"Vinhos de Amigos"

Quinta do Couquinho	Quinta da Bulfata	ensemble	d'eça	Quinta do Ferro
Quinta da Ponte Pedrinha	Quinta dos Monteirinhos	A.Semedo Bairrada DOC	Garrocha Family Vineyards & Winery Portugal	Vale da Capucha Portugal
Pegos Claros	Cooperativa Agrícola Santo Isidro de Pegões	Rovisco Garcia	Paxá Wines Quinta do Outeiro	Adega Cooperativa da Lourinhã
Lua Cheia em Vinhas Velhas	Azul Portugal			

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO COUQUINHO

Encostas do Gavião 2018

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz e Touriga Franca.

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, com o objetivo de apresentarem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas esmagadas foram encaminhadas e fermentadas em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio:
Após a fermentação maloláctica em cubas inox, parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, de 3º e 4º ano, durante 12 meses.

Engarrafamento:
Janeiro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi carregada e densa, nariz intenso, onde sobressaem os aromas balsâmicos da esteva e da hortelã do rio, a fruta bem madura de amoras e ginja, com algum chocolate e licor de café. Na boca é cheio, taninos muito suaves mas presentes, sabor intenso à fruta preta e boa persistência. Um excelente companheiro de uma costeleta barrosã e de toda a gastronomia de sabor. Para beber desde já com a garantia de que irá melhorar com o estágio em garrafa.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5 (%/v-20º)
Ph. 3.65
Acidez Total: 5 (g/l ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,60 (g/l ácido acético)
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO COUQUINHO

Superior Branco 2019

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Viosinho, Rabigato e Gouveio

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação equilibrada, conduzindo a maiores concentrações aromáticas. 20% do lote fermentou parcialmente em barricas de Carvalho Francês, aumentando a riqueza e complexidade do vinho

Estágio:
20% do lote fermentou parcialmente em barricas de Carvalho Francês, aumentando a riqueza e complexidade do vinho

Engarrafamento:
Maio de 2020

Nota de Prova e gastronomia:
Com uma cor citrina, o vinho mostra inicialmente boas notas florais, cítricas e um leve tropical, evoluindo posteriormente para notas de mineralidade. Na boca mostra-se fresco, com um bom carácter de fruta e um muito bom volume, intenso e persistente. No conjunto é elegante e bem estruturado, revelando ter uma boa aptidão gastronómica. Acompanha pratos de marisco, caldeirada de peixe ou um caril asiático. Acompanha bem peixes cozinhados.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50 (%/v - 20º)
Ph. 3.05
Acidez Total: 6.6 (g/dm3 - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.3 (g/l ácido acético)
Açúcar: 0.6 g/dm
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Superior Branco 2018 Magnum

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Viosinho e Rabigato (V.Velhas)

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação equilibrada, conduzindo a maiores concentrações aromáticas. 20% do lote fermentou parcialmente em barricas de Carvalho Francês, aumentando a riqueza e complexidade do vinho

Estágio:
20% do lote fermentou parcialmente em barricas de Carvalho Francês, aumentando a riqueza e complexidade do vinho

Engarrafamento:
Abril 2019

Nota de Prova e gastronomia:
Com uma cor citrina, o vinho mostra inicialmente boas notas florais, cítricas e um leve tropical, evoluindo posteriormente para notas de mineralidade. Na boca mostra-se fresco, com um bom carácter de fruta e um muito bom volume, intenso e persistente. No conjunto é elegante e bem estruturado, revelando ter uma boa aptidão gastronómica. Acompanha pratos de marisco, caldeirada de peixe ou um caril asiático. Acompanha bem peixes cozinhados.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50 (%/v - 20º)
Ph. 3.30
Acidez Total: 6.1 (g/dm3 - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.2 (g/l ácido acético)
Açúcar: 0.6 g/dm
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO COUQUINHO

Rosé 2018

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
100% Touriga Nacional

Vinificação:
O vinho foi feito exclusivamente com uvas da casta touriga nacional provenientes das zonas mais altas da quinta do Couquinho. As uvas foram vindimadas à mão e colocadas em caixas de 20 Kg para preservar a sua identidade e frescura. Depois de totalmente desengaçadas, foram submetidas a uma leve maceração pelicular. Extraída a cor necessária, as massas foram prensadas e decorreu o processo de fermentação alcoólica a uma temperatura controlada, por forma a preservar todos os aromas da casta e a preservar a elegância e frescura que o ano vitícola concedeu às uvas.

Engarrafamento:
Abril de 2019

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelha brilhante e intensa. No nariz o vinho apresenta aromas muito frescos de frutos vermelhos onde a framboesa e o morango se evidenciam. Na boca é intenso e muito fresco, com um final elegante e seco. É uma excelente escolha para comida asiática, peixes ou carnes mais gordas (salmão, leitão) ou simplesmente, para acompanhar uns aperitivos num dia de sol.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,0 (%/v - 20º)
Ph. 3.39
Acidez Total: 5.8 (g/dm3 - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.2 (g/l ácido acético)
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Colheita 2017

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (45%) e Sousão (5%)

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas

Estágio:
Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 2º e 3ºanos, durante 12 meses.

Engarrafamento:
Janeiro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma com notas de violetas combinadas com frutos silvestres, com um toque subtil de Baunilha. Na boca, uma acidez elegante, complementada pela mineralidade característica do Douro, e boa presença da casta Touriga Nacional. Taninos bem presentes que fazem deste vinho o par ideal para queijos e pratos de carnes vermelhas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20º)
Ph. 3.69
Acidez Total: 5 g/dm3 - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Colheita 2017 Magnum

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (45%) e Sousão (5%)

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas

Estágio:
Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 2º e 3ºanos, durante 12 meses.

Engarrafamento:
Janeiro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma com notas de violetas combinadas com frutos silvestres, com um toque subtil de Baunilha. Na boca, uma acidez elegante, complementada pela mineralidade característica do Douro, e boa presença da casta Touriga Nacional. Taninos bem presentes que fazem deste vinho o par ideal para queijos e pratos de carnes vermelhas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20º)
Ph. 3.69
Acidez Total: 5 g/dm3 - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO COUQUINHO

Reserva Touriga Nacional 2017

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
100% Touriga Nacional

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. As uvas foram pisadas a pé em lagar e seguidamente transferidas para Cuba Inox, onde decorreu a fermentação alcoólica permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio:
Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de 1º e de 2º ano, de Carvalho Francês, de 300 e 400 litros.

Engarrafamento:
Julho de 2019.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi profundo. Aroma intenso onde ressalta a fruta bem madura. Na boca muito envolvente, poderoso mas equilibrado, com taninos suaves, evidenciam-se com intensidade a fruta, o chocolate e a ginja. Um vinho de elevado nível com um estilo moderno mas marcadamente português que será uma excelente companhia para pratos de carne de sabor intenso.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20º)
Ph.
Acidez Total:
Acidez Volátil:

Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Reserva Touriga Nacional 2017 Magnum

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
100% Touriga Nacional

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. As uvas foram pisadas a pé em lagar e seguidamente transferidas para Cuba Inox, onde decorreu a fermentação alcoólica permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio:
Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de 1º e de 2º ano, de Carvalho Francês, de 300 e 400 litros.

Engarrafamento:
Julho de 2019.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi profundo. Aroma intenso onde ressalta a fruta bem madura. Na boca muito envolvente, poderoso mas equilibrado, com taninos suaves, evidenciam-se com intensidade a fruta, o chocolate e a ginja. Um vinho de elevado nível com um estilo moderno mas marcadamente português que será uma excelente companhia para pratos de carne de sabor intenso.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20º)
Ph.
Acidez Total:
Acidez Volátil:

Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO COUQUINHO

Reserva 2017

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão proveniente de vinhas velhas.

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé e fermentação em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas, bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio:
Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 2º ano, durante 14 meses.

Engarrafamento:
Julho de 2019

Nota de Prova e gastronomia:
Aromas de amora, mirtilo, framboesa e notas de esteva e violeta. Em boca é cheio, com um final elegante onde marcam presença os frutos silvestres e apontamentos florais com notas de chocolate negro. Um vinho com uma excelente estrutura, perfeita para queijos intensos, enchidos e pratos de caça.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 15 (%/v - 20º)
Ph. 6.65
Acidez Total: 5,2 (g/l ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Reserva 2017 Magnum

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão proveniente de vinhas velhas.

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé e fermentação em cubas inox, permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas, bem maduras, passassem suavemente para o vinho, com ligeiras remontagens e macerações prolongadas.

Estágio:
Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 2º ano, durante 14 meses.

Engarrafamento:
Julho de 2019

Nota de Prova e gastronomia:
Aromas de amora, mirtilo, framboesa e notas de esteva e violeta. Em boca é cheio, com um final elegante onde marcam presença os frutos silvestres e apontamentos florais com notas de chocolate negro. Um vinho com uma excelente estrutura, perfeita para queijos intensos, enchidos e pratos de caça.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 15 (%/v - 20º)
Ph. 6.65
Acidez Total: 5,2 (g/l ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO COUQUINHO

Dona Adelaide Vintage 2013

Este Vintage é a primeira experiência da Quinta do Couquinho na produção de Vinho do Porto.

Classificação e Região:
Vinho do Porto

Castas:
Vinhas velhas da propriedade onde predominam as castas Touriga Nacional, Tinta Barroca, Touriga Franca e Sousão.

Vinificação:
Depois de encontrado o equilíbrio perfeito nas uvas, são vindimadas à mão para caixas de 18Kg, de forma a garantir a sua máxima protecção no transporte até à adega. Depois, são parcialmente desengaçadas e esmagadas para um lagar de inox e é feita uma pisa tradicional (com homens e mulheres) durante 4 horas. O processo da pisa repete-se durante todo a fermentação alcoólica até à fortificação com aguardente vínica, que é criteriosamente escolhida pelos enólogos.

Estágio:
Depois de lotado com a aguardente, o vinho do Porto repousa em cuba de inox, até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento:
Em Setembro de 2015 foi engarrafado um total de 1.200 garrafas de 750ml e 35 de 3 litros.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor intensa, densa, quase retinta. Aroma pujante e complexo onde se destacam as notas de esteva, menta e violeta, a dar frescura à fruta preta de amoras, ameixas, cacau e figos. Na boca é cheio, com bons e suaves taninos, sabores e aromas muito equilibrados onde voltam a sobressair os balsâmicos e o chocolate num final muito, muito longo...Um vinho ainda em começo de vida, uma explosão de força e elegância, um hino ao Douro e ao sol.
Para consumir novo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 19%
Ph. 3,82
Açúcar: 111 g/l açúcar residual
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
João Brito e Cunha e Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Azeite Quinta do Couquinho

O Azeite Quinta do Couquinho é um produto DOP, natural, proveniente de azeitonas criadas em modo de produção integrada, resultantes de olivais plantados ao longo de muitos séculos na região da Terra Quente Transmontana.

Classificação e Região:
Azeite Virgem Extra. Região de Trás-os-Montes, Sub-região do Douro Superior

Clima e solo:
Mediterrâneo e Solo Xistoso.

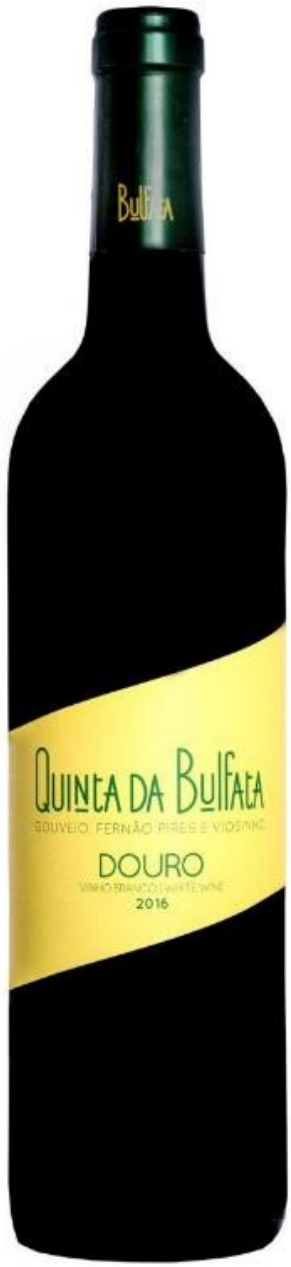
Variedade das Azeitonas:
Variedades portuguesas - Verdeal, Redondal, Cobrançosa e Cordovil

Colheita:
O arranque da campanha acontece logo que as características organolépticas da azeitona indiquem a total potencialidade aromática do ano. Com a atenção centrada na apanha da azeitona e na sua laboração no mínimo tempo possível, há o cuidado de concluir a campanha antes da chegada das geadas características do inverno Transmontano, que que pode denegrir a qualidade do azeite. A colheita processa-se mecanicamente com varejadores/vibradores de dorso para toldos, uma técnica que permite preservar a estrutura da árvore e não danificar a azeitona. A azeitona é transportada em pequenos palotes, seguindo diariamente para entrega em lagar. Não é aproveitada qualquer azeitona do chão.
De dois em dois anos é feita uma ligeira poda de manutenção nas oliveiras, sempre com o cuidado de preservar a ecologia da árvore.

