicação e fazer o outro feliz” afirma, terminando esta entrevista dizendo que se pudesse “torrava os portugueses mais otimistas”. •

TEXTO: Maria Helena Duarte

FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca

# UM TEJO



# QUE SE ABRE

VINHOS DO  
**TEJO**





# GABRIELA MARQUES

## Apaixonada pela arte de servir

Com 22 anos de experiência, tem WSET-3 e o Court of Master Sommeliers Certified. Ganhou vários prémios, desde o Prix au Sommelier, da Academia Internacional de Gastronomia, em 2018, até ao Prémio de Sommelier do Ano da Revista de Vinhos, em 2019, passando pelo Prémio especial Escanção da Paixão pelo Vinho, em 2022. Gabriela Marques assume em 2021 o serviço de vinhos nos espaços da Chef Marlene Vieira. Uma dupla que só poderia resultar num grande sucesso!



O pai é alentejano e a mãe madeirense, mas Gabriela Marques nasceu e foi criada em Lisboa e foi a sua ligação com a gastronomia local que a despertou para o vinho, tinha uns 18 anos, aos 22 uma formação em vinhos foi o ponto de partida para a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, na Estrela, onde fez o curso de escanção. Começou logo no restaurante Feitoria, com uma Estrela Michelin, trabalhando com o chef João Rodrigues e o sommelier André Figuinha. Depois seguiu para o LAB, do chef Arola, no hotel Penha Longa, sendo responsável pelo serviço e as compras de vinhos do restaurante, a oportunidade perfeita de pôr em prática o que aprendeu ao longo do percurso. Em 2016 foi convidada para o cargo de sommelière no Hotel Ritz, em Lisboa, e depois integrou a equipa da Chef Marlene Vieira, onde está atualmente.

“A hotelaria e restauração são áreas apaixonantes”, confessou-nos Gabriela. A carta de vinhos do Marlene restaurante, apresenta uma proposta dinâmica, eclética e 100% portuguesa - com exceção dos champagnes. As referências são escolhidas por Gabriela para casarem na perfeição com a cozinha da chef Marlene Vieira, incluindo alguns clássicos, claro, para quem gosta pouco de arriscar, e muitos produtores mais pequenos, além de alguns vinhos naturais, de agricultura sustentável.

### Como nasceu a paixão pelo vinho?

Em casa dos meus pais não havia o hábito de beber vinho com frequência, mas penso que despertei para o vinho quando entendi a complexidade e tipicidade de cada um, desde os vinhos portugueses aos internacionais e como impactavam uma refeição, por experiência própria. Foi em 2010 que decidi iniciar o Curso de Es-

canção da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, achei que deveria complementar com o WSET-3 e mais recentemente o Court of Master Sommeliers Certified.

#### **O que destaca no seu percurso profissional?**

A passagem para o fine dining foi um passo importante no meu percurso, porque me colocou mais próxima da gastronomia de topo onde eu poderia aplicar e adquirir mais conhecimento. Lembro-me de pensar que as iguarias em nada eram semelhantes e que o serviço era tão exigente que seria para mim um grande desafio conseguir conjugar e absorver tantos conhecimentos.

#### **Que desafios pessoais teve de ultrapassar?**

Trabalhar largas horas e ainda estudar não é fácil, tem que existir “espírito de corpo” e gerir horas de estudo. Mas sobretudo, as exigências financeiras que acarreta fazer os cursos nesta área foi o mais complicado. São cursos que ainda não são para todas as bolsas e existem umas certas limitações laborais para os funcionários.

#### **O que define um bom serviço de vinhos?**

Mais do que a técnica, é a empatia e o gosto pelo serviço. Ter conhecimento do que estamos a recomendar e saber interpretar o pedido e disponibilidade do cliente. Cuidar dos vinhos de forma a prestar a melhor experiência.

#### **De que forma um vinho pode potenciar um prato?**

Muitos fatores podem potenciar um prato: a temperatura a que servimos o vinho; o copo que usamos; as técnicas de decantação e oxigenação; idade do

vinho e o seu perfil; a sua região de produção; o perfil do enólogo; o momento de serviço; a combinação de texturas; sabores, e aromas dos pratos. Cabe ao sommelier processar estas informações para complementar a experiência gastronómica.

#### **De que forma o pode estragar?**

Temperaturas desajustadas do vinho e para a própria temperatura do prato, estrutura, taninos demasiado abundantes em pratos que não os conseguem sustentar e não conhecer o perfil do vinho, por exemplo. E, algo de que pouco se fala, que é o “up-selling” agressivo, ou seja, não “ouvir” o que o cliente diz para faturar mais.

#### **Sente que os consumidores já estão mais esclarecidos?**

Sim, os clientes consomem mais vinho em casa e nos restaurantes, têm mais acesso a informação através de revistas e sites da especialidade, workshops e há cada vez mais sommeliers na restauração, que contribuem para a literacia do cliente nas suas sugestões e pairings.

#### **Na sua experiência quais são as principais áreas de desconhecimento?**

Penso que seja, não uma questão de desconhecimento, mas uma questão de estereótipo, ainda existirem muitas pessoas fixadas em regiões vinícolas mais clássicas e que arriscam pouco em provar vinhos de outras regiões, que podem perfeitamente preencher os seus requisitos. Também o movimento natural/baixa intervenção tem estado ao rubro nos últimos anos, mas não convence ainda algum público, que olha para essa vertente com alguma desconfiança.

#### **O crescimento exponencial do mundo dos vinhos, em especial os portugueses, torna o trabalho dos sommeliers mais fácil ou mais complicado?**

Se de certa forma, quando a oferta é maior, nos facilita o trabalho, por outro lado, é muito mais informação para reter. Estilos que surgem e que requerem uma gastronomia bastante diferenciada. Hoje em dia, fazer uma carta de vinhos para um cliente exige muitas horas, porque a escolha se torna mais difícil e procuramos







vinhos que transmitam uma certa genuinidade. Mas este crescimento trouxe também coisas boas em geral, que é o acesso a vinhos cada vez melhores e a relação qualidade-preço muito interessantes.

### **O que não pode faltar a um bom consumidor de vinhos?**

Um decanter, um bom saca-rolhas e um saca-rolhas de lâminas. E um caderninho para fazer apontamentos sobre o vinho que bebeu.

### **O que não pode faltar num restaurante para um bom serviço de vinhos?**

Copos diferenciados para trabalhar os vinhos, enocaves funcionais para manutenção e preservação dos vinhos, decanters, saca-rolhas e saca-rolhas de lâminas e, claro, um sommelier que conheça bem a sua carta de vinhos. Mas acima de tudo, a simbiose entre a cozinha e a sala.

### **Quais os vinhos que mais aprecia nesta época do ano?**

Nesta altura do ano costumo beber vinho tinto, não que seja uma preferência em particular, porque um bom branco com alguma idade também me preenche. Tem mais a ver com a gastronomia natalícia que pede vinhos com mais volume e complexidade.

### **Quais as harmonizações enogastrónomicas que considere mesmo irresistíveis?**

Pinot Noir e cogumelos ou trufas. Champagne ou um bom espumante Bairradino com ostras e caviar. Espargos brancos e Chardonnay volumosos. Vinhos do Pico e lapas. Atum com milho frito e rosés secos e minerais. Há tantas harmonizações que adoro!

### **Hoje está na moda ser escanção?**

Hoje é mais fácil ter acesso ao curso porque há mais oferta. Há mais pessoas interessadas pelo mundo do vinho e mais consciência dos que isso implica e do quanto se abdica.

### **Acha que a formação é adequada?**

Pode sempre ser melhorada e mais acessível para que os alunos não tenham que recorrer a certificações internacionais. Até concordo que deveria existir em Portugal uma entidade que certificasse e reconhecesse os nossos cursos a nível internacional. Em Portugal já temos a complexidade de informação das Regiões e abordagem de estilos quase tão difícil como em outros países, temos alguns formadores à altu-



ra e estamos sempre em progresso no que toca à produção. Só nos falta ter um Master Somm a trabalhar em Portugal, e já não deve faltar muito...

### **Se tivesse poderes mágicos o que mudava?**

Desconstruía a imagem que ainda existe acerca do staff do serviço de sala como pessoas que não são formadas em nada. Para se trabalhar ao nível da alta gastronomia, há muita formação de serviço que se aprende, muitos cursos de vinhos (e que maior parte das vezes são pagos pelo próprio funcionário...), muitas horas de estudo em torno dos menus e das harmonizações, das iguarias e confeção. Gostava que os ordenados fossem mais justos, porque isso traria pessoas cada vez mais qualificadas aos restaurantes. No pós Covid-19

entrámos em crise para encontrar pessoas com qualificações e motivadas para o serviço, simplesmente porque as compensações são baixas em comparação com outros trabalhos.

### **Algo que queira acrescentar.**

É um orgulho imenso ver cada vez mais pessoas nesta área, a evoluir e a chegarem tão longe e sobretudo, ver as senhoras a tomarem o seu justo lugar. Seria importante que Portugal conseguisse ter mais apoios para o exterior através da comunicação e da promoção dos vinhos e gastronomia em outros países para que, por sua vez, o trabalho dos sommeliers tenha os efeitos desejados e seja mais reconhecido. •

TEXTO: Maria Helena Duarte

FOTOGRAFIAS: Ernesto Fonseca



ZWIESEL  
GLAS

150 anos  
de História

*"For Those Who Care"*

\* Para Aqueles que Cuidam

Distribuição Exclusiva Schmidt-Stosberg Lda



@SchmidtStosberg



@grupo\_stosberg





## A MAGIA DO NATAL À SUA MESA

Com as sugestões da Chef Marlene Vieira  
e as dicas da sommelière Gabriela Marques

### FILHÓS DE BERBIGÃO À BULHÃO PATO



Num tacho junte azeite, alho esmagado com casca, talos de coentros e cozinhe por 15 segundos, as amêijoas vão abrir. Tempere com limão e folhas de coentros.



Vinhos de influência atlântica, pela mineralidade e frescura, como os de Lisboa. Para os mais atrevidos, os vinhos do Pico, cuja salinidade se conjuga perfeitamente, mas com acidez mais presente • 12°C | copo Spiegelau Definition Universal



### POLVO NA BRASA



Um vinho branco com alguma sensação mineral, fresco, de acidez média como os do Dão, com pouco estágio em barrica para preservar o sabor do polvo. Se preferir tinto, escolha um com pouco estágio em madeira e taninos moderados, como um Pinot noir ou um Rufete da Beira Interior. O copo é fundamental: escolha um com o topo mais fechado e o bojo mais largo. Isso vai permitir destacar a fruta e amenizar a estrutura • 14°C | copo Sydonius Subtil

## MASSADA DE LAGOSTA E AMÊIJOA



Compre o marisco vivo e antes de o cozer, para não ficar rijo e seco, adormeça-o no



As massadas pedem vinhos com alguma untuosidade e acidez. Um branco da Bairrada, com toque calcário, fresco e de boa acidez equilibra a untuosidade do prato e realça os frutos do mar. Atenção ao picante no prato para quem gosta: quanto mais picante for, menos ácido e mais frutado deve ser o vinho • 12-13°C | copo Spiegelau Definition Bordeaux







## PERNA DE PATO ASSADA COM ARROZ DE FORNO



Fazer um bom caldo usando a carcaça do pato, junte aromáticos, alho francês, vinho tinto, cebola e deixe cozinhar por 2 horas.  
Vinhos



Para quem prefere um vinho mais consensual, o Alicante Bouschet de Portalegre ou um Alfrocheiro do Dão são boas sugestões para este prato, têm frescura, taninos mais redondos, frutados e com boa estrutura para a carne, sem excessos • 15-16°C | copo Riedel Veloce Cabernet

## PUDIM ABADE DE PRISCOS



Podemos usar a versatilidade dos fortificados. Madeira Boal 10 anos pelas notas idodadas, salinas e cítricas e por ter acidez suficiente para limpar o palato não acrescentar demasiada doçura ao conjunto • 14°C | copo Schott Zwiesel Brandy.

Se estiver mesmo no final da refeição, pode optar por um espumante bruto, que além de refrescante, limpa o palato e interfere menos com o sabor da sobremesa.



enoport wines  
UMA MÃO CHEIA DE HISTÓRIAS



# PRESENTES DE NATAL DOS REIS MAGOS

“ouro, incenso e mirra”

Os nossos vinhos carregam o mesmo simbolismo do ouro, do incenso e da mirra. São presentes que marcam celebrações de forma única e criam laços duradouros, entre quem oferece e quem recebe.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



enoport wines





TEMA DE CAPA

# A magia do Natal à sua mesa

Uma mesa cheia merece boas iguarias,  
belas conversas e fantásticos vinhos.  
Nas próximas páginas encontra excelentes  
sugestões para memórias incríveis!



18.8 13.24 € | 13.5%

**QUINTA DO SOBREIRÓ DE CIMA  
BRANCO GRANDE RESERVA 2022  
DOC TRÁS-OS-MONTES**

**Castas:** Códaga do Larinho e Viosinho

**Enólogo:** Luís Cortinhas

**Produtor:** Quinta do Sobreiró de Cima

**Cor:** Amarelo citrino, intenso, limpo.

**Aroma:** Notas de toranja, frutos tropicais, abacaxi, ervas aromáticas, expressivo.

**Sabor:** Grande vinho. Revela-se em camadas, a fruta, as notas do estágio, fumados, muito persistente.



18 59.95 € | 12.50%

**CARACOL DOS PROFETAS FAZENDAS DA AREIA  
BRANCO 2022  
DOP MADEIRENSE**

**Castas:** Caracol

**Enólogo:** António Maçanita

**Produtor:** Companhia dos Profetas e Villões

**Cor:** Amarelo, limpo.

**Aroma:** Complexo, mineral, a lembrar pólvora, maresia, frutos citrinos.

**Sabor:** Vibrante, muito fresco, salino, iodado, com bom corpo e volume, desafiador, persistente.



18 81.95 € | 13.50%

**CV CURRICULUM VITAE  
BRANCO 2017  
DOC DOURO**

**Castas:** Vinhas Velhas

**Enólogo:** Joana Pinhão e Cristiano Van Zeller

**Produtor:** Van Zellers & CO

**Cor:** Amarelo palha, limpo.

**Aroma:** Intenso, sofisticado, destaca notas de frutos citrinos, toranja e madeira.

**Sabor:** Com frescura notável, revela-se gastronómico, envolvente, encorpado, promissor e persistente.



18 99.00 € | 13.00%

**PALA PINTA  
BRANCO 2021  
DOC DOURO**

**Castas:** Vinha de mistura de 7 castas brancas

**Enólogo:** Joana Maçanita e António Maçanita

**Produtor:** Maçanita Vinhos

**Cor:** Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**Aroma:** Profundo, vibrante, distinto, destaca frutos brancos, mineralidade.

**Sabor:** De grande equilíbrio, amplo, com notável frescura, bom corpo e volume, sério, termina persistente.

19

18.00 € | 12.50%

**CASA DE PAÇOS RESERVA ESPECIAL  
BRANCO RESERVA ESPECIAL 2019  
REG MINHO**

**CASTAS:** Arinto e Loureiro

**ENÓLOGO:** Rui Cunha

**Cor:** Amarelo citrino, limpo.

**Aroma:** Sumptuoso, rico, destaca frutos cítricos, ananás, tisana, especiarias.

**Sabor:** Na boca explode e surpreende, acidez incrível, vibrante, muitíssimo elegante, envolvente, persistente. Grande vinho!

**QUINTA DE PAÇOS SOCIEDADE AGRÍCOLA**

T. +351 961 450 809

geral@quintapacos.com

www.quintapacos.com





PROVA DE VINHOS



18 34.90 € | 13.00%

**PULGA QUINTA DA ROMANEIRA  
BRANCO 2022  
DOC DOURO**

**Castas:** Bical, Rabigato e Viosinho**Enólogo:** Carlos Agrelos**Produtor:** Quinta da Romaneira**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Sofisticado, profundo, destaca casca de citrinos e frutos exóticos.**Sabor:** Cheio de finesse, é encorpado, tem notável frescura, gastronómico, bem persistente.

18 110.00 € | 13.00%

**TORRE DE PALMA RESERVA DA FAMÍLIA  
BRANCO RESERVA 2018  
REG ALENTEJANO**

**Castas:** Arinto, Alvarinho e Antão Vaz**Enólogo:** Duarte de Deus**Produtor:** Torre de Palma**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Intenso em frutos citrinos, folha de limoeiro, pêra, maçã assada, marmelo.**Sabor:** Encorpado, intenso, com excelente textura, mantém a fruta, deixa notas de avelã, final prolongado.

17.5 29.00 € | 13.00%

**ARTESANO  
BRANCO RESERVA 2021  
REG ALENTEJANO**

**Castas:** Perrum**Enólogo:** Filipe Perdiz**Produtor:** Elite Vinhos**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Intenso em notas cítricas, destaca limão, casca de laranja, fresco, mineral.**Sabor:** Excelente volume de boca, tem boa acidez e frescura, gastronómico, citrino, longo e atrativo.

17.5 89.00 € | 13.00%

**CANADA DO MONTE  
BRANCO 2021**

**Castas:** Arinto dos Açores**Enólogo:** António Maçanita**Produtor:** Azores Wine Company**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Desafiador, destaca notas de laranja e tangerina, toque de frutos secos.**Sabor:** Fresco, salino, notas de sílex, mantém a fruta, alia flores, interessante, deixa um final persistente.

17.5

10€ | 13.00%

**ENCOSTAS DE SERPA  
BRANCO RESERVA 2022  
REG ALENTEJANO**

**CASTAS:** Antão Vaz e Chardonnay**ENÓLOGO:** Paulo Vareia**Cor:** Amarelo citrino, tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Delicado e harmonioso, revela notas de fruta branca e citrinos.**Sabor:** Madeira bem integrada a deixar complexidade, espaço para a fruta, bom corpo, boa acidez, gastronómico e atrativo.**MONGE E FILHAS - VINHOS DE SERPA**

T. +351 284 548 042

geral@vinhosdeserpa.com

www.vinhosdeserpa.com



17.5 22,75€ | 12.00%

**CONDE DE CANTANHEDE  
BRANCO RESERVA 2021  
DOC BAIRRADA**

**Castas:** Baga**Enólogo:** Osvaldo Amado**Produtor:** Adega de Cantanhede**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Elegante e harmonioso, revela notas de frutos brancos, ligeiro vegetal, mineral.**Sabor:** Bem saboroso, envolvente, com boa acidez e frescura, gastronómico, estruturado, bebe-se com prazer.

17.5 17.95 € | 12.50%

**GUYOT  
BRANCO 2019  
DOC DOURO**

**Castas:** Field Blend**Enólogo:** Ricardo Sarrazola**Produtor:** PBW - Portugal Boutique Winery**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Elegante, destaca notas de frutos brancos, tropicais, ananás, mineral.**Sabor:** Requentado, com tudo bem conjugado, a proporcionar uma prova saborosa e de final persistente.



## *Um espumante muito especial.*

*As castas Chardonnay e Arinto produzidas em vinhas da charneca ribatejana, implantadas em solos arenosos pobres e bem drenados originaram este vinho espumante de aromas elegantes com boca complexa e estruturada e bolha fina e persistente. É excelente para servir como aperitivo e para acompanhar pratos de peixe gordo ou leitão assado.*



*Desde 1958 dedicados à produção de vinhos com carácter.*



Visite a nossa loja online • [www.adegaalmeirim.pt](http://www.adegaalmeirim.pt)







17.5 16,39€ | 13.5%

**MARQUÊS DE Merialva**  
**BRANCO GRANDE RESERVA 2016**  
**DOC BAIRRADA**

**Castas:** Arinto  
**Enólogo:** Osvaldo Amado  
**Produtor:** Adega de Cantanhede  
**Cor:** Amarelo palha, limpo.  
**Aroma:** Intenso, sofisticado, destaca notas de citrinos e frutos brancos.  
**Sabor:** O estágio em madeira a deixar complexidade, tostados suaves, especiarias, fruta madura, persistente.



