



"Vinhos de Amigos"





Encostas do Gavião Tinto 2024

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, 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, o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento:

Abril de 2026

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rubi profunda, nariz perfumado e intenso, onde sobressaem os aromas da esteva e da hortelã do rio, associados a notas de frutas vermelhas como framboesas e cerejas, complementados com sensações persistentes de amoras e ginja. Na boca é volumoso, taninos suaves, mas presentes com um final de boca persistente onde predomina o sabor intenso à fruta preta. Apesar de ser um vinho para consumo imediato, irá melhorar com o estágio em garrafa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5 (%/v-20°)

Ph. 3.79

Acidez Total: 4,9 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,9 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Encostas do Gavião Branco 2021

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

Castas:
Rabigato e Códega do Larinho.

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, o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento.

Engarrafamento:
Agosto de 2022

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarelo limão pálido, nariz perfumado e intenso, com notas florais de camomila onde sobressaem os aromas cítricos a casca de limão e laranja associados a notas tropicais de ananás e manga. Na boca é seco, com uma acidez elevada o que lhe confere uma sensação de frescura imediata, terminando com um volume de boca médio e envolvente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,0 (%/v-20°)
Ph. 3.19
Acidez Total: 6,0 (g/l ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,2 (g/l ácido acético)
Açúcares Totais: 0,6 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal



Colheita Branco 2023

Classificação e Região:

DOP - Douro

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.

Estágio:

30% do lote fermentou em barricas de Carvalho Francês durante 6 meses, aumentando a riqueza e complexidade do vinho.

Engarrafamento:

Julho de 2024

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarelo limão médio. No nariz apresenta ligeiras notas cítricas de limão e laranja associadas a alguma mineralidade, terminando com um toque tropical de abacaxi. Na boca, a sua elevada acidez transmite muita frescura, com as notas cítricas a destacarem-se, um bom carácter de fruta tropical associada a uma sensação de untuosidade e alguma tosta agradável derivada do seu estágio em barrica. No conjunto é elegante e bem estruturado, revelando uma intensidade elevada e um final longo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 11,5 (%/v -20°)

Ph. 3.38

Acidez Total: 6.2 (g/dm³ - ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0.21 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0.6 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Superior Branco 2020 Magnum

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.

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

Engarrafamento:
Maio de 2021

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, particularmente para marisco, caldeirada de peixe ou um caril asiático bem como no acompanhamento de peixes cozinhados e carnes brancas. Temperatura de serviço aconselhada entre 8 e 10°C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico: 12,00 (%/v - 20°)
Ph. 3.00
Acidez Total: 6.5 (g/dm³ - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.3 (g/l ácido acético)
Açúcar: 0.6 g/dm³
SO₂ livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal



Reserva Branco 2021

Classificação e Região:
DOP – Douro Superior

Castas:
Viosinho, Rabigato e Gouveio

Vinificação:
Uvas provenientes das zonas do Pinhal do Douro e Pinhal do Norte, cujas altitudes médias situam-se na cota dos 600 metros. foram transportadas em caixas de 22 kg de capacidade e foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas. Após um desengace total, procedeu-se a uma prensagem suave e seguidamente foi transferido para cubas em aço inox onde ocorreu a sua fermentação a baixas temperaturas, de forma a preservar o carácter varietal das castas.

Estágio:
O lote estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês e, posteriormente, seguiu-se um estágio em garrafa de 12 meses.

Engarrafamento:
Julho de 2022

Nota de Prova e gastronomia:
Cor amarelo limão profundo. No nariz apresenta notas cítricas de limão com um toque tropical de abacaxi, e ligeiras sensações de baunilha e madeira tostada, devido ao seu estágio em barrica. Na boca, a sua acidez transmite frescura, com fruta varietal bem presente, associada a um volume de boca redondo e untuoso, com um toque final persistente. No conjunto é elegante e bem estruturado, revelando uma intensidade elevada e um final longo.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 11,5 (%/v - 20°)
Ph. 3.31
Acidez Total: 6.2 (g/dm³ - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.3 (g/l ácido acético)
Açúcares Totais: 0.6 g/dm³
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal



Reserva Rosé 2024

Classificação e Região:
DOP – Douro Superior

Castas:
Tinto Cão

Vinificação:
As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas

Estágio:
O lote fermentou e estagiou em cumbas de inox durante 10 meses.

Engarrafamento:
Junho de 2025

Nota de Prova e gastronomia:
Cor rosa salmão brilhante, aromas frescos de frutos vermelhos. Em boca é elegante e com final de boca guloso. No seu conjunto é fresco, complexo tornando-o muito gastronómico.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5 (%/v - 20°)
Ph. 3.35
Acidez Total: 5,4 (g/dm³ - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0.24 (g/l ácido acético)
Açúcares Totais: 2,58 g/dm³
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal



Colheita 2023

Classificação e Região:

DOP - Douro

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

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 1^a, 2^o e 3^oanos, durante 12 meses.

Engarrafamento:

Julho de 2025

Nota de Prova e gastronomia:

Cor púrpura profunda, notas florais de violetas com predominância de aromas de fruta vermelha (morango e cereja) terminando com ligeiras sensações de café, cacau e madeira tostada, devido ao seu estágio em barrica. Na boca, taninos bem presentes, mas redondos, com uma acidez elegante que lhe confere uma frescura impactante, complementado pela mineralidade característica do Douro, terminando num final de boca volumoso, persistente e envolvente.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0 (%/v - 20°)

Ph. 3.72

Acidez Total: 5,3 g/dm³ - ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,96 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Colheita 2020 Magnum

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

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 1º, 2º e 3º anos, durante 12 meses.

Engarrafamento:

n.d

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma com notas de violetas combinadas com frutos silvestres. Na boca, uma acidez elegante, complementada pela mineralidade característica do Douro. Taninos bem presentes que fazem deste vinho o par ideal para queijos e pratos de carnes vermelhas.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0 (%/v - 20º)

Ph. 3.51

Acidez Total: 5,6 (g/dm³ - ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,7 g/l

Contém Sulfitos.

Lote: QCC19

Enólogo:

Victor Rabaçal





Reserva Touriga Nacional 2021

Classificação e Região:
DOP - Douro

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 de carvalho francês novas de 1º e de 2º ano.

Engarrafamento:
Julho de 2024.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor púrpura profunda. Aroma intenso com notas florais de violeta, onde ressalta a fruta preta bem madura com predominância de amoras e mirtilos, associado a notas bem equilibradas de madeira tostada e algum cacau. Na boca mostra-se volumoso, poderoso mas equilibrado, com taninos suaves e persistentes, evidenciando-se notas de frutas pretas, cacau e ginja. Um vinho elegante mas estruturado, de elevado nível, numa harmonia perfeita onde se salientam as características únicas da casta.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14 (%/v - 20°)
Ph. 3,65
Acidez Total: 5,5 (g/dm³ - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)
Açúcar Total: 1 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal



Reserva Touriga Nacional 2021 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 2024.

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 (%/v - 20°)
Ph. 3,65
Acidez Total: 5,5 (g/dm³ - ácido tartárico)
Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)
Açúcar Total: 1 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal



Reserva 2021

Classificação e Região:

DOP - Douro

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, provenientes das vinhas mais velhas da Quinta do Couquinho.

Vinificação:

Vinificação feita em lagar, com pisa a pé, para permitir uma maior extracção polifenólica e uma maceração das uvas mais homogênea e eficiente, permitindo assim que os constituintes presentes nas suas películas passem, suavemente, para o vinho. Este processo de maceração é repetido, ao longo da fermentação alcoólica, para maximizar todo o potencial das vinhas velhas, sempre a temperaturas controladas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês, de 2º e 3º ano.