Laboração:
A azeitona é laborada num Lagar Ecológico com extracção feita a frio a temperaturas sempre inferiores a 20ºC. Sem adição de água ou conservantes, todo o processo é desenvolvido de forma a preservar o picante bem como a doçura de prova em boca, permitindo conservar intactas as características organolépticas que os olivais centenários conferem à azeitona.
Este azeite é posteriormente sujeito a uma decantação natural, em depósitos de aço inoxidável hermeticamente fechados, a uma temperatura constante.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor de fruta verde com reflexos dourados. No Nariz, notas de erva em folha verde, com algumas sensações de frutos secos, nomeadamente noz. Na Boca, Notas doces, com amargo e picante muito equilibrado, realçando notas de erva fresca. Com um final de boca muito bom e intenso.
Em cru é ideal para temperar saladas e tostadas de azeite, quente serve bem como tempero de carne grelhada e legumes sauté

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt



Colheita Branco 2019

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Clima e solo:
Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:
Gouveio e Alvarinho

Vinificação:
As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas, suavemente esmagadas e prensadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox, com controlo de temperatura. Com isto tenta-se preservar todo o potencial dos aromas primários das castas.

Estágio:
O vinho estagiou em cubas de inox.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarela, limpo e brilhante. Aromas intenso, atrativo, onde sobressai a hortelã do rio e a tília conjugadas com uma fruta fresca, cítrica e tropical (ananás).Na boca tem bom volume, fresco e bastante persistente. Um vinho para dias de calor que pode ser bebido sem mais nada ou a acompanhar marisco ou peixe muito fresco em boa companhia.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.10
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Colheita Tinto 2017

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Clima e solo:
Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:
Touriga Nacional e Touriga Franca

Vinificação:
As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas e suavemente esmagadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox, com controlo de temperatura onde, com suaves remontagens, se preserva toda a elegância e a complexidade aromática das castas seleccionadas para o lote.

Estágio:
Finda a fermentação Maloláctica, o vinho estagiou em cubas de inox e em barricas usadas de Carvalho Francês, de forma a que a microoxigenação da madeira afine e realce o lado fresco que a boa altitude das vinhas conferem às uvas.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Boa cor, intensa, escura. Nariz muito limpo, de estevas, amoras, ameixas com alguma baunilha. Na boca é surpreendentemente fresco, com taninos suaves, fácil de beber, final agradável e longo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Reserva Branco 2015

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Clima e solo:
Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:
80%Gouveio, 20%Viosinho

Vinificação:
As uvas vindimadas à mão e transportadas em pequenas caixas de 18kg são triadas, desengaçadas, suavemente esmagadas e prensadas. De seguida, fermentam em depósitos de inox até 2/3 da fermentação. O 3º terço da fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês onde permaneceu com as borras finas durante 12 meses.

Estágio:
O 3º terço da fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês onde permaneceu com as borras finas durante 12 meses.

Engarrafamento:
1.200 garrafas a Dezembro 2016.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarela intensa, denso e brilhante. Aromas muito complexos que vão desde a flor de laranjeira e algum balsâmico, até às frutas cristalizadas, alguma manteiga, tudo bem casado pela baunilha da madeira. Na boca é poderoso, cheio, com boa acidez, aromas intensos e muito persistente. Um vinho para crescer muito em garrafa e que pode ser um grande companheiro para queijos e enchidos.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.10
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Reserva Tinto 2014

Lançamento em Novembro

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Clima e solo:
Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:
n.d.

Vinificação:
n.d.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
n.d.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. n,d,
Ph. n.d.
Acidez Total: n.d.
Acidez Volátil: n.d.
Açúcar: n.d.
SO2 livre: n.d.
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Touriga Nacional 2015

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Clima e solo:
Solos Xistosos, de transição entre Granito e Xisto e ainda solos Arenosos

Castas:
100% Touriga Nacional

Vinificação:
As uvas provêm das parcelas mais adultas e a fermentação ocorreu em depósitos de inox, com controlo de temperatura onde, com suaves remontagens, se preservou toda a elegância e a complexidade aromática da casta seleccionada para este vinho.

Estágio:
O vinho estagiou 14 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

Engarrafamento:
1.400 garrafas em Outubro de 2017

Nota de Prova e gastronomia:
Cor carregada, ruby muito intenso, quase retinto, denso e brilhante. Nariz poderoso e e fresco com uma bem presente frescura com notas cítricas de bergamota, muito caractrístiva da casta. Na boca é cheio, poderoso, de taninos abundantes mas muito finos e redondos, de sabor intenso, fresco e simultaneamente quase doce. Um grande vinho que merece tempo mas que é companheiro ideal das carnes vermelhas e das noites longas de inverno

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3.60
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

ensemble

Ensemble 2015

Resulta da complexidade e irreverência das vinhas do Douro e de uma Grande Amizade

Classificação e Região:
DOC - Douro

Clima e solo:
Xistoso e Vinhas Velhas - Granitico

Castas:
Sousão (85%) e Vinhas Velhas (15%)

Vinificação:
Uvas vindimadas à mão, em Outubro de 2015, e transportadas em caixas de 40 Litros, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26ºC

Estágio:
Estágio em barricas de Carvalho Francês durante 24 meses.

Engarrafamento:
Março de 2018

Nota de Prova e gastronomia:

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3.54
Acidez Total: 5,20 g/dm3 - ácido tartárico
Açúcar: 0,6 g/dm3
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal e Pedro Ribeiro

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

ensemble

Ensemble 2015 Magnum

Resulta da complexidade e irreverência das vinhas do Douro e de uma Grande Amizade

Classificação e Região:
DOC - Douro

Clima e solo:
Xistoso e Vinhas Velhas - Granitico

Castas:
Sousão (85%) e Vinhas Velhas (15%)

Vinificação:
Uvas vindimadas à mão, em Outubro de 2015, e transportadas em caixas de 40 Litros, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26ºC

Estágio:
Estágio em barricas de Carvalho Francês durante 24 meses.

Engarrafamento:
Março de 2018

Nota de Prova e gastronomia:

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3.54
Acidez Total: 5,20 g/dm3 - ácido tartárico
Açúcar: 0,6 g/dm3
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal e Pedro Ribeiro

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

d'eça

Branco Reserva 2019

Classificação e Região:
DOC - Douro

Clima e solo:
Depois de um fim de vindima seco e quente em 2018, em Novembro chuveu quase o dobro da média. No entanto os meses seguintes foram muito secos e chegamos à vindima de 2019 com menos 20% de precipitação. Este facto foi mitigado pela temperatura: o ano fi sempre genericamente fresco e com temperaturas normais. Nestas condições os brancos da Quinta Nossa Senhora do Loreto beneficiaram com o clima benigno, tendo amadurecido de forma lenta e equilibrada.

Castas:
100% de Gouveio

Vinificação:
As uvas foram desengaçadas e existiu maceração pelicular, finda a qual se separou o mosto das massas, tendoestas sido prensadas numa prensa vertical tradicional.

Estágio:
O mosto de gota fermentou em barrica onde estagiou 3 meses, sujeito semanalmente a batonnage; o de prensa foi vinificado em inox.

Engarrafamento:
13 de Dezembro, 1.333 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:
De cor dourado com nuances esverdeadas, Com aromas a toranja, fruta confitada, amêndoa tostada e baunilha. Na boca tem corpo, sapidez, ligeiramente salino, com óptima acidez e persistencia. Misterioso, porque cheio e complexo.
Acompanha: Pratos de bacalhau, peixes assados, massas e queijos curados.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,5%
Ph. 3.44
Acidez Total: 5,8 gr/l
Acidez Volátil: 0,3 gr/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Daniel Fraga Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

d'eça

Colheita Tinto 2017

Classificação e Região:
DOC - Douro

Clima e solo:
O Outono de 2016 decorreu normalmente, mas o Inverno de 2017 foi muito seco e embora em Fevereiro e Março chovesse normalmente, Abril, Maio e Junho voltaram a ser extraordinariamente secos, projetando este ano para um dos mais secos de todos os tempos.

Castas:
60% de Touriga Nacional e 40% de Tinta Roriz

Vinificação:
Vindima manual efetuada a 17 de Setembro de 2017, garantindo-se a exclusão de qualquer cacho que não apresentasse a qualidade exigida. A vinificação foi conduzida em depósito de inox com temperatura controlada e um contacto pelicular prolongado e muito suave.

Estágio:
Estágio em depósito de inox com temperatura controlada e um contacto pelicular prolongado e muito suave.

Engarrafamento:
Maio de 2018, 1.200 garrafas todas numeradas

Nota de Prova e gastronomia:
De cor rubi, apresenta aromas de especiarias, café, caramel, alcaçuz e fruta confitada. Na boca é potente mas evolvente e macio. Um final de boca persistente em que sobressai a boa estrutura e acidez equilibrada. Acompanha bem saladas, sushi, comida Italiana e sobremesas com fruta e chocolate.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3.7
Acidez Total: 4,9 gr/l
Acidez Volátil: 0,7 gr/l
Contém Sulfitos.

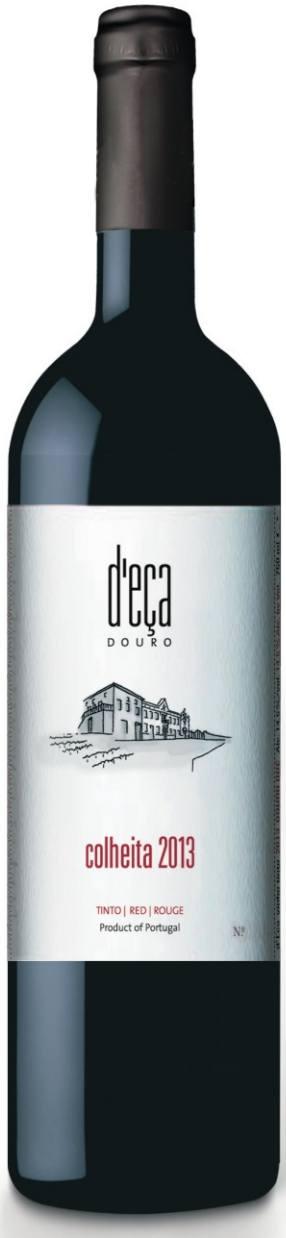
Enólogo:
Daniel Fraga Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

d'eça

Colheita Tinto 2013



Classificação e Região:
DOC - Douro

Clima e solo:
O ano agrícola de 2012-2013 caracterizou-se como atípico, com grandes oscilações de temperatura média do ar e de precipitação, mas em que genericamente a Primavera foi chuvosa e fria e o Verão quente e seco.

Castas:
60% de Touriga Nacional e 40% de Tinta Roriz

Vinificação:
Vindima manual efetuada a 7 de Outubro de 2013, garantindo-se a exclusão de qualquer cacho que não apresentasse a qualidade exigida.

Estágio:
Estágio em depósito de inox com temperatura controlada e um contacto pelicular prolongado e muito suave. Realizou a fermentação maloláctica e posteriormente estagiou em barricas novas e usadas de carvalho francês, e usadas de carvalho americano, onde permaneceu por 20 meses.

Engarrafamento:
26 de Agosto de 2016, 1.724 garrafas todas numeradas

Nota de Prova e gastronomia:
De cor rubi intenso, apresenta aromas de Amoras, Framboesas, e uma ligeira nota de caramelo e alcaçuz. Na boca é suave, frecos e macio. Um vinho guloso e cheio em que a acidez final contrabalança com a suavidade do vinho. Acompanha bem carnes vermelhas, assados e cozinha tradicional portuguesa.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,50%
Ph. 3.7
Acidez Total: 5,70 gr/l
Acidez Volátil: 0,7 gr/l
Contém Sulfitos.