17.5 30.00 € | 12.00%

**QUINTA DE S. SEBASTIÃO**  
**BRANCO RESERVA 2020**  
**REG LISBOA**

**Castas:** Cercial  
**Enólogo:** Filipe Sevinato Pinto  
**Produtor:** Multiwines  
**Cor:** Amarelo citrino com laivos esverdeados, limpo.  
**Aroma:** Destaca aromas a flores brancas, toque vegetal, fruta discreta.  
**Sabor:** A madeira a impor-se ao conjunto, sem perder o equilíbrio, fresco, gastronómico, cheio de carácter.



17.5 49.90 € | 12.50%

**OS PAULISTAS CHÃO DOS EREMITAS**  
**BRANCO 2022**  
**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Alicante Branco, Roupeiro, Tamarez e Rabo de Ovelha  
**Enólogo:** António Maçanita  
**Produtor:** Fita Preta Vinhos  
**Cor:** Amarelo citrino, limpo e brilhante.  
**Aroma:** Intenso em notas frutadas, destaca marmelo, laranja e tisana.  
**Sabor:** Mantém o perfil frutado, um toque floral e vegetal seco, bom corpo e volume, final longo e distinto.



17.5 55.00 € | 13.00%

**QUINTA DOS AVIDAGOS**  
**BRANCO GRANDE RESERVA 2021**  
**DOC DOURO**

**Castas:** S/Inf.  
**Enólogo:** José Moutinho e Rui Cunha  
**Produtor:** Quinta dos Avidagos  
**Cor:** Amarelo citrino, limpo.  
**Aroma:** Muito agradável e delicado, prevalecem as notas de frutos brancos.  
**Sabor:** Na boca tem mais presença, excelente corpo e volume, acidez notável, promissor e persistente.

# 17

26.45 € | 13.00%

**HUMANITAS**  
**BRANCO RESERVA 2021**  
**REG ALENTEJANO**

**CASTAS:** Antão Vaz e Arinto  
**ENÓLOGO:** Pedro Baptista

**Cor:** Amarelo citrino, limpo e brilhante.  
**Aroma:** Sofisticado, fresco, mineral, frutado, destaca citrinos, frutos de pomar, pêssego.  
**Sabor:** Frutado, com frescura notável, gastronómico, equilibrado, com bom corpo, deixa um final longo e sedutor.

**VINHA DAS VIRTUDES**

José Rodrigues Unip. Lda  
 T. +351 266 070 010  
 jr@vinhadasvirtudes.pt  
 www.vinhadasvirtudes.pt



17.5 39.95 € | 13.00%

**QUINTA S. JOÃO BATISTA**  
**BRANCO GRANDE RESERVA 2020**  
**DOC DO TEJO**

**Castas:** Fernão Pires, Chardonnay e Sauvignon Blanc  
**Enólogo:** Nuno Faria  
**Produtor:** Enoport Produção de Bebidas  
**Cor:** Amarelo citrino, limpo e brilhante.  
**Aroma:** Bem citrino, fresco, a deixar também aromáticos e frutos secos.  
**Sabor:** Bom volume, bem estruturado, a madeira bem integrada a deixar complexidade, boa persistência.



17.5 17.00 € | 13.00%

**REGUENGOS TRIFOLIUM**  
**BRANCO GRANDE RESERVA 2022**  
**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Antão Vaz, Roupeiro e Arinto  
**Enólogo:** Rui Veladas e Tiago Garcia  
**Produtor:** Carmim  
**Cor:** Amarelo palha, limpo.  
**Aroma:** Nariz muito bem interligado entre fruta branca, laranja, vegetal, tostados.  
**Sabor:** A madeira está harmoniosa, conjunto atrativo, que deixa espaço para a fruta, boa acidez, persistente.

# Távora-Varosa

onde tudo começou. . .





Seja responsável, beba com moderação.

Os dois rios Távora e Varosa dão o nome à região de grandes extensões de vinhedos, a primeira a ser demarcada para espumantes em Portugal, em 1989, e onde nascem alguns dos melhores espumantes nacionais, a par dos aromáticos e frutados vinhos tranquilos.

A história da produção de vinhos na região de Távora-Varosa está estritamente ligada às características únicas da sua geografia, mas também à chegada dos Monges de Cister à região, no século XII, onde construíram mosteiros e igrejas e plantaram as primeiras vinhas.

Venha visitar as nossas quintas, adegas e caves e descobrir a *remuage* e o *dégorgement à la volée* dos espumantes de Távora-Varosa. Aqui, onde o Douro e a Beira se encontram, a história dá corpo a grandes vinhos.



  [vinhoseespumantestavoravarosa](https://www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt)  
[www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt](https://www.vinhoseespumantestavoravarosa.pt)



Távora-Varosa  
VINHOS E ESPUMANTES





## PROVA DE VINHOS



17.5 25.00 € | 12.00%

**TOJEIRA**  
**BRANCO 2021**  
**REG MINHO**
**Castas:** Chardonnay**Enólogo:** Nuno Grosso**Produtor:** Casa da Tojeira**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Requintado, revela aromas tropicais, manga, ananás, laranja, baunilha.**Sabor:** Tem bom corpo e volume, acidez notável, que lhe confere potencial gastronómico e longevidade.

17 18.00 € | 12.50%

**CONDE VIMIOSO**  
**BRANCO RESERVA 2020**  
**REG TEJO**
**Castas:** Arinto**Enólogo:** Antonina Barbosa**Produtor:** Falua Sociedade Vinhos**Cor:** Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Intenso em aromas frutados, maçã verde em destaque, citrinos, toque vegetal.**Sabor:** A madeira está muito bem integrada a deixar complexidade, fruta, bom corpo e volume, longo.

17.3 23.99 € | 12.5%

**ERUPTIO**  
**BRANCO 2021**  
**DO PICO**
**Castas:** Arinto dos Açores**Enólogo:** Bernardo Cabral**Produtor:** Abegoaria**Cor:** Amarelo citrino, com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Maresia na primeira impressão, frutos citrinos e especiarias.**Sabor:** Mantém a fruta, mineral, salino, com boa acidez, gastronómico, termina persistente.

17 20.00 € | 11.50%

**COUQUINHO**  
**BRANCO RESERVA 2021**  
**DOC DOURO**
**Castas:** Viosinho, Rabigato e Gouveio**Enólogo:** Vítor Rabaçal**Produtor:** Quinta do Couquinho**Cor:** Amarelo citrino, limpo e brilhante.**Aroma:** Intenso em notas de frutos citrinos, envolvidos em papaia e abacaxi.**Sabor:** A madeira está equilibrada, bem integrada, deixa complexidade, boa acidez, volume, final longo.

17 9.99 € | 13.00%

**ADEGA DE BORBA**  
**BRANCO RESERVA 2022**  
**DOC ALENTEJO**
**Castas:** Arinto, Alvarinho e Verdelho**Enólogo:** Óscar Gato**Produtor:** Adega de Borba**Cor:** Amarelo citrino, intenso, limpo.**Aroma:** A madeira bem presente deixa notas de frutos secos, frutos brancos maduros.**Sabor:** Encorpado, com boa acidez, texturado, complexo, gastronómico e promissor, termina longo.

17 13.50 € | 13.00%

**DETALHE**  
**BRANCO RESERVA 2021**  
**DOC DO TEJO**
**Castas:** Verdelho e Sauvignon Blanc**Enólogo:** Pedro Gil**Produtor:** Adega do Cartaxo**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Sofisticado, destaca notas florais, citrinos, frutos brancos e tisanas.**Sabor:** Com notável acidez e frescura, tem perfil gastronómico, sabor puro, envolvente, final persistente.

17 15.00 € | 13.50%

**BARÃO DO HOSPITAL**  
**BRANCO 2021**  
**DOC VINHO VERDE**
**Castas:** Alvarinho**Enólogo:** Antonina Barbosa**Produtor:** Falua Sociedade Vinhos**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Elegante e harmonioso, destaca notas cítricas e de frutos brancos.**Sabor:** Refrescante, tem acidez notável que lhe confere perfil gastronómico, bebe-se com prazer, persistente.

17 23.99 € | 12.5%

**ERUPTIO**  
**BRANCO 2021**  
**DO PICO**
**Castas:** Verdelho**Enólogo:** Bernardo Cabral**Produtor:** Abegoaria**Cor:** Amarelo citrino, intenso, limpo.**Aroma:** Discreto mas distinto, revela notas de tangerina e outros citrinos, iodo.**Sabor:** A maresia bem presente, transmite sensação salina, bem texturado, cítrico, longo e gastronómico.



17 18.00 € | 13.50%

**ESPORÃO**

**BRANCO RESERVA 2022**

**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Castas Tradicionais

**Enólogo:** Sandra Alves e Teresa Gaspar

**Produtor:** Esporão

**Cor:** Amarelo, limpo.

**Aroma:** Frutado intenso, atrativo, destaca frutos brancos, ameixa, maçã, baunilha.

**Sabor:** O estágio em madeira a deixar complexidade e elegância, é harmonioso, promissor de longevidade.



17 15.00 € | 12.50%

**FALUA UNOAKED**

**BRANCO RESERVA 2020**

**REG TEJO**

**Castas:** Fernão Pires

**Enólogo:** Antonina Barbosa

**Produtor:** Falua Sociedade Vinhos

**Cor:** Amarelo citrino, limpo.

**Aroma:** Intenso em notas florais e cítricas, com destaque para folhas de limoeiro.

**Sabor:** Saboroso, boa textura, acidez bem posicionada, gastronómico, frutado, delicado, com final harmonioso.



17 19.40 € | 12.50%

**MAÇANITA VIOSINHO BY JOANINHA**

**BRANCO 2022**

**DOC DOURO**

**Castas:** Viosinho

**Enólogo:** Joana Maçanita

**Produtor:** Maçanita Vinhos

**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

**Aroma:** Harmonioso, fresco, predominam notas de frutos cítricos e brancos, pederneira.

**Sabor:** Na boca prevalece uma frescura notável que confere potencial ao conjunto, frutado, apelativo.



17 16.00 € | 12.50%

**MADAME PIÓ**

**BRANCO RESERVA 2021**

**REG LISBOA**

**Castas:** Sercial e Arinto

**Enólogo:** Ricardo Santos

**Produtor:** Cas'Amaro

**Cor:** Amarelo citrino, limpo e brilhante.

**Aroma:** Frutado, deixa notas de alperce, maçã, toque cítrico, flores, interessante.

**Sabor:** Conjunto equilibrado e harmonioso, tem tudo bem posicionado, bebe-se com muito prazer.

NA VIDIGUEIRA, NUM TERROIR  
ÚNICO, SURGE UMA NOVA  
GAMA DISTINTA E LIMITADA.







## PROVA DE VINHOS



17 39.00 € | 13.00%

**MONTE CASCAS  
BRANCO 2014  
DOC DO TEJO**
**Castas:** Fernão Pires**Enólogo:** Hélder Cunha**Produtor:** Casca Wines**Cor:** Amarelo palha com reflexos dourados, limpo.**Aroma:** Desafiador, partilha notas de frutos de pomar, casca de citrinos, toranja, flores.**Sabor:** Mantém o perfil frutado envolvido numa acidez e frescura cativantes, cheio de vida, persistente.

17 28.00 € | 12.50%

**QUINTA DO PESSEGUIERO  
BRANCO 2022  
DOC DOURO**
**Castas:** Rabigato e Folgasão**Enólogo:** João Nicolau de Almeida**Produtor:** Quinta do Pessegueiro**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Nariz exótico, lembra mousse de manga, laranja e lima.**Sabor:** Muito bom, envolvente, com frescura em destaque, gastronómico, frutado, longo no final.

17 42.10 € | 11.50%

**MORGADO DO QUINTÃO  
BRANCO DE UVAS TINTAS 2021  
REG ALGARVE**
**Castas:** Negra Mole**Enólogo:** Joana Maçanita**Produtor:** Morgado do Quintão**Cor:** Amarelo suave, limpo e brilhante.**Aroma:** Distinto e interessante, destaca fruta branca, groselha, cereja, vegetal.**Sabor:** Harmonioso, com tudo bem interligado, frescura a deixar espaço para a mesa, longo.

17 19.78 € | 13.50%

**QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHA RIO TORTO  
BRANCO 2018  
DOC TRÁS-OS-MONTES**
**Castas:** Códaga do Larinho e Moscatel Galego Branco**Enólogo:** Luís Cortinhas**Produtor:** Quinta do Sobreiro de Cima**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Intenso e sofisticado, destaca frutos citrinos, laranja e limão, flores.**Sabor:** A madeira bem integrada a mostra-se mais, deixa tostados, especiarias, complexidade.

17 39.99 € | 13.00%

**QUINTA DA BIAIA FONTE DA VILA  
BRANCO BIO VEGAN 2019  
DOC BEIRA INTERIOR**
**Castas:** Síria**Enólogo:** Luís Santos**Produtor:** Quinta da Biaia**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Ousado, interessante, com notas de pedra lascada, citrino, especiarias.**Sabor:** Frutado intenso, especialmente citrino, acidez em destaque, envolvente, termina longo e apelativo.

17 20.00 € | 13.00%

**QUINTA DOS AVIDAGOS  
BRANCO RESERVA 2021  
DOC DOURO**
**Castas:** Arinto**Enólogo:** José Moutinho e Rui Cunha**Produtor:** Quinta dos Avidagos**Cor:** Amarelo citrino, limpo.**Aroma:** Sofisticado, revela notas florais delicadas envolvidas em frutos citrinos.**Sabor:** Muito bom, equilibrado, com boa acidez, bom corpo, a fruta bem presente, longo e atrativo.

17 25.00 € | 13.00%

**QUINTA DAS CEREJEIRAS  
BRANCO GRANDE RESERVA 2021  
DOC ÓBIDOS**
**Castas:** Chardonnay, Arinto e Vital**Enólogo:** Miguel Moteo**Produtor:** Companhia Agrícola do Sanguinhal**Cor:** Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.**Aroma:** Intenso em notas de laranja, limão amarelo, fruta branca, flores e fumo.**Sabor:** A madeira a deixar complexidade, notas de baunilha e especiarias, fruta discreta, longo e promissor.

17 18.00 € | 13.50%

**QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO  
BLANC DE NOIR RESERVA 2022  
DOC DOURO**
**Castas:** Tinta Roriz**Enólogo:** António Bastos e Jorge Alves**Produtor:** Quinta Nova de N.ª S.ª do Carmo**Cor:** Amarelo suave, limpo.**Aroma:** Delicado, destaca notas de frutos brancos e vermelhos, cereja e morango.**Sabor:** Seco, distinto, equilibrado, todos os elementos bem conjugados, proporciona uma prova apelativa.



**Incerteza - vinhos autênticos!**

T. +351 916 211 846 | [adegadossentidos@gmail.com](mailto:adegadossentidos@gmail.com)

  [incerteza\\_by\\_adegadossentidos](#)

Canada Tenente Coronel-5, Biscoitos

9760-068 Praia da Vitória Terceira | Açores

**Adega  
dos  
Sentidos**





# 19.5

149.00 € | 13.00%

## PALA PINTA TINTO 2020 DOC DOURO

**CASTAS:** Field blend

**ENÓLOGO:** Joana Maçanita e António Maçanita

**Cor:** Rubi com tons violeta, limpo.

**Aroma:** Sumptuoso, predominam notas especiadas, bosque, urze, arbustos floridos, resina, fruta.

**Sabor:** Amplo, texturado, com taninos sólidos mas macios, elegante, envolvente, de final persistente. Grande vinho!

**MAÇANITA VINHOS**

T. +351 213 147 297

info@fitapreta.com

www.antoniomacanita.com



# 19

65.00 € | 13.50%

## OS PAULISTAS CHÃO DOS EREMITAS TINTO 2020 DOC ALENTEJO

**CASTAS:** Tinta Carvalha, Castelão, Moreto, Alfrocheiro e Trincadeira

**ENÓLOGO:** António Maçanita

**Cor:** Rubi com tons violeta, aberto, limpo.

**Aroma:** Notável, destaca notas de bosque, terroso, arbusto, musgo, frutos vermelhos e silvestres.

**Sabor:** De grande pureza e elegância, tem frescura distinta, encorpado, com taninos sedosos, final de grande persistência.

**FITA PRETA VINHOS**

T. +351 213 147 297

info@fitapreta.com

www.antoniomacanita.com



19 105.25 € | 15.00%  
**CV CURRICULUM VITAE**  
**TINTO 2020**  
**DOC DOURO**

**Castas:** Vinhas Velhas

**Enólogo:** Joana Pinhão e Cristiano Van Zeller

**Produtor:** Van Zellers & CO

**Cor:** Rubi intenso, limpo.

**Aroma:** Muito elegante, destaca notas de floresta, caruma, fruta vermelha e preta.

**Sabor:** Madeira integrada a deixar complexidade, taninos ricos e sedosos, encorpado, bem persistente.



19 100.00 € | 16.50%  
**QUINTA DA PLANSEL 25 ANOS**  
**TINTO 2017**  
**REG ALENTEJANO**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet

**Enólogo:** Dorina Lindmann e Carlos Ramos

**Produtor:** Quinta da Plansel

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Complexo, desafiador, revela caruma, musgo, menta, fruta preta, toque floral.

**Sabor:** Saboroso, envolvente, amplo, de taninos ricos e sedutores, impressiona pelo conjunto, persistente.



19 18.00 € | 15.00%  
**DETALHE**  
**TINTO RESERVA 2019**  
**DOC DO TEJO**

**Castas:** Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

**Enólogo:** Pedro Gil

**Produtor:** Adega do Cartaxo

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Sofisticado, intenso em frutos maduros, toque mentolado, balsâmico, especiado.

**Sabor:** Estruturado, elegante, com taninos sedosos, notável frescura, gastronómico, persistente e prazeroso.



19 180.00 € | 14.00%  
**TORRE DE PALMA RESERVA DA FAMÍLIA**  
**TINTO RESERVA 2017**  
**REG ALENTEJANO**

**Castas:** Alicante Bouschet, Tinta Miúda, Aragonez e Touriga Nacional

**Enólogo:** Duarte de Deus

**Produtor:** Torre de Palma

**Cor:** Rubi intenso, limpo.

**Aroma:** Requitado, notas de floresta, balsâmicos, frutos vermelhos, geleia, especiarias.

**Sabor:** Profundo, rico, tem frescura notável, taninos sólidos, encorpado, saboroso e muito persistente.

*Uma sentida Homenagem... os vinhos que celebram  
a qualidade e a herança familiar da Costa Boal.*



**COSTA BOAL**  
FAMILY ESTATES

WWW.COSTABOAL.COM

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.





18.5

69.18 € | 14.50%

## DOLIUM TINTO RESERVA 2015 DOC ALENTEJO

**CASTAS:** Field Blend de vinhas antigas  
**ENÓLOGO:** Paulo Laureano

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Encantador, com bonitas notas de morangos, framboesas, goji, mentolado, especiarias.