Engarrafamento:

Julho de 2024

Nota de Prova e gastronomia:

Cor púrpura profunda. Aroma intenso e floral de violeta, conjugado com fruta vermelha e preta, terminando com a conjugação de baunilha suave e notas de fumo e algum cacau devido ao seu estágio em Carvalho Francês. Em boca é cheio e volumoso, com taninos persistentes, terminando com um final elegante e longo onde marcam presença os frutos silvestres e apontamentos de bergamota com notas de chocolate negro. Um vinho com uma excelente estrutura, que pode ser bebido já mas com um grande potencial para envelhecimento.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20º)

Ph. 3,60

Acidez Total: 5,6 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)

Açúcar Total: 1 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal





Reserva 2020 Magnum

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão provenientes 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 1º ano, durante 12 meses.

Engarrafamento:

Julho 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma quente e cheio, com uma elegante presença da casta Touriga Nacional, que integra o lote. A conjugação com a boa madeira de Carvalho Francês realçam o mirtilo, e notas de esteva. 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. 14,5 (%/v - 20º)

Ph. 3,63

Acidez Total: 5,5 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,6 (g/l ácido acético)

Contém Sulfitos.

Lote: QCR18

Enólogo:

Victor Rabaçal



Unius Reserva Tinto 2020

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

80% Tinto Cão e 20% Touriga Nacional, provenientes das vinhas mais velhas da Quinta do Couquinho

Vinificação:

Vinificação feita em lagar, com pisa a pé, para permitir uma maior extracção polifenólica e uma maceração das uvas mais homogênea e eficiente, permitindo assim que os constituintes presentes nas suas películas passem, suavemente, para o vinho. Este processo de maceração é repetido, ao longo da fermentação alcoólica, para maximizar todo o potencial das vinhas velhas, sempre a temperaturas controladas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano.

Engarrafamento:

Fevereiro de 2023

Nota de Prova e gastronomia:

Cor púrpura profunda. Aroma floral de violeta, conjugado com fruta vermelha e preta, terminando com a conjugação de notas de fumo, cacau e frutos secos, devido ao seu estágio em Carvalho Francês. Em boca é cheio e volumoso, com taninos persistentes, mas não agressivos, terminando com um final elegante e longo sobressaindo as notas de madeira tostada, fumo e fruta preta madura. Um vinho com uma excelente estrutura, que pode ser bebido já, mas com um grande potencial para envelhecimento.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 15 (%/v - 20°)

Ph. 3,59

Acidez Total: 6,0 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,7 (g/l ácido acético)

Açúcar Total: 1,84 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal





Unius Reserva Tinto 2020 Magnum

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

80% Tinto Cão e 20% Touriga Nacional, provenientes das vinhas mais velhas da Quinta do Couquinho

Vinificação:

Vinificação feita em lagar, com pisa a pé, para permitir uma maior extracção polifenólica e uma maceração das uvas mais homogênea e eficiente, permitindo assim que os constituintes presentes nas suas películas passem, suavemente, para o vinho. Este processo de maceração é repetido, ao longo da fermentação alcoólica, para maximizar todo o potencial das vinhas velhas, sempre a temperaturas controladas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano.

Engarrafamento:

Fevereiro de 2023

Nota de Prova e gastronomia:

Cor púrpura profunda. Aroma floral de violeta, conjugado com fruta vermelha e preta, terminando com a conjugação de notas de fumo, cacau e frutos secos, devido ao seu estágio em Carvalho Francês. Em boca é cheio e volumoso, com taninos persistentes, mas não agressivos, terminando com um final elegante e longo sobressaindo as notas de madeira tostada, fumo e fruta preta madura. Um vinho com uma excelente estrutura, que pode ser bebido já, mas com um grande potencial para envelhecimento.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 15 (%/v - 20°)

Ph. 3,59

Acidez Total: 6,0 (g/l ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,7 (g/l ácido acético)

Açúcar Total: 1,84 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Grande Reserva 2019

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão provenientes de vinhas velhas.

Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, procurando maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé, para uma maior extracção e maceração das uvas permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas suas películas, passassem suavemente para o vinho. Posteriormente, o mosto é transferido para cubas de inox, onde são efectuadas ligeiras remontagens e macerações prolongadas a temperaturas controladas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano, durante 12 meses.

Engarrafamento:

Fevereiro de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Rubi profunda. No nariz, a complexidade do blend de castas das vinhas velhas, transmite uma intensidade pronunciada inicial de esteva, com notas de fruta vermelha como cereja, morango e fruta preta compotada de ameixas e groselha, terminando com notas de madeira tostada e sensações de café e fumo. Em boca é volumoso, com taninos presentes, mas polidos, de grande persistência, onde marcam presença os frutos silvestres e as notas de café e cacau, com um final longo e uma intensidade pronunciada. Um vinho que poderá ser bebido agora, mas com um grande potencial de envelhecimento.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20°)

Ph. 3,52

Acidez Total: 5,7 (g/dm³ ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

Contém Sulfitos.

Lote: QCGR19

Enólogo:

Victor Rabaçal





Grande Reserva 2019 Magnum

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão provenientes de vinhas velhas.

Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, procurando maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé, para uma maior extracção e maceração das uvas permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas suas películas, passassem suavemente para o vinho. Posteriormente, o mosto é transferido para cubas de inox, onde são efectuadas ligeiras remontagens e macerações prolongadas a temperaturas controladas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano, durante 12 meses.

Engarrafamento:

Fevereiro de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Rubi profunda. No nariz, a complexidade do blend de castas das vinhas velhas, transmite uma intensidade pronunciada inicial de esteva, com notas de fruta vermelha como cereja, morango e fruta preta compotada de ameixas e groselha, terminando com notas de madeira tostada e sensações de café e fumo. Em boca é volumoso, com taninos presentes, mas polidos, de grande persistência, onde marcam presença os frutos silvestres e as notas de café e cacau, com um final longo e uma intensidade pronunciada. Um vinho que poderá ser bebido agora, mas com um grande potencial de envelhecimento.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5 (%/v - 20°)

Ph. 3,52

Acidez Total: 5,7 (g/dm³ ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,5 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

Contém Sulfitos.

Lote: QCGR19

Enólogo:

Victor Rabaçal



Adeodato 2019

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Sousão proveniente de vinhas velhas.

Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé, para uma maior extracção e maceração das uvas permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas suas películas passassem suavemente para o vinho. Posteriormente, o mosto é transferido para cubas de inox, onde são efectuadas ligeiras remontagens e macerações prolongadas a temperaturas controladas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 12 meses em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano.

Engarrafamento:

Fevereiro de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Rubi profunda. No nariz sobressaem magníficas notas de fruta preta madura, com ligeiro toque vegetal característico do Sousão, associados a ligeiros toques fumados do estágio em barrica. Na boca, é volumoso, com taninos firmes e uma acidez vibrante muito elegante. Ligeiras notas de chocolate e café, associadas a fruta preta de ameixas e groselha que lhe transmitem uma bela persistência e um final de boca longo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0 (%/v - 20°)

Ph. 3,46

Acidez Total: 5,6 (g/dm³ ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,4 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

Contém Sulfitos.

Lote: QCS19

Enólogo:

Victor Rabaçal





Adeodato 2019 Magnum

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Castas:

Sousão proveniente de vinhas velhas.

Vinificação:

As uvas foram vindimadas à mão, no seu ponto ideal de maturação, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. A vinificação foi feita em lagar, com pisa a pé, para uma maior extracção e maceração das uvas permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas suas películas passassem suavemente para o vinho. Posteriormente, o mosto é transferido para cubas de inox, onde são efectuadas ligeiras remontagens e macerações prolongadas a temperaturas controladas.

Estágio:

Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 12 meses em barricas de Carvalho Francês, novas e de 1º ano.