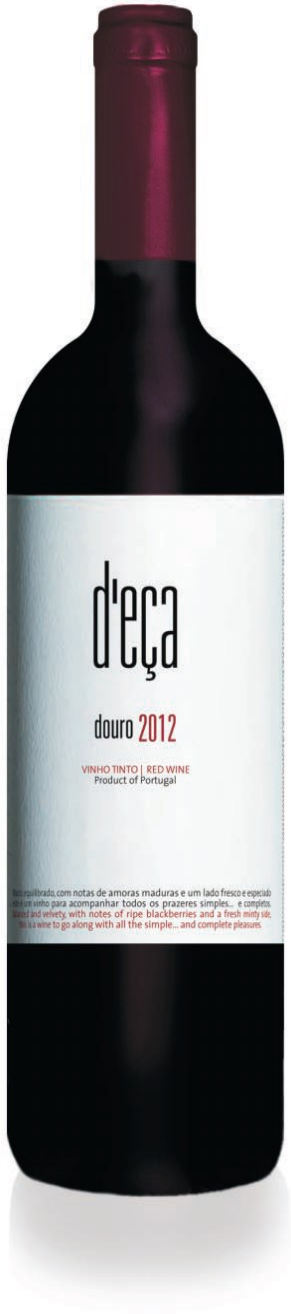
Enólogo:
Daniel Fraga Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

d'eça

Colheita Tinto 2012



Classificação e Região:
DOC - Douro

Clima e solo:
Depois de um Inverno extraordinariamente seco, Abril foi um mês de chuva abundante, assim como o início de Maio. O Verão não foi demasiado quente, existindo alguns picos de calor em Julho e Agosto.

Castas:
40% de Touriga Nacional, 10% de Tinto Cão e 50% de Tinta Roriz.

Vinificação:
Vindima manual efetuada a partir da segunda semana de Setembro de 2012, garantindo-se a exclusão de qualquer cacho que não apresentasse a qualidade exigida.

Estágio:
Estágio em depósito de inox com temperatura controlada e um contacto pelicular prolongado e muito suave. Realizou a fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês novas e mais velhas, onde permaneceu por 12 meses.

Engarrafamento:
Julho de 2014, 5.300 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:
De cor rubi intenso, apresenta aroma a frutos vermelhos maduros, especiarias, e nuances fumadas e de café provenientes de madeira bem integrada. Na boca é elegante, macio, vivo e persistente. Acompanha bem caça, carnes vermelhas e comida mediterrânia.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,50%
Ph. 3.85
Acidez Total: 5,00 gr/l
Acidez Volátil: 0,7 gr/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Daniel Fraga Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

d'eça

Pinot Noir 2015

Classificação e Região:
Regional Duriense

Clima e solo:
O Inverno foi extraordinariamente seco (de Dezembro de 2014 a Março 2015 choveu aproximadamente 1/4 do que é normal chover neste período), e esse fator teve uma influência determinante em todo o ano.

Castas:
Pinot Noir

Vinificação:
A vindima decorreu com tempo seco, mas com uma temperatura suave para a época, ideal para a colheita do Pinot Noir. Esta foi efetuada a 17 de Agosto de 2015, tendo sido efetuada uma rigorosa seleção, para que algum cacho afetado pelo tempo seco não prejudicasse a elegância que o bom Pinot naturalmente apresenta.

Estágio:
vinificação foi conduzida em depósito de inox com temperatura controlada e um contacto pelicular prolongado e muito suave. Realizou a fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês onde permaneceu por 12 meses.

Engarrafamento:
Junho de 2017, 1.898 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:
De cor rubi aberto, apresenta aroma a caramelo, ligeira tosta, notas de café, com groselha preta a sobressair. Na boca é macio elegante e persistente. Acompanha bem caça, assados e carnes vermelhas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,40%
Ph. 3.60
Acidez Total: 6,00 gr/l
Acidez Volátil: 0,8 gr/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Daniel Fraga Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

d'eça

Pinot Noir 2014

Classificação e Região:
Regional Duriense

Clima e solo:
O ano vitícola de 2013-2014 começou frio, mas até junho a temperatura média aumentou, fazendo com que 2014 tivesse a primavera mais quente em relação aos 12 anos anteriores e ainda mais quente se compararmos com 2012 e 2013.

Castas:
Pinot Noir

Vinificação:
Vindima manual efetuada a 27 de agosto de 2014, garantindo-se a exclusão de qualquer cacho que não apresentasse a qualidade exigida. vinificação foi conduzida em depósito de inox com temperatura controlada e um contacto pelicular prolongado e muito suave.

Estágio:
Devido à pureza da sua fruta, optamos por não realizar qualquer estágio em madeira

Engarrafamento:
Maio de 2016, 1.680 garrafas, todas numeradas

Nota de Prova e gastronomia:
De cor rubi aberto, apresenta aroma a cereja e groselha preta a sobressair, com notas apimentadas que lhe conferem complexidade. Na boca é frutado, macio elegante e persistente. Acompanha bem caça, assados e pratos elegantes e sofisticados.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Ph. 3.66
Acidez Total: 4,70 gr/l
Acidez Volátil: 0,7 gr/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Daniel Fraga Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

d'eça

Pinot Noir Magnum2012

Classificação e Região:
Regional Duriense

Clima e solo:
Depois de um Inverno extraordinariamente seco, abril foi mês de chuva abundante, assim como o início de maio. O verão não foi demasiado quente, existindo alguns picos de calor em julho e agosto. Estes meses foram relativamente secos, só tendo chovido de forma significativa a 23 e 25 de setembro. Entretanto o tempo seco voltou permitindo uma vindima sem chuva até 10 de outubro

Castas:
Pinot Noir

Vinificação:
Vindima manual efetuada a 28 de agosto de 2012, garantindo-se a exclusão de qualquer cacho que não apresentasse a qualidade exigida.

Estágio:
A vinificação foi conduzida em depósito de inox com temperatura controlada e um contacto pelicular prolongado e muito suave. Realizou a fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês onde permaneceu por 12 meses.

Engarrafamento:
Abril 2014, 240 garrafas 1,5 litros

Nota de Prova e gastronomia:
De cor rubi aberto, apresenta aroma a cereja, misturadas com chocolate e notas apimentadas. Elegante, envolvente e um fim de boca persistente.
Acompanha bem caça, assados e pratos elegantes e sofisticados.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,80%
Ph. 3.61
Acidez Total: 4,90 gr/l
Acidez Volátil: 0,6 gr/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Daniel Fraga Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Branco 2016

Classificação e Região:
Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico com afloramentos de xisto

Castas:
Avesso e Arinto

Vinificação:
Uvas Colhidas à mão para caixas de 12kg, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguido de um processo de decantação de 48 horas, a fermentação alcoolica decorre durante aproximadamente 1 mês a 12ºC eem pequenas cubas de inox

Estágio:
Estabilização natural com estágio de 5 meses sobre borras finas.
Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa

Engarrafamento:
Abril 2017.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma jovem e frutado. Corpo leve e delicioso perfil moderno e convidativo para beber com prazer. Acompanha bem pratos de peixe, vegetarianos ou aperitivos. Bom com comida asiática e muito bom para beber num final de tarde em vez de uma cerveja

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,00%
Ph. 3.27
Acidez Total: 6,7 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 9.9 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Tinto Vinhão 2017

Classificação e Região:
Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico com baixo teor de matéria orgânica

Castas:
Vinhão

Vinificação:
Uvas Colhidas à mão para caixas de 12kg, desengaçadas e esmagadas para um pequeno lagar. Após a pisa pé o mosto fica em contacto com as peliculas durante horas. A fermentação alcoólica decorre durante apróximadamente 12 dias, com pisa a pé e controlo de temperatura

Estágio:
Estabilização natural com estágio de 5 meses em cubas de inox.
Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa

Engarrafamento:
Maio 2016.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelho granada. Aroma elegante com notas de frutos silvestres. Muito equilibrado, fresco, com taninos macios, apresenta uma boa estrutura com óptimo final de boca. Acompanha bem pratos tradicionais portugueses, especialmente da região norte, como rojões, lampreia, cabidels, massa à lavrador, sardinhas , etc...

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Ph. 3.39
Acidez Total: 8,2 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 1.5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Sparkling Seco

Classificação e Região:
Espumante de qualidade

Clima e solo:
Solo granitico com baixo teor de matéria orgânica

Castas:
100% Avesso

Vinificação:
As uvas são selecionadas e colhidas à mão para pequenas caixas e prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto lágrima é recolhido e decantado durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês a 12ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efetuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 12 meses

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma jovem com notas cítricas, apresenta bolha pequena e persistente. Muito guloso e equilibrado na boca, macio e versátil com final refrescante.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.04
Acidez Total: 6,9 g/l
Acidez Volátil: 0,26 gr/l
Açúcar: 18.0 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Bruto Branco

Medalha de Prata da CVRVV - Concuso 2008
Medalha de Ouro da CVRVV - Concurso 2007
Medalha de Bronze - Wine Master Challenge 2008
Medalha de Prata - Concurso Nacional de Vinho Engarrafados 2010
Medalha de Ouro - China Wine Awards 2013

Classificação e Região:
Espumante de qualidade

Clima e solo:
Solo granitico com baixo teor de matéria orgânica

Castas:
100% Avesso

Vinificação:
As uvas são selecionadas e colhidas à mão para pequenas caixas e prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto lágrima é recolhido e decantado durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês a 12ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efetuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 12 meses

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma intenso e subtil com notas cítricas, a bolha revela-se fina e persistente. Muito aromático e equilibrado na boca, com a acidez bem integrada no conjunto a provocar uma frescura única.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.11
Acidez Total: 8,1 g/l
Acidez Volátil: 0,25 gr/l
Açúcar: 3.6 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Bruto Tinto

Robert Parker(By the Wine Advocate) Mark Squires – 89 pontos

Classificação e Região:
Espumante de qualidade

Clima e solo:
Solo granitico com afloramentos de xisto

Castas:
100% Vinhão

Vinificação:
As uvas são selecionadas e colhidas à mão para pequenas caixas e prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto lágrima é recolhido e decantado durante 48 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês a 12ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efetuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 12 meses

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelho granada. Aroma a frutos silvestres com notas vegetais. Na boca é equilibrado com acidez viva e taninos macios a proporcionar um final longo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 10,50%
Ph. 3.46
Acidez Total: 5,5 g/l
Acidez Volátil: 0.42 g/l
Açúcar: 8.0 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Gracie Bruto Rosé

Classificação e Região:
Doc - Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico com afloramentos de xisto

Castas:
85% Vinhão e 15% Avesso

Vinificação:
As uvas são selecionadas e colhidas à mão para pequenas caixas, sendo prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto é recolhido e decantado durante 72 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 15 dias a 14ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efetuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 12 meses

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rosa. Aroma a frutos vermelhos com notas florais e resinosas. Boa prova de boca com acidez muito bem integrada, cremoso, bolha fina e persistente a terminar longo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,00%
Ph. 3.37
Acidez Total: 4,46 g/l
Acidez Volátil: 0.42 g/l
Açúcar: 5.10 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Dom Ferro Reserva Bruto

Vinho Espumante do ano 2012 AWC VIENNA AWARD'S 13
Seal of Approval Medalha de Prata - Sakura Japan Awards 2017
Robert Parker(By the Wine Advocate) Mark Squires – 90 pontos

Classificação e Região:
Doc - Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico com baixo teor de matéria orgânica

Castas:
100% Avesso

Vinificação:
As uvas são selecionadas e colhidas à mão para pequenas caixas e prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto lágrima é recolhido e decantado durante 4 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês a 12ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efetuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 18 meses

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma elegante com notas cítricas e frutos secos, apresenta bolha muito pequena e persistente. É fino e equilibrado na boca, com a acidez bem inserida no conjunto, a provocar um ótimo e prolongado final.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.13
Acidez Total: 7,80 g/l
Acidez Volátil: 0,38 g/l
Açúcar: 4,0 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Dom Ferro Super Reserva Bruto

Medalha de prata- China Wine Awards 2012
Medalha de prata - AWC Vienna 2014
"A Romantic Encounter – Portuguese Wines and Japanese Cuisine – 2015
Robert Parker (By the Wine Advocate) Mark Squires – 90 pontos
Concurso internac. Brut Experience 2018 – Medalha de Ouro – 91 Pontos

Classificação e Região:
Doc - Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico com baixo teor de matéria orgânica

Castas:
100% Avesso

Vinificação:
As uvas são seleccionadas e colhidas à mão em anos excepcionais para pequenas caixas e prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto lágrima é escolhido e decantado durante 72 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês a 10ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efectuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 24 meses

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma complexo com notas de tosta e frutos secos, apresenta bolha fina e persistente. Boa prova de boca a revelar optima acidez, estrutura e volume, terminando longo, desvendando assim todo o seu nível.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.18
Acidez Total: 6,5 g/l
Acidez Volátil: 0,30 g/l
Açúcar: 5.0 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Dom Ferro Velha Reserva Bruto

Robert Parker(By the Wine Advocate) Mark Squires – 91 pontos

Classificação e Região:
Doc - Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico com baixo teor de matéria orgânica

Castas:
100% Avesso

Vinificação:
As uvas são seleccionadas e colhidas à mão em anos excepcionais para pequenas caixas e prensadas suavemente num curto espaço de tempo, o mosto lágrima é escolhido e decantado durante 72 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês a 10ºC em pequenas cubas inox. Estabilização natural com estágio mínimo de 12 meses sobre borras finas. Segunda Fermentação em garrafa efectuada através do Método Clássico.