**Sabor:** Imponente, encorpado, taninos de classe, estruturado, madeira integrada, bela acidez e frescura, persistente.

### PL WINES

T: +351 915 808 288

catarina.moura@parras.pt

www.paulolaureano.com



18

56.50 € | 16.00%

## QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA ÚNICO TINTO 2015 DOC TRÁS-OS-MONTES

**CASTAS:** Trincadeira, Touriga Nacional e Bastardo  
**ENÓLOGO:** Luís Cortinhas

**Cor:** Rubi, opaco.

**Aroma:** Complexo, destaca notas de frutos pretos, mirtilos, chocolate preto, grãos de café.

**Sabor:** Na boca como no nariz, vai crescendo, revelando-se rico, seguro, encorpado, fresco e vibrante. Belo vinho.

### QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA

T: +351 229 424 302

sobreiro@sobreiro.net

www.sobreiro.net



18.5 44.00 € | 14.50%

### FREIXO FAMILY COLLECTION

#### REG TINTO 2018

#### REG ALENTEJANO

**Castas:** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Alicante Bouschet

**Enólogo:** Diogo Lopes

**Produtor:** Herdade do Freixo

**Cor:** Rubi concentrado, limpo

**Aroma:** Elegante, destaca frutos vermelhos e pretos, romã e amora, tostados discretos.

**Sabor:** Envolvente, com belo corpo e volume, taninos ricos e sedosos, acidez notável, persistente e prazeroso.



18 45.00 € | 14.50%

### CAMOLAS GARRAFEIRA

#### EDIÇÃO COMEMORATIVA 25 ANOS

#### DOC TINTO 2017 | DOC PALMELA

**Castas:** Castelão - Vinha Velha 1931

**Enólogo:** António Ventura e Francisco Camolas de Matos

**Produtor:** Adega Camolas

**Cor:** Violeta, limpo.

**Aroma:** Desafiador, fruta madura, toque vegetal, tosta delicada, especiarias.

**Sabor:** Complexo, a madeira a enriquecer o conjunto, elegante e macio, com frescura atrativa, persistente.



18 25.70 € | 13.00%

### GUYOT VINHAS VELHAS

#### TINTO RESERVA 2020

#### DOC DOURO

**Castas:** Field Blend Com Predominância das Castas Tradicionais do Douro

**Enólogo:** Ricardo Sarrazola

**Produtor:** PBW - Portugal Boutique Winery

**Cor:** Rubi, limpo.

**Aroma:** Frutado, evidencia notas de frutos pretos e do bosque, toque floral, urze.

**Sabor:** Belo vinho, muito prazeroso, com taninos polidos, acidez envolvente, persistente e sofisticado.



18 41.99 € | 14.50%

### HERDADE DA CAPELA

#### TINTO GRANDE RESERVA 2016

#### DOC ALENTEJO

**Castas:** Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah

**Enólogo:** Alexandra Mendes

**Produtor:** Casa Clara

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Distinto, destaca frutos pretos, chocolate, biscoito de alfarroba, especiaria.

**Sabor:** Envolvente, com taninos ricos e sedosos, boa acidez e frescura, gastronómico, persistente e promissor.

Seja responsável. Beba com moderação.

19  68

SOVIBOR

SOCIEDADE DE VINHOS  
DE BORBA, PORTUGAL



#PaixãoporBorba

WWW.SOVIBOR.COM

RUA DE S. BARTOLOMEU, 48  
7150 - 162 BORBA  
GERAL@SOVIBOR.PT





18

75.00 € | 14.50%

## VAL MOREIRA VINHA D'ARTE TINTO RESERVA 2018 DOC DOURO

**CASTAS:** Vinhas Velhas  
**ENÓLOGO:** Ricardo Gomes

**Cor:** Rubi concentrado, limpo.  
**Aroma:** Encantador, destaca notas de bosque, arbusto, flores, balsâmicos, fruta madura, especiarias.  
**Sabor:** Delicioso, com bom corpo e volume, taninos ricos, frescura apelativa, madeira integrada, final persistente.

**QUINTA DE VAL MOREIRA**  
T. +351 254 243 001  
enologia@valmoreira.com  
www.valmoreira.com



18 21.96 € | 14.00%

## ANDREZA TINTO GRANDE RESERVA 2018 DOC DOURO

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão  
**Enólogo:** Francisco Baptista  
**Produtor:** Lua Cheia / Saven  
**Cor:** Rubi intenso, limpo.  
**Aroma:** Fruta bem posicionada, atrativo, com toque tostado e fumado.  
**Sabor:** Rico, encorpado, com bela acidez e frescura, gastronómico, muito equilibrado, termina persistente e elegante.



18 39.99 € | 15.00%

## QUINTA DA BIAIA FONTE DA VILA TINTO BIO VEGAN 2016 DOC BEIRA INTERIOR

**Castas:** Rufete, Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga, Jaen e Mourisco  
**Enólogo:** Luís Santos  
**Produtor:** Quinta da Biaia  
**Cor:** Granada, limpo.  
**Aroma:** Frutado, especialmente amoras e ameixa, mirtilo e cassis, chocolate preto, chá.  
**Sabor:** Estruturado, cheio de finesse, com taninos de classe, bela frescura, encorpado, bem persistente.



18 44.00 € | 15.00%

## QUINTA DO COUQUINHO UNIUS TINTO RESERVA 2020 DOC DOURO

**Castas:** Tinto Cão e Touriga Nacional  
**Enólogo:** Vítor Rabaçal  
**Produtor:** Quinta do Couquinho  
**Cor:** Rubi com tons avermelhados, limpo.  
**Aroma:** Imponente, com notas de chá preto, floresta, frutos vermelhos e pretos.  
**Sabor:** A madeira a deixar complexidade, notas de cacau, tostados, fumados, taninos de classe, persistente.



18 39.95 € | 14.50%

## QUINTA S. JOÃO BATISTA TINTO GRANDE RESERVA 2019 DOC DO TEJO

**Castas:** Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet  
**Enólogo:** Nuno Faria  
**Produtor:** Enoport  
**Cor:** Rubi intenso, limpo.  
**Aroma:** Fruta madura aliada a notas do estágio em madeira, especiarias, madeira seca.  
**Sabor:** Sofisticado, bem estruturado, com boa acidez, taninos gulosos, envolvente, persistente e atrativo.



18 119.00 € | 11.00%

**SABOR(Z)INHO  
TINTO 2019****Castas:** Saborinho**Enólogo:** António Maçanita**Produtor:** Azores Wine Company**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Misterioso, tem notas de floresta, musgo, trufa, maresia, fruta vermelha e groselha.**Sabor:** Distinto, prende os sentidos, muito fresco, com toque salino a convidar para a mesa, envolvente, macio, persistente.

17.5 13.51 € | 13.50%

**ANDREZA ALTITUDE  
TINTO 2020  
DOC DOURO****Castas:** Touriga Nacional e Touriga Franca**Enólogo:** Francisco Baptista**Produtor:** Lua Cheia / Saven**Cor:** Rubi com reflexos vermelhos, limpo.**Aroma:** Fresco, mineral, com fruta expressiva.**Sabor:** Envolvente, elegante, com boa acidez e frescura, madeira a deixar complexidade, persistente.

18 42.00 € | 14.50%

**VINHAS DA IRA  
TINTO 2018  
REG ALENTEJANO****Castas:** Alfrocheiro e Alicante Bouschet**Enólogo:** Pedro Hipólito**Produtor:** H.Uva**Cor:** Rubi concentrado, limpo.**Aroma:** Distinto, surpreendente, frutos maduros, vermelhos e pretos, balsâmicos.**Sabor:** Notável, destaca-se pela frescura, pelos taninos envolventes, textura, corpo e persistência final.

17.5 40.00 € | 14.5%

**HERDADE DOS TEMPLÁRIOS  
TINTO GRANDE RESERVA 2019  
DOC TEJO****Castas:** Touriga Nacional, Castelão, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon**Enólogo:** Hernâni Magalhães**Produtor:** Quinta do cavalinho - Vinhos**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** A madeira a deixar complexidade sem esconder a fruta madura, requintado.**Sabor:** Envolvente, saboroso, notas de frutos silvestres, chocolate preto, taninos de classe, persistente.

## VINHOS DE CONTEMPLAÇÃO

"Nós acreditamos na nossa seleção de vinhos de terroir de Portugal e do mundo. Afinal, são mais de 30 anos que viajamos, trabalhamos e construímos relacionamentos nesse fascinante universo do "fine wine". Seleccionamos produtor por produtor criteriosamente, importamos e acondicionamos nossos vinhos em condições perfeitas. Estar no portfólio da Temple Wines é uma garantia de provar o que há de melhor e mais emocionante de cada região vinícola, são mais de 50 produtores que entregam vinhos com "goût de terroir", vinhos de contemplação!"

GUILHERME CORRÊA DipWSET London, sommelier Associazione Italiana Sommeliers, Toscana  
IGOR BERON DipWSET London, MBA wine marketing The University of Adelaide



www.templewines.eu





17.5

31.60 € | 14.50%

## HUMANITAS TINTO RESERVA 2019 REG ALENTEJANO

**CASTAS:** Syrah  
**ENÓLOGO:** Pedro Baptista

**Cor:** Granada intenso, limpo.

**Aroma:** Desafiador, com delicadas notas frutadas, romã, ginja, folha de louro, tostados.

**Sabor:** Taninos requintados, bela acidez e frescura, encorpado e envolvente, estruturado, longo e atrativo.

**VINHA DAS VIRTUDES - JOSÉ RODRIGUES**

T. +351 266 070 010

jr@vinhadasvirtudes.pt

www.vinhadasvirtudes.pt



17.5 50 € | 14.00%

## LIMA MAYER TINTO 2015 REG ALENTEJANO

**Castas:** Petit Verdot

**Enólogo:** Rui Reguinga e Teresa Serra

**Produtor:** Lima Mayer & Companhia

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Intenso em notas de fruta negra madura, ameixa e amora, cacau, pimenta.

**Sabor:** Conjunto firme mas sedoso, concentrado, com bela estrutura, para beber com prazer, persistente.



17.5 49.50 € | 15.50%

## MANUEL CORREIA LIMITED EDITION TINTO 2015 DOC DOURO

**Enólogo:** Luis Rodrigues

**Castas:** Vinhas Velhas

**Produtor:** Endless Flavour

**Cor:** Granada concentrado, limpo.

**Aroma:** Sofisticado, destaca frutos negros, amoras, ameixas, chocolate negro, pimenta.

**Sabor:** Equilibrado e harmonioso, com boa frescura e promissora longevidade, taninos ricos, persistência.

17.5

29.60 € | 14.00%

## ARRIBAS DO CÔA TINTO RESERVA 2014 DOC DOURO

**CASTAS:** Touriga Nacional e Touriga Franca

**ENÓLOGO:** Mateus Nicolau Almeida

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Intenso em frutos maduros, goiaba, amoras, arbustos floridos, chocolate negro.

**Sabor:** Distinto, estruturado, com taninos polidos, boa acidez e frescura, madeira integrada, cacau, persistente.

**SOTERO FERREIRA**

T. +351 963 054 887

asoteromferreira@gmail.com

www.arribasdocola.com





17.5 50.50 € | 16.00%

**PLANSEL**  
**TINTO GRANDE ESCOLHA 2019**  
**REG ALENTEJANO**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca

**Enólogo:** Dorina Lindmann e Carlos Ramos

**Produtor:** Quinta da Plansel

**Cor:** Rubi com tons violeta, limpo.

**Aroma:** O estágio em madeira a deixar especiarias, tostados, fruta discreta mas elegante.

**Sabor:** Vibrante, com bela acidez, amplo, equilibrado, com taninos amplos, gastronómico, longo e apelativo.



17.5 25.00 € | 13.50%

**QUINTA DAS CEREJEIRAS**  
**TINTO GRANDE RESERVA 2017**  
**DOC ÓBIDOS**

**Castas:** Castelão, Touriga Nacional e Aragonez

**Enólogo:** Miguel Móteo

**Produtor:** Companhia Agrícola do Sanguinhal

**Cor:** Rubi discreto, limpo.

**Aroma:** O estágio em madeira a deixar especiarias, baunilha, tostados, fruta madura.

**Sabor:** Cheio de classe, sério, amplo, com boa acidez, taninos sólidos, a pedir tempo em garrafa, promissor.



17.5 22.60 € | 12.50%

**QALT**  
**TINTO 2022**  
**DOC DOURO**

**Castas:** Tinta Barroca

**Enólogo:** Francisco Montenegro e Fernanda Zuccaro

**Produtor:** Quinta Alta

**Cor:** De cor rubi com tons púrpura, limpo.

**Aroma:** Destaca aromas frescos, arbusto, floresta, frutos vermelhos e silvestres.

**Sabor:** Prazeroso, muito equilibrado, com taninos requintados, bom corpo e volume, fresco, gastronómico.



17.5 40.00 € | 15.00%

**QUINTA DOS AVIDAGOS LENUMA**  
**TINTO 2019**  
**DOC DOURO**

**Castas:** Blend de Vinhas Velhas Com Touriga Nacional

**Enólogo:** José Moutinho e Rui Cunha

**Produtor:** Quinta dos Avidagos

**Cor:** Rubi com reflexo púrpura, limpo.

**Aroma:** Intenso em notas de frutos vermelhos, floresta, balsâmico, tostado.

**Sabor:** Bom corpo e volume, bela acidez, taninos cheios de classe, madeira integrada. longo e apelativo.

# FALUA

## WINES

PROJETOS QUE CELEBRAM A QUALIDADE E A DIFERENCIAÇÃO

### TEJO



### DOURO



### VERDES







17.5 50.00 € | 13.50%

**QUINTA VALE DO CESTO EDIÇÃO ESPECIAL  
TINTO GRANDE RESERVA 2016**

**DOC DÃO**

**Castas:** Castas Regionais

**Enólogo:** António Pina

**Produtor:** Quinta Vale do Cesto

**Cor:** Rubi definido, limpo.

**Aroma:** Sofisticado, destaca notas de baunilha, oreos, tostados, arbusto, fruta madura.

**Sabor:** Delicioso, com bela acidez e frescura, tudo bem interligado e estruturado, taninos sedosos, persistente.



17.5 55.00 € | 14.50%

**VELHOS BARDOS  
TINTO RESERVA 2020**

**DOC DOURO**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

**Enólogo:** Jaime Costa

**Produtor:** Vasques de Carvalho

**Cor:** Rubi intenso, limpo.

**Aroma:** Profundo, marcado por notas de frutos maduros, balsâmicos e especiarias.

**Sabor:** A madeira bem integrada, acidez notável, taninos sólidos, cheio e envolvente, a pedir mais tempo.



17.5 18.00 € | 15.50%

**REGUENGOS TRIFOLIUM  
TINTO GRANDE RESERVA 2019**

**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez

**Enólogo:** Rui Veladas e Tiago Garcia

**Produtor:** Carmim

**Cor:** Rubi concentrado, limpo.

**Aroma:** Franco, exuberante, destaca ameixa, caruma e bosque.

**Sabor:** Saboroso, encorpado, tem taninos sedosos, excelente acidez e frescura, gastronómico.



17.5 25.00 € | 13.50%

**VINHA DO SOBREIRO  
TINTO 2016**

**DOC DOURO**

**Castas:** Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz

**Enólogo:** Paulo Ruão

**Produtor:** Lavradores de Feitoria

**Cor:** Rubi, limpo.

**Aroma:** Revela-se em camadas, primeiro tostados, depois fruta madura, flores e bosque.

**Sabor:** Tem bom corpo e volume, taninos sedosos, boa frescura, gastronómico, amplo, delicioso.



17.5 45.05 € | 14.50%

**TINTA GROSSA BY PAULO LAUREANO  
TINTO 2017**

**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Tinta Grossa

**Enólogo:** Paulo Laureano

**Produtor:** Paulo Laureano Wines / Parras

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Madeira a marcar o nariz, depois surgem frutos do bosque, arbusto, pimenta.

**Sabor:** Na boca é rico, envolvente, com taninos cheios de classe, boa madeira, especiarias, persistente.



17.3 15.10 € | 15.00%

**HERDADE DE CEUTA  
TINTO RESERVA 2021**

**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Alicante Bouschet

**Enólogo:** Filipe Perdiz

**Produtor:** Elite Vinhos

**Cor:** Rubi definido, limpo.

**Aroma:** Intenso, marcado pela fruta vermelha, especiarias doces, baunilha e chocolate.

**Sabor:** Elegante e harmonioso, tem tdo bem conjugado, taninos sofisticados, bom corpo, fresco e gastronómico.



17.5 24.00 € | 14.40%

**VAL MOREIRA  
TINTO RESERVA 2019**

**DOC DOURO**

**Castas:** Touriga Franca, T. Nac. Tinta Roriz, Sousão e Vinha Velha

**Enólogo:** Ricardo Gomes

**Produtor:** Quinta Val Moreira

**Cor:** Rubi definido, limpo.

**Aroma:** Elegante, evidencia frutos vermelhos maduros, notas de bosque, tostados.

**Sabor:** Encorpado, com taninos sérios mas sedosos, bela acidez, madeira integrada, persistente e apelativo.



17.3 26.00 € | 15.50%

**HERDADE DAS SERVAS  
TINTO RESERVA 2017**

**REG ALENTEJANO**

**Castas:** Alicante Bouschet, Cab. Sauv., Alfrocheiro e Aragonez

**Enólogo:** Renato Neves

**Produtor:** Serrano Mira - Herdade das Servas

**Cor:** Rubi com reflexos avermelhados, limpo.

**Aroma:** Intenso em notas de mirtilos, ameixas pretas, vegetal, cedro e bosque.

**Sabor:** Conjunto harmonioso, com boa frescura, taninos macios, fruta, especiarias, gastronómico.



17 15.00 € | 15.00%

**ADEGA DE PALMELA**  
**TINTO GRANDE RESERVA 2017**  
**DOC PALMELA**

**Castas:** Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon**Enólogo:** Luís Silva**Produtor:** Adega de Palmela**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Harmonioso, destaca notas de frutos pretos e silvestres, amoras, baunilha.**Sabor:** A madeira bem integrada a deixar complexidade, tostados e pimenta, taninos sedosos, delicioso.

17 30.00 € | 13.00%

**ARRIBAS DO CÔA**  
**TINTO RESERVA 2013**  
**DOC DOURO**

**Castas:** Touriga Nacional e Touriga Franca**Enólogo:** Mateus Nicolau Almeida**Produtor:** Sotero Ferreira**Cor:** Rubi com reflexos granada, limpo.**Aroma:** Amplo, elegante, com notas de frutos silvestres em destaque.**Sabor:** Bom corpo e volume, taninos sedosos, acidez e frescura bem posicionadas, termina longo e atrativo.

17 52.90 € | 15.00%

**APONTADOR QUINTA DA ROMANEIRA**  
**TINTO 2021**  
**REG DURIENSE**

**Castas:** Syrah**Enólogo:** Carlos Agrelos**Produtor:** Quinta da Romaneira**Cor:** Rubi definido, limpo.**Aroma:** Intenso em notas de frutos maduros, silvestres e pretos, amoras, cacau.**Sabor:** A madeira integrada a deixar especiarias, pimenta preta, tostados, taninos ricos, fresco e gastronómico.

17 35.90 € | 13.50%

**BACALHÔA CLÁSSICO**  
**TINTO 2017**  
**DOC BAIRRADA**

**Castas:** Baga**Enólogo:** Francisco Antunes**Produtor:** Aliança Vinhos de Portugal**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Misterioso, delicado, destaca morangos maduros, cerejas, tostados, cacau.**Sabor:** Estruturado, encorpado, mantém a fruta aliada a tostados suaves, taninos macios, persistente.

**NOVIDADES**  
**PARA O SEU NATAL!**

**MORABITINO**

DOC Torres Vedras  
 Castelão, Cabernet-Sauvignon, Touriga Nacional  
 Colheita 2021 - 13%vol

Edição Limitada



**VG**  
**RESERVA Especial**

Castelão, Touriga Nacional, Aragonez  
 Barricas de Carvalho Francês  
 Colheita 2019 - 14,5%vol



Adega de  
**Azueira**

**ENLACE**

Espumante Reserva Bruto  
 Arinto, Chardonnay  
 Colheita 2017 - 13%vol

A qualidade que o tempo aperfeiçoa.





## PROVA DE VINHOS



17 48.30 € | 15.00%

**BASTARDÔ! PREMIUM EDITION  
TINTO 2020****REG TEJO****Castas:** Vinhas Velhas**Enólogo:** Pedro Sereno**Produtor:** WWS - Wine With Spirit**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Intenso em notas de frutos vermelhos e pretos envolvidos em tostados.**Sabor:** Frutado, harmonioso, tem taninos sedosos, boa acidez e frescura, termina longo e delicioso.

17 10.50 € | 14.50%

**BRIDÃO PRIVATE COLLECTION  
TINTO 2018****DOC DO TEJO****Castas:** Touriga Nacional e Alicante Bouschet**Enólogo:** Pedro Gil**Produtor:** Adega do Cartaxo**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Requintado, destaca trufa, caruma, especiarias, frutos vermelhos e cacau.**Sabor:** A madeira a deixar sugestões fumadas, tostados, especiarias, taninos macios, fresco, persistente.