Engarrafamento:

Fevereiro de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Rubi profunda. No nariz sobressaem magníficas notas de fruta preta madura, com ligeiro toque vegetal característico do Sousão, associados a ligeiros toques fumados do estágio em barrica. Na boca, é volumoso, com taninos firmes e uma acidez vibrante muito elegante. Ligeiras notas de chocolate e café, associadas a fruta preta de ameixas e groselha que lhe transmitem uma bela persistência e um final de boca longo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0 (%/v - 20°)

Ph. 3,46

Acidez Total: 5,6 (g/dm³ ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,4 (g/l ácido acético)

Açúcares Totais: 0,6 g/l

Contém Sulfitos.

Lote: QCS19

Enólogo:

Victor Rabaçal





Colheita Branco 2024

Classificação e Região:

DOP - Douro

Clima e solo:

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

Castas:

100% Gouveio

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:

Julho de 2025

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarela limão brilhante. Aromas muito frescos, com muitas notas florais, tendo também um lado tropical dando uma exuberância muito elegante pela sua elevada acidez. Em boca transmite muito a sensação tida no nariz realçando o seu forte lado gastronómico.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 12%

Ph. 3.20

Acidez Total: 5,4 g/dm³

Valor calórico: 73 Kcal/100ml

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Colheita Rosé 2024

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:

Logo após o esmagamento é feita a separação do mosto das restantes massas. Depois de decantado naturalmente, o mosto é fermentado a baixas temperaturas (entre 12 e 16°C), de forma a preservar os aromas primários das castas.

Estágio:

Depois de fermentado o vinho estagiou em Cuba Inox até ao seu engarrafamento

Engarrafamento:

n.d

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Salmão. O Nariz é fresco e expressivo com nuances de rosa. Em boca é macio e fácil, e o final é guloso dando uma sensação de doçura

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3.18

Acidez Total: 5,4 g/dm³

Valor calórico de 74 Kcal/100 ml

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Colheita Tinto 2023

Classificação e Região:

DOP - Douro

Clima e solo:

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

Castas:

70% Touriga Nacional e 30% 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 de 2º e 3º ano de Carvalho Francês.

Engarrafamento:

Julho de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelha viva, Nariz muito limpo, com realce para a casta dominante Touriga Nacional. Na boca é guloso e fresco, com taninos suaves, e redondos. No seu conjunto o vinho é elegante e tem carácter do Douro.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

pH: 3.72

Acidez Total: 5.1 g/dm³

Valor calórico de 82 Kcal/100 ml

Contém Sulfitos

Enólogo:

Victor Rabaçal



Reserva Tinto 2023

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

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

Castas:

40% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca e 20% Sousão

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 selecionadas para o lote.

Estágio:

Todo o lote estagiou, em barricas novas e de 1º ano, de Carvalho Francês durante 14 meses.

Engarrafamento:

n.d

Nota de Prova e gastronomia:

Cor carregada, muito intenso, quase retinto e brilhante. O nariz é poderoso e complexo, conjugando boas características da Região Demarcada do Douro, como as Estevas mentas, frutos pretos de ameixa e ginja, bem como notas compotadas de amora e chocolate. Na boca é cheio, poderoso, de taninos abundantes mas finos e elegantes, dando um bom indicativo de um excelente vinho de guarda.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 14.5%

Ph. 3.45

Acidez Total: 5.9 g/dm³

Valor Calórico de 90 Kcal/100ml

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal



Reserva Touriga nacional 2019

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:

Estágio:

Engarrafamento:
n.d

Nota de Prova e gastronomia:

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico: 14.0%

Contém Sulfitos.

Enólogo:
Victor Rabaçal



Reserva Alvarinho 2022

Classificação e Região:
DOP - Douro Superior

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

Castas:
100% Alvarinho

Vinificação:
n.d.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
1.000 garrafas.

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. Na boca é poderoso, cheio, com boa acidez, aromas intensos e muito persistente.

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

Enólogo:
Victor Rabaçal



Reserva Alvarinho 2024 magnum

Classificação e Região:

DOP - Douro Superior

Clima e solo:

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

Castas:

100% Alvarinho

Vinificação:

n.d.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

n.d.

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. Na boca é poderoso, cheio, com boa acidez, aromas intensos e muito persistente.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Victor Rabaçal





Ensemble 2017

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 - Granítico

Castas:

Sousão (85%) e Vinhas Velhas (15%)

Vinificação:

Uvas vindimadas à mão, em Outubro de 2017, e transportadas em caixas de 40 Litros, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26°C

Estágio:

Estágio em barricas de Carvalho Francês durante 24 meses.

Engarrafamento:

2019

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



Ensemble 2016 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 - Granítico

Castas:

Sousão (85%) e Vinhas Velhas (15%)

Vinificação:

Uvas vindimadas à mão, em Outubro de 2016, e transportadas em caixas de 40 Litros, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26°C

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



Colleja 2023

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 34°C para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras selecionadas; fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22°-24°C

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. Na boca é bem estruturado, equilibrado e bons taninos, com um final bastante persistente. Combina bem com cozinha Mediterrânea e carnes assada.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,74

Acidez Total: 4,6 g/l

Açúcar: <0,9 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Lua Cheia Branco 2024

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

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

Castas:

100% 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 peixes, marisco e carnes brancas.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,33

Acidez Total: 5,5 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO₂ livre:

Enólogo:

Francisco Baptista



Lua Cheia Rosé 2025



Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

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

Castas:

100% 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, aroma muito bonito e delicado, com leve framboesa, morangos silvestres, apontamentos de sílex, contido e elegante. Bom volume de boca, plena de vivacidade, potenciada por refrescante acidez. Termina seco, sério, muito gastronómico, afirmativo.

Acompanha pratos de marisco, cozinha oriental, carnes brancas e massa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,44

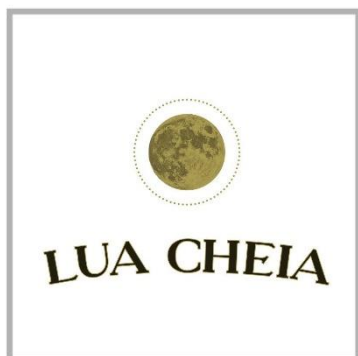
Acidez Total: 5,24 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Enólogo:

Francisco Baptista



Lua Cheia Tinto 2022

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 34° 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. 13,5%

Ph. 3,70

Acidez Total: 4,8 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Lua Cheia Reserva Branco 2022

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 $\frac{3}{4}$ do açúcar ser esgotado pelas leveduras.

Estágio:
Estágio 8 meses em barrica sobre borras totais, sofreu "batonnage".

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor pálida com excelente intensidade aromática, dominada pela mineralidade com notas de madeira de grande qualidade. Excelente volume, frescura e equilíbrio, ideal para acompanhar carnes brancas e peixes gordos.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,5%
Ph. 3,38
Acidez Total: 5,7 g/l
Açúcar: 0,6 g/l
SO₂ livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista



Lua Cheia Reserva Especial Tinto 2021

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

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

Castas:

Vinhas Velhas com castas misturadas (field blend), das 3 sub-regiões do Douro.

Vinificação:

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

Estágio:

Estágio em barricas usadas de carvalho Francês durante 12 meses.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelho profundo. Aroma intenso e profundo, com sugestões florais, notas de amora e ameixa, chá preto, algum fumado de barrica, muitas especiarias. Corpo amplo, com taninos robustos, mas polidos, muito boa frescura de conjunto. Final largo e distinto, com notas de frutos do bosque. Cozinha mediterrânica, carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno, borrego assado, queijo de vaca ou ovelha de pasta dura.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,0%

Ph. 3,70

Acidez Total: 5,0 g/l

Açúcar: 0,64 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista





Andreza Códex do Larinho 2024

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

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

Castas:
100% Códex 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:
De cor amarelo citrino. Excelente intensidade aromática. Muito fresco, cítrico e terpenico. Surpreendente fresco e elegante, apresenta final de boca muito longo e persistente. Ideal para acompanhar peixe, marisco e carnes brancas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Ph. 3,44
Acidez Total: 4,8 g/l
Açúcar: <0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista



Andreza Reserva Branco 2024

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, Rabigato e Gouveio

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.