Estágio:
Estágio e maturação em cave superior a 24 meses

Engarrafamento:
Edição Limitada de 411 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma complexo com notas de tosta e frutos secos, apresenta bolha fina e persistente. Boa prova de boca a revelar optima acidez, estrutura e volume, terminando longo, desvendando assim todo o seu nível.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.18
Acidez Total: 6,5 g/l
Acidez Volátil: 0,30 g/l
Açúcar: 5.0 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DO FERRO

Aguardente Bagaceira Divina

Classificação e Região:
Aguardente Bagaceira

Clima e solo:
Solo granitico, franco - arenoso

Castas:
n.d.

Vinificação:
n.d.

Estágio:
Envelhecimento de 10 anos em barris de carvalho

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Suave brandy e aveludado

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 40%
Ph.
Acidez Total: 414 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar:
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Winelordes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

Colheita Branco 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
Encruzado e Malvasia Fina

Vinificação:
Vindima em caixa de 20 Kg.

Estágio:
Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

Nota de Prova e gastronomia:
Grande frescura e mineralidade. Notas de frutos brancos e flores. Apresenta uma estrutura muito equilibrada com um final suave, fresco e persistente. Acompanha pratos de cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Acidez Total: 5.52 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Patricia Carvalho

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

Colheita Tinto 2016

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

Vinificação:
Vindima em caixa de 20 Kg. Maceração pré-fermentiva com fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma de frutos vermelhos com algumas notas de especiarias. Boa estrutura e bom equilíbrio. Taninos presentes, de forma persistente e bem envolvidos. Apresenta também uma boa frescura e um final persistente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Acidez Total: 5.52 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Patricia Carvalho

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

Touriga Nacional 2015

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
100% Touriga Nacional

Vinificação:
Vindima manual em caixa de 20 Kg. Fermentação a temperatura controlada, seguindo-se uma longa maceração pós fermentiva

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma com notas de frutos silvestres e algumas notas de violetas. Algum balsâmico característico na nossa Touriga Nacional. Vinho com boa estrutura e volume apresentando uma grande frescura. Taninos muito bem envolvidos e bastante suaves. Elegante e com um final persistente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Patricia Carvalho

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

Reserva Tinto 2016

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz

Vinificação:
Vindima manual em caixa de 20 Kg. Fermentação a temperatura controlada, seguindo-se uma longa maceração pós fermentiva

Estágio:
Estagiou em madeira durante 12 meses, em meias pipas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Notas de fruta madura, essencialmente frutos pretos do bosque. Apresenta também notas de algumas especiarias e de fumo. Grande estrutura e volume. Vinho bastante equilibrado com madeira também muito bem integrada. Boa acidez com taninos muito discretos mas presentes. Final muito longo e persistente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,00%
Acidez Total: 4,98 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Patricia Carvalho

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

Vinhas Velhas Branco 2017

89 PONTOS – Andreas Larsson (Best Sommelier 2007)
2019 Medalha de Prata – Concours Mondiale Bruxelles 2019

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
Vinhas Velhas, encruzado e Malvasia-Fina

Vinificação:
Fermentação lenta em cubas de Inox, com controlo de temperatura.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Acidez Total: 6,47 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Patricia Carvalho

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

Vinhas Velhas Tinto 2015

91 PONTOS – Andreas Larsson (Best Sommelier 2007)
2019 Medalha de Ouro – Concurso de Vinhos de Portugal 2019

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
Coleção de Castas com 47 anos de idade

Vinificação:
Vindima manual em caixas de 20 Kg. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada, seguindo-se uma longa maceração pós fermentação.

Estágio:
O estágio foi feito também em cubas de inox.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,00%
Acidez Total: 5,47 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Patricia Carvalho

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Avó Fernanda
Reserva Blend 2018

90 PONTOS – Critico de Vinhos Fernando Melo

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:
Encruzado (45%), Malvasia Fina (35%), Cerceal-branco (10%) e Bical (10%)

Nota de Prova e gastronomia:
Vinho fresco com toques de baunilha e fruta acabada de colher. Acompanha pratos de peixe, mariscos, queijos e saladas. Deve ser consumido a uma temperatura de 4º-6ºC.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Vinho não filtrado
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Hugo Chaves de Sousa

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Avô António
Reserva Encruzado 2018

90 PONTOS – Association de la Sommellerie Portugal

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:
Encruzado (100%)

Estágio:
Estagiou 9 meses em barricas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Vinho fresco e complexo, com aromas citricos e minerais, equilibrado na acidez, volume e estrutura que lhe garante uma vida longa. Acompanha pratos de peixe, mariscos e queijos. Deve ser consumido a uma temperatura de 10ºC.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3.48
Vinho não filtrado
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Hugo Chaves de Sousa

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Rosa Maria Rosé 2017

90 PONTOS – Association de la Sommellerie Portugal

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:
Touriga Nacional (100%)

Nota de Prova e gastronomia:
Vinho seco, mineral e refrescante com notas elegantes a frutos vermelhos. Ideal para acompanhar uma refeição fresca de carne branca, pratos de peixe e mariscos, queijos, saladas e pizzas. Deve ser consumido a uma temperatura de 4º-6ºC.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3.33
Vinho não filtrado
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Hugo Chaves de Sousa

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Menino Afonso DOC Tinto 2016

90 PONTOS – Critico de Vinhos Fernando Melo

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:
Touriga Nacional (60%), Tinta Roriz (20%) e Jaen (20%)

Estágio:
Estagiou 15 meses em barricas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Vinho complexo, com aroma a frutos vermelhos. Excelente para acompanhar pratos de carne e peixe no forno. Deve ser aberto 15 minutos antes de ser consumido e servido a uma temperatura de 16º-18ºC.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Vinho não filtrado
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Hugo Chaves de Sousa

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Pai Miguel
Reserva Especial 2017

Tambuladeira de Ouro – Escanções de Portugal
10 Melhores vinhos "Concurso Vinhos do Dão 2019"

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:
Touriga Nacional (100%)

Estágio:
Estagiou 15 meses em barricas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Vinho complexo, com aroma a frutos vermelhos, ameixa, tabaco e cacau. Excelente para acompanhar pratos de carne e peixe no forno. Deve ser aberto 15 minutos antes de ser consumido e servido a uma temperatura de 16º-18ºC.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,00%
Ph. 3.61
Vinho não filtrado
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Hugo Chaves de Sousa

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Monteirinhos Espumante Blanc de Noirs

85 Pontos – Brut Experience

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:
Touriga Nacional (80%) e Tinta Roriz (20%)

Vinificação:
Fermentação do mosto a baixas temperaturas, 15ºC obtido a partir da prensagem direta das uvas. Segunda fermentação realizada segundo o método champanhês com leveduras livres.

Estágio:
Estagio nas borras finas de 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Excelente espumante, robusto e simultâneamente delicado. Com a salinidade necessária para harmonizar com frutos do mar. É também uma óptima escolha para acompanhar aves e carnes de porco.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,00%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Hugo Chaves de Sousa

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Monteirinhos Espumante Rosé

Tambuladeira de Ouro – Escanções de Portugal
85 Pontos – Brut Experience

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:
Touriga Nacional (100%)

Vinificação:
Fermentação do mosto a baixas temperaturas, 15ºC obtido a partir da prensagem direta das uvas. Segunda fermentação realizada segundo o método champanhês com leveduras livres.

Estágio:
Estagio nas borras finas de 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos macerados e especiado. É um espumante jovem e alegre de bolha fina. Apresenta um final longo e viciante.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,00%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Hugo Chaves de Sousa

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Insurgente 2016

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Vinhas plantadas em solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
Touriga Nacional, Alfrocheiro

Vinificação:
Vindima em caixa de 22 Quilogramas. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré fermentativa; Utilização de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24ºC), fermentação pós fermentativa de 60 dias nas massas

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor vermelho granada, aroma muito intenso e complexo. Fruta vermelha madura e notas balsâmicas a lembrar pinhal e eucalipto. Final de boca muito persistente onde regressam as notas de fruta madura e a frescura das notas balsâmicas. Acompanha pratos de cozinha mediterrânea, pastas e queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,00%
Ph. 3.73
Acidez Total: 5,08 g/l
Açúcar: 1,1 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Insurgente Premium 2017

Classificação e Região:
D.O.C. Dão

Clima e solo:
Vinhas plantadas em solos ricos em granito nobre. Clima influenciado pela Serra da Estrela e Caramulo

Castas:
Touriga Nacional, Alfrocheiro

Vinificação:
Vindima em caixa de 22 Quilogramas. Desengaçe e esmagamento, 12 horas de maceração pré fermentativa; Utilização de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24ºC), fermentação pós fermentativa de 60 dias nas massas

Estágio:
Um terço do lote estagiou em barricas novas de carvalho Fancês

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
De cor vermelho granada, tem um aroma muito intenso e complexo de fruta vermelha madura e notas balsâmicas a lembrar pinhal e eucalipto. Na boca é elegante e estruturado com um final muito persistente onde regressam as notas de fruta madura e a frescura das notas balsâmicas. Ideal com pratos de cozinha mediterrânea, pastas, queijos de pasta mole

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,00%
Ph. 3.64
Acidez Total: 5,27 g/l
Açúcar: 0,9 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

A.SEMEDO

BAIRRADA
DOC

Baga Young 2017

Classificação e Região:
D.O.C. Bairrada

Clima e solo:
Solo - Argilo-calcário em encosta com exposição sul-sudoeste

Castas:
100% Baga

Vinificação:
Desengace total das uvas. Fermentação em lagares abertos de Pequena capacidade (4.000 L) durante 6/7 dias com controle de Temperatura (25/27ºC).

Estágio:
Estágio de 6 meses em cuba inox

Engarrafamento:
Março de 2017

Nota de Prova e gastronomia:
n.d.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Ataíde Semedo

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

A.SEMEDO

BAIRRADA
DOC

Espumante Cuveé 2016

Classificação e Região:
D.O.C. Bairrada

Clima e solo:
Solo Argilo-calcário em encosta com exposição sul-sudoeste

Castas:
Cerceal , Bical , Pinot Noir e Chardonnay

Vinificação:
Prensagem suave das uvas.Vinificação em cubas inox à temp. de 17/18ºC. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na Primavera de 2016 (final de Março) com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16ºC durante 45/60 dias.

Estágio:
Estágio em cave 12 meses.

Engarrafamento:
8.000 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:
n.d.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Ataíde Semedo

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

A.SEMEDO

BAIRRADA
DOC

Espumante Millésime

Classificação e Região:
D.O.C. Bairrada

Clima e solo:
Solo - Argilo-calcário em encosta com exposição sul-sudoeste

Castas:
Cerceal 35%, Bical 35%, Chardonnay 10%, Baga 10%, Pinot Noir 10%

Vinificação:
Prensagem suave das uvas.Vinificação em cubas inox à temp. de 17/18ºC. Lotação, preparação e tiragem do vinho base na primavera de 2015 (final de Março) com 2ª fermentação em garrafa a temperatura de 15/16ºC durante 45/60 dias.

Estágio:
Estágio em cave 18 meses.

Engarrafamento:
2.300 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:
n.d.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Ataíde Semedo

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

AZUL PORTUGAL

Espumante Bruto Branco 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Bairrada

Clima e solo:
Solo calcário-argiloso, clima temperado

Castas:
Bical, Arinto (Pedernã)

Vinificação:
Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18ºC. Espumantização pelo método clássico.

Estágio:

Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após degorgment

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Cristalina, com bolha fina persistente e com coroa. Cor citrino definido com ligeiros tons esverdeados. Aroma predominante em frutos secos e agradáveis notas vegetais; apresenta nuances de notas cítricas. Na boca apresentasse frutado, mousse crocante, frescura vibrante com final longo e persistente. Acompanha pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; Iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.30
Acidez Total: 5,70 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 4,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Osvaldo Amado

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

AZUL PORTUGAL

Espumante Rosé

Classificação e Região:
D.O.C. Bairrada

Clima e solo:
Solo calcário-argiloso, clima temperado

Castas:
Baga

Vinificação:
Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18ºC. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 40% do mosto flor.

Estágio:
Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após degorgment

Nota de Prova e gastronomia:
Cor cristalino com bolha fina e desprendimento de gás. Cor rosada definida. Aroma intenso em frutos vermelhos frescos e geleia dos mesmos. Na boca apresenta fruta, frescura moderada, agradável volume de boca seguido de mousse elegante e notável persistência. Acompanha acepipes diversos, pastelaria fina e frutas naturais.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.31
Acidez Total: 6,02 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 8,2 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Osvaldo Amado

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Blanc de Noirs 2018

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual em pequenas caixas de 25 Kg. Prensa directa com cachos inteiros aproveitando apenas mosto dos primeiros apertos.

Estágio:
Fermentação parcial em barrica nova (20%) e o restante em cuba de inox.