17 15.50 € | 16.50%

**VIDIGUEIRA A BONANÇA  
TINTO RESERVA 2019****DOC ALENTEJO****Castas:** Syrah**Enólogo:** Vasco Moura Fernandes e Luis Leão**Produtor:** Adega de Vidigueira, Cuba e Alvito**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Notas de frutos pretos maduros, ameixas pretas, eucalipto, tostados.**Sabor:** A fruta bem presente envolvida em tostados, taninos macios, boa frescura, persistente e atrativo.

17 9.50 € | 13.50%

**CABEÇA DE BURRO  
TINTO RESERVA 2020****DOC DOURO****Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz**Enólogo:** Maria Antónia Gomes**Produtor:** Porto Réccua Vinhos**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Balsâmico, com notas de bosque, especiarias, fruta madura, flores.**Sabor:** Envolvente, com bom corpo e volume, bela acidez, taninos macios, equilibrado, longo e apelativo.

17

23.26 € | 14.00%

**BARROSINHA  
TINTO GRANDE RESERVA 2019  
REG PENÍNSULA DE SETÚBAL****CASTAS:** Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Castelão**ENÓLOGO:** Sara Carapinha, Filipe Sevinate Pinto e Frederico Vilar Gomes**Cor:** Violeta, limpo.**Aroma:** Imponente, destaca ameixa preta, amora, mirtilo, vegetal, tostados.**Sabor:** Saboroso, envolvente, destaca taninos virtuosos, acidez gastronómica, tosta suave e especiarias, persistente.**COMPANHIA AGRÍCOLA DA BARROSINHA**

T. +351 265 619 140

geral@herdadedabarrosinha.pt

www.herdadedabarrosinha.pt





17 29.00 € | 15.00%

**CAMOLAS****TINTO GRANDE ESCOLHA 2018****DOC PALMELA****Castas:** Castelão - Vinha Velha 1931**Enólogo:** António Ventura e Francisco Camolas de Matos**Produtor:** Adega Camolas**Cor:** Rubi concentrado, limpo.**Aroma:** Notáveis aromas a morangos, romãs, cerejas, tostados discretos e especiarias.**Sabor:** Delicioso, um conjunto harmonioso, taninos delicados, boa acidez, frutado, para beber com prazer.

17 30.00 € | 15.50%

**CATRALVOS****TINTO GRANDE RESERVA 2016****DOC PALMELA****Castas:** Castelão e Alicante Bouschet**Enólogo:** Ricardo Santos**Produtor:** Quinta de Catralvos**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Requentado, tostados, grão de café, folha de tabaco, cacau, fruta madura.**Sabor:** Madeira integrada a deixar complexidade, taninos ricos e macios, bela acidez, longo e apelativo.

17 34.99 € | 14.50%

**DONA MARIA****TINTO GRANDE RESERVA 2018****DOC ALENTEJO****Castas:** V V de Alicante Bouschet, T. Nac., Petit Verdot e Syrah**Enólogo:** Sandra Gonçalves**Produtor:** Júlio Bastos**Cor:** Rubi profundo, limpo.**Aroma:** Fruta madura, notas mentoladas, chocolate preto, especiarias e tostados.**Sabor:** Encorpado, regista boa acidez e frescura, taninos imponentes, madeira, especiarias, intensidade.

17 39.20 € | 15.00%

**DORINA LINDEMANN FAMILY ESTATE****TINTO ED. LIMITADA 2019****REG ALENTEJANO****Castas:** Touriga Nacional e Touriga Franca**Enólogo:** Dorina Lindmann e Carlos Ramos**Produtor:** Quinta da Plansel**Cor:** Rubi intenso, profundo, limpo.**Aroma:** Intenso em notas de frutos pretos maduros, amora, chocolate negro, tostados.**Sabor:** Amplo, desafiador, taninos ricos, acidez firme, madeira a integrar, encorpado, pede tempo em garrafa.

17

10.00 € | 14.00%

**DOM BOTELHO**  
**TINTO RESERVA 2019**  
**DOC TRÁS-OS-MONTES**
**CASTAS:** Syrah**Cor:** Rubi definido, limpo.**Aroma:** Cheio de classe, com notas de frutos maduros envolvidas em tostados e balsâmicos.**Sabor:** Saboroso, com bom corpo e volume, taninos amplos, boa acidez, gastronómico, termina longo, equilibrado e apelativo.**CASA GRANDE DO SEIXO - TURISMO RURAL**

T. +351 276 341 106

geral@casagrandedoseixo.com

www.casagrandedoseixo.com





## NOVIDADES



17 25.00 € | 14.00%

**ENCOSTA DAS PERDIZES ASSINATURA  
TINTO RESERVA 2020  
DOC ALENTEJO**
**Castas:** Aragonez, trincadeira, Alicante Bouschet e Tinta Grossa**Enólogo:** Paulo Laureano**Produtor:** FEPI Distribuição**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Fresco, mentolado, notas de bosque, chá preto, vegetal, apimentados.**Sabor:** Envolvente, taninos cheios de classe, boa acidez, madeira integrada, especiarias, final apelativo.

17 29.70 € | 14.50%

**QUINTA DA TERRINCHA 3 ALTITUDES  
TINTO 2021  
DOC DOURO**
**Castas:** Touriga Nacional**Enólogo:** Diogo Teixeira**Produtor:** Quinta da Terrincha**Cor:** Rubi concentrado, limpo.**Aroma:** Pureza, elegância, bagos silvestres, arbustos floridos, violetas, tostados.**Sabor:** Envolvente, distinto, bem estruturado, destaca taninos sedosos, frescura, gastronómico, longo.

17 22.00 € | 13.50%

**ERMO  
TINTO 2020  
REG ALENTEJANO**
**Castas:** Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon**Enólogo:** Joana Pinhão**Produtor:** Casa Clara**Cor:** Rubi profundo, limpo.**Aroma:** Misterioso, complexo, fresco, destaca frutos vermelhos, especiarias.**Sabor:** É concentrado, tem taninos sólidos, acidez notável, bom corpo, bebe-se bem mas vai crescer na garrafa.

17 15.00 € | 14.50%

**FALUA UNOAKED  
TINTO RESERVA 2020  
REG TEJO**
**Castas:** Touriga Nacional**Enólogo:** Antonina Barbosa**Produtor:** Falua Sociedade Vinhos**Cor:** Rubi intenso, limpo.**Aroma:** Encantador, notas de frutos pretos e vermelhos, mineral, fresco.**Sabor:** Envolvente, texturado, com taninos macios, fruta madura, ameixa preta, gastronómico.

17

15€ | 14.50%

**ENCOSTAS DE SERPA  
TINTO RESERVA 2021  
REG ALENTEJANO**
**CASTAS:** Syrah e Alicante Bouschet**ENÓLOGO:** Paulo Vareia**Cor:** Rubi definido, limpo.**Aroma:** Harmonioso, frutos negros maduros, bosque, terroso, cogumelos, tostados.**Sabor:** Frutado e vegetal, notas do estágio em madeira, taninos suaves, frescura notável, gastronómico, apelativo.**MONGE E FILHAS - VINHOS DE SERPA**

T. +351 284 548 042

geral@vinhosdeserpa.com

www.vinhosdeserpa.com



17

35.28 € | 15.00%

**FONTE MOURO  
TINTO GRANDE RES 2018  
REG ALENTEJANO**
**CASTAS:** Alicante Bouschet e Touriga Nacional**ENÓLOGO:** Filipe Sevinete Pinto e Susana Correia**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Sofisticado, encanta pelas notas de frutos pretos, balsâmicos, bosque, esteva, pimenta.**Sabor:** Madeira bem integrada, complexo, distinto, taninos amplos, bela acidez, gastronómico, longo e apelativo.**SOCIEDADE AGRÍCOLA****DO MONTE NOVO E FIGUEIRINHA**

T. +351 284 311 260

geral@figueirinha.pt

www.figueirinha.pt





17 20.95 € | 14.00%

**FREIXO**  
**TINTO RESERVA 2020**  
**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

**Enólogo:** Diogo Lopes

**Produtor:** Herdade do Freixo

**Cor:** Rubi intenso, limpo.

**Aroma:** Frutado, notas de frutos silvestres, nota de pimento vermelho, especiarias.

**Sabor:** Encorpado, tem bons taninos, acidez e frescura equilibrada, madeira evidente, final longo e atrativo.



17 24.99 € | 14.50%

**HERDADE DA CANDEEIRA**  
**TINTO RESERVA 2019**  
**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tinta Miúda

**Enólogo:** António Ventura

**Produtor:** Herdade da Candeeira / Parras

**Cor:** Rubi, limpo.

**Aroma:** Destaca notas de frutos maduros, ligeiro floral, vegetal seco, bosque.

**Sabor:** Bom corpo e volume, bem estruturado, harmonioso, com taninos macios, gastronómico.



17 14.25 € | 15.00%

**HERDADE DE CEUTA**  
**TINTO RESERVA 2019**  
**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Cabernet Sauvignon e Syrah

**Enólogo:** Filipe Perdiz

**Produtor:** Elite Vinhos

**Cor:** Rubi intenso, limpo.

**Aroma:** Intenso em notas de morangos, framboesas e romãs, cacau e tostados.

**Sabor:** Interessante, saboroso, bem texturado, com taninos macios e envolventes, fresco, longo.



17 15.10 € | 16.00%

**HERDADE DE CEUTA**  
**TINTO RESERVA 2021**  
**DOC ALENTEJO**

**Castas:** Syrah

**Enólogo:** Filipe Perdiz

**Produtor:** Elite Vinhos

**Cor:** Rubi, limpo.

**Aroma:** Sofisticado e harmonioso, frutado, destaca ameixas e amoras, terroso.

**Sabor:** Bom corpo e volume, taninos deliciosos, boa frescura, gastronómico, frutado, notas de cacau no final.

17

17 € | 14.00%

**KELMAN LAGAR**  
**TINTO RESERVA 2017**  
**DOC DÃO**

**CASTAS:** Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

**ENÓLOGO:** António Narciso

**Cor:** Granada, limpo.

**Aroma:** Sofisticado, harmonioso, revela notas de fruta madura envolvida em bosque florido.

**Sabor:** Bom corpo e volume, expressivo, geleia de frutos vermelhos, especiarias, taninos ricos, frescura persistente, saboroso.

**JULIANA KELMAN**

tel: +351 914755716 (WhatsApp)

info@kelman.pt

www.kelman.pt

www.portugalsignature.com







## NOVIDADES



17 14.99 € | 14.00%

**JOSÉ PITEIRA**  
**TINTO GRANDE ESCOLHA 2018**  
**DOC ALENTEJO**
**Castas:** Moreto, Aragonez, Trincadeira, Alfrocheiro e Alicante Bouschet**Enólogo:** José Piteira**Produtor:** Abegoaria**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Distinto, frutado, destaca frutos silvestres, notas de bosque, especiarias.**Sabor:** Harmonioso, saboroso, estruturado, com taninos sedosos, bela frescura, envolvente, apelativo.

17 16.00 € | 13.50%

**MADAME PIÓ**  
**TINTO RESERVA 2019**  
**REG LISBOA**
**Castas:** Camarate e Tinta Miúda**Enólogo:** Ricardo Santos**Produtor:** Cas'Amara**Cor:** Rubi intenso, limpo.**Aroma:** Delicado e harmonioso, destaca notas frutadas envolvidas em suaves tostados.**Sabor:** Tudo bem interligado, taninos sedosos, boa acidez a conferir perfil gastronómico, apelativo.

17 23.90 € | 14.00%

**QALT**  
**TINTO RESERVA 2020**  
**DOC DOURO**
**Castas:** Touriga Francesa, Tinta Roriz e Touriga Nacional**Enólogo:** Francisco Montenegro e Fernanda Zuccaro**Produtor:** Quinta Alta**Cor:** Rubi, limpo.**Aroma:** Sofisticado, notas de frutos pretos e silvestres maduros, bosque.**Sabor:** Bom corpo e volume, frescura atrativa, taninos sólidos, alguma fruta, tostados, final longo e atrativo.

17 21.28 € | 14.00%

**MADRE DE ÁGUA VINHAS VELHAS**  
**TINTO 2017**  
**DOC DÃO**
**Castas:** Vinhas Velhas**Enólogo:** Paulo Nunes**Produtor:** Madre de Água**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Franco, de grande pureza, a destacar frutos vermelhos maduros e flores.**Sabor:** Bom corpo e volume, bela acidez, taninos ricos e aveludados, frutado, termina persistente.

17

15.00 € | 14.5%

**SANTA VITÓRIA**  
**TINTO GRANDE RESERVA 2017**  
**REG ALENTEJANO**
**CASTAS:** Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah**ENÓLOGO:** Patrícia Peixoto**PRODUTOR:** Casa Santa Vitória**Cor:** Granada, limpo.**Aroma:** Frutado intenso, marcado pelos frutos vermelhos, vegetal, tostados.**Sabor:** Bom corpo e volume, estrutura harmoniosa, taninos macios, fresco, gastronómico e apelativo.**SANTA VITÓRIA**

T. +351 284 970 170

loja@santavitoria.pt

www.santavitoria.pt



16.5

13,56 € | 14.00%

**BARROSINHA**  
**TINTO RESERVA 2020**  
**REG PENÍNSULA DE SETÚBAL**
**CASTAS:** Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon**ENÓLOGO:** Sara Carapinha, Filipe Sevinat Pinto e Frederico Vilar Gomes**Cor:** Rubi intenso, limpo.**Aroma:** Harmonioso, destaca notas de morango, romã, cereja, tostados, especiarias.**Sabor:** Encorpado, conjunto equilibrado, taninos macios, frescura atrativa, bom corpo, gastronómico.**COMPANHIA AGRÍCOLA DA BARROSINHA**

T. +351 265 619 140

geral@herdadedabarrosinha.pt

www.herdadedabarrosinha.pt





18 90.00 € | 19.50%

**QUINTA NOVA**  
**DE NOSSA SENHORA DO CARMO**  
**PORTO VINTAGE 2021**

**Castas:** Vinha Velha (mais de 30 castas)**Enólogo:** António Bastos e Jorge Alves**Produtor:** Quinta Nova de N.ª S.ª do Carmo**Cor:** Rubi retinto.**Aroma:** Elegante, intenso, expressa a pureza da fruta, jovem, fresco.**Sabor:** Encorpado, amplo, sofisticado, taninos muito finos, bela acidez, termina cheio de finesse.

17.5 68.75 € | 20.00%

**VAN ZELLERS & CO**  
**PORTO TAWNY 20 ANOS**

**Castas:** Vinhas Velhas**Enólogo:** Joana Pinhão e Cristiano Van Zeller**Produtor:** Van Zellers & CO**Cor:** Âmbar intenso, limpo.**Aroma:** Intenso em notas de frutos secos, nozes e avelãs, figos pingo-de-mel, especiarias.**Sabor:** Requentado, deixa um sabor a laranja confitada envolvida em nougat, especiarias doces, persistente.

17.5 65.00 € | 20.00%

**BARÃO DE VILAR**  
**PORTO VINTAGE 2021**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Tinto Cão**Enólogo:** Álvaro Van Zeller**Produtor:** Barão de Vilar - Vinhos**Cor:** Intenso, de tons púrpura.**Aroma:** Profundo, destaca fruta preta, flores do bosque, arbusto, chocolate preto.**Sabor:** Rico e envolvente, pleno de juventude e complexidade, tem taninos sedosos e belo final de boca.

17 32.00 € | 20.00%

**BARÃO DE VILAR**  
**PORTO TAWNY 20 ANOS**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão**Enólogo:** Álvaro Van Zeller**Produtor:** Barão de Vilar - Vinhos**Cor:** Âmbar com tons caramelo, limpo.**Aroma:** Desafiador, destaca notas de frutos secos e casca de laranja confitada, baunilha.**Sabor:** Cheio, encorpado, com boa acidez e frescura, muito harmonioso, bebe-se com prazer.

17.5 44.00 € | 19.00%

**PORTO RÉCCUA**  
**PORTO TAWNY 20 ANOS**

**Castas:** Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz**Enólogo:** Maria Antónia Gomes**Produtor:** Porto Réccua Vinhos**Cor:** Âmbar acobreado, limpo.**Aroma:** Complexo e rico, com notas de caramelo salgado, frutos secos e grãos torrados.**Sabor:** Com bom corpo e volume, destaca a frescura, saboroso, guloso, deixa notas de bolo-rainha, longo.

17 45.00 € | 20.00%

**VAL MOREIRA**  
**PORTO TAWNY 20 ANOS**

**Castas:** Vinhas velhas de 40 a 60 anos, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Franca**Enólogo:** Ricardo Gomes**Produtor:** Quinta de Val Moreira**Cor:** Âmbar, limpo e brilhante.**Aroma:** Notas de avelãs e nozes, figos, especiarias, casca de laranja, tostados.**Sabor:** Alegre, envolvente, texturado, com notas caramelizadas, crème brûlée, bem persistente no final.

17.5 62.50 € | 19.50%

**QUINTA DA ROMANEIRA**  
**PORTO VINTAGE 2021**

**Castas:** Touriga Nacional e Touriga Franca**Enólogo:** Carlos Agrelos**Produtor:** Quinta da Romaneira**Cor:** Rubi com tons púrpura, intenso.**Aroma:** A fruta muito pura, flores, nuance vegetal, bagas silvestres, especiarias.**Sabor:** Expressivo, envolvente, com taninos sedosos e sólidos, muito elegante e persistente.