13%

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,36
Acidez Total: 5,1 g/l
Açúcar Residual: <0,60 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista



Andreza Reserva Tinto 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso em clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vinificação:

Vindima em caixa de 22 kgs. Desengace e esmagamento, 12H de maceração pré-fermentativa a 34° para maximizar o trabalho das enzimas; utilização de leveduras seleccionadas, 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. 3,77

Acidez Total: 4,9 g/l

Açúcar: 1 g/l

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Andreza Touriga Nacional/Touriga Franca 2021

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 34°C para maximizar o trabalho das enzimas, utilização de leveduras seleccionadas, fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C).

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. 14%

Ph. 3,65

Acidez Total: 4,9 g/l

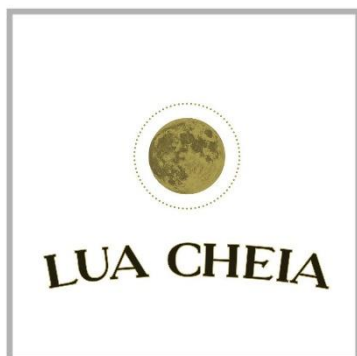
Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Andreza Altitude 2020

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Quente e seco com grandes amplitudes térmicas. Xistoso.

Castas:

60% Touriga Nacional e 40% Touriga Franca

Vinificação:

Desengace 70% e esmagamento, 24 horas de maceração pré-fermentativa a 15°; utilização de leveduras indígenas; fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C) durante 18 dias. Fermentação maloláctica decorreu em barrica de carvalho Francês.

Estágio:

Estágio em barrica durante 12 meses - 30% em barrica nova e 70% em barrica de 2º ano.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor vermelho granada, aroma floral com aromas a bergamota e manjerico da Touriga Nacional; mirtilo e amora preta da Touriga Franca. Muito elegante e perfumado, com final de boca persistente onde regressam notas de fruta madura. Acompanha bem a cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,59

Acidez Total: 5.0 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Andreza Altitude Branco 2023

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solos de transição de xisto e granito. Clima continental.

Castas:
Gouveio e Arinto

Vinificação:
Feito com 100% de uvas de altitude e vindimadas manualmente das castas Gouveio e Arinto. Fermentação em barrica com temperatura controlada.

Estágio:
Estágio sobre borras finas até ao enchimento com batonnage regular durante 60 dias.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta-se de cor citrina, com um aroma frutado e mineral. Elegante combinação entre a fruta e a barrica. Na boca apresenta frescura e acidez. Final de prova muito envolvente e fresco com bastante complexidade. Consumido entre 12 a 14 °C, pode ser servido como aperitivo e acompanha bem peixe e mariscos.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico: 13%
Ph. 3,35
Acidez Total: 6,3 g/l
Açúcar Residual: 1 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista



Andreza Altitude Rosé 2024

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solos de transição de xisto e granito. Clima continental.
Altitude das vinhas: 550 metros

Castas:

Tinto Cão e Touriga Nacional

Vinificação:

Vindima em caixa de 22 kg. Prensagem de uva inteira, clarificação pelo frio e fermentação com leveduras indígenas em cuba de aço inox a temperatura controlada

Estágio:

n.d

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor rosa muito pálido. Bastante mineral no aroma, sugestões de pederneira ao lado de notas silvestres de morangos, cassis, citrinos, floral elegante. Na boca é imensamente fresco, seco, tenso e crocante na acidez frutada. Final muito elegante, longo e com classe. Pratos elaborados de marisco (arroz de lavagante, carabineiro com molho de laranja), cozinha oriental, massas de peixe e marisco, charcutaria variada.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,46

Acidez Total: 4,60 g/l

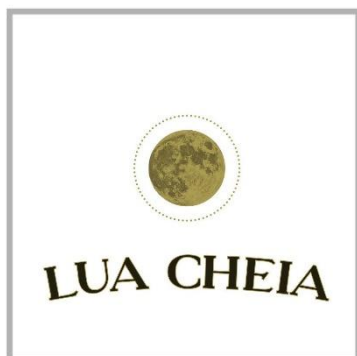
Açúcar Residual: <0.6 g/l

SO₂ livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Andreza Grande Reserva Tinto 2021

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 34°C 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 em barrica de carvalho Francês.

Estágio:

12 meses em barrica

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelho profundo com reflexos anil. Muito intenso e poderoso mas fresco, dominado pelo óleo de bergamota tão característico da Touriga Nacional, 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. Extraordinariamente elegante, com muito volume, fresca e muito bem equilibrada. Excepcionalmente longo onde regressam as notas florais e de frutos do bosque. Acompanha bem pratos de carne de cozinha elaborada e sofisticada e queijos intensos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,71

Acidez Total: 4,8 g/l

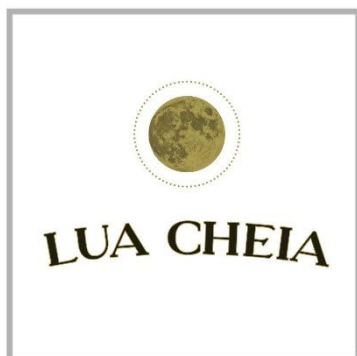
Açúcar: 0,2 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Andreza Vale de Mendiz Tinto 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima Continental

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão

Vinificação:

Feito com 100% de uvas do Vale do rio Pinhão, vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas. Fermentação em inox com temperatura controlada, estágio em barrica durante 18 meses, seguido de estágio em garrafa.

Estágio:

18 meses em barrica

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rubi, aroma elegante de combinação entre a fruta e a barrica, frutado e mineral. Na boca apresenta frescura e acidez. Final de prova muito envolvente e fresco com bastante complexidade. Ideal para acompanhar pratos de cozinha Mediterrânea.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,78

Acidez Total: 5,3 g/l

Açúcar: < 0,6 g/l

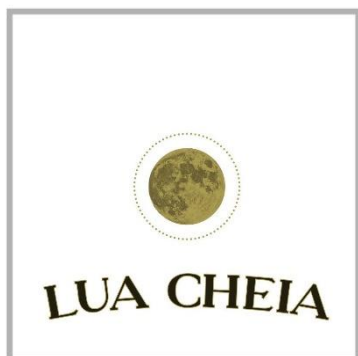
SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista





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 34°C 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. Excepcionalmente 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





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 34°C 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. Excepcionalmente 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

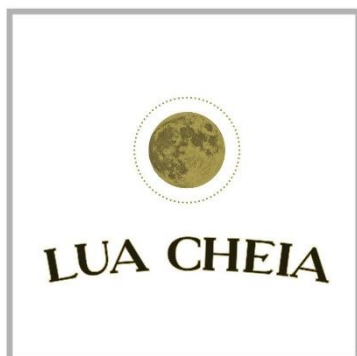
SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista





Andreza Late Harvest 2017

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solos de transição de granito, com clima mediterrânico continental.

Castas:

Boal do Douro.

Vinificação:

Vinificação feita de maneira clássica.

Estágio:

Estagiou em barricas usadas de carvalho francês, durante 48 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarelo dourado. Complexo com notas de frutas cítricas, damasco, passas e mel. Na boca apresenta uma doçura e final volumoso, fresco e persistente. Ideal consumir entre 10° C – 12° C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,17

Acidez: 7,39 g/l

Açúcar Residual: 112,22 g/l

Enólogo:

Francisco Baptista





Secretum 2018 Magnum

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 selecionadas. Fermentação entre 16-18°C

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





Desvios 2014

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

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

Castas:

Arinto (Pedernã)

Vinificação:

Desengace e prensagem; decantação estática, fermentação em barrica usada com leveduras indígenas.