Engarrafamento:
Engarrafado em Fevereiro de 2018

Nota de Prova e gastronomia:
Elegante combinação de alguma fruta verde (maçã e pêra) com ligeiras notas minerais. Surpreendentemente estruturado, com acidez presente e um final persistente. Excelente como acompanhamento de saladas, mariscos e diversos pratos de peixe. Amarelo esverdeado pálido.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,28
Acidez Total: 5,48g/l
Açúcar: 0,6g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Rosé 2018

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual em pequenas caixas de 25 Kg. Prensa directa com cachos inteiros aproveitando apenas mosto dos primeiros apertos.

Estágio:
Fermentação parcial em barrica nova de 500l de carvalho francês (20%) e o restante em cuba inox. Estágio sobre borras de 5 meses. Parte (20%) estagiou em barricas novas (500l) de carvalho francês durante 5 meses

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma frutado com notas de frutos vermelhos e groselha. Envolvente num equilíbrio entre a acidez refrescante e estrutura suave. Excelente como aperitivo e acompanha bem sushi, peixe e salada. Cor salmão.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,51
Acidez Total: 4,98g/l
Açúcar: 1,2g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Reserva Tinto 2015

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 30% de engaço. 12 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Amoras pretas, groselha vermelha e algum mentol, complexadas com ligeiro abaunilhado, tostados e tabaco. Rico com taninos macios, equilibrados com uma acidez agradável. Mantém uma longa persistência. Carnes grelhadas e assados de peixe e carne. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,72
Acidez Total: 4,81g/l
Açúcar: 2,1g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Reserva Tinto 2015 Magnum

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 30% de engaço. 12 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Amoras pretas, groselha vermelha e algum mentol, complexadas com ligeiro abaunilhado, tostados e tabaco. Rico com taninos macios, equilibrados com uma acidez agradável. Mantém uma longa persistência. Carnes grelhadas e assados de peixe e carne. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,72
Acidez Total: 4,81g/l
Açúcar: 2,1g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Claro 2018

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Feito 100% com uvas vindimadas manualmente de Castelão e num estado mais prematuro de maturação.

Estágio:
Fermentação em lagares durante 3 dias (com pouca extração), terminando a fermentação em cuba inox. Estágio de 40% em barricas de carvalho francês usadas de 500 litros e o restante em inox.

Nota de Prova e gastronomia:
Elegante combinação de alguma fruta vermelha (morangos, amoras) com ligeiras notas vegetais e folha de tabaco. Surpreendentemente estruturado e envolvente mas suave, com acidez presente. Final Persistente. Consumido entre os 12-14ºC, com peixes e carnes de grelha, pratos de peixe cozinhado, risotto e carnes assadas no forno. Excelente vinho para aperitivo. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,62
Acidez Total: 5,77g/l
Açúcar: 0,6g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Grande Escolha Tinto 2015

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 40% de engaço. 12 meses em barricas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Complexo com notas de frutos vermelhos maduros, mentol, ligeira tosta e especiarias. Prova longa e envolvente com taninos redondos e acidez equilibrada. Final muito persistente. Carnes grelhadas, caça e queijos. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,84
Acidez Total: 4,68g/l
Açúcar: 1g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Grande Escolha Tinto 2015 Magnum

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Pisa a pé e fermentação tradicional em lagar aberto com 40% de engaço. 12 meses em barricas de carvalho Francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Complexo com notas de frutos vermelhos maduros, mentol, ligeira tosta e especiarias. Prova longa e envolvente com taninos redondos e acidez equilibrada. Final muito persistente. Carnes grelhadas, caça e queijos. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,84
Acidez Total: 4,68g/l
Açúcar: 1g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PEGOS CLAROS

Primo 2015

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Tintinha, Castelão (Periquita)

Vinificação:
Vindima manual e transporte em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Fermentação com 50% engaço em barricas novas de 500 litros (carvalho francês).
12 meses nas mesmas barricas de carvalho Francês onde fermentou.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma muito franco de ameixas pretas e frutos vermelhos maduros, mentol, moca e tabaco. Prova completa com acidez equilibrada e taninos vibrantes. Final de prova muito longo e persistente. Carnes grelhadas, caça e queijos. Cor vermelho escuro.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,88
Acidez Total: 4,61g/l
Açúcar: 1,2g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Diário da Quinta Branco 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Ano muito seco com uma precipitação anual abaixo da média, induziu baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração. Solos argilo-calcários de boa drenagem.

Castas:
Arinto (Pedernã) e Maria Gomes

Vinificação:
Práticas vitícolas ambientalmente sustentáveis em vinhas entre os 15 e os 20 anos de idade.

Estágio:
Esmagamento do cacho inteiro, fermentação em cuba de inox e estágio em cubas de betão.

Engarrafamento:
Engarrafado em Fevereiro, irá evoluir bem na garrafa.

Nota de Prova e gastronomia:
Aspeto límpido, com nuances verdes e amarelas. Fruta fresca, tangerina e notas florais. Palato fresco, mineral, muito amigo da mesa ou por si só.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3
Acidez Total: 7,5g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Diário da Quinta Rosé 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Ano muito seco com uma precipitação anual abaixo da média, induziu baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração. Solos argilo-calcários de boa drenagem.

Castas:
60% Touriga Franca E 40% Touriga Nacional

Nota de Prova e gastronomia:
Brilhante, com notas de maçã, morangos, cerejas e frutas vermelhas maduras. Refrescante, com um final elegante.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3
Acidez Total: 7,5g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Diário da Quinta Tinto 2017

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
nd.

Castas:
40% Touriga Nacional, 60% Touriga Franca

Vinificação:
Desengace parcial sem esmagamento, fermentação e pré-estágio em cubas de betão subterrâneas de baixa amplitude térmica.

Estágio:
Estágio em barricas de carvalho por três meses.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Aspeto límpido, cor escura com reflexos púrpura. Um vinho profundo, vermelho rubi, bom corpo, tem sabor a frutas vermelhas e um belo equilíbrio.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,6
Acidez Total: 5,0g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Lisbon's Mustache Branco 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Arinto clássico de solo calcário. Ano muito seco com uma precipitação anual abaixo da média, induziu baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração.

Castas:
Arinto (Pedernã)

Vinificação:
Práticas vitícolas ambientalmente sustentáveis em vinhas velhas expostas a Norte em solo calcário de baixa fertilidade. Esmagamento do cacho inteiro, fermentação em barrica.

Estágio:
Estágio em cubas de betão com batonnage.

Engarrafamento:
Engarrafado em Fevereiro, irá evoluir bem na garrafa

Nota de Prova e gastronomia:
Aspeto límpido, com nuances verdes e amarelas. Fruta branca de qualidade com subtis notas de tosta proveniente da fermentação em barrica. Fresco, mineral, muito amigo da mesa.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3
Acidez Total: 8,0g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Lisbon's Mustache Tinto 2017

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Solo argilo-calcário de boa drenagem.

Castas:
25% Touriga Nacional, 25% Sousão, 25% Jaen (Mencia) e 25% Tinta Barroca.

Vinificação:
Práticas vitícolas ambientalmente sustentáveis em vinhas entre os 15 e os 20 anos de idade. Esmagamento do cacho inteiro, fermentação em barrica.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi brilhante, aromático, complexo e encorpado, mas suave. Voluptuoso, tem um final longo, intenso e persistente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,6
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Checkmate Shiraz 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Ano muito seco com uma precipitação anual abaixo da média, induziu baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração. Solos argilocalcários de boa drenage.

Castas:
Shiraz / Syrah

Vinificação:
Práticas vitícolas ambientalmente sustentáveis em vinhas entre os 18 e os 30 anos de idade, orientadas a poente em solos argilocalcários de boa drenagem. Vinificação clássica em Lagar com maceração longa.

Estágio:
Pré-estágio em cuba de betão seguido de estágio em barrica durante 12 meses.

Engarrafamento:

Nota de Prova e gastronomia:
Aspeto límpido, purpura intenso. Bagas silvestres, amora e framboesa conjugadas com algum chocolate. Redondo com alguma estrutura, muito amigo da mesa ou por si só.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,5%
Ph. 3,6
Acidez Total: 5g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Barca do Inferno Reserva Branco 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Solo calcário de boa drenagem.

Castas:
100% Arinto

Vinificação:
Práticas vitícolas ambientalmente sustentáveis em vinha de 25 anos de idade, orientadas a Sul em solo calcário de boa drenagem.

Nota de Prova e gastronomia:
Brilhante com fruta de caroço e notas minerais. Na boca é fresco, encorpado, macio, saboroso e com um longo final de prova.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 2,9
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Barca do Inferno Reserva Tinto 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Solo calcário de boa drenagem.

Castas:
50% Sousão e 50% Cabernet Sauvignon

Vinificação:
Práticas vitícolas ambientalmente sustentáveis em vinha de 25 anos de idade, orientadas a Sul em solo calcário de boa drenagem. Vindima noturna com mistura de uvas no lagar, pisada a pé na madrugada seguinte.

Estágio:
Estágio em barricas de carvalho Francês e Americano

Nota de Prova e gastronomia:
Cor encarnada escura com alguma violeta. Desvenda camadas de fruta negra com notas de baunilha e chocolate negro. Palato robusto, mostrando taninos envolventes.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,6
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

GARROCHA
FAMILY VINEYARDS & WINERY
PORTUGAL

Criatura
Private Colection 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Solo calcário de boa drenagem.

Castas:
Field Blend de Tinta Miúda, Castelão e Mencia.

Vinificação:
Práticas vitícolas ambientalmente sustentáveis em vinha de 25 anos de idade, orientadas a Sul em solo calcário de boa drenagem.

Estágio:
Uma parte estagiou em barrica e a restante em alvenaria.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor encarnada escura com alguma violeta. Apresenta notas de fruta do bosque conjugada com um toque balsâmico. Final longo e intenso.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,6
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Fóssil Branco 2018

Classificação e Região:
Torres Vedras, Vinho de Portugal

Clima e solo:
Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Fomento da biodiversidade tendo em vista o equilíbrio do ecossistema. Adopção do Modo de Produção Biológico, com certificação desde 2015

Castas:
35% Arinto, 50% Fernão Pires e 15% Castas Regionais(Alvarinho, Viosinho, Antão Vaz)

Vinificação:
A vindima ocorre entre o fim do mês de Agosto e os primeiros dias de Setembro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. As uvas são gentilmente prensadas sendo o sumo resultante ligeiramente sulfitado. Repouso e decantação natural durante 12 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha. Estágio de 20 meses em borras, sem agitação e sem madeira. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva, com excepção de uma dose mínima de sulfitos. VINHO NÃO FILTRADO

Nota de Prova e gastronomia:
Notas minerais e de mel. Fruta de pomar e frescura vegetal. Muito rico na boca, com acidez vincada e final texturado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.18
Acidez Total: 6,3 (g/l)
Açúcar: < 1.5 (g/l)
SO2 Total: 21 (mg/l)

Enólogo:
Pedro Marques e Manuel Marques

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Fóssil Tinto 2017

Classificação e Região:
Torres Vedras, Vinho de Portugal

Clima e solo:
Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:
60% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz e 10% Syrah

Vinificação:
Fomento da biodiversidade tendo em vista o equilíbrio do ecossistema. Adoção do Modo de Produção Biológico, em certificação desde 2012. A vindima ocorre entre o fim do mês de Setembro e os primeiros dias de Outubro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia.

Estágio:
Desengace parcial e fermentação em depósitos de cimento cru. O lagar é cheio com a uva desengaçada a 80% e 20% de cachos inteiros. "Pisa-a-pé" pouco extrativa e fermentação natural com as leveduras indígenas. "Pigeage" diária durante a fermentação alcoólica.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma com fruta vermelha subtil, vegetal, revelando notas minerais e fumadas (calcário). Elegante na boca, envolvente na textura, revela frescura e boa aptidão para pratos leves.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph.
Acidez Total:
Acidez Volátil:
Açúcar:
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Pedro Marques e Manuel Marque

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

“Poço do Gado” Gouveio 2018

Classificação e Região:
DOC Torres Vedras

Clima e solo:
Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:
100% Gouveio

Vinificação:
A vindima ocorre entre o fim do mês de Agosto e os primeiros dias de Setembro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. As uvas são gentilmente prensadas inteiras com engaço, ficando o mosto resultante em repouso e decantação natural durante 12 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo para barricas de 500L. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha.

Estágio:
Estágio de 20 meses em borras, sem agitação. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva. VINHO NÃO FILTRADO

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma vegetal, revelando notas de alga verde e seixo molhado. Extremamente salino e puro, com acidez leve, este branco prima pela frescura e salinidade.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,22
Acidez Total: 6,2g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: <1,5g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Pedro Marques e Manuel Marques

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Arinto 2018

Classificação e Região:
Torres Vedras, Vinho de Portugal

Clima e solo:
Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:
100% Arinto

Vinificação:
As uvas são gentilmente prensadas inteiras com engaço, ficando o mosto resultante em repouso e decantação natural durante 12 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo para barricas de 500L. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha.