SEJA RESPONSÁVEL  
BEBE COM  
MODERAÇÃO





# OUTROS VINHOS PROVADOS

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

## VINHOS BRANCOS

CLASSIFICAÇÃO	NOTA	NOME	REGIÃO	TIPO	ANO
MUITO BOM	16,5	Bastardôl Black Edition	REG Tejo	Branco	2021
MUITO BOM	16,5	Bridão	DOC do Tejo	Branco Reserva	2019
MUITO BOM	16,8	Cabeça de Burro	DOC Douro	Branco Reserva	2022
MUITO BOM	16	Casaldronho	DOC Douro	Branco	2021
MUITO BOM	16,5	Encosta das Perdizes	DOC Alentejo	Branco Reserva	2022
MUITO BOM	16,5	Eruptio	DO Pico	Branco	2019
MUITO BOM	16,5	Herdade da Candeeira	DOC Alentejo	Branco Reserva	2021
MUITO BOM	16,8	Herdade das Servas	REG Alentejano	Branco Reserva	2019
MUITO BOM	16	Herdade de Ceuta	DOC Alentejo	Branco	2021
MUITO BOM	16,8	Inspirar	DOC Vinho Verde	Branco Grande Escolha Arinto	2020
MUITO BOM	16,5	Inspirar	DOC Vinho Verde	Branco Grande Escolha Avesso	2022
MUITO BOM	16,3	Inspirar	DOC Vinho Verde	Branco Grande Escolha Arinto	2022
MUITO BOM	16,8	Lagoalva Barrel Selection	DOC do Tejo	Branco Sauvignon Blanc	2022
MUITO BOM	16,5	Malaca	REG Algarve	Branco Reserva Riesling	2022
MUITO BOM	16,5	Mestre Daniel XXVI	DOC Alentejo	Branco de Talha	2022
MUITO BOM	16,3	Monsaraz	DOC Alentejo	Branco	2022
MUITO BOM	16,5	Morgado do Quintão Ânfora	REG Algarve	Branco Crato Branco	2022
MUITO BOM	16,0	Pingo Doce	DOC Dão	Branco Encruzado	2022
MUITO BOM	16	Pingo Doce	DOC Vinho Verde	Branco Reserva Alvarinho	2021
MUITO BOM	16,5	Plansei	REG Alentejano	Branco Reserva	2021
MUITO BOM	16	Plansei	REG Alentejano	Branco Verdelho	2022
MUITO BOM	16,5	Primado	DOC Dão	Branco	2021
MUITO BOM	16	Quinta da Bacalhóia	REG Península de Setúbal	Branco	2022
MUITO BOM	16	Quinta de S. Sebastião	REG Lisboa	Branco Reserva	2022
MUITO BOM	16	Quinta do Sobreiro de Cima	DOC Trás-os-Montes	Branco Reserva	2019
MUITO BOM	17	Quinta Vale do Cesto	DOC Dão	Branco Grande Reserva Vinhas Antigas	2019
MUITO BOM	16	Tã Sómente	REG Alentejano	Branco Reserva Chardonnay	2022
MUITO BOM	16,5	Val Moreira	DOC Douro	Branco Reserva	2021
MUITO BOM	17	Verdelho By Paulo Laureano	REG Alentejano	Branco Verdelho	2019
MUITO BOM	16,5	Vidigueira A Bonança	DOC Alentejo	Branco Reserva	2021



# OUTROS VINHOS PROVADOS

CONSULTA POR ORDEM ALFABÉTICA

## VINHOS TINTOS

CLASSIFICAÇÃO	NOTA	NOME	REGIÃO	TIPO	ANO
MUITO BOM	16,8	Adega de Borba Sugestão do Enólogo	DOC Alentejo	Tinto Alicante Bouschet	2019
MUITO BOM	16,5	Bridão	DOC do Tejo	Tinto Reserva	2018
MUITO BOM	17	Brutalis	REG Lisboa	Tinto	2018
MUITO BOM	16,8	Conde Vimioso	REG Tejo	Tinto Reserva	2020
MUITO BOM	16,5	Dom Botelho	DOC Trás-Os-Montes	Tinto Reserva Alicante Bouschet	2020
MUITO BOM	16,8	Dona Maria Amantis	DOC Alentejo	Tinto Reserva	2019
MUITO BOM	17	Esporão	DOC Alentejo	Tinto Reserva	2021
MUITO BOM	16,8	Ferronha's	DOC Douro	Tinto Grande Reserva	2021
BOM	15,5	Gloria	DOC Douro	Tinto Reserva	2021
MUITO BOM	16,5	José Piteira	DOC Alentejo	Vinho Branco de Talha	2018
MUITO BOM	17	Kaputt 40 Meses	DOC Douro	Tinto	2018
MUITO BOM	16,5	Madre de Água	DOC Dão	Tinto Alfrocheiro	2019
MUITO BOM	16,5	Malaca	REG Algarve	Tinto Reserva Aragonez	2019
MUITO BOM	17	Menin	DOC Douro	Tinto Touriga Franca	2020
MUITO BOM	17	Mestre Daniel XXVI	DOC Alentejo	Tinto de Talha	2022
MUITO BOM	17	Mingorra Black	REG Alentejano	Tinto	2020
MUITO BOM	17	Morgado do Quintão	REG Algarve	Tinto Castelhão	2020
MUITO BOM	17	Porta da Ravessa	REG Alentejano	Tinto Grande Escolha	2018
MUITO BOM	17	Primado	DOC Dão	Tinto	2012
MUITO BOM	16,8	Quinta de S. Sebastião	REG Lisboa	Tinto Reserva	2020
MUITO BOM	16,5	Quinta do Gradil	REG Lisboa	Tinto Reserva	2019
MUITO BOM	16,5	Quinta do Sobreiró de Cima	DOC Trás-Os-Montes	Tinto Grande Reserva	2020
MUITO BOM	16,5	Quinta dos Avidagos 18	DOC Douro	Tinto	2020
MUITO BOM	16,5	Quinta Vale Santa Luzia	DOC Douro	Tinto Reserva	2020
MUITO BOM	16	Quinta Vale Santa Luzia	DOC Douro	Tinto	2019
MUITO BOM	17	Quinta Casal/dronho	DOC Douro	Tinto Grande Reserva	2019
MUITO BOM	17	Quinta do Gradil	REG Lisboa	Tinto Tannat	2021
MUITO BOM	17	Quinta do Sobreiró de Cima Vinha Rio Torto	DOC Trás-Os-Montes	Tinto	2012
MUITO BOM	17	Quinta dos Avidagos	DOC Douro	Tinto Grande Reserva	2019
MUITO BOM	16,5	Subsidio	REG Alentejano	Tinto Reserva	2017
MUITO BOM	16,5	Tã Sómente	REG Alentejano	Tinto Reserva Touriga Nacional	2020
MUITO BOM	16,5	Vale de São Vicente Tinta Negra dos Vilões	DOP Madeirense	Tinto	2022
MUITO BOM	16,8	Vicente	DOC Douro	Tinto Touriga Nacional	2020
MUITO BOM	17	Zorn	DOC Douro	Tinto Grande Reserva Touriga Nacional	2020







# HERDADE DA MALHADINHA NOVA

## Um local diferente e distinto. Para ser sentido, vivido e partilhado

A região do Alentejo desvenda paisagens únicas, imaculadas, intermináveis e de incalculável beleza. É neste cenário que emergem os 455 hectares da Herdade da Malhadinha Nova, localizada em Albernoa, Beja, no coração do Baixo Alentejo. Com uma imensidão de perder de vista, o espaço acolhe desde 2003 um projeto que é hoje referência nacional e internacional no enoturismo e na hotelaria de luxo.

Passaram 25 anos desde que a família Soares partiu em busca de um sonho e de uma paixão. Foi em 1998 que João, Paulo, Rita, João e Maria Antónia, juntos, adquiriram uma propriedade em Albernoa, Beja, no coração do Baixo Alentejo, e criaram a Malhadinha Nova. Motivados por esse sentimento, transformaram um imenso espaço, parado no tempo, numa mostra de produção de produtos genuinamente alentejanos de elevada qualidade.

Na Herdade da Malhadinha Nova, o respeito pelo ambiente e a sustentabilidade ambiental são a linha orientadora de atuação desde a primeira hora. A sustentabilidade ambiental, extensível ao domínio social e económico, está na génese da plantação da vinha e ocupa o topo das propriedades do projeto agrícola. Com a ação do homem reduzida ao mínimo, pratica-se uma agricultura biológica, sustentável e extensiva.

E é, com este espírito de missão que a Malhadinha hoje, passados 25 anos, é uma propriedade agrícola com 455 hectares de terra, dos quais 80 hectares de vinha, que resultam numa produção média anual de 350 mil garrafas de vinho biológico certificado. Vinhos que "são fruto do enorme respeito pela terra, pela sua preservação e melhoria contínua e que refletem o terroir do Baixo Alentejo, os solos e a diversidade, a cultura e a tradição da região", indica Rita Soares. Contudo, sob a designação Herdade da Malhadinha Nova, podemos encontrar múltiplos e variados néctares. A come-

çar pelos alicerces da marca, o Monte da Peceguina tinto, branco e rosé, nome que homenageia a "Peceguina Velha", uma das casas existentes na propriedade, e o Malhadinha tinto, branco e rosé, com um casamento de castas criteriosamente selecionadas que formam o terroir da marca.

Surgem depois os vários rótulos monovarietais que nascem nos anos em que a natureza o permite. Aragonez e Touriga Nacional, nos tintos, e Antão Vaz, Verde-lho e Arinto, nos brancos. Já o espumante Malhadinha Bruto Natural Rosé e o vinho Marias da Malhadinha, topo de gama da Herdade, são apenas colocados no mercado em anos de excelente vindima. Quanto a novos produtos, a CEO salienta que estes "surgem sempre de forma orgânica de acordo com as características de cada ano". E lembra que, "na Malhadinha existem algumas edições especiais, como o Pequeno João, o Menino António e o MM da Malhadinha, que não aparecem todos os anos e que refletem o clima e as características de algumas castas em anos excecionais". Para além do vinho, na herdade são ainda produzidos azeite e mel. Criam também animais de raças autóctones em total harmonia com a natureza e rigoroso regime de proteção com denominação de origem protegida (DOP).

Assumindo como um dos seus principais objetivos desenvolver uma das zonas menos povoadas da Europa, com uma enorme tendência para a deserti-





ficação, através de um projeto de vida assente em valores muito sólidos, a Herdade da Malhadinha Nova aposta na preservação e no melhoramento do ecossistema e assume a partilha de um exemplo de sustentabilidade transversal a todas as áreas, procurando deixar um legado para as próximas gerações.

#### **CULTURA E TRADIÇÃO DO ALENTEJO SÃO A BASE DE UM PROJETO DE ENOTURISMO EXCLUSIVO**

Desde 2003, ano da construção e inauguração da adega, que os proprietários iniciaram também, em paralelo, um projeto de enoturismo, hoje com 26 quartos. "Quem nos visita encontra em primeiro lugar um espaço de natureza com características únicas, um projeto de turismo que partilha este espaço natural e que através dos seus 26 originais quartos e villas, tão bem integrados no ecossistema, apresentam a cultura e tradição do Alentejo e de Portugal", realça Rita Soares. Longe e perto de tudo, com uma imensidão de perder de

vista, aqui é permitido viver em privacidade, harmonia e segurança. Um isolamento conjugado com exclusividade que serve os propósitos de famílias, grupos de amigos, casais ou simplesmente solitários. Um local diferente e distinto. Para ser sentido, vivido e partilhado.

Na Herdade da Malhadinha Nova, totalmente integrados na paisagem, existe um total de seis alojamentos, cinco dos quais no perímetro da herdade e outro a cerca de cinco quilómetros de distância, na aldeia de Albernoa, que retratam os diversos capítulos que compõem a história deste projeto construído à volta do vinho. Todos diferentes, todos iguais, de personalidade e finalidade única, a privacidade, exclusividade e o luxo são as traves-mestras que interligam os diferentes espaços.

Por tudo isto, a CEO assegura-nos que a Malhadinha "é uma referência nacional e internacional no enoturismo e na hotelaria de luxo. Trata-se de um projeto global, sustentável, que contribui fortemente para o desenvolvimento local e

que se destaca como uma referência em todas as suas áreas de atuação".

Quanto ao futuro, e no que a esta área diz respeito, o grupo inaugurou este ano um novo espaço, o M Wellness Spa, um projeto desenvolvido pelo arquiteto Manuel Aires Mateus e que tem como principal objetivo a partilha de tratamentos holísticos realizados com produtos produzidos na herdade, o vinho, o azeite, o mel e as plantas autóctones".

Ainda assim, o principal objetivo para o futuro da Malhadinha é a melhoria contínua e a grande aposta na consistência em tudo o que fazem. Já a parceria com o ateliê Aires Mateus é para continuar, com o desenvolvimento futuro de novas unidades e uma aposta ainda mais forte na conexão com a natureza e a região.

#### **VINHOS DA TEIXINHA, O MAIS RECENTE RÓTULO DA MALHADINHA NOVA**

Foi bem no coração do Parque Natural da Serra de São Mamede, a 700 metros de altitude, por entre cerejeiras, sobre-



Na Herdade da Malhadinha Nova, o respeito pelo ambiente e a sustentabilidade ambiental são a linha orientadora de atuação desde a primeira hora.

ros e castanheiros centenários e uma nascente de água pura, que a Herdade da Malhadinha Nova decidiu continuar a sua história.

Em 2021, a família Soares visitou, a convite de um amigo, uma propriedade de 105 hectares na região de Portalegre. Não tinham, na altura, ideia de sair do Baixo Alentejo, mas foram rapidamente conquistados pela riqueza natural e o potencial do terroir da Quinta da Teixinha e, três semanas depois, estavam a assinar contrato para aquisição desta propriedade, onde já existiam quatro hectares de vinha.

“A região de Portalegre tem características únicas para a produção de vinhos com maior frescura e elegância, e, por isso mesmo, é um grande complemento ao portfólio da Herdade da Malhadinha Nova”, afirma Rita Soares. Segundo a CEO da Herdade, com a compra da Quinta da Teixinha a marca procurou “adicionar uma diversidade que tão bem caracteriza o nosso país, porque os vi-

nhos da Teixinha são diferentes e um ótimo complemento aos vinhos que produzimos no Baixo Alentejo. Queremos apresentar esta região na sua plenitude e a sua diversidade, tão influenciada pelo clima e pelos solos. Mas, também aqui, a nossa grande ambição é produzir vinhos que mais uma vez respeitem a sua origem”.

Na Teixinha, uma parcela de dois hectares de vinha velha está virada a Norte. É um field blend de Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Bical, Fernão Pires, Salsa, Tamez. A esta parcela, plantada a 700 metros de altitude, soma-se um hectare plantado em 2017 com a casta Aragonez, e outro hectare de Roupeiro, também de 2017. Foram estas as parcelas que levaram à criação dos primeiros vinhos da Teixinha que agora se apresentam ao mercado. Com enologia de Nuno Gonzalez e Luis Duarte, as quatro referências ora apresentadas, Field Blend Branco '21, Field Blend Tinto Tava '21, Roupeiro Branco '21 e Field Blend

Tinto Barrica '21, representam bem o enorme potencial dos vinhos desta região, deixando uma expectativa elevada para a colheita que se segue.

Como não poderia deixar de acontecer, também na Teixinha foi preservada a tradição da participação da nova geração da família na conceção dos rótulos, mas agora com um novo e também original desafio: o de cada um deles relatar, através da escrita, as suas experiências sobre o que a Teixinha representa para si. Desde 2003 que os membros mais novos da família deixam a sua marca nos vinhos da Malhadinha através de ilustrações que apresentam o espaço de forma criativa. Nos rótulos dos vinhos da Teixinha, as palavras dão agora voz às memórias que tornam esta quinta centenária tão especial. •

TEXTO: Fernanda Silva Teixeira

FOTOGRAFIAS: Frédéric Ducout





## RESTAURANTE BELVEDERE

### A irresistível inspiração italiana

Com uma vista privilegiada sobre o oceano que banha a baía de Cascais, o restaurante Belvedere localiza-se na antiga casa do último Rei de Itália – Humberto II. Num espaço totalmente renovado, apresenta este país com a autenticidade das receitas tradicionais e um toque de elegância.

A carta é assinada por Luís Sousa, Chef Executivo do Grande Real Villa Itália Hotel & Spa, especialista em cozinha mediterrânica pelo Culinary Institute of America, que convida todos para uma viagem feita de sabores e saberes tradicionalmente italianos, do mar e da terra, que resulta em pratos sublimes.

Para acompanhar a refeição, uma carta de vinhos que leva todos num passeio pelas regiões da Itália, composta apenas por vinhos de pequenos produtores muito exclusivos, que dão a conhecer a qualidade do vinho italiano. A carta foi criada por Rodolfo Tristão, um dos som-

meliers mais premiados em Portugal, professor na Escola Superior de Hotelaria do Estoril e consultor de gastronomia e vinhos.

"Tra Mare e Terra" é um menu que se divide entre o mar e a terra e que torna difícil a escolha. Na "Primi Instanti" (entradas), para deixar água na boca estão o "fritto misto di mare" (frito misto do mar), o "carpaccio di manzo" (carpaccio de novilho) e o "gamberi tigre alla griglia, aglio nero e pesto di pomodori secchi al basilico" (camarão tigre grelhado, alho negro e pesto de tomate seco com manjerição).

Para os fiéis adeptos de massa (e não só), esta carta não deixa ninguém indiferente. São algumas das opções o "linguine all'astice" (linguine com lavagante), o "rigatoni alla gricia" (rigatoni com bochecha de porco fumada, pecorino romano e pimenta) ou o "risotto carnaroli 'riso principato di lucedio' agli asparagi con capasanta brasata e lime" (risoto carnaroli "riso principato di lucedio" de espargos com vieira braseada e lima).

Do Mar, destaca-se o "triglie con finocchi e salsa di fegato" (salmonete com funcho e molho de fígados), o "cacciucco alla livornese" (guisado de peixe



Para acompanhar a refeição, uma carta de vinhos que leva todos num passeio pelas regiões da Itália, composta apenas por vinhos de pequenos produtores muito exclusivos, que dão a conhecer a qualidade do vinho italiano.



e marisco à moda de Livorno) e o "polpo fritto con dragoncello, arancia rossa e bottarga" (polvo frito com estragão e toranja).

Da Terra, a "tagliata di manzo" ("tagliata" de novilho), o "carré di agnello con pistacchio" (carré de borrego com pistácios), a "cotoletta di vitello alla milanese" (costeleta de vitela milanesa) e o "porchetta di maialino da latte" (leitão assado) são os principais destaques. O acompanhamento fica à escolha de cada um, onde a "verdure alla griglia con pesto" (legumes grelhados com pesto), a "patate al forno con taleggio" (batata assada com taleggio) e a "tagliolini al tartufo" (tagliolini trufado) são algumas das opções.

Quem preferir um dos pratos vegetarianos pode optar pela "lasagne alla portofino" (lasanha de pesto), pelo "risotto di zucca, gorgonzola e noci" (risoto de abóbora com gorgonzola e nozes) ou pela "malfatti al pomodoro" (almondegas de ricotta e espinafres com molho de tomate).

"Per finire" (para o fim), qualquer uma das sobremesas é uma ótima escolha: a tor-

ta "meringata al limone" (tarte de limão e merengue), a "pannacotta di vaniglia alla marmellata di rabarbaro" (pannacotta de baunilha e compota de ruibarbo), o tiramisu e os "gelati e sorbetti artigianali" (sorvetes e gelados artesanais).

#### SUGESTÃO DO CHEF PARA O NATAL

Para a época especial que se aproxima, o Belvedere preparou um Menu de Natal, cuidadosamente pensado para satisfazer todos os gostos, com inspiração italiana, mas sem deixar a tradição para trás.

Para começar, o chef sugere um "Gamberi scarlatti in olio al basilico e cape-sante con speck croccante" (Carabineiro em azeite de manjerição e vieiras com speck crocante), seguido da pasta "Linguine all'astice e salicorno" (Linguine de lavagante e salicórnia). No prato de peixe, como manda a tradição, não podia faltar "Merluzzo e polpo in emulsione di prezzemolo con pomodorini secchi e capperi croccanti" (Bacalhau e o Polvo, aqui apresentados numa emulsão de salsa com tomate seco e alcaparras crocantes). Para o prato de carne, o tradicional "Capretto arrosto al timo e

pistacchi, castagne al profumo di salvia e melanzane arrostate con pecorino tartufato" (Cabrito no forno com tomilho e pistacho vem acompanhado de castanhas em aroma de salvia e beringela assada com pecorino trufado).

Para terminar este menu, não podiam faltar as clássicas sobremesas natalícias que fazem as delícias de todos "Carrello di dolci natalizi" (Carro de sobremesas natalícias): bolo-rei, fatias douradas, sonhos, azevias, filhós, aletria, farólias e o divina "Panettone". O difícil vai ser escolher a preferida. •

TEXTO: PPV

FOTOGRAFIAS: DR

#### BELVEDERE

Rua Frei Nicolau de Oliveira, 100  
2750-319 Cascais – Portugal  
grvi@realhotelsgroup.com  
T. +351 210 966 000  
Aberto todos os dias  
Horário: 19h00 às 23h0





## PORT WINE DAY

### Prova dos “Novos Portos Velhos”

O Vinho do Porto e a região do Douro celebraram 267 anos e para comemorar esta nobre idade o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto organizou uma prova para apresentar as novas categorias dos “Novos Portos Velhos”, ação integrada no “Port Wine Day”.

A prova foi realizada no emblemático edifício do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), junto ao Palácio da Bolsa, onde foram apresentadas, pelas mãos dos produtores, as suas mais raras e valiosas relíquias, preciosidades que os seus antepassados deixaram de herança e que hoje podemos apreciar devido à nova regulamentação estabelecida pelo IVDP a 3/2022. Temos os 50 Anos, os Very Very Old (VVO) - Portos com mais de 80 anos - e os Garrafeira, obrigatoriamente provenientes de uma só vindima, com estágio em madeira de 4 a 8 anos e

estágio posterior em recipiente de vidro durante, pelo menos, 15 anos. Interessante é que todas as novas categorias especiais podem ser White ou Tawny. Estiveram em prova os White Kopke e Vista Alegre 50 anos e ainda o Rozès Very Old White. Seguido dos Tawny 50 Anos Taylor's, Vieira de Sousa, Vasques de Carvalho, Quinta do Estanho e Quinta do Vallado e a finalizar o Niepoort VV. Palavras para descrever cada vinho são difíceis de se encontrar. Cada vez que colocamos o copo ao nariz encontramos um aroma diferente e na boca

uma envoltória ímpar que seria ingrato da minha parte não os classificar com nada menos que absolutamente soberbos e únicos.