Estágio:

Passagem a limpo das borras grossas e posterior estágio na própria barrica durante 12 meses.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor amarelo citrino muito intenso e poderoso mas fresco, dominado pela mineralidade tão característica do Viosinho, em equilíbrio com notas de frutos de polpa branca- como a pera e ameixa - e de madeira muito bem integrada e de elevada qualidade. Final de boca excepcionalmente longo onde regressam as notas florais e de fruta. Ideal com pratos de cozinha elaborada e sofisticada e queijos intensos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3,11

Acidez Total: 6,22 g/l

Açúcar: 0,8 g/l

Açúcar Residual: 0,8 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Poseidon 2021

Numa associação entre a Lua Cheia Saven e o Clube de Oficiais da Marinha Mercante, 1500 garrafas navegaram 9042 milhas durante 73 dias a bordo de um navio arrastão «Lutador», 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 34°C para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 10 dias com controlo de temperatura (22-24°C)

Estágio:

Tempo total de estágio em barrica - 12 meses, após engarrafamento fez um estágio invulgar em alto mar a bordo do navio Lutador durante 73 dias

Engarrafamento:

1500 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

De cor vermelho profundo com reflexos anil. Um aroma muito intenso e poderoso mas fresco, notas químicas e balsâmicas 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 extraordinariamente 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. 3,46

Acidez Total: 5,3 g/l

Açúcar Residual: 0,2 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Batista



Quinta do Bronze 2017

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. 3,57

Acidez Total: 5,6 g/l

Açúcar: < 0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Quinta do Bronze Vinha do Plagão 2016

Classificação e Região:
D.O.C. Douro

Clima e solo:
Solo xistoso.

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 uma parcela única a uma cota de altitude de 494 metros, vinificação clássica a uma temperatura controlada

Estágio:
Estágio de 18 meses em barrica e 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. 14,5%
Ph. 3,74
Acidez Total: 5,1 g/l
Açúcar: < 0,6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptist



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 (10°C)

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



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 (10°C)

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



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 (10°C)

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 equilibrado que lembra frutos secos. Notas de mel e amêndoas. Agradável. Ótimo como aperitivo ou a acompanhar frutos secos e sobremesas frescas. Deve ser servido a 12°C.

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



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

Titulo 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



Salsus 2024

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

Clima e solo:
Solo granítico, com verões quentes.

Castas:
Trajadura e Loureiro

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 cítricos. 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. 9,5%
Ph. 3,18
Acidez Total: 6,6 g/l
Açúcar Total: 7,8 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista



Maria Bonita Loureiro 2025

Classificação e Região:

D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:

Solo granítico, 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 de polpa brancas. Na boca é estruturado, com a acidez equilibrada, refinado e fresco. Com um final longo e persistente. Ideal para acompanhar pratos de peixe e carne branca.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 11%

Ph. 3,20

Acidez Total: 7,3 g/l

Açúcar: 1,8 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Maria Bonita Rosé 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:

Solo granítico, clima muito húmido

Castas:

Espadeiro

Vinificação:

Desengace das uvas, seguido de pressão pneumática. Fermentação alcoólica a uma temperatura controlada de 18°C.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor rosé pálida. Com uma intensidade aromática, com notas de framboesa e morango. Na boca é bem estruturado e equilibrado com a acidez, complexo e fresco. Final de boca longo e persistente. Ideal para acompanhar pratos de marisco e cozinha oriental.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 11,5%

Ph. 3,23

Acidez Total: 6,6 g/l

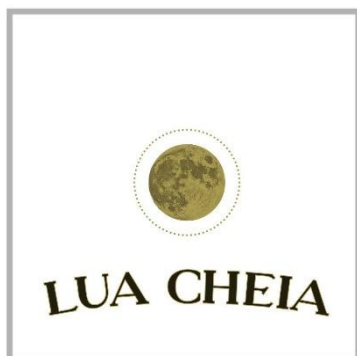
Açúcares Totais: <0,6 g/l

S02 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Maria Bonita Loureiro Barrica 2017

Classificação e Região:

D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:

Solo de origem granítica, clima com influência Atlântica

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





Maria Papoila Alvarinho/Loureiro 2023

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

Clima e solo:
Solo granítico, clima muito húmido

Castas:
1/3 Alvarinho (Monção/Melgaço) e 2/3 Loureiro (Vale do Cávado)

Vinificação:
Prensagem de cachos inteiros. O mosto obtido é decantado durante 48 horas a uma temperatura inferior a 10°C. Fermentação com temperaturas controladas entre 16-18°C.

Estágio:
Estágio sobre borras finas até ao engarrafamento

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
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. 3,22
Acidez Total: 7,5 g/l
Açúcares Totais: 7,5 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista





Maria Papoila Alvarinho/Loureiro 2018 Magnum

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

Clima e solo:
Solo granítico, 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 18°-20°C. Fermenta a uma temperatura controlada.

Estágio:
n.d.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
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. 3,12
Acidez Total: 6.2 g/l
Açúcar: 3.6 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista





Maria Bonita Nostalgia 2024

Classificação e Região:

Vinho Regional Minho

Clima e solo:

Solo granítico, clima muito húmido

Castas:

Alvarinho (100%)

Vinificação:

Produzido a partir de vinhas antigas, com sistemas de condução tradicionais, relembrando técnicas que os antecessores utilizavam: decantação natural, leveduras indígenas, contacto pelicular durante a fermentação.

Estágio:

Estágio sobre borras totais até ao engarrafamento. 20% do vinho fermentou em barricas usadas, e 80% fermentou em cubas de inox.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarelo citrino. 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 de boca longo e persistente.

Acompanha pratos de cozinha Mediterrânica à base de peixe e Marisco

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Ph. 3,34

Acidez Total: 5,70 g/l

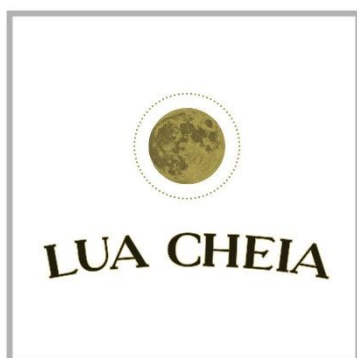
Açúcar: 2,0 g/l

SO₂ livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



Nostalgia Alvarinho Barrica 2017

Classificação e Região:

D.O.C. Vinho Verde

Clima e solo:

Solo de origem granítica, clima com influência atlântica

Castas:

Alvarinho (100%)

Vinificação:

Produzido a partir da nossa vinha mais velha, este Alvarinho, vinificado como antigamente.

Estágio:

Fermentou em barricas usadas por forma a garantir a ideal evolução em garrafa durante muitos anos.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarela citrina, límpida e intensa. 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. 13,50%

Ph. 3,09

Acidez Total: 6,8 g/l

Açúcar Residual: <1,5 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



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 granítica, clima com influencia Atlântica

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

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Reserva Branco 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Rabigato, Viozinho, Códega do Larinho e Siria

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 15kg. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada.

Estágio:

Estágio em inox.

Engarrafamento:

3600 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph. 3,23

Acidez Total: 6,4 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita DOC Rosé 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Touriga Nacional

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 20kg. Lagar com temperatura controlada.

Estágio:

9 meses em inox, antes de ser engarrafado.