Estágio:
Estágio de 10 meses em borras, sem agitação. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva. VINHO NÃO FILTRADO e sem sulfitos adicionados

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma vegetal, revelando notas de alga verde e seixo molhado. Extremamente salino e puro, com acidez leve, este branco prima pela frescura e salinidade.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3.09
Acidez Total: 7,7(g/l)
Açúcar: <1,5 (g/l)
SO2 Total: <10(mg/l)

Enólogo:
Pedro Marques e Manuel Marques

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Branco Especial NV SOLERA (2013-2016)

Classificação e Região:
Vinho de Portugal

Clima e solo:
Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:
70% Arinto, 15% Alvarinho, 10% Fernão Pires, 5% Antão Vaz

Vinificação:
Vinho de reserva perpétua "Solera" iniciado em 2013. Composição de 100% de vinhos macerados/em curtimenta elaborados sob diferentes técnicas, desde macerações curtas (2 dias) a muito longas (2 meses), com engaço, outras sem engaço.

Estágio:
Estágio muito longo em barricas de diferentes capacidades e posterior estagio em garrafa de 24 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Vinho complexo, que beneficia com a decantação. Nariz de calcário, frutos secos, citrinos caramelizados. Estrututa ponderosa e grande versatilidade à mesa.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.11
Acidez Total: 6,8 (g/l)
Açúcar: <1,5 (g/l)
SO2 Total: 20(mg/l)

Enólogo:
Pedro Marques e Manuel Marques

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Vinha Teimosa 2014

Classificação e Região:
DOC Torres Vedras

Clima e solo:
Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Baixa amplitude térmica.

Castas:
55% Touriga Nacional e 45% Tinta Roriz (Aragonês)

Vinificação:
vindima ocorre entre o fim do mês de Setembro e os primeiros dias de Outubro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. lagar é cheio com a uva desengaçada a 95%. "Pisa-a-pé" pouco extractiva e fermentação natural com as leveduras indígenas. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva, com excepção de uma dose mínima de sulfitos.

Estágio:
12 meses em barricas muito usadas. VINHO NÃO FILTRADO

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma com fruta vermelha subtil, vegetal, revelando notas minerais e fumadas (calcário). Rico na boca, envolvente na textura, revelando elegância. Gastronómico.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3.7
Acidez Total: 5,3 (g/l)
Açúcar: <3,9 (g/l)
SO2 Total: 66 (mg/l)

Enólogo:
Pedro Marques e Manuel Marques

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

COOPERATIVA AGRÍCOLA
SANTO ISIDRO DE
PEGÕES
EST.1958

Dona Helena Branco 2018

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Arenoso. Mediterrâneo

Castas:
Moscatel, Fernão Pires (Mª Gomes), Arinto (Pedernã).

Vinificação:
nd.

Estágio:
Fermentação em cubas de inox a temperaturas controladas

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma pronunciado a frutas e aromas florais. Fresco, frutado e levemente floral do Moscatel, boa acidez, com final agradável. Peixe e saladas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Ph. 3,61
Acidez Total: 5,03g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 3,6g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

COOPERATIVA AGRÍCOLA
SANTO ISIDRO DE
PEGÕES
EST.1958

Dona Helena Rosé 2018

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Arenoso. Mediterrâneo

Castas:
Castelão (Periquita), Aragonez (Tinta Roriz)

Vinificação:
Esmagamento, leve maceração e filtragem.

Estágio:
Fermentação em cubas de inox a temperaturas controladas de 18ºC. Estabilização tartárica a frio.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rosé, frutado intenso. Boa estrutura com acidez equilibrada, final agradável com sabor a uva. Peixe, saladas e carnes brancas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,57
Acidez Total: 4,84g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 4,20g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

COOPERATIVA AGRÍCOLA
SANTO ISIDRO DE
PEGÕES
EST.1958

Dona Helena Tinto 2018

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Arenoso. Mediterrâneo

Castas:
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperaturas controladas seguida de maceração pelicular

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi escuro. Pronunciado a frutos vermelhos enquanto novo e com notas de especiarias e frutos secos ao envelhecer. Redondo, boa estrutura e taninos de qualidade, final agradável. Carnes e bacalhau.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,76
Acidez Total: 4,87g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 3,0g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

COOPERATIVA AGRÍCOLA
SANTO ISIDRO DE
PEGÕES
EST.1958

Dona Helena Reserva Tinto 2014

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Arenoso. Mediterrâneo

Castas:
Castelão (Periquita)

Vinificação:
Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperaturas controladas seguida de maceração pelicular

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor tijolo escuro. Aroma intento a frutos vermelhos e especiarias. Muito suave com boa estrutura e taninos. Com a idade, desenvolve sabor a frutos secos, especiarias, chocolate e café, final longo e persistente. Poderá ser servido como aperitivo ou acompanhar pratos de carne e queijos amanteigado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,65
Acidez Total: 4,79g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 3,7g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES

Dona Helena Espumante Extra Bruto

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Podolizado de areias e arenitos, clima mediterrâneo.

Castas:
Moscatel

Vinificação:
Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Intenso à casta moscatel, floral e leve. Boa acidez e estrutura com final de boca fresco. Mariscos, peixes e como aperitivo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Ph. 3,57
Acidez Total: 4,68g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 6,0g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

COOPERATIVA AGRÍCOLA SANTO ISIDRO DE PEGÕES

Dona Helena Moscatel de Setúbal

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Podolizado de areias e arenitos, clima mediterrâneo-continental.

Castas:
Moscatel

Vinificação:
Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas até 1060 g/dm3 de densidade.

Estágio:
5 anos em meias pipas de Carvalho americano. Maceração pelicular até Março do ano seguinte

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor âmbar. Intenso à casta, floral, casca de laranja e mel. Boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado. Pastelaria fina , doces , como aperitivo , e mesmo como digestivo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 17,50%
Ph. 3,2
Acidez Total: 4g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 142,9g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Colheita Branco 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Arinto e Antão Vaz

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. As uvas são desengaçadas e prensadas. Após a clarificação estática a frio, a fermentação é feita a baixas temperaturas (12ºc - 13ºc) por um periodo aproximadamente de 8 semanas.

Engarrafamento:
7.866 Garrafas em março 2020

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina e um aroma fresco e intenso, destacando-se os frutos citricos e maduros, com um ligeiro toque mineral e notas tostadas. Apresenta-se elegante e untuoso na boca, com uma acidez equilibrada denotando a presença de fruta.Final muito intenso e persistente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,42
Acidez Total: 6,6
Acidez Volátil: 0,23
Açúcar: 0,9g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Colheita Rosé 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Aragonez e Touriga nacional

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. Fermentação alcoólica conduzida de forma lenta com temperatura controlada.

Engarrafamento:
7.800 garrafas em Março de 2020

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelha cristalina com uma tonalidade salmão e um aroma intenso a fruta madura. Na boca apresenta-se bastante equilibrado, fresco e frutado, com notas de bagas vermelhas e um final brilhante.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,38
Acidez Total: 5,2
Acidez Volátil: 0,23
Açúcar: 0,3g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Colheita Tinto 2015

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. Maceração. Pré-fermentativa a frio durante 48 horas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada 24ºc-26ºc.

Engarrafamento:
14.396 garrafas em Julho de 2017

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi intenso, com aromas de frutos vermelhos e algumas notas tostadas. Na boca, é volumoso, rico nos aromas, com taninos redondos e uma acidez muito equilibrada que lhe dá frescura e persistência.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,50%
Ph. 3,64
Acidez Total: 5,7
Acidez Volátil: 0,74
Açúcar: 1,5g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Reserva Tinto 2013

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. Fermentação alcoólica a temperatura controlada e maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação malolactica parcialmente em barrica de carvalho francês, sendo 20% em barricas novas. Posterior estágio em garrafa durante 8 meses.

Engarrafamento:
6.045 garrafas em Julho de 2015

Nota de Prova e gastronomia:
De cor vermelha opaco e tonalidade violeta, com um aroma complexo, predominando o floral e frutos vermelhos maduros integrados com notas a especiarias e tostadas. Apresenta-se volumoso e concentrado na boca, com taninos firmes e redondos. Final longo e fresco, com a fruta bastante presente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,50%
Ph. 3,61
Acidez Total: 5,4
Acidez Volátil: 0,62
Açúcar: 0,6
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

Superior 2015
Family Estates

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon

Vinificação:
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

Estágio:
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. Fermentação alcoólica a temperatura controlada e maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação malolactica parcialmente em barrica, seguida de estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho Francês. Posterior estágio em garrafa durante 2 meses.

Engarrafamento:
1.278 garrafas em Maio de 2017

Nota de Prova e gastronomia:
Cor granada com boa concentração, notas de fruta madura e especiarias. È um vinho cheio e encorpado, com uma excelente frescura e comprimento de boca.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,52
Acidez Total: 5,6
Acidez Volátil: 0,77
Açúcar: 0,9
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Album Tinto 2014

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Verões quentes e secos.

Castas:
Syrah, Aragonez (Tinta Roriz), Alicante Bouschet

Vinificação:
Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34ºC para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras selecionadas;

Estágio:
Fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22º-24ºC

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor granada. Encorpado e equilibrado com taninos suaves. É tipicamente um vinho alentejano. Notas de fruta madura e especiarias. Acompanha carnes grelhadas e guisadas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,76
Acidez Total: 5,1 g/l
Açúcar: 0,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Album Reserva Tinto 2017

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Verões quentes e secos.

Castas:
Syrah, Petit Verdot, Aragonez (Tinta Roriz), Alicante Bouschet.

Vinificação:
Desengace e esmagamento, fermentação alcoólica com utilização de leveduras selecionadas, controle de temperaturas e remontagem ligeira.

Estágio:
Maceração pós-fermentativa de cerca de 3 semanas. Estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelho profundo. Intenso e complexo. Notas de fruta madura, florais e especiarias. Rico, encorpado, cheio de estrutura. Muito longo e persistente. Acompanha carnes grelhadas e guisadas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14,50%
Ph. 3,69
Acidez Total: 5,4 g/l
Açúcar: 0,8 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Branco 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Arinto, Crato Branco e Verdelho

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16ºC pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino Brilhante. Jovem com notas de frutos tropicais com ligeiras notas florais. Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado. Este vinho é bom companheiro de carapaus alimados à Algarvia, marisco e peixe grelhado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Rosé 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Syrah e Touriga Nacional

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16ºC pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rosa pálido. No nariz apresenta aromas a frutos vermelhos, nomeadamente morango e cereja. Frescura e acidez harmonizadas num final longo e frutado. Saladas e sushi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Tinto 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Syrah, Alicante bouschet, Touriga Nacional e Aragonês

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada.

Estágio:
Estagiado 6 meses em barricas de carvalho francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelho violáceo concentrado. Com notas intensas de frutos pretos e especiarias envoltas em aroma tostado. Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado. Ataque cheio e de taninos bem marcados com fim de prova longo e frutado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Sauvignon Blanc 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Sauvignon Blanc

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16ºC pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino Esverdeado. No nariz apresenta aromas a frutos tropicais onde predomina o maracujá e relva cortada. Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Arinto 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Arinto

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 12 – 14ºC pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino Esverdeado. No nariz apresenta aroma discreto e mineral com notas de limão e ligeiro vegetal típico da casta Arinto. Fresco com acidez bem presente, sabor mineral, de final longo e persistente. Este vinho é bom companheiro de marisco, ostras com limão e peixe grelhado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Verdelho 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Verdelho

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 12 – 14ºC pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino Esverdeado. No nariz apresenta notas intensas frutadas de limão, manga e maracujá harmonizados com leve toque mineral. Fresco com forte sabor frutado, elegante e persistente. Este vinho é bom companheiro de marisco, ostras com limão e peixe grelhado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Vinhas Tradicionais Crato 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Crato Branco

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada.

Estágio:
Estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês durante 6 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor ligeiramente dourada. Notas florais, minerais e levemente frutado a lembrar marmelo. Macio, cremoso e mineral com final ligeiramente salgado. Este vinho é bom companheiro de caldeirada de peixe, arroz de marisco ou queijo de cabra do Algarve.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Reserva Viognier 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Viognier

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificada a temperatura controlada

Estágio:
Estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês sobre as borras "sur lies" durante 5 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor ligeiramente dourada. Complexo com notas suaves caramelizadas e de baunilha e frutadas a pêssego e toranja. Cremoso e equilibrado com sabor complexo. Final longo, fresco e persistente. Queijos de pasta mole, pratos de carne mais leve como peru ou frango e marisco mais intenso como lagosta.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Rosé Premium 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Touriga Nacional

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg. Produzido com uvas de casta Touriga Nacional em que os cachos inteiros foram prensados suavemente para extrair o mínimo de cor possível e mantendo a acidez e frescura dos aromas da uva.