Os preços começam nos 200€ e vão por aí acima. Não são vinhos para o dia-a-dia, são vinhos únicos, especiais, para degustar com calma, em plenitude. Afinal, a oportunidade de poder provar vinhos carregados de história, complexidade, genuinidade e autenticidade... não tem preço •

TEXTO: Sérgio Ivan Santos

FOTOGRAFIA: DR







**SÉRGIO IVAN SANTOS**  
Sommelier

# VINHO E GASTRONOMIA

## Harmonização perfeita

Está a chegar a época natalícia, a altura do ano ideal para se ter um excelente motivo para abrir aquele vinho especial pensado para cada prato. Existem diversas possibilidades de harmonizar vinho com comida. A mistura do vinho com outros componentes sejam eles salgados, ácidos ou doces podem-nos dar uma sensação de prazer ou estragar a refeição! Talvez não exista uma verdade absoluta sobre este tema, contudo existem algumas regras de ouro a seguir para ser bem-sucedido.

### DEZ REGRAS DE OURO

Para tirar o máximo partido do vinho com a sua refeição

**1** No planeamento da refeição teremos de saber os ingredientes de cada prato de forma a termos os vinhos indicados para cada um (e ter também garrafas suficientes).

**2** É fundamental assegurar que a temperatura de serviço ideal e dispor do copo adequado, pois estas mudam a percepção dos aromas, textura, acidez, entre outros.

**3** Ter em consideração que a intensidade de sabores deverá ir de pratos frescos, com acidez, seguindo para sabores mais intensos, salgados, depois as proteínas terminando com os doces.

**4** Os vinhos podem casar por semelhança ou por serem completamente distintos. Os vinhos secos e ácidos são normalmente os mais versáteis, ligam bem com os produtos do mar, saladas e ainda com pratos com gordura, como o leitão, o cabrito ou o bacalhau. Já o espumante pode acompanhar uma refeição do princípio ao fim.

**5** Vinhos brancos com mais estrutura e menos acidez devem acompanhar iguarias mais ricas em sabor e, eventualmente, com um molho de manteiga, por exemplo.

**6** Para receitas mais especiadas e picantes escolha um branco mais aromático com alguma doçura para ajudar a atenuar a sensação picante. Vinhos brancos mais exóticos como os da casta Moscatel são ótimos para fazer o balanço, tanto a nível aromático, como de intensidade de sabores que irá sentir na boca.

**7** Em pratos de caça, onde encontramos uma textura mais seca com um gosto mais marcado, pelo facto deste tipo de carnes serem de um gosto mais forte, é habitual fazer temperos ricos em especiarias e marinadas. Para estes pratos a escolha de um vinho tinto mais elegante, com taninos polidos e com alguns anos de garrafa será o ideal. Recomendo vinhos tintos tipo Colares, um Baga da Bairrada ou um Dão.

**8** Já as carnes vermelhas exigem vinhos tintos com mais corpo, estrutura e taninos secos. Aqui temos várias hipóteses. Vinhos de regiões quentes como o Douro, Trás-os-Montes ou Alentejo podem harmonizar com pratos como a vitela, pato ou cabrito assado.

A mistura do vinho com outros componentes sejam eles salgados, ácidos ou doces podem-nos dar uma sensação de prazer ou estragar a refeição!

9 A charcutaria, queijos e enchidos são uma das nossas especialidades, de presença obrigatória na mesa portuguesa. São habitualmente servidos como aperitivo ou a meio da tarde como petiscos. Os queijos combinam bem com vinhos brancos, mas depende da sua textura e intensidade de sabor. Queijos de pasta mole ligam bem com vinhos brancos secos e um queijo azul com um Vinho do Porto Vintage. Os enchidos combinam bem com vinhos tintos, devido ao sabor da carne, ao fumo e à gordura. Pessoalmente, gosto de servir os queijos antes da sobremesa e, desta forma, harmonizar com vinhos brancos velhos. É um pairing perfeito.

10 A finalizar, os doces, que normalmente não são poucos, sejam eles com ovos, frutos secos, abóbora, chocolate.... Aqui não há margens para grandes dúvidas. Doce combina com doce, pelo que pode abrir um Tawny com muita idade, Madeiras, Moscatéis, Colheitas Tardias ou, se quiser, algo mais leve como um vinho branco doce.

Em suma, estas são as regras fundamentais para harmonizações de sucesso. Contudo, o ideal é desafiar sempre o seu paladar e experimentar as diversas possibilidades. Desejos de boas provas e votos de Festas Felizes!







**JOÃO PEREIRA SANTOS**  
Professor

# VINHOS BRANCOS DA BAIRRADA

## A 'next big thing' do vinho português?

Os vinhos longevos e de personalidade vincada que a Bairrada produz, têm dado à região uma aura de qualidade absolutamente merecida e são muitos os enófilos que a elegem como região preferida, fruto dos vinhos únicos que origina. Normalmente, a preferência recai nos tintos, mas ultimamente são os brancos da Bairrada que assumem particular protagonismo.

A Bairrada ficou famosa pelos seus vinhos tintos da casta Baga. No entanto lembro-me de ter lido algures que um dos seus mais respeitados produtores, Luís Pato pois claro, terá dito que a Bairrada é essencialmente uma região de brancos e que os tintos e os espumantes só compõem o "ramalhete" (não garanto que as palavras sejam exatamente estas). Vem isto a propósito de uma prova de vinhos brancos da Bairrada em que participei, num evento vinico recente, o Grandes Escolhas Vinhos e Sabores, organizada pela Comissão Vitivinícola Regional local. Conduzida pelo seu presidente, Pedro Soares e pelo jornalista Luís Lopes, dois profundos conhecedores da Bairrada, a prova constituiu uma pedagógica e bem ilustrada viagem por alguns dos grandes vinhos brancos desta região vitivinícola, através de onze referências de outros tantos produtores. Os vinhos mostravam uma grande diversidade entre si, nomeadamente ao nível das castas, essencialmente as tradicionais Maria Gomes, Bical, Arinto e Cercial, mas também a estrangeira Viognier (a Chardonnay não esteve presente, mas poderia estar); dos métodos de vinificação; dos enólogos; ou das várias gamas de preço, a variar entre os 11€ e os 45€. Da prova, porém, para além da elevada qualidade dos vinhos, sobressaiu aquilo a que se pode chamar o terroir Bairrada, ou seja, algo que se sobrepõe a todas as diferenças e se impõe como um fio condutor que dá aos vinhos um caráter próprio e os remete para uma origem comum. Naturalmente que apenas nas grandes regiões isto é possível.

No início da prova foi referido que a Bairrada é uma região única no mundo, porque consegue produzir grandes tintos, grandes espumantes e também grandes brancos e a verdade é que é certamente uma das regiões portuguesas com maior aptidão para a produção destes vinhos, devido à sua forte influência atlântica pela proximidade com a orla marítima, e às condições edafo-climáticas de que dispõe: clima temperado, invernos e verões pouco rigorosos, ventos marítimos, amplitudes térmicas suaves ao longo do ano, neblinas matinais e dias solarengos alternados com dias chuvosos. Os bran-

cos produzidos na Bairrada são amplos, tensos, com uma acidez e frescura vibrante, de elevada complexidade e com uma capacidade de evolução em garrafa absolutamente notável. Merecem por isso a maior atenção por parte de apreciadores e enófilos e são ainda, pode-se dizer, um tesouro a descobrir.

Serão os vinhos brancos da Bairrada a 'next big thing' do vinho português? Será cedo para dizer, mas pelo sim pelo não, na sua próxima viagem vinica vá até à região e não se fique pelo leitão. Bata à porta de algumas adegas e pergunte pelos seus vinhos brancos. Não se vai arrepender. •





**JOSÉ SASSETI**  
Agrônomo

# OS CONJUNTOS de natal

Todos os anos nesta altura somos verdadeiramente bombardeados e assediados por mil e uma ideias de presentes para dar, de produtos para comprar ou simplesmente consumir. São as campanhas de marketing a funcionar no seu melhor, que é como quem diz, usando a maior criatividade e as melhores imagens para nos cativar.

Devo dizer que admiro muito este esforço e este empenho e tenho o maior respeito por quem tanto investe nesta área. É muito fascinante como tudo brilha, faz falta e é bem embalado.

Também nos vinhos esta onda de imagem diferente, cheia de criatividade e apelo à compra é tão bem feita e pensada. Vinhos mais ou menos correntes, algumas das nossas escolhas habituais, surgem, agora, em conjuntos apetecíveis de 2, 3 ou 6 garrafas, tudo em famílias, por marcas ou por castas. Alguns embalados em garrafas de maior capacidade, as magnum, e que nos levam a pensar na mesa dos amigos ou da família como uma boa proposta.

Eu sou dos que compra mais vinho nesta altura do ano. Confesso. Porque se consome mais, é verdade, mas também porque é à mesa, com o vinho, que juntamos emoções, saudades e histórias. Também me fascina ter um branco, um rosé e um tinto da mesma marca, tão bem embalados para o efeito pretendido. E porque, sem dúvida alguma, o vinho é e será sempre um ótimo presente para dar ou receber.

Mas também pode ser um vinho de cada região ou mesmo uma caixa de seis garrafas todas iguais, mas que, por algum bom motivo, são uma boa prova ou uma boa surpresa.

Da mesma forma, também pode ser um vinho completamente desconhecido e que surpreende tudo e todos seja lá porque atributo especial; um prémio, uma nota incrível ou uma região pouco improvável.

Oferecer vinho é para quem tem gosto. É para quem tem uma história para contar ou um momento para partilhar. O vinho é para nos juntar, para nos fazer rir e para nos fazer lembrar. É pegar na nossa Revista Paixão Pelo Vinho e escolher, sem demoras e sem receios, os melhores vinhos das provas.

Numa recente feira de vinhos, andei de telemóvel na mão a consultar a revista, a ver as pontuações e as provas. É muito mais fascinante e muito melhor. E é nessa certeza que as melhores compras acontecem.

Este ano, e sempre, compre mais vinho. Para oferecer aos outros e para oferecer a si. Boas Festas! •

Oferecer vinho é para quem tem gosto. É para quem tem uma história para contar ou um momento para partilhar. O vinho é para nos juntar, para nos fazer rir e para nos fazer lembrar.







MUST HAVE

# MUST HAVE

tentações para  
os cinco sentidos



## QUINTA DA DEVEZA TESOUROS ÚNICOS

Com raízes que remontam a 1844, a história da Quinta da Devesa começou em 1941, quando a família Fortunato adquiriu a propriedade. O investimento feito nos últimos anos conseguiu trazer maior reconhecimento dos apreciadores e da crítica especializada, resultando em vários prêmios nacionais e internacionais. Desde 2019 que a Quinta da Devesa deixou de vender uvas e passou a vinificar tudo o que produz e desde 2016 que as vinhas são geridas de acordo com os princípios da Produção Integrada, um modo de produção rigoroso que preconiza uma intervenção o mais reduzida possível. Os vinhos Quinta da Devesa podem ser encontrados no Reino Unido, Bélgica, EUA, Dinamarca, Brasil e Portugal, entre outros países. "O nosso objetivo é continuar a

crescer, principalmente em qualidade, mas também continuar a tradição da família. Todos os anos guardamos Vinho do Porto para envelhecer. Temos vinhos a envelhecer desde o primeiro dia que começamos a produzir".

A celebrar 80 anos de existência, a marca lançou recentemente o Quinta da Devesa Porto Very Very Old Tawny, um vinho extraordinário e raro, um "tesouro único" que esteve reservado exclusivamente à família até há pouco tempo e agora pode ser seu. Igualmente fabulosos são os Quinta da Devesa Porto 50 Anos Tawny e Porto 50 Anos White. Propostas de excelência, perfeitas para um Natal inesquecível.

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







MUST HAVE



DOURO 2014  
**100 HECTARES**  
FILIGRANA

## 100 HECTARES A NOSSA HISTÓRIA

"Empatia, amor em cada detalhe, honestidade e respeito, honra e justiça, liberdade nas escolhas e noção de responsabilidade... Este património humano é o maior ensinamento, o mais valioso legado, voa de geração em geração e foi deixado num pequeno canto lá de casa, eternizado num momento chamado 'para sempre'..."

<https://100hectares.com.pt/>



## PRODUTORAS PORTUGUESAS HOMENAGEIAM AMÁLIA RODRIGUES

Foi no Teatro Tivoli, em Lisboa, que Rita Nabeiro (Adega Mayor), Francisca Van Zeller (Van Zellers & Co), Maria Manuel Maia (Poças), Luísa Amorim (Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo), Rita Pinto (Quinta do Pinto), Mafalda Guedes (Sogrape) e Catarina Vieira (Herdade do Rocim), apresentaram o resultado do desafio lançado pela Fundação Amália Rodrigues para produzir um vinho evocativo do centenário de nascimento de cantora e diva portuguesa: o Amálias 100. Rita Nabeiro, CEO da Adega Mayor, salientou na apresentação que "Amália foi sem dúvida um símbolo nacional e a voz do país" e que foi uma "honra" para a Adega Mayor receber o convite para fazer um vinho em sua honra". A produtora revelou que sendo a artista "uma figura nacional fazia sentido fazer um vinho maior do que o Alentejo" e "surgiu a ideia de fazer um blend de um vinho proveniente de várias regiões do país". Rita Nabeiro, que faz parte do grupo D'Uva Portugal Wine Girls – projeto que nasceu para mostrar o lado feminino dos vinhos, afirmou que "foi natural" trazer esse coletivo de mulheres para o projeto e que é esse o motivo do nome do vinho estar "no plural". O Amálias 100 é, assim, um vinho tinto da colheita de 2020 - ano em que se comemorou os 100 anos do nascimento de Amália - que mistura uvas provenientes das regiões do Douro, Dão, Alentejo e Lisboa. Rita Nabeiro esclareceu ainda que as "receitas revertem inteiramente para a Fundação Amália Rodrigues" e que este é um "vinho único e uma

edição exclusiva de 1920 garrafas Magnum (1,5 L)" em que cada "garrafa encerra o passado e abre futuro".

### TRÊS ENÓLOGOS E VÁRIAS CASTAS

O Amálias 100 resulta da experiência de uma equipa de conhecidos enólogos composta por Beatriz Cabral de Almeida da Sogrape, Carlos Rodrigues da Adega Mayor e Jorge Alves da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Este blend evidencia bem a diversidade de castas existente em Portugal: Touriga Nacional (27%); Alicante Bouschet (26%); Alfrocheiro (20%); Touriga Franca (13%); Trincadeira (7%); e Field Blend Vinhas Velhas (7%). O vinho esteve "durante 18 meses na sua casa berço", cada lote teve estágio em madeira e, em seguida, 12 meses de estágio em garrafa. Jorge Alves disse, no evento de apresentação, que este é um "projeto único em Portugal" e "que o desafio foi enorme, mas fantástico". Carlos Rodrigues, por sua vez, explicou que o vinho Amálias 100 é "cosmopolita, elegante e complexo". O enólogo descreveu o vinho, durante o momento de prova dizendo "temos uma sensação elegante e fina do Douro, depois o quente do Alentejo, seguido de uma sensação complexa da Região de Lisboa e uma sensação incisiva do Dão. Há um pouco de tudo. Mostramos o que de melhor se faz em Portugal numa só garrafa. É um vinho com alma".

O Amálias 100 tem um PVP de 180€ e vai estar disponível em garrafeiras, lojas selecionadas e também na restauração. MF







## QUINTA DONA MATILDE LANÇA 2ª EDIÇÃO DO TINTO VINHA DO PINTO

A Quinta Dona Matilde acaba de lançar a segunda edição do tinto Dona Matilde Vinha do Pinto. No mesmo evento foi também dado a provar o Dona Matilde Field Blend tinto 2019. Segundo o enólogo José Carlos Oliveira, o Vinha do Pinto 2021 expressa bem o terroir onde nasce, uma vinha que tem a espantosa capacidade de integrar e absorver as diferenças próprias de cada ano.

O Dona Matilde Vinha do Pinto 2021 tem notas de esteva, coberto de bosque e fruta madura. Taninos macios e final longo. Vinificação em inox, durante 18 meses, sem estágio em madeira e fermentação com leveduras autóctones. Com 14%, foram produzidas 3000 garrafas e custa 50 euros.

O Dona Matilde Field Blend tinto 2019 tem maioritariamente uvas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Francisca. É um típico blend do Douro, já com alguma complexidade, apesar ser quase uma entrada de gama da Quinta Dona Matilde. Apresenta alguma rusticidade e secura. Estagiou parcialmente em barricas usadas. Notas de anis, menta e bosque, no aroma. Na boca nota-se um ligeiro tostado. Tem teor alcoólico de 13,5%, foram produzidas 20 mil garrafas e custa 10 euros.

Filipe Barros, administrador da Quinta Dona Matilde anunciou que a empresa vai estreiar-se, brevemente, no turismo, com a abertura de um espaço de turismo rural, com cinco quartos e serviço de pequeno almoço. AMN

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

## HERDADE VALE D'ÉVORA LANÇA MONOCASTA ARINTO DE DUAS COLHEITAS

Para comemorar a 10ª Vindima a Herdade Vale d'Évora apresentou um Arinto resultante de um blend de duas colheitas diferentes da casta homónima, uma de 2020 e outra de 2021, com estágio em duas barricas de 500 litros cada, durante 24 e 12 meses, respectivamente. O novo vinho dá continuidade à marca Discórdia, designação que tornou conhecidos os vinhos da casa.

Durante a apresentação, quer o responsável pela Herdade, Miguel Alho, quer o enólogo, Filipe Sevinante Pinto, falaram do "quase milagre" que é conseguir belíssimos vinhos a partir de solos semidesérticos e magros, como são os da margem esquerda do Guadiana, na zona de Mértola.

Além da novidade Arinto duas colheitas, também houve oportunidade de provar, em vertical, oito colheitas de Arinto (2013, 14, 15, 18, 19, 20, e 22. Cada qual mostrando as particularidades do ano da vindima, mas todas em boa forma e muito apetecíveis.

O 10º Discórdia Arinto duas colheitas apresenta um aroma complexo, expressivo, com notas de esteva (afinal uma planta que não falta na Herdade), xisto e flor de laranjeira. A madeira está muito bem integrada. Boca com boa estrutura, fresco, final longo.

Com um teor alcoólico de 13,3% foram feitas 1180 garrafas e custa 29,90 euros. AMN

<https://herdadevaledevora.pt/>



# Distinto Camolas Garrafeira

Comemoramos os 25 Anos de marca  
Camolas com uma edição excepcional.

Camolas Garrafeira DOC Palmela 2017.

Elaborado a partir da casta Castelão,  
este vinho é enaltecido pela genuína  
essência de uma vinha verdadeiramente  
velha, plantada em 1931.

Numa edição limitada de 1.333 garrafas,  
é uma homenagem à tradição e à longa  
jornada da nossa adega.

Francisco Camolas de Matos

Miguel Camolas de Matos



[adegacamolas.pt](http://adegacamolas.pt)

YEARS  
25  
ANOS





## AGUARDENTE DOC LOURINHÃ E CHOCOLATE

"Somos pioneiros neste casamento feliz". As palavras são de Nádia Santos, da Adega Cooperativa da Lourinhã. Assim apresentamos o primeiro pack de Aguardente Vinica com chocolate a chegar ao mercado. A Aguardente DOC Lourinhã

XO 30.ª série, distinguida com Medalha de Excelência no Concurso de Vinhos de Lisboa 2022, foi a escolhida para esta união. A garrafa, de meio litro, é acompanhada de três chocolates com diferentes percentagens de cacau.

A Aguardente DOC Lourinhã, apresenta-se como pura sem qualquer adição de corantes, nomeadamente, caramelo como meio para adaptar a cor. A sua cor, suavidade e aromas são dadas pelo rigoroso método de envelhecimento.