Engarrafamento:

3740 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Na sua cor entre rosa claro e salmão, tem no nariz aromas a frutos vermelhos como framboesa e cereja. Em boca é firme e com um lado cítrico muito elegante e um final de boca mais suave. No seu conjunto um vinho harmonioso. Ideal para saladas, Pratos de peixe grelhado ou a acompanhar um "amuse-bouche".

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,27

Acidez Total: 5,9 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

HOUSE
OF
WINES

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Reserva Tinto 2021

Classificação e Região:

D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela e Tinta Roriz.

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 20kg. Lagar com temperatura controlada, pisa a pé.

Estágio:

Contacto com a madeira durante 6 meses.

Engarrafamento:

6351 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,67

Acidez Total: 5,2 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

HOUSE
OF
WINES

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Colheita Seleccionada 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos.

Castas:

Touriga Nacional e Touriga Francesa.

Vinificação:

Manual em caixas de 15kg.

Estágio:

Em cuba inox, 1 ano em garrafa antes de sair para o mercado.

Engarrafamento:

3934 garrafas de 0,75 lt

Nota de Prova e gastronomia:

É um vinho que expressa Trás os Montes, que cheira e sabe a esta terra, à esteva, ao xisto, às flores e frutos do campo e aos frutos silvestres. Um vinho capaz de agradar tanto a iniciantes no mundo do vinho quanto enófilos mais experientes. Deve ser consumido a uma temperatura de 16°.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Ph. 3,45

Acidez Total: 5,6 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

HOUSE
OF
WINES

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Reserva Touriga Nacional 2020

Classificação e Região:

D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Touriga Nacional

Vinificação:

Lagar com temperatura controlada.

Estágio:

Em cuba de inox.

Engarrafamento:

1998 garrafas de 0,75 lt.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,00%

Ph. 3,49

Acidez Total: 5,4 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Grande Escolha 2020

O produtor quis elaborar um vinho que nos fizesse viajar no tempo e que nos transportasse às origens dos vinhos de trás os montes. O que se pretendia era expressar ao máximo o terroir e foi isso que fizemos. Juntamos mais de uma dezena de castas tintas e brancas e a intervenção enológica foi mínima

Classificação e Região:

D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

Produzido pelas uvas de uma só parcela de vinha, uma das mais antigas do concelho de Alfândega da Fé e de Trás os Montes, conduzida em modo de produção biológico.
Solo xistoso a 600 m de altitude

Castas:

Branças e Tintas de Vinhas Velhas

Vinificação:

Lagar em inox com temperatura controlada

Estágio:

Cuba de inox, 1 ano em garrafa antes de sair para o mercado

Engarrafamento:

1230 garrafas numeradas individualmente

Nota de Prova e gastronomia:

Cor vermelho rubi, com um bouquet de aromas de Trás os Montes, equilibrado e perfeito para acompanhar uma tabua de queijos e enchidos, ou uma carne maturada ou somente ser a companhia de uma boa conversa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,0%

Ph. 3,43

Acidez Total: 5,5 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

HOUSE
OF
WINES

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Reserva Tinto Magnum

Classificação e Região:

D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Trincadeira e Tinta Roriz.

Vinificação:

Lagar com temperatura controlada, pisa a pé.

Estágio:

Contacto com a madeira durante 6 meses.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 13,50%

Ph: 3,54

Acidez Total: 5,3 g/l

Açúcar: 0,6 g/l

Enólogo: Vitor Rabaçal

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Grande Reserva Tinto Avelino Jaldim 2021

Classificação e Região:
D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Touriga Nacional e Touriga Francesa.

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 20kg. Lagar com temperatura controlada, pisa a pé.

Estágio:

12 meses em barricas usadas

Engarrafamento:

1496 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,50%

Ph. 3,45

Acidez Total: 5,9 g/l

Açúcar Total: 1,55 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Grande Reserva Tinto Magnum Avelino Jaldim 2021

Classificação e Região:
D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Touriga Nacional e Touriga Francesa.

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 20kg. Lagar com temperatura controlada, pisa a pé.

Estágio:

12 meses em barricas usadas

Engarrafamento:

250 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,50%

Ph. 3,45

Acidez Total: 5,9 g/l

Açúcar Total: 1,55 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

OLIVIA'S WINERY
Vinhos de Trás os Montes



Ninho da Pita Grande Reserva Biológico Ribeira de Alvez 2022

Classificação e Região:
D.O.C. Trás-Os-Montes

Clima e solo:

As vinhas da Olivia's Winery estão localizadas em Trás-os-Montes mais precisamente em Alfândega da Fé, a uma altitude média de 550 metros. São todas elas cultivadas em modo de produção biológico, em que os solos secos são predominantemente xistosos. Acreditamos que os solos de xisto dão origem a vinhos muito minerais, de aromas com extrema complexidade e de grande longevidade.

Castas:

Vinhas Velhas.

Vinificação:

Vindima manual em caixas de 20kg. Lagar de inox com pisa a pé.

Estágio:

6 meses em barricas usadas.

Engarrafamento:

980 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Este vinho foi produzido com as uvas de uma das mais antigas vinhas do concelho de Alfândega da Fé, respeitando todos os processos da agricultura biológica.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,50%

Ph. 3,86

Acidez Total: 5,4 g/l

Açúcar Total: 0,90 g/l

Enólogo:

Vitor Rabaçal

HOUSE
OF
WINES



Entre Serras DOC Branco

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Síria

Vinificação:

Vinhas entre 15 e 20 anos, produzindo em média 8.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 18 kg, suavemente prensadas após uma curta maceração e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura.

Estágio:

6 meses em cuba de inox com suave agitação de borras.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina. Aroma frutado e elegante com uma boca fresca e suave e um final de prova onde se destacam as notas tropicais aleado a uma boa acidez. Servir entre 10 e 12 °C. Acompanhar com bivalves, patês e queijos suaves, peixes grelhados ou assados. Salada de bacalhau com ervas aromáticas.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,38

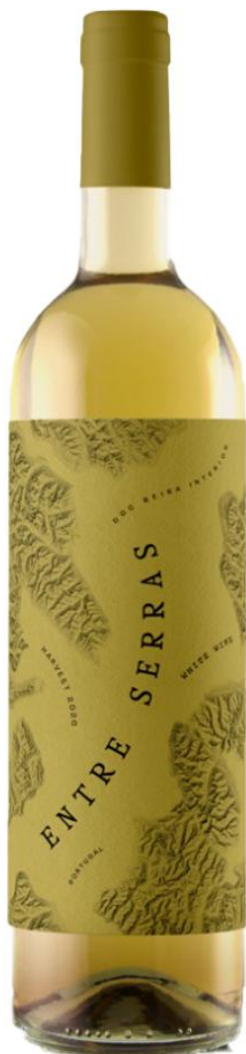
Acidez Total: 4,90 g/l

Acidez Volátil: 0,33 g/l

Açúcares Redutores: 0,4 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett





Entre Serras DOC Rosé

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

60% Touriga Franca e 40% Touriga Nacional.

Vinificação:

Vinhas entre 15 e 20 anos, produzindo em média 8.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 15 kg, com desengace total e prensagem suave. Seguido de uma curta maceração e fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura.

Estágio:

6 meses em cuba de inox com suave agitação de borras.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho de cor rosado, frutado, a lembrar frutos vermelhos. Boa estrutura e boa acidez que lhe dá frescura e longevidade. Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável. Servir entre 10 e 12 °C. Acompanhar com bivalves, patês e queijos suaves, peixes grelhados ou assados. Salada de bacalhau com ervas aromáticas.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph. 3,80

Acidez Total: 3,89 g/l

Acidez Volátil: 0,18 g/l

Açúcares Redutores: 1,5 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



Entre Serras DOC Tinto

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

Trincadeira, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Vinificação:

Vinhas entre 25 e 35 anos, produzindo em média 6.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 18 kg, com desengace total e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura.