Estágio:
A fermentação foi feita em pequenas barricas de 225 litros de carvalho Francês onde o vinho estagiou durante 6 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor salmão. Fresco com notas florais e de cereja. Cremoso e mineral com ligeiro sabor abaunilhado. Final frutado, fresco e persistente. Este vinho é bom companheiro de caldeiradas de peixe e pastas com tomate.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Reserva Tinto 2017

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada

Estágio:
Estagiado 12 meses em barricas de carvalho francês.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor púrpura. Com notas intensas de fruta preta madura a lembrar amora e ameixa com notas caramelizadas e de baunilha provenientes do estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Encorpado e firme com grande potencial de evolução em garrafa. Este vinho é bom companheiro de cozido de couve, vaca estufada ou enchidos.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO

Vinhas Tradicionais Negra Mole 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Negra Mole

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada

Estágio:
Estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês durante 6 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor ruby suave. Complexo com notas florais a rosa, cereja e ligeiro vegetal. Macio, leve e ligeiramente salgado com sabor frutado e notas de cereja. Este vinho é bom companheiro de sardinhas assadas, estopeta de atum ou choquinhos com tinta.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

ADEGA COOPERATIVA da LOURINHÃ

Aguardente Lourinhã X.O.

Classificação e Região:
DOC Lourinhã XO (Extra-old)

Clima e solo:
Clima Atlantico. Solos Mediterrâneos Pardos ou Vermelhos, normais ou para barros de arenitos finos, aluviosolos modernos.

Castas:
Alicante, Seminário

Vinificação:
Esta aguardente com denominação de origem controlada Lourinhã, é obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, ricos em ácidos orgânicos. É feita dentro da Região Demarcada logo após terminar a fermentação alcoólica, sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. Destilação é obtida em coluna de cobre em 18 (tipo Armagnac).

Estágio:
O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês e carvalho português.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor topázio acastanhado e laivos esverdeados. Aroma intenso e frutado, com notas de baunilha, madeira, café e frutos secos. Na boca é macio, doce com ligeiro fumado e persistente. Consumir no final de uma refeição, a acompanhar um café ou chocolate preto.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 40%

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Colleja 2019

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez)

Vinificação:
Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34ºC para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras selecionadas; fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22º-24ºC

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Rubi intenso, aromas intensos, suaves e sedosos de amora e ameixa vermelha combinado com notas de baunilha. Combina bem com Cozinha Mediterrânea e carnes assada.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,8
Acidez Total: 4,7 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Lua Cheia Branco 2019

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Vinhas Velhas

Vinificação:
Desengace e esmagamento, 12H de pré-maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48h, utilização de leveduras seleccionadas.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor citrina pálida, excelente intensidade aromática, dominada pela mineralidade, na boca apresenta excelente volume, frescura, equilíbrio e persistência. Ideal para acompanhar carnes brancas e peixe. Deve ser servido à temperatura de 18 ºC

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,31
Acidez Total: 5,5 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Lua Cheia Rosé 2019

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Vinhas Velhas

Vinificação:
Desengace e esmagamento, 12h de pré-maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor rosa muito pálido, excelente intensidade aromática, dominada por framboesas e violetas. Na boca é jovem, fresco e muito equilibrado. Acompanha pratos de marisco, cozinha oriental, carnes brancas e massa.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Ph. 3,32
Acidez Total: 5,2 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS
VELHAS

Lua Cheia Tinto 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Vinhas Velhas

Vinificação:
Desengace e esmagamento, 12H de pré-maceração pré-fermentativa a 34º para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura, remontagens ligeiras.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de rubi acentuado, muito aromático, com notas de frutos vermelhos. Na boca estruturado é concentrado mas muito fresco, com taninos maduros e redondos. Como no nariz, muito aromático com notas de frutos vermelhos. Final longo e persistente. Ideal para acompanhar carnes assadas e de caça, assim como queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,7
Acidez Total: 5,3 g/l
Açúcar: < 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS
VELHAS

Lua Cheia Tinto 2016 Magnum

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Vinhas Velhas

Vinificação:
Desengace e esmagamento, 12H de pré-maceração pré-fermentativa a 34º para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura, remontagens ligeiras.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de rubi acentuado, muito aromático, com notas de frutos vermelhos. Na boca estruturado é concentrado mas muito fresco, com taninos maduros e redondos. Como no nariz, muito aromático com notas de frutos vermelhos. Final longo e persistente. Ideal para acompanhar carnes assadas e de caça, assim como queijos de pasta mole

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,71
Acidez Total: 4,6 g/l
Açúcar: < 0,6 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Lua Cheia Reserva Branco 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Vinhas Velhas

Vinificação:
Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas. A fermentação decorreu em cuba inox com temperatura controlada até cerca de ¾do açúcar ser esgotado pelas leveduras.

Estágio:
Estágio em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Excelente volume, frescura e equilíbrio. Persistente. Acompanha carnes brancas e peixes gordos.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,34
Acidez Total: 5,20 g/l
Açúcar: < 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS
VELHAS

Lua Cheia Reserva Especial Tinto 2016

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Vinhas Velhas

Vinificação:
Vindima em caixa de 22 kg. Desengace e esmagamento, 12h de pré-maceração pré-fermentativa a 34ºC para maximizar o trabalho das enzimas, utilização de leveduras selecionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24ºC), remontagens.

Estágio:
Estágio em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosques. Cozinha mediterrânica, queijos intensos.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,55
Acidez Total: 5,40 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Códega do Larinho 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Códega do Larinho

Vinificação:
Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré fermentiva, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas. Batonnage sobre borras finas.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Surpreendente, fresco e elegante, apresenta final de boca muito longo e persistente. Peixe, marisco e carnes brancas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Ph. 3,29
Acidez Total: 5,4 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista, João Silva e Sousa

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Reserva Branco 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Xistoso entre os 500 e 600 metros de altitude. Temperado da região de Murça.

Castas:
Viosinho e Verdelho

Vinificação:
Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentiva, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor amarelo citrino. Na boca mostra-se poderoso, mas ao mesmo tempo muito elegante. Com uma acidez muito equilibrada, apresenta final de boca muito longo e persistente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,37
Acidez Total: 5,3 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista, João Silva e Sousa

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Reserva Tinto 2017

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez).

Vinificação:
Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12H de maceração pré-fermentativa a 34º para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionnadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura,remontagens ligeiras.

Estágio:
70% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, de segundo e terceiro ano, durante 10 meses. Os restantes 30% em cuba

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor Vermelho granada. Com aroma muito intenso e complexo, fruta madura e notas de baunilha proveniente do estágio em barrica. Na boca mostra-se muito elegante e estruturado com um final persistente onde regressam as notas de fruta madura. Cozinha mediterrânica, pastas, queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,73
Acidez Total: 4,8 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Reserva Tinto 2016 Magnum

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez).

Vinificação:
Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12H de maceração pré-fermentativa a 34º para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionnadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura,remontagens ligeiras.

Estágio:
70% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, de segundo e terceiro ano, durante 10 meses. Os restantes 30% em cuba

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor Vermelho granada. Com aroma muito intenso e complexo, fruta madura e notas de baunilha proveniente do estágio em barrica. Na boca mostra-se muito elegante e estruturado com um final persistente onde regressam as notas de fruta madura. Cozinha mediterrânica, pastas, queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,73
Acidez Total: 4,8 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Touriga Nacional/Touriga Franca 2016

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca.

Vinificação:
Vindima em caixa de 22 kg. Desengace e esmagamento, 12h de pré-maceração pré-fermentativa a 34ºC para maximizar o trabalho das enzimas, utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24ºC).

Estágio:
1/3 do vinho estagiou em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor vermelho granada, floral em aroma como a bergamota e o manjerico da Touriga Nacional, mirtilo e amora preta da Touriga Franca. Na boca é muito elegante e estruturado. Final persistente onde regressam as notas de fruta madura. Cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,7
Acidez Total: 4,90 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista, João Silva e Sousa

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Touriga Nacional Touriga Franca 2016 Magnum

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca.

Vinificação:
Vindima em caixa de 22 kg. Desengace e esmagamento, 12h de pré-maceração pré-fermentativa a 34ºC para maximizar o trabalho das enzimas, utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24ºC).

Estágio:
1/3 do vinho estagiou em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor vermelho granada, floral em aroma como a bergamota e o manjerico da Touriga Nacional, mirtilo e amora preta da Touriga Franca. Na boca é muito elegante e estruturado. Final persistente onde regressam as notas de fruta madura. Cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,50%
Ph. 3,7
Acidez Total: 4,90 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista, João Silva e Sousa

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Grande Reserva Tinto 2014

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Vinificação:
Desengace e esmagamento;12H de maceração pré-fermentativa a 34ºC para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras selecionadas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 10 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Extraordinariamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Excecionalmente longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque. Pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada. Queijos intensos

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,62
Acidez Total: 5,10 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Andreza Grande Reserva Tinto 2014 Magnum

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Vinificação:
Desengace e esmagamento;12H de maceração pré-fermentativa a 34ºC para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras selecionadas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 10 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Extraordinariamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Excecionalmente longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque. Pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada. Queijos intensos

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,62
Acidez Total: 5,10 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS
VELHAS

Andreza Grande Reserva Tinto 2014 Double Magnum

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Vinificação:
Desengace e esmagamento;12H de maceração pré-fermentativa a 34ºC para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras selecionadas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 10 dias com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica.

Estágio:
nd.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Extraordinariamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Excecionalmente longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque. Pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada. Queijos intensos

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,62
Acidez Total: 5,10 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Secretum 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas. Altitude da vinha 500 metros

Castas:
Arinto (Pedernã)

Vinificação:
Desengace e prensagem de bagos inteiros; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas. Fermentação entre 16-18ºC

Estágio:
O terço final fermentou em barricas de 300 litros de carvalho francês de 2º e 3º ano. Battonage sobre borras finas cerca de 9 meses.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
De cor amarelo citrino com reflexos verdes, na boca apresenta-se surpreendentemente amplo, cheio de volume, concentração e com uma acidez ampla também, mas que resulta elegante, fresco e muito equilibrado. Final longo e persistente. Por identidade, pratos de cozinha sofisticada, com frescura; e por oposição, pratos de cozinha em que a intensidade e a gordura necessitem de equilíbrio e de acidez, que este vinho aporta.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,2
Acidez Total: 5,7 g/l
Açúcar: 0,7 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Secretum 2018Magnum

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas. Altitude da vinha 500 metros

Castas:
Arinto (Pedernã)

Vinificação:
Desengace e prensagem de bagos inteiros; 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras seleccionadas. Fermentação entre 16-18ºC

Estágio:
O terço final fermentou em barricas de 300 litros de carvalho francês de 2º e 3º ano. Battonage sobre borras finas cerca de 9 meses.

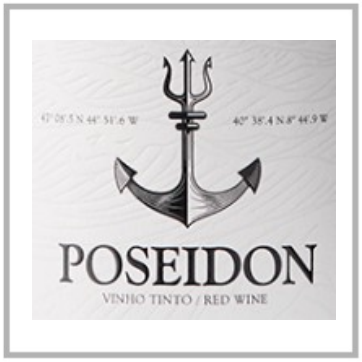
Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
De cor amarelo citrino com reflexos verdes, na boca apresenta-se surpreendentemente amplo, cheio de volume, concentração e com uma acidez ampla também, mas que resulta elegante, fresco e muito equilibrado. Final longo e persistente. Por identidade, pratos de cozinha sofisticada, com frescura; e por oposição, pratos de cozinha em que a intensidade e a gordura necessitem de equilíbrio e de acidez, que este vinho aporta.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,2
Acidez Total: 5,7 g/l
Açúcar: 0,7 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt



Poseidon 2015

Numa associação entre a Lua Cheia em Vinhas Velhas e o Clube de Oficiais da Marinha Mercante, 3.180 garrafas navegaram durante 83 dias a bordo de um navio bacalhoeiro, estagiando em alto mar.

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

Vinificação:
Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34ºC para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 10 dias com controlo de temperatura (22-24ºC)

Estágio:
Tempo total de estágio em barrica - 12 meses, após engarrafamento fez um estagio invulgar em alto mar a bordo do navio Coimbra durante 83 dias

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma muito intenso e poderoso mas fresco, notas químicas e balsamicas em equilíbrio com notas de frutos do bosque- como o mirtilo e a amora preta - e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade. Boca extraordináriamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Final longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque. Acompanha pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada e queijos intensos.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,66
Acidez Total: 4,90 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Batista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Quinta do Bronze 2015

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão.