<https://doc-lourinha.pt/produto/aguardentedoclourinha-chocolate/>





## CAVES VELHAS APRESENTA TRÊS NOVAS REFERÊNCIAS EM VINHOS E EM DESTILADOS

A Enoport, uma das grandes empresas vitivinícolas de Portugal, é o resultado da unificação de algumas das mais antigas e emblemáticas empresas nacionais do setor, como é o caso da Caves Velhas, Caves Dom Teodósio, Adegas Camilo Alves e Caves Moura Basto, que lhe trouxeram um espólio notável. O grupo é detentor de sete quintas, em várias regiões, num total de 400 hectares, possuindo também quatro centros de vinificação. Recentemente, apresentaram três novos vinhos, todos Caves Velhas Garrafeira da colheita de 2018 - Arinto de Bucelas; tinto

DOC do Dão; e um IG de Lisboa - para além de uma Aguardente Bagaceira 10 anos, uma outra de 15 anos e um brandy Velhíssima 15 anos.

O Caves Velhas Garrafeira Arinto é um branco guloso, com bom equilíbrio entre acidez e fruta, notas de frutos secos, quer no aroma quer no paladar, com nuances de mel. Para beber já, ou ainda melhor, para guardar por mais uns anos. O Caves Velhas Garrafeira Lisboa tem 40% de Merlot, e 30% de Syrah e Touriga Nacional. Notas de mirtilos, groselhas e amoras no aroma. Na boca mostra boa acidez, taninos presen-

tes, mas muito suaves. Bom comprimento de boca. O Caves Velhas Garrafeira Dão tem Tinta Roriz e Alfrocheiro (40% cada) e 20% de Touriga Nacional. Aroma misto de floral e frutos vermelhos, com notas de especiarias. Na boca mostra taninos bem domados, é elegante, com um final marcado pela fruta. Existe uma versão da garrafa forrada a sarapilheira muito procurada no mercado da saúde.

O PVP dos vinhos Garrafeira é de 12,65€ e dos destilados é de €44,95. AMN

<https://enoport.pt/>

## WATERFORD IRISH SINGLE MALT 'NATURAL' WHISKY

Os Whiskies naturais, orientados pela cevada e pelo terroir, da irlandesa Waterford Distillery chegam a Portugal pela mão da Vinalda. A marca é o maior produtor mundial de whiskies biológicos e biodinâmicos.

Mark Reynier comprou em 2014, no Sudeste da Irlanda, uma moderna cervejeira e transformou-a numa destilaria topo de gama. Ali, nas margens do Suir, pôs em prática o seu conceito de whisky inspirado nos produtores de vinho dos Châteaux franceses, que acompanhou nos mais de 20 anos como negociante: Whisky Natural, orientado pela Cevada e pelo Terroir. "É um prazer trazer o nosso whisky natural para Portugal. Esta aborda-

gem de sabores naturais, orgânicos e biodinâmicos, apesar de ser nova para os fãs de whisky, é bem apreciada por gastrónomos, gourmets e conhecedores - tanto os amantes de vinho como os fãs de comida - por isso, estou entusiasmado por fazer esta parceria com a Vinalda, uma empresa que combina de forma semelhante a experiência e a tradição com uma perspetiva fresca e moderna", afirma Mark Reynier, fundador e CEO da Waterford Distillery.

Descobra os sabores mais naturais do Whisky com: Waterford Ballymorgan; Sheestown; The Cuvée; Cuvée Argot; Organic Gaia; Biodynamic Luna; Peat Nº 3 Woodbrook; Peat Nº 4 Lacken.

<https://waterfordwhisky.com/>







MUST HAVE

## CASA VELHA GRANDE RESERVA BRANCO 2021

Casa Velha Grande Reserva branco é um bom exemplo do potencial do planalto de Favaio para a produção de brancos com frescura e complexidade. Esta marca DOC Douro tem vindo a ganhar notoriedade e reflete também o trabalho de estudo que vem sendo desenvolvido pela Adega de Favaio sobre as castas que melhor se adaptam à região, a par da sensibilização dos viticultores e escolha criteriosa das melhores parcelas das variedades de uvas eleitas. O Casa Velha Grande Reserva branco é produzido a partir das castas Gouveio, Viosinho, Arinto e Rabigato, plantadas a uma altitude de 600 metros, Casa Velha Grande Reserva resulta de lotes selecionados de vinhos com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês (90%) e cuba de inox (10%). Apresenta cor amarelo citrino e aspeto brilhante, aromas de notas vegetais, citrinas e de fruto de caroço. Na boca, é envolvente e cremoso, com a barrica e a acidez em perfeita harmonia.

<https://adegadefavaio.pt/pt>



## MARQUÊS DE MARIALVA BAGA EXPERIENCE PACK

A Adega de Cantanhede deu sempre destaque à Baga e rendeu-se à sua versatilidade, o que motivou ao desafio para uma nova abordagem.

"A colheita 2015 premiou-nos com uva de excepcional qualidade, proveniente de algumas das melhores parcelas de Cordinhã. Este pequeno território é marcado pelo elevado teor calcário num solo predominantemente argiloso onde a pedra roliça de origem granítica também marca presença. A Baga ali colhida partilhou o mesmo depósito de fermentação alcoólica. Após fermentação malolática, o vinho foi separado em dois lotes, encaminhados para processos de maturação distintos. Um lote estagiou durante

12 meses em barrica de carvalho francês nova e de segundo uso, resultando no Marquês de Marialva Baga Complexo 2015. O outro lote estagiou Sur lies com battonage, durante 6 meses, em depósito de inox, resultando no Marquês de Marialva Baga Unoaked 2015". Explicam os responsáveis pela Adega de Cantanhede.

O resultado é o conjunto Marquês de Marialva Baga Experience Pack, destinado a apreciadores da Baga, uma experiência única de descoberta de uma casta multifacetada, que mostra nestes dois vinhos tintos toda a distinção e carácter que a caracterizam, numa experiência que proporcionará acaloradas tertúlias à volta da mesa.



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





## OS MELHORES PRESENTES TÊM SABORES DO ALENTEJO

CABAZES SANTA VITÓRIA  
DESDE 31,38€

ENCOMENDE ONLINE



[WWW.SANTAVITORIAVINHOS.PT](http://WWW.SANTAVITORIAVINHOS.PT)



Seja responsável. Beba com moderação.





## QUINTA DE CHOCAPALHA LANÇA UM ARINTO DE VINHAS VELHAS

A Quinta de Chocapalha situa-se na Aldeia Galega, concelho de Alenquer. É, verdadeiramente, um projecto familiar, já que todos os elementos da família têm um papel importante a desempenhar para o bom funcionamento da empresa. Lá trabalha a enóloga Sandra Tavares da Silva, filha de Alice e Paulo Tavares da Silva, donos da propriedade. Antes de entrarmos no motivo da nossa visita, a prova de novas referências e a comemoração dos 10 anos da nova adega, vale a pena parar um pouco e olhar para um horizonte a perder de vista, com a Serra de Montejunto lá ao fundo, e um deslumbrante panorama de vinhedos e bosques.

Mas recuemos no tempo. Alice e Paulo, ela de nacionalidade Suíça, ele oficial da Marinha, tinham uma quinta na margem sul, mas queriam vir para terrenos mais próximos de Lisboa, onde pudessem produzir vinhos de grande qualidade. Compraram então, a Quinta de Chocapalha, em 1987, aos pais de João Portugal Ramos.

Esta quinta tem uma história muito antiga, sendo referida já em documentos do século XVI. Mais recentemente pertenceu, desde finais do séc. XVIII, a Constantino O'Neil, que mais tarde doou a Diogo Duff, ilustre fidalgo esco-

cês muito estimado de El-Rei D. João VI que o condecorou com a Comenda de Torre e Espada.

Robert Charles Duff havia chegado a Portugal, vindo da Escócia em 1738, instalando-se numa quinta em Almada. Como chegou então à posse dos pais de João Portugal Ramos? Muito simples, a mãe do ilustre enólogo, Josefa Henriqueta Teresa Maria de Lourdes Duff de Portugal e Castro era tetraneta de Robert Charles Duff.

Mas, só a partir da vindima do ano 2000, com as vinhas a atingirem a maturidade desejada é que o vinho deixou de ser vendido a granel e passou a ser engarrafado, a conselho da filha Sandra.

Recentemente, a quinta passou também a oferecer programas de enoturismo. Por marcação, poderá visitar as vinhas, a adega, fazer uma prova de vinhos e até almoçar.

Com três grandes pólos, a adega propriamente dita com os lagares equipados com pisa robótica, os depósitos de inox e a sala de barricas, a nova adega, um projecto do arquitecto João Pedro Seródio, acaba de celebrar 10 anos de actividade.

Em jeito de comemoração, a marca organizou uma visita durante a qual tivemos oportunidade de provar quatro vinhos brancos, um dos quais o Quin-

ta de Chocapalha Arinto Antigo 2020, uma nova referência, produzida com uvas provenientes de vinhas velhas, com idades superiores a 30 anos e expostas a norte. Este branco fermentou durante 28 dias a baixas temperaturas com maceração pelicular ou curtimentada, e depois estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 24 meses em contacto com as borras finas. Por fim, repousou 12 meses em garrafa. Provámos ainda um rosé e quatro tintos, igualmente já conhecidos. AMN

### NOVO QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO ANTIGO 2020 ARINTO DE VINHAS COM 30 ANOS

30€ | 12,5% álc.

Aroma intenso e bastante complexo com notas apetreoladas, marmelo assado e sílex. Na boca mostra uma grande frescura e bom volume, taninos presentes, mas muito finos e equilibrados, acidez muito bem estruturada. Final muito longo.

<https://chocapalha.pt/>

## NAKED MALT WHISKY PARA JOVENS AUDAZES

A mais recente marca escocesa de whiskies, apresenta-se numa embalagem em vidro transparente 100% reciclável, e vem trazer a nu uma nova geração de apreciadores desta bebida que celebram a liberdade com ousadia e experiências fora-da-caixa. Produzido a partir de um blend selecionado de whiskies de malte, tem um sabor robusto e uma qualidade única. É perfeito num cocktail refrescante.

[www.nakedmalt.com/pt-pt](http://www.nakedmalt.com/pt-pt)



## CABAZ GOURMET VIDIGUEIRA O PRESENTE IDEAL PARA UM NATAL COM ALENTEJO NA ALMA

Selecionamos alguns dos melhores produtos de Vidigueira, Cuba e Alvito para compor um cabaz elegante e funcional, personalizado com a frase "Vidigueira no Copo, Alentejo na Alma". É o presente ideal para familiares, amigos e clientes, promovendo a partilha de experiências e degustações gourmet. Há várias combinações possíveis. Descubra-as na nossa loja online ou nas nossas lojas de Vidigueira e Castro Verde.

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

## CR&F XO FINE & RARE EXCLUSIVIDADE NUMA GARRAFA

É a 3ª edição e apresenta sugestões de leves notas adocicadas de fruta, que se fundem em completo equilíbrio com aromas a madeira para produzir notas perfumadas suaves e delicadas. Na boca, mostra-se com um paladar profundo, de elegância e moderação, que evoca especiarias no seu esplendor. É uma aguardente bem estruturada com uma frescura final sedosa.

[www.crfreserva.com/pt](http://www.crfreserva.com/pt)





## QUINTA DA PLANSEL O PRESENTE DE NATAL IDEAL

São já 26 anos de dedicação, experiência e rigor, que caracterizam a evolução e crescimento da adega da Quinta da Plansel. Uma adega onde o equilíbrio com o espírito português e a determinação alemã se destacam. Ao longo dos anos a Quinta da Plansel tem vindo a fazer um trabalho de excelência no que toca à investigação vitivinícola, não só com a criação de castas PIWI, mas essencialmente na adaptação de castas a novos solos, novos climas e novos ambientes envolventes.

O Plansel Alicante Bouschet "Novos Caminhos" apresenta aromas a frutos negros, notas de cacau e azeitona. O seu final persistente é caracterizado pelos taninos suaves que lhe conferem profundidade e frescura. O Plansel Reserva tinto (Aragonez e Tinta Barroca) tem aromas de cereja, notas florais e ainda um toque final a chocolate preto. A sua estrutura densa e complexa torna o seu final elegante e persistente.

O Plansel Touriga Nacional concentra aromas de ameixa, amora, flores, menta e avelã. Caracteriza-se por ter um final persistente e equilibrado, onde a frescura e a elegância se destacam. É um dos vinhos mais premiados pela Mundus Vini com a Medalha de Ouro. Numa gama de maior requinte, o Plansel Grande Escolha é o presente de Natal ideal, feito de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca, apresenta aromas a frutos silvestres, especiarias e grãos torrados. O seu final persistente, consiste num equilíbrio de frescura, elegância e taninos de grande qualidade. Por fim, o Quinta da Plansel 25 Anos, premiado com "Prestígio" pela revista Paixão Pelo Vinho, com 19 valores, é a combinação perfeita entre as castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Alicante Bouschet, Aragonês e Trincadeira.

<https://plansel.com/>

## ELITEVINHOS PATRIMÓNIO SECULAR

Localizada junto à vila medieval de Monsaraz é uma empresa familiar. "Orgulhamo-nos em produzir vinhos a partir de castas autóctones, adaptadas na perfeição às condições locais, plantadas nos nossos 110 hectares de vinha. Damos elevada importância a todas as intervenções no ciclo anual da vinha, usando todos os recursos existentes para maximizar a sustentabilidade. Com esta filosofia de ligação forte às origens e máximo respeito pela natureza, pretendemos fazer vinhos com identidade própria e estilo autêntico. É também com

base nesta forte consciência ecológica que decidimos converter a nossa viticultura gradualmente para produção biológica". A Elitevinhos destaca, ainda, que a diversidade da videira é uma prioridade na viticultura. Nas planícies banhadas pelo grande lago Alqueva, encontramos a Herdade de Ceuta, com séculos de história. Os vinhos Herdade de Ceuta, evocam um sentimento único de encanto pela paisagem secular, transportam-nos para momentos únicos. O Herdade Ceuta branco 2022 é feito de Perrum e Arinto, o Herdade Ceuta tinto

2019, foi elaborado com Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah, com 9 meses em estágio de barricas de carvalho francês. E o Herdade de Ceuta tinto Reserva 2019 tem as castas Cabernet Sauvignon e Syrah, usufruiu de 16 meses de estágio em barricas de carvalho francês e 12 meses em estágio de garrafa. "Queremos que os nossos vinhos sejam verdadeiras expressões das castas e do nosso terroir".

<https://elitevinhos.com>





# Terroir de Borba

Descubra o ambiente natural que dá corpo aos aromas e sabores do vinho de Borba.

[WWW.ADEGABORBA.PT](http://WWW.ADEGABORBA.PT)



**ADEGA  
DE BORBA**  
Established 1955

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

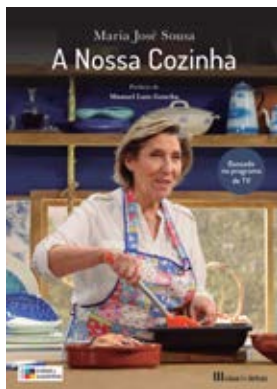




## AS 100 MELHORES TASCAS DE PORTUGAL

"As 100 Melhores Tascas de Portugal", dos jornalistas António Catarino e Rui Cardoso, unidos pelos "muitos anos de jornalismo, largos milhares de quilómetros feitos por montes e vales, neste país tão pequeno, mas tão variado". Este livro é absolutamente imprescindível

para quem gosta de comer bem e barato, na melhor tradição caseira nacional, desde o Minho ao Algarve. Fator decisivo, um preço (máximo) a pagar por cabeça: até 20 euros. Os restaurantes escolhidos foram organizados segundo uma grelha que inclui 13 regiões.



## A NOSSA COZINHA DE MARIA JOSÉ SOUSA

A chef alentejana Maria José Sousa é a alma da cozinha do restaurante Taberna do Adro, em Vila Fernando, em Elvas e lança agora um livro com prefácio de Manuel Luís Goucha, sobre o qual Miguel Esteves Cardoso escreveu: "Não

são só as receitas simplesmente magníficas (e magnificamente simples), é a maneira de viver, a maneira de viver a cozinha, e a maneira de viver a própria vida, neste país tão pequeno que só livros como este hão-de salvar".



## SWEET - SURPREENDEMENTE VEGAN DE TERESA COLAÇO

Imagine comer um bolo delicioso e fofo, uma sobremesa cremosa ou uma mousse cheia de ar... Sim, é isto que é esperado de um doce que se preze, mas, e se vos dissermos que conseguem tudo isto 100% vegetal, sem ovos, natas, leite ou manteiga. Este é um livro de pastelaria para todas as pessoas que simplesmente gos-

tam de coisas doces. Para quem quer fazer panquecas mas não tem ovos, e para quem tem intolerâncias e não quer deixar de fazer um bolo ou uma sobremesa incrível. Receitas saudáveis sem ingredientes demasiado estranhos, sem aditivos, e com diversos níveis de complexidade.



## O DICIONÁRIO DOS SABORES: MAIS VERDE

Referência mundial na procura da harmonia dos sabores, Niki Segnit explora neste livro 92 ingredientes à base de plantas e as suas possíveis combinações. Serve-as numa ementa requintada, repleta de histórias fascinantes, receitas de grandes chefs e uma série de dicas que ajudam a encontrar o par ideal

para cada sabor. Oferecendo um conjunto de combinações, receitas e ideias culinárias à base de plantas, este livro foi escrito com o objetivo de servir de inspiração, contribuir para a redução do desperdício alimentar e, simultaneamente, encorajar os leitores a comer mais vegetais.