Estágio:

3 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma fino de fruta vermelha escura, combinado no paladar por uma agradável tensão e frescura vibrante para equilibrar a fruta. Os taninos são firmes e é um vinho com estrutura. Servir entre 16 e 18 °C. Acompanhar com carnes ligeiras e carnes grelhadas, queijos moderadamente maturados. Carne de porco assado, cozidos e pratos de bacalhau.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,81

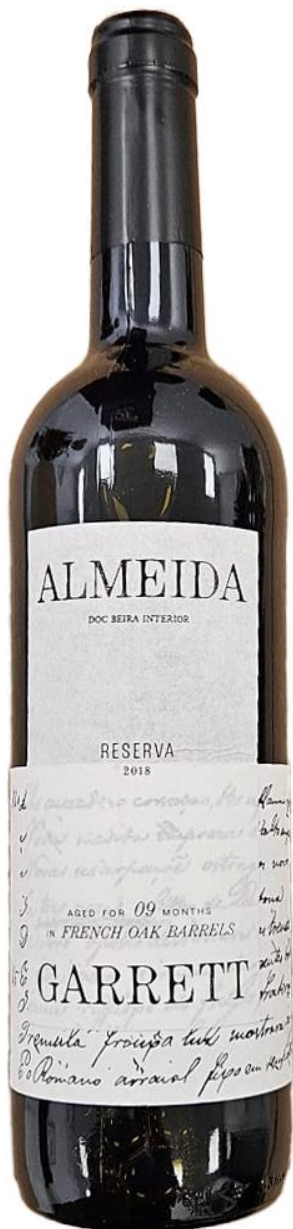
Acidez Total: 5,41 g/l

Acidez Volátil: 0,55 g/l

Açúcares Redutores: 4,1 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



Almeida Garrett DOC Reserva Tinto 2018

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Trincadeira.

Vinificação:

Vinhas entre 30 a 40 anos, produzindo em média 6.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 15 kg, totalmente desengaçadas e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma longa maceração e acabando com uma prensagem suave.

Estágio:

9 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma vivo, com destaque para a harmonia dos frutos vermelhos e pretos com notas de tosta da barrica, cacau e leve especiaria. Muito equilibrado na boca harmonizando os taninos elegantes, as notas de frutos silvestres, a barrica e uma boa frescura proporcionada pela acidez que envolve o corpo. Servir entre 16 e 18 °C. Carnes vermelhas e pratos ligeiros de carnes de aves, e aves de caça. Rosbife e borrego assado.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,93

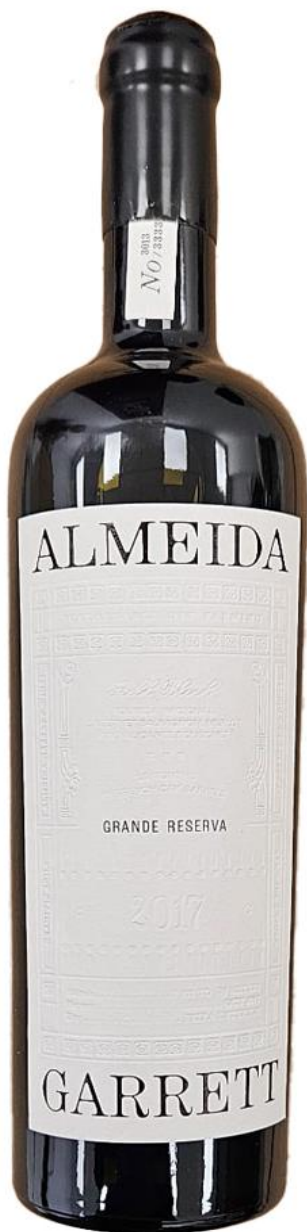
Acidez Total: 4,95 g/l

Acidez Volátil: 0,57 g/l

Açúcares Redutores: 4,7 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



Almeida Garrett DOC Grande Reserva Tinto 2017

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

50% Touriga Nacional, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 5% Alicante Bouschet

Vinificação:

Vinhas com mais de 40 anos, produzindo em média 3.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 18 kg, com desengace total e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura, seguido de uma longa maceração, terminando com uma prensagem suave. Fermentação maloláctica em barricas usadas de carvalho francês.

Estágio:

18 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta um nariz rico em notas de fruta vermelha, especiarias e um certo toque mentolado. Na boca apresenta um equilíbrio onde os taninos mostram alguma firmeza, mas, ao mesmo tempo, boa integração com a madeira e a fruta. Servir entre 16 e 18 °C. Acompanha bem carnes vermelhas e de caça, assim como diversos tipos de queijos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,74

Acidez Total: 5,78 g/l

Acidez Volátil: 0,65 g/l

Açúcares Redutores: < 0,3 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



Almeida Garrett DOC Reserva Tinto Magnum 2015

O icónico Reserva Tinto 2015 Magnum, participou numa jornada histórica, durante 4 meses, a bordo do Navio-Escola Sagres, transformando-se numa verdadeira obra-prima enológica que reflete o espírito aventureiro dos navegadores portugueses.

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

Touriga Nacional (50%), Cabernet Sauvignon (30%) e Merlot (20%).

Vinificação:

Vinhas de 40 anos, produzindo em média 3.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 18 kg, totalmente desengaçadas e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma longa maceração e acabando com uma prensagem suave. Fermentação maloláctica em barricas usadas de carvalho francês.

Estágio:

12 meses em barricas usadas de carvalho francês e 4 meses a bordo do NRP Sagres

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta um nariz rico em notas de fruta vermelha, especiarias e um certo toque mentolado. Na boca apresenta um equilíbrio onde os taninos mostram alguma firmeza, mas, ao mesmo tempo, boa integração com a madeira e a fruta. Servir entre 16 e 18 °C. Acompanha bem carnes vermelhas e de caça, assim como diversos tipos de queijos. Perdíz recheada com fígado de pato e trufas.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,80

Acidez Total: 4,8 g/l

Acidez Volátil: 0,48 g/l

Açúcares Redutores: 3,8 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



AG DOC TNT Tinto 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

60% Touriga Nacional e 40% Trincadeira

Vinificação:

Vinhas de 20 a 30 anos, plantadas em solos graníticos de altitudes entre 320m a 450m, produzindo em média 6.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 18 kg, totaente desengaçadas e fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura, seguido de longa maceração.

Estágio:

6 meses em barricas usadas de carvalho Francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma é profundo em cereja e ameixas, com leves notas de especiarias e de fruta madura, mas não demasiado madura. Encorpado, rico, generoso e com frescura permanente. Taninos definidos, mas suaves. Equilibrado por uma frescura surpreendente. Servir entre 16 e 18°C. Carnes vermelhas e pratos ligeiros de carnes de aves, e aves de caça. Rosbife e borrego assado.

Parâmetros Analíticos

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



AG DOC Duplo Sentido Parcelas da Estação 2018

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

60% Touriga Nacional e 40% Tinta Barroca.

Vinificação:

30 anos, em produção integrada, a 450m acima do nível do mar.

Estágio:

Fermentação em lagar sem engaço. Envelhecido durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

O aroma é repleto de nuances de fruta vermelha, especiarias e até mesmo algumas sugestões de violetas. Na boca, revela um equilíbrio notável, onde os taninos demonstram certa firmeza, mas ao mesmo tempo, integram-se de maneira harmoniosa com a influência da madeira e a presença frutada. Servir entre 16°C e 18°C. Acompanha bem carnes estufadas, borrego no forno, bem como diversos tipos de queijo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,00%

Ph. 3,84

Acidez Total: 5,48 g/l

Acidez Volátil: 0,51 g/l

Açúcares Redutores: 0,7 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett





AG DOC Duplo Sentido Parcelas do Rio 2018

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

60% Touriga Franca e 40% Syrah.