Vinificação:
Produzido a partir da nossa Quinta do Bronze em Vale Mendiz, situada no vale do rio Pinhão datada de 1823. Escolhemos as parcelas a uma cota de altitude de 300 metros, vinificação clássica a uma temperatura controlada.

Estágio:
Estágio de 24 meses em Barrica Francesa nova, e estágio de 12 meses em garrafa

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
De cor rubi límpida e pronunciada apresenta um aroma de grande intensidade e elegância. Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas frutadas combinadas com a excelência da barrica. Final muito longo.
Pratos intensos e tradicionais e queijos fortes

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,65
Acidez Total: 5,0 g/l
Açúcar: < 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

AZUL PORTUGAL

Porto Tawny

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

Vinificação:
Desengace e esmagamento seguido de inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação alcoólica, adição de aguardente vínica (77% álcool V/V) gelada (10ºC)

Estágio:
Estágio de 2,5 a 3 anos em cubas e cascos de carvalho de 630 litros

Nota de Prova e gastronomia:
De cor vermelha com alguns reflexos alourados. No aroma é marcado pela fruta madura, figos, frutos secos e algumas notas caramelizadas e de especiarias. De sabor rico, aveludado e encorpado, é muito elegante e com um bom equilíbrio entre a estrutura e a doçura. Se servido ligeiramente fresco é um aperitivo muito agradável, especialmente acompanhando frutos secos. É também excelente como vinho de sobremesa

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 19,50%
Ph. 3,6
Acidez Total: 3,70 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 100 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Miguel Ferreira

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

AZUL PORTUGAL

Porto Ruby

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

Vinificação:
Desengace e esmagamento seguido de inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação alcoólica, adição de aguardente vínica (77% álcool V/V) gelada (10ºC)

Estágio:
Estágio de 2,5 a 3 anos em cubas e cascos de carvalho de 630 litros

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rubi. Aroma intenso a frutos vermelhos e pretos. No sabor é encorpado e equilibrado destacando-se as notas frutadas como as cerejas ou ginjas. Final longo e intenso. Acompanha bem queijos e sobremesas à base de chocolate ou frutos vermelhos

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 19,50%
Ph. 3,6
Acidez Total: 3,60 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 92 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Miguel Ferreira

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

AZUL PORTUGAL

Porto White

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Viosinho, Rabigato, Malvasia - Fina, Gouveio.

Vinificação:
Desengace e esmagamento seguido de inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação alcoólica, adição de aguardente vínica (77% álcool V/V) gelada (10ºC)

Estágio:
Estágio de 2,5 a 3 anos em cubas e cascos de carvalho de 630 litros

Nota de Prova e gastronomia:
Cor âmbar. Aroma floral e equilíbrado que lembra frutos secos. Notas de mel e amêndoas. Agradável. Óptimo como aperitivo ou a acompanhar frutos secos e sobremesas frescas. Deve ser servido a 12ºC.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 19,00%
Ph. 3,45
Acidez Total: 3,5 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 102 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Miguel Ferreira

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

AZUL PORTUGAL

Porto Tawny 10 Anos

Medalha Prata - Vinalies Internationales Paris 2013

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca.

Vinificação:
Vindima para caixas de 20 Kgs e selecção das uvas antes de irem para os "lagares". Fermentação com maceração das películas para extracção dos melhores constituintes foi feita nos antigos lagares de granito com pisa a pé. Adição de aguardente

Estágio:
Envelhecidos em toneis e cascos de carvalho durante 10 ou mais anos

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelha com tons. Aromas delicados de noz e notas de frutas secas e ameixa madura. Excelente equilíbrio na boca. Concilia a idade com a frescura. Servido ligeiramente fresco, é perfeito por conta própria, ou combinado com tortas de nozes e sobremesas ricas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 20,00%
Ph. 3,27
Acidez Total: 5,14 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar: 117 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Vieira de Sousa

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Azeite Andreza

Campanha 2015 -Medalha de Prata no 1º Concurso de Azeite Virgem Extra de Trás-os-Montes e Alto Douro

Classificação e Região:
Azeite Virgem Extra. Região de Trás-os-Montes

Variedade das Azeitonas:
Cobrançosa (80%) e Verdeal Transmontana (20%)

Processo de Extração:
Extracção feita a frio.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor esverdeada. No Nariz, aroma bastante fresco, com notas da azeitona fresca, erva e tomate. Na Boca, amargo e picante bastante equilibrados, com notas de folha de oliveira e um fim de boca bastante harmonioso e prolongado.
Ideal para saladas ou peixes grelhados

Parâmetros Analíticos:
Acidez Máxima: <0.3%
Índice Peróxidos: < 20 meqO2/kg
Índices de Ceras: < 150 mg/kg
K232: <2
K268: <0,2
K: 0,01

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

AZUL PORTUGAL

Aguardente Velha

Classificação e Região:
DOC - Douro

Castas:
n.d.

Vinificação:
Elaborada através do método de produção tradicional e resultado de uma excepcional longevidade

Estágio:
Amadurecida em cascos velhos de carvalho utilizados durante décadas no envelhecimento de vinho

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta aromas ricos e complexos de especiarias e frutas secas. Na boca é suave, nobre, e com final de boca longo. Perfeita como digestivo, podendo também ser servida fresca ou ao natural para acompanhar sobremesas

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 40,00%
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Salsus 2019

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico, com verões quentes.

Castas:
Trajadura, Loureiro, Arinto (Pedernã)

Vinificação:
Desengace das uvas, seguido de pressão pneumática. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperaturas controladas.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino, aroma muito frutado, com notas de minerais e frutos citrícos. Na boca apresenta-se jovem e vibrante. Assim como no nariz, apresenta aromas cítricos e minerais, complementados com uma acidez viva. Na boca final limpo e refrescante. Acompanha bem pratos de mariscos, saladas com fruta ou como aperitivo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 9,50%
Ph. 3,13
Acidez Total: 6,0 g/l
Açúcar: 10.5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Maria Bonita Loureiro 2019

88 pontos/Best Buy - Wine Enthusiast, Junho/Juho 2020

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico, clima muito húmido

Castas:
Loureiro (100%)

Vinificação:
Desengace das uvas, seguido de pressão pneumática. Maceração prolongada a uma temperatura controlada

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor amarela citrina. Intensidade aromática, com notas cítricas de frutas brancas. Na boca é estruturado e equilibrado com a acidez. Refinado e fresco, com acidez equilibrada. Final longo e persistente. Ideal para acompanhar pratos de peixe e carne branca.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,50%
Ph. 3,05
Acidez Total: 6,70 g/l
Açúcar: <1,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Maria Bonita Loureiro Barrica 2017

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo de origem granitica, clima com influencia Atlantica

Castas:
Loureiro (100%)

Vinificação:
Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Loureiro, vinificado pelos métodos ancestrais, fermentou em barricas usadas de 300 litros por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

Estágio:
Fermentou e estagiou em barricas usadas durante 8 meses.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor amarela citrina, límpida e intensa. Aroma de grande intensidade e elegância, muito frutado (brancos e cítricos) com notas minerais. Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas cítricas e final muito longo. Acompanha bem pratos de cozinha mediterrânica, à base de peixe e marisco.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,00%
Ph. 3,2
Acidez Total: 6,70 g/l
Açúcar: <1,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Maria Papoila Alvarinho/Loureiro 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico, clima muito húmido

Castas:
Loureiro e Alvarinho

Vinificação:
Desençace das uvas. O bago entra na prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18º-20ºC. Fermenta a uma temperatura controlada.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
e côr citrina, aroma Intenso, com notas de mineralidade e frutos de polpa branca. Na boca é um vinho com grande volume e estrutura, tudo muito bem equilibrado com a acidez. Final Longo e persistente.Excelente como aperitivo e ideal para acompanhar pratos de cozinha mediterrânica de peixe e marisco.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,50%
Ph. 3,23
Acidez Total: 6,2 g/l
Açúcar: 3,30 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Maria Papoila Sauvignon Blanc 2018

Classificação e Região:
Vinho Regional Minho

Clima e solo:
Solo granitico, clima muito húmido

Castas:
Sauvignon Blanc (100%)

Vinificação:
Desengace das uvas, seguido de pressão pneumática. Maceração prolongada a uma temperatura controlada.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma elegante e intenso. Na boca apresenta mineralidade com um final tropical. É um vinho com acidez equilibrada e umfinal persistente. Combina bem com peixe grelhado, marisco ou carnes.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,50%
Ph. 3,4
Acidez Total: 6,3 g/l
Açúcar: <1,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Maria Bonita Alvarinho 2017

Classificação e Região:
Vinho Regional Minho

Clima e solo:
Solo granitico, clima muito húmido

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Desengace das uvas, seguido de pressão pneumática. Maceração prolongada a uma temperatura controlada.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarelo citrino. Aroma jovem e pronunciado aroma a manteiga, nozes e mineral. Na boca é um vinho jovem e vibrante, mas ao mesmo tempo elegante e complexo.
Ideal para acompanhar pratos de peixe grelhado, marisco e carne branca.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,31
Acidez Total: 6,0 g/l
Açúcar: 2,4 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Maria Papoila Alvarinho 2017

16 pontos- JancisRobinson.com, Review by Julia Harding, Dezembro 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico, clima muito húmido

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Desengace das uvas. O bago entra na prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18º-20ºC. Fermenta a uma temperatura controlada

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
De cor Amarelo citrino, aroma intenso e complexo. Na boca é um vinho jovem e vibrante, mas ao mesmo tempo elegante e complexo. Final persistente. Combina bem com peixe grelhado, marisco e carnes brancas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,24
Acidez Total: 5,9 g/l
Açúcar: 6,0 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Toucas Alvarinho 2015

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo granitico, clima muito húmido

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Desengace, pressão pneumática e maceração a temperaturas controladas. O bago entra numa prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18º e os 20ºC. Fermentação a uma temperatura controlada

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina. Aroma Jovem e pronunciado de manteiga, nozes e mineral. Na boca é complexo e cheio. Como no nariz, apresenta notas de manteiga, abacaxi e mineral. Refinado e elegante com acidez equilibrada, final frutado e complexo. Combina bem com peixe grelhado, marisco ou carnes.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3,21
Acidez Total: 7,0 g/l
Açúcar: 12,8 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Nostalgia Alvarinho 2017

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo de origem granitica, clima muito húmido

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Produzido a partir de vinhas antigas, com sistemas de condução tradicionais, relembrando técnicas que os antecessores utilizavam: Bica aberta, decantação natural, leveduras indígenas, fermentação com películas.

Estágio:
Estágio sobre borras totais até ao engarrafamento.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor citrina. Aroma de grande intensidade dominado pela toranja e notas minerais. Na boca é um vinho branco com estrutura mas surpreendentemente fresco devido a uma acidez de elevada qualidade. Final longo e persistente. Acompanha pratos de cozinha mediterrânica à base de peixe e marisco

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Ph. 3,15
Acidez Total: 6,3 g/l
Açúcar: 1,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES
Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Nostalgia Alvarinho 10 Barricas 2015

Prémio Revista Grandes Escolhas "A ESCOLHA DO MERCADO 2020".

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo de origem granitica, clima com influencia Atlantica

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Alvarinho, vinificado como antigamente, fermentou em 10 barricas usadas por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

Estágio:
Fermentou em 10 barricas usadas durante 8 meses

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina, com aroma de grande intensidade e elegância. Muito frutado (frutos brancos e citrinos) com notas minerais e um toque de fumo. Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas tostadas. Final muito longo. Acompanha pratos de cozinha Mediterrânica à base de peixe e Marisco

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Ph. 3,15
Acidez Total: 6,7 g/l
Açúcar: 5,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt

LUA CHEIA
EM VINHAS VELHAS

Nostalgia Alvarinho 10 Barricas 2015 Magnum

Prémio Revista Grandes Escolhas "A ESCOLHA DO MERCADO 2020".

Classificação e Região:
D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:
Solo de origem granitica, clima com influencia Atlantica

Castas:
Alvarinho (100%)

Vinificação:
Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Alvarinho, vinificado como antigamente, fermentou em 10 barricas usadas por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

Estágio:
Fermentou em 10 barricas usadas durante 8 meses

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina, com aroma de grande intensidade e elegância. Muito frutado (frutos brancos e citrinos) com notas minerais e um toque de fumo. Na boca é estruturado e equilibrado, fresco e vibrante. Excelente acidez. Belas notas tostadas. Final muito longo. Acompanha pratos de cozinha Mediterrânica à base de peixe e Marisco

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Ph. 3,15
Acidez Total: 6,7 g/l
Açúcar: 5,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista

HOUSE OF WINES

Edifício Simol
Rua Fernando Palha, 50 – escritório 228
1950-132 Lisboa
Telefone: +351 215 847 386
Email: info@houseofwines.pt