VILA NOVA DE GAIA	06/12/2023	19h30-24h00	JANTAR VÍNICO AMORA BRAVA (DÃO), THE YEATMAN (R. do Choupelo, Santa Marinha) À mesa com o produtor, ficará a conhecer a visão do projeto Amora Brava, a diversidade na sua gama de vinhos, que primam pela autenticidade das suas castas e terroir. A gastronomia da autoria do Chefe Ricardo Costa é complemento perfeito, num jantar, que promete ser verdadeiramente memorável. O jantar decorre na sala de eventos com vista panorâmica sobre o Porto e rio Douro. Reservas: <a href="http://eventos.theyeatman.com/">http://eventos.theyeatman.com/</a>
MESÃO FRIO	7 e 8/12/2023		VINHOS DE SANTO ANDRÉ – PORTOS E TINTOS DO DOURO (edifício da Residência de Estudantes) No âmbito da Feira Anual de Santo André 2023 (30/11 a 8/12) este evento contará com a palestra “Tintos Tranquilos”, do IVDP. Após a mesma, o resto de tarde será dedicada a provas comentadas dos Tintos provenientes dos produtores do concelho. No segundo dia, duas palestras, Dayane Casal com “A importância da Cultura Vínica”, Roy Hersh com “Vinhos do Porto no Mercado Americano” e a Master Class do IVDP. De tarde, provas comentadas dos Vinhos do Porto.
LISBOA	07/12/2023	18h30-19h30 20h00-21h00	PROVA DE VINHOS “HOWARD’S FOLLY” (ALENTEJO), GARRAFEIRA IMPERIAL (R. D. Pedro V, 44, Pricipe Real) Prova com várias referências do portfolio apresentada pelo produtor e enólogo David Baverstock. Inscrições (obrigatórias) para: T. +351 932 082 515
PORTO	08/12/2023	10h00-12h00	O FABULOSO MUNDO DO VINHO DO PORTO! THE EDITORY ARTIST BAIXA PORTO HOTEL (Rua da Firmeza 49) Nós, portugueses, temos a obrigação de conhecer este património fabuloso: Como se faz vinho do Porto; O que é necessário para se fazer um grande Porto; O lagar, o corte e a aguardente; Diferentes categorias do vinho Porto; Provas de Portos de diferentes casas; Serviço de vinhos. Formador: Manuel Moreira   Coordenador: Edgardo Pacheco. Bilhetes: <a href="https://loja.publico.pt/">https://loja.publico.pt/</a>
PORTO	8 e 9/12/2023		CHRISTMAS & WINE @ BOLHÃO - VINHOS A DESCOBRIR, MERCADO DO BOLHÃO Pequenos produtores com grandes vinhos estarão no Bolhão para aquelas prendas deliciosas que todos gostamos: vinho!
ARCOS DE VALDEVEZ	08/12/2023	20h00	JANTAR VÍNICO QUINTA VALLE MADRUGA (TRÁS -OS-MONTES), RIBEIRA COLLECTION HOTEL BY PIAMONTE HOTELS (Largo dos Milagres) Serão quatro momentos de degustação e harmonização com vinhos deste produtor e ainda um Porto da Poças. Reservas: T. +351 258 009 410 ou <a href="mailto:booking.rch@piamontehotels.com">booking.rch@piamontehotels.com</a>
ÉVORA	09/12/2023		JANTAR VÍNICO FITA PRETA (ALENTEJO), QUINTA DA AMENDOEIRA ÉVOTA THE FARMHOUSE (Caminho Municipal 1088 - EstRada dos Canaviais) Prova de vinhos da Adega Fita Preta e de um jantar especial onde poderá degustar pratos confeccionados pelo chef Francisco Amado e para fechar com chave de ouro, uma noite de fados. Informações/reservas: T. +351 926 300 004 ou <a href="mailto:geral@quintadaamendoeira.com">geral@quintadaamendoeira.com</a> .
LISBOA	12/12/2023	20h00	JANTAR VÍNICO QUINTA DA BORDALEIRA (DÃO), RESTAURANTE GRÉMIO LITERÁRIO (Rua Ivens 37, Lisboa) A família Pellegrini e o enólogo António Narciso irão conduzi-los nesta experiência enogastronómica, em cinco momentos de degustação, harmonizados com vinhos deste produtor. As vinhas situam-se a 600 metros de altitude mto próximas sda majestosa Serra da Estrela. Informações / Reservas: <a href="mailto:sales@quintadabordaleira.com">sales@quintadabordaleira.com</a> ou T. +351 910 901 556
LISBOA	16/12/2023	14h30-17h30 17h30- 20h30	FEIRA IMPERIAL DE NATAL, GARRAFEIRA IMPERIAL (R. D. Pedro V, 44, Pricipe Real) Para quem gosta de provar bons vinhos e de estar com os amigos. Aproveite para fazer as suas compras de Natal e oferecer os melhores vinhos! Inscrição obrigatória: T. +351 932 082 515
LISBOA	16/12/2023	10h00-12h00	O FABULOSOS MUNDO DO VINHO DO PORTO! THE EDITORY ARTIST, RIVERSIDE STA. APOLÓNIA HOTEL (Av. Infante D. Henrique) Nós, portugueses, temos a obrigação de conhecer este património fabuloso: Como se faz vinho do Porto; O que é necessário para se fazer um grande Porto; O lagar, o corte e a aguardente; Diferentes categorias do vinho Porto; Provas de Portos de diferentes casas; Serviço de vinhos. Formador: Rodolfo Tristão   Coordenador: Edgardo Pacheco. Bilhetes: <a href="https://loja.publico.pt/">https://loja.publico.pt/</a>
COIMBRA	17/12/2023	17h00-20h00	“SICÓ FORA DE PORTAS”, VINISICÓ - PAVILHÃO CENTRO DE PORTUGAL - PARQUE VERDE Mostra e Venda de vinhos Terras de Sicó

Envie informação sobre o seu evento: [blascowinefan@gmail.com](mailto:blascowinefan@gmail.com)





**ANTÓNIO MENDES NUNES**  
Jornalista

# ENSINO AGRÍCOLA EM PORTUGAL

## O drama e a história

A maior parte dos nossos compatriotas não imagina como Portugal esteve mergulhado na ignorância durante séculos. Como escrevi na anterior edição da Paixão Pelo Vinho, em 1890 quase 80% da população portuguesa com mais de 7 anos não sabia ler nem escrever. Essa condição de iliteracia quase geral não facilitou em nada o progresso do país e, ainda menos, o da agricultura. Foi apenas nos últimos 40 ou 50 anos que demos o salto para um mundo moderno. Felizmente, no que à enologia e à viticultura diz respeito, foi um salto perfeito.

Na anterior edição da Paixão Pelo Vinho fizemos um resumo alargado do analfabetismo em que Portugal esteve mergulhado durante muitos séculos. Essa ignorância foi causa de muitos males, inclusivamente do atraso que a agricultura portuguesa viveu. É o ensino agrícola no nosso país o tema deste trabalho.

Escrevemos – e repetimos – que o sector vitivinícola é muito importante para a economia portuguesa representando, actualmente, perto de mil milhões de euros em exportações. Isto é, cerca de 10% do que vendemos lá para fora em agro-alimentares, ou ainda, quase 1,5% do total das exportações portuguesas. Nos últimos 30 ou 40 anos muito se tem evoluído, dentro e fora das Universidades, mas quase tudo se devendo ao conhecimento e formação adquiridos nessas instituições.

Presentemente, são bastantes as Universidades e Institutos Politécnicos que ministram licenciaturas nos mais variados ramos da Agronomia, incluindo excelentes especializações em Enologia e Viticultura.

Existem, igualmente, Escolas Profissionais Agrícolas e de Desenvolvimento Rural (14 públicas e uma privada), que, de Norte a Sul do país, preparam gente qualificada para trabalhar nas diversas explorações agrícolas, nas mais diversificadas tarefas.

Recuemos uns séculos: enquanto as profissões manuais já se tinham organizado a partir do século XIII, mais propriamente a partir de 1229, os mesteiros (ferreiros, peliteiros, alfaiates, oleiros, tanoeiros, sapateiros, entre várias outras actividades, a que hoje chamaríamos de artesãos), o mundo agrícola vivia isolado, sob a alçada dos grandes proprietários de terras, da Igreja e dos grandes senhores feudais. Apesar de algumas tentativas, nomeadamente no tempo do Marquês de Pombal, que a nada conduziram, este rame-rame manteve-se até 1852, quando foi publicado o primeiro documento que instituiu o ensino agrícola em Portugal.

Reinava D. Maria II e Fontes Pereira de Melo era primeiro ministro do governo da regeneração. Foi a altura em que Por-

tugal saiu de uma obscura quase Idade Média, com a construção do caminho de ferro, melhoria de caminhos e estradas, alterações no ensino (até aí essencialmente escolástico), instalação do telégrafo e outras melhorias que contribuíram para uma ligeira abertura de Portugal à Europa e à modernidade.

Só três anos depois, em 1855, seriam criados os primeiros estabelecimentos de ensino dedicados à agricultura, que seriam divididos em três escalões. Na base, o ensino elementar para os homens do campo, ganha-pães ou jornaleiros, verdadeiros instrumentos de lavoura.

Em segundo plano o ensino secundário, já mais elevado, ao mesmo tempo prático e teórico, com destino a feitores ou chefes de culturas e, finalmente, no plano de topo o ensino superior e científico.

António José Completo, engenheiro técnico agrário deixou-nos uma interessante obra denominada Os Agrários – Resenha Histórica (1852- 2009), em que dá conta, muito pormenorizadamente,

A maior parte dos alunos não acabava o curso ou não se interessava minimamente, sendo poucos os que terminavam e ainda menos os que se diplomavam.



de escolas, cursos e demais assuntos ligados à agricultura em Portugal. Vamos segui-lo, referindo as datas e acontecimentos mais relevantes.

O Instituto Agrícola e as Escolas Regionais de Agricultura na Bemposta, em Lisboa (nos terrenos onde actualmente está instalada a Academia Militar), Évora e Viseu são os primeiros estabelecimentos a abrir. Posteriormente, a Escola Regional de Viseu é transferida para Coimbra, e em 1862 é extinta a Escola da Bemposta e criada, em sua substituição, pelo então Conselheiro Morais Soares, Director Geral da Agricultura, a Escola de Sintra. Em 1865, são finalmente criados os cursos de Regentes Agrícolas e Regentes Florestais. Em 1866, Emídio Navarro, promulga uma nova reforma, sendo a Escola de Sintra transferida para Coimbra no ano seguinte, ficando instalada no Quinta do Bispo, então propriedade da Mitra, situada em São Martinho do Bispo, onde ainda hoje se encontra. Conforme os governos iam mudando o nome das escolas também mudava. Em 1911, já no regime

Republicano há uma reestruturação mais profunda e os cursos passam a ter estatuto de ensino médio, passando a ter a duração de 6 anos, sendo 4 de preparação geral e 2 de formação técnica. Em 1919 a duração passou para 7 anos.

A adesão inicial não foi grande, rondando em média 5 alunos por ano, até 1872. Em Abril de 1888, matricularam-se na Escola de Sintra 288 alunos provenientes de todas as regiões do país, dos quais só viriam a concluir o curso 128 alunos. A pouco e pouco o interesse pelo ensino médio foi crescendo, sendo o curso de Regente Agrícola ministrado nas extintas Escolas de Coimbra, Santarém, Évora, Tchivinguiro (Angola) e Vila Pery (Moçambique) até 1976, altura em que as Escolas de Regentes Agrícolas passam a depender do Ensino Superior, que pelo Decreto-Lei nº 316/76, de 29 de Abril, equiparou a bacharéis os diplomados com o curso de Regente Agrícola. Extinto o curso de Regente Agrícola em 1976, após a revolução do 25 de Abril, foram as Escolas de Coimbra e Santa-

rém transformadas em Escolas Superiores Agrárias e integradas nos Institutos Politécnicos, juntamente com outras que então foram criadas tais como em Beja, Castelo Branco e Bragança e ainda Évora, integrada na Universidade da capital do Alto Alentejo.

As escolas de ensino agrícola elementar, segundo Carlos Fontes, na sua História da Formação Profissional e da Educação em Portugal, também não tiveram uma existência mais risonha.

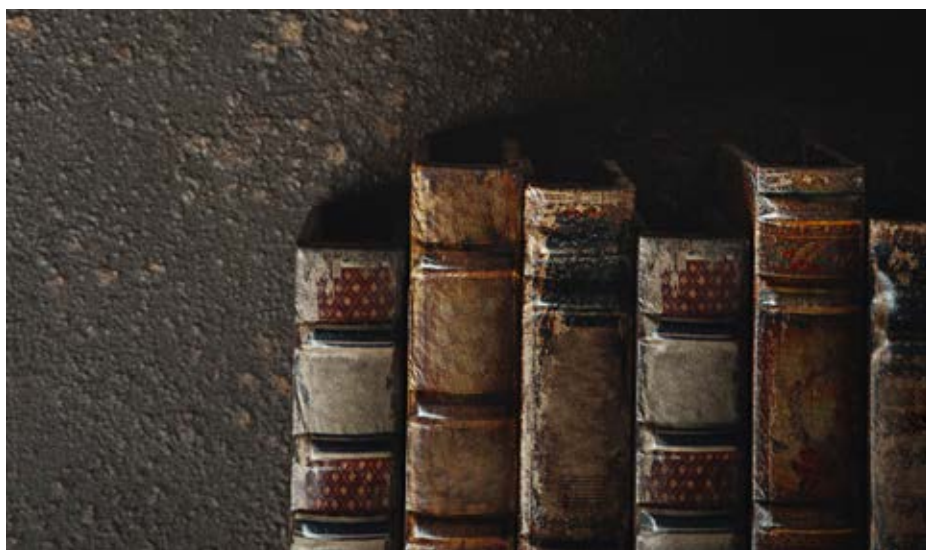
No início do século passado havia os seguintes estabelecimentos de ensino elementar: Escola Prática de Pomicultura, Horticultura e Jardinagem de Queluz, Escola Prática de Arboricultura e Horticultura Macedo Pinto de Tabuaço, Escola Profissional Especial de Pomicultura e Viticultura Matos Santos, Ilha do Pico, Escola Profissional Especial Conde de S. Bento, Santo Tirso e Escola Profissional Agrícola e Industrial de D. Frei Caetano Brandão, Braga.

A maior parte dos alunos não acabava o curso ou não se interessava minimamente, sendo poucos os que terminavam e





Recuemos uns séculos: enquanto as profissões manuais já se tinham organizado a partir do século XIII, mais propriamente a partir de 1229 (...) o mundo agrícola vivia isolado, sob a alçada dos grandes proprietários de terras, da Igreja e dos grandes senhores feudais.



ainda menos os que se diplomavam. Curiosa é a história da abertura de uma escola feminina em Alcobaça, em 1918, a Escola Agrícola Feminina Viera de Natividade, que recrutava as alunas, nos asilos da região. Acabou em 1930. Melhor sorte também não tiveram as escolas móveis agrícolas, cuja ideia era ir de terra em terra ensinando técnicas e criando campos experimentais. Houve escolas destas no Porto, Tomar, Caldas, Beja e Faro. Pretendia-se com estas escolas itinerantes que pessoas devidamente habilitadas apoiassem e transmitissem conhecimentos práticos aos trabalhado-

res rurais de todo o país. Funcionaram descoordenadamente até 1929. Na abertura deste texto referimos que o Instituto Agrícola foi a primeira escola superior a formar-se em Portugal, tendo uma existência algo confusa pela promiscuidade com o ensino de Veterinária. Só em 1911 os cursos são separados, com a criação do Instituto Superior de Agronomia, datando dessa altura a transferência do ISA para a Tapada da Ajuda, não parando de evoluir até aos nossos dias. Quem quiser aprofundar mais a história do ISA pode ler o trabalho do Professor Manuel Beja da Costa, inti-

tulado Instituto Superior de Agronomia: uma escola da Universidade Técnica de Lisboa, Reitoria da UTL, 1997. E porque estamos a escrever numa revista em que o tema fulcral são os vinhos, refira-se que nunca a preparação de técnicos superiores nos vários estabelecimentos de ensino, praticamente existentes em todo o território nacional, foi tão grande e tão boa. Brindemos a esse sucesso! •

**TEXTO:** António Mendes Nunes  
O autor escreve segundo o antigo Acordo Ortográfico  
**FOTOGRAFIA:** DR



**Qualidade e Excelência  
ao seu alcance, *alugue.***

Oferecemos uma vasta linha de artigos para a realização de eventos, desde loiças, copos, pratos, talheres, mobiliário e equipamento de cozinha de elevada qualidade que aliados à vasta experiência da nossa equipa, vão permitir-lhe desfrutar de um dia memorável.

**Quality and Excellence  
for *hire***

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

everything you need for your event is *here*

tudo o que precisa para  
o seu evento está  
***aqui***

- LISBOA
- PORTO
- MADEIRA
- ALGARVE

**WWW.AAQUI.COM**

Contate-nos

info@aaqui.com

(+351) 21 910 80 03 / (+351) 96 132 79 51

Saiba mais  
***aqui***







**HÉLIO LOUREIRO**  
Cozinheiro

## O meu NATAL IDEAL!

O Natal ideal é aquele que se faz todos os dias, em cada gesto, em cada palavra, em cada olhar.

O Natal ideal é aquele que se passa com a família e os amigos, com muita alegria, paz e amor.

O Natal ideal é aquele em que se celebra o nascimento de Jesus Cristo, o Salvador do Mundo, e se agradece a Deus por todas as bênçãos recebidas.

O Natal ideal é aquele em que se partilha o pão, o vinho e os presentes, mas também se lembra dos que mais precisam e se ajuda os que sofrem.

O Natal ideal é aquele em que se canta, se dança e se ri, mas também se reza, se medita e se silencia.

O Natal ideal é aquele que se vive com o coração aberto, com a mente iluminada e com o espírito renovado.

O Natal ideal é aquele que se deseja a todos os seres humanos, sem distinção de raça, religião ou nacionalidade.

O Natal ideal é aquele com que se sonha, se planeia e se realiza.

Foi tema dos maiores poetas portugueses, como José Régio, que no seu poema "Natal" celebra o nascimento de Jesus Cristo como uma luz que ilumina a humanidade, mas também denuncia a traição.

Já Fernando Pessoa no poema "Natal... Na província neva" contrasta a alegria do Natal e a (re)união das famílias com a (sua própria) solidão.

A portuense Sophia de Mello Breyner Andresen, em "Noite de Natal" fala da amizade e da partilha, o verdadeiro significado do Natal.

Já o meu Natal é feito de sombras e almas antigas que se sentam na mesa naquela noite e dia, marcam os seus lugares e mesmo que não lhes ouça os passos sinto as suas presenças e as suas místicas sombras imortais irradiam alegria.

Já passou o tempo em que o Natal era para mim a alegria dos presentes, a ânsia pelo momento da chegada do Menino Jesus. Depois veio um novo tempo, com o meu primo Zézinho, e o momento de ver nele a alegria que tinha quando criança. Veio o tempo dos meus sobrinhos, tão pequenos e tantos que eram, que mesa cheia, meu Deus! Anos houve sem crian-

ças, em que faltava aquele momento mágico. Que tristeza era ver uma mesa cheia de tudo e tão vazia da pureza.

Partiram alguns, a mesa parecia que sobrava pelos lugares que vagavam e de repente chegaram de novo as crianças. O Zézinho fez-se homem e com ele trouxe a alegria de duas meninas, Margarida e Mariana, e minha sobrinha Daniela teve a Leonor, lindas e astutas. A Ceia de Natal voltou a ter magia, gargalhadas soltas e a mesa farta já não o era só de sabores e paladares, mas também de fantasia.

Este ano chega um novo tempo e novas alegrias. A minha filha teve um menino. Anseio por vê-lo no seu primeiro Natal, no seu contentamento e júbilo quando, nos seus dez meses, olhar para o presépio, para a árvore de Natal e quando provar pela primeira vez bacalhau com todos e capão recheado.

Sim, o Natal também é a Vida que passa com novos momentos. E, como escreveu David Mourão Ferreira "Há-de vir um Natal e será o primeiro em que se veja à mesa o meu lugar vazio... Há-de vir um Natal e será o primeiro em que o Nada retorne a cor do infinito"

Até lá o meu tempero favorito deste tempo será sempre os risos e aqueles olhares brilhantes das crianças, como já foi o meu, agora refletido em cada uma das minhas priminhas, sobrinhas e neto.

Deixo-vos uma receita simples de uma sobremesa que seja ela a minha presença na vossa Ceia.

Um Santo e Feliz Natal! •



### MOUSSE DE AMÊNDOAS

#### INGREDIENTES:

500 g de açúcar  
2 dl de água  
2 casca de limão  
12 ovos  
2 colher de sopa de canela  
250 g de amêndoa finamente ralada  
amêndoas laminadas torradas

#### PREPARAÇÃO:

1º Deite 200 g de açúcar num tacho, junte a água e a casca de limão e leve a ferver sobre lume moderado durante cerca de 5 minutos. Entretanto, parta os ovos separando as gemas das claras.

2º Junte a canela e a amêndoa finamente ralada às gemas e misture bem. Adicione a calda de açúcar em fio, sem parar de mexer. Transfira a mistura para o tacho onde preparou a calda de açúcar e leve

ao lume mexendo sempre até engrossar um pouco. Retire do lume e mude o doce para uma tigela e deixe arrefecer.

3º Aproveite e aloure levemente um punhado de amêndoas laminadas numa frigideira antiaderente, sobre lume moderado.

4º Quando o doce estiver morno, bata as claras com a batedeira. Quando estiverem em espuma, junte-lhes o restante açúcar e continue a bater até estarem bem firmes. Envolve delicadamente as claras no doce de ovos e distribua a mousse por taças individuais. Leve ao frigorífico e deixe refrescar bem.

5º Na altura de servir, polvilhe com as amêndoas laminadas

Nota de rodapé: Este texto, escrito neste tempo moderno, contou com a colaboração da inteligência artificial, esperando que o Natal seja sempre autêntico.



SINCE 1964

VERCOOPE

VINHO VERDE

Seja responsável. Beba com moderação.

Onde  
o sol se põe  
mais tarde.



*Apetece ir.*

VIA LATINA  
VINHO VERDE



# POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um "Terroir" único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

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