Vinificação:

30 anos, em produção integrada, a 320m acima do nível do mar.

Estágio:

12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

O aroma é vibrante, notando-se uma notável harmonia entre frutos vermelhos e pretos, com nuances provenientes do envelhecimento em barrica, como tosta, cacau e um toque sutil de especiarias. Na boca, a experiência é de pleno equilíbrio, onde os taninos elegantes se harmonizam perfeitamente com as notas de frutos silvestres e a influência da barrica. Tudo isso é envolto por uma frescura proporcionada pela acidez, que confere uma sensação agradável ao corpo do vinho. Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem pratos de caça, cabrito no forno, bem como diversos tipos de queijo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,50%

Ph. 3,85

Acidez Total: 5,33 g/l

Acidez Volátil: 0,61 g/l

Açúcares Redutores: 0,7 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett





Folhas Caídas Colheita 2025

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Chardonnay.

Vinificação:

Vinhas com 35 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Vindima manual em caixas de 18kg, seguida de uma suave prensagem após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês.

Estágio:

6 meses sobre as borras, em barricas usadas de carvalho francês com “batonnage”

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Elegante aroma dominado pela fruta de caroço, com notas de pêsego e alperce aliadas a leves apontamentos fumados, com mineralidade. Na boca apresenta-se amplo, volumoso e texturado, com cremosidade em equilíbrio com a acidez envolvente. Servir entre 12 e 14 °C. Peixe, marisco e carnes de aves e carnes brancas. Peixe fumado, pratos de bacalhau e foie-gras, assim como queijos fortes e cremosos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,0%

Ph. 3,16

Acidez Total: 6,09 g/l

Acidez Volátil: 0,23 g/l

Açúcares Redutores: 1,7 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett





Folhas Caídas Reserva 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Chardonnay.

Vinificação:

Vinhas com 35 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Vindima manual em caixas de 18kg, seguida de uma suave prensagem após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês.

Estágio:

12 meses sobre as borras, em barricas usadas de carvalho francês com “batonnage”

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

O aroma revela-se sutil e refinado, com uma ligeira sugestão de tosta, sutis traços fumados e notas de amêndoa, harmoniosamente acompanhados por uma presença discreta de frutas. No paladar, manifesta-se com um perfil distinto, de carácter gastronómico, onde a acidez bastante presente confere uma elegante leveza e persistência. As frutas de caroço são abraçadas por toques delicadamente amanteigados, enquanto a textura cremosa se entrelaça perfeitamente com a viva acidez, criando um equilíbrio harmonioso. Servir entre 12 e 14 °C. Peixe, marisco e carnes de aves e carnes brancas. Peixe fumado, pratos de bacalhau e foie-gras, assim como queijos fortes e cremosos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,14

Acidez Total: 6,28 g/l

Acidez Volátil: 0,25 g/l

Açúcares Redutores: 2,5 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett





Folhas Caídas Grande Reserva 2022



Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Chardonnay.

Vinificação:

Vinhas de 35 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Vindima manual em caixas de 18kg, seguida de uma suave prensagem após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês.

Estágio:

24 meses sobre as borras, em barricas usadas de carvalho francês com “batonnage”

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Elegante aroma dominado pela fruta de caroço, com notas de pêssego e alperce aliadas a leves apontamentos fumados, com mineralidade. Na boca apresenta-se amplo, volumoso e texturado, com cremosidade em equilíbrio com a acidez envolvente. Servir entre 12 e 14 °C. Peixe, marisco e carnes de aves e carnes brancas. Peixe fumado, pratos de bacalhau e foie-gras, assim como queijos fortes e cremosos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,10

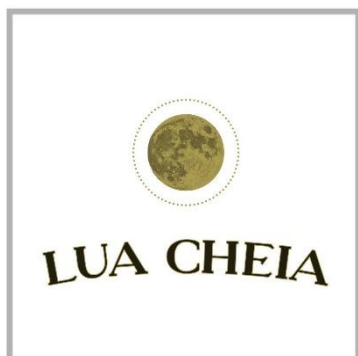
Acidez Total: 5,90 g/l

Acidez Volátil: 0,44 g/l

Açúcares Redutores: 2,7 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



Insurgente 2019

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 (22-24°C), 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. 13,5%

Ph. 3.67

Acidez Total: 5,04 g/l

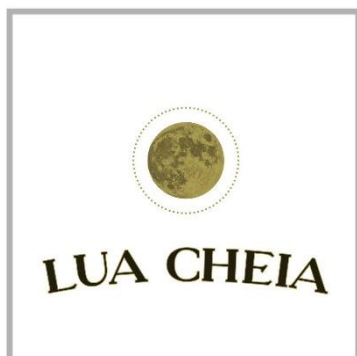
Açúcar: 0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



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. Desengace e esmagamento, 12 horas de maceração pré fermentativa; Utilização de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (22-24°C), 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:



Colheita Branco 2023

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 manual 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. 12,5%

Acidez Total: 6,13 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Patricia Carvalho



Colheita Tinto 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:

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz 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: 13,50%

Acidez Total: 5.57 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Patricia Carvalho



Branco Encruzado 2023

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% Encruzado

Vinificação:

Vindima manual em caixa de 20 Kg.

Estágio:

Fermentação lenta em cubas de inox com controlo de temperatura

Nota de Prova e gastronomia:

n.d

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Acidez Total: 6,43 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Patricia Carvalho



Touriga Nacional 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:

100% Touriga Nacional

Vinificação:

Vindima manual em caixa de 20 Kg. Maceração pré fermentativa com fermentação lenta em cubas de inox, com controlo de temperatura.

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: 13,50%

Acidez Total: 5,38 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Patricia Carvalho



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



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



Vinhas Velhas Tinto 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:

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



Avó Fernanda Reserva Blend 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Clima e solo:

Excelente exposição solar e solos arenosos e graníticos.

Castas:

Encruzado (55%), Malvasia Fina (35%) 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 4°-6°C.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 12,00%

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa



Avô António Reserva Encruzado 2020

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 10°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Ph. 3.48

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa



Lux Edition DOC Tinto 2016

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:

n.d.

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 16°-18°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa



Menino Afonso DOC Tinto 2020

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 16°-18°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa



Manel Chaves Reserva 2022

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:

Manel Chaves é o Pai do nosso enólogo Hugo Chaves. Este vinho é fruto da saudade do filho que viu partir muito cedo o seu Pai. Exuberante no aroma a fruta preta, eucalipto, cacau e tabaco. Vinho de textura sedosa, fino e elegante final. 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 16°-18°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa



Touriga Nacional 2022 Pai Miguel

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 16°-18°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,00%

Ph. 3.61

Vinho não filtrado

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa



Mendes Barros Tinto 2021

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Castas:

Touriga Nacional (20%), Tinta Roriz (35%), Alfrocheiro (30%) e Jaen(15%)

Vinificação:

Tempo de maturação de dois anos em cubas de inox à temperatura controlada entre 27°C a 28°C..

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho de cor rubi intensa, com aroma a frutos maduros e especiarias. Frutado subtil com notas de pimenta preta com corpo muito elegante e fino.

Excelente para acompanhar pratos de carne vermelha, borrego, caça, e peixe no forno e queijo curado. Deve ser consumido e servido a uma temperatura de 16°-18°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,60

Acidez Total: 5,2g/l

Contém Sulfitos.



Mendes Barros Branco 2024

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Castas:

Encruzado, Malvasia Fina e Cerceal

Vinificação:

Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada entre 27°C – 28°C.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor amarelo citrino, aspeto limpo e cristalino, frutado com excelente equilíbrio de acidez, corpo cremoso e final de boca com boa persistência.

Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e carnes brancas. Consumir à temperatura de 6°C – 8°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,2

Acidez Total: 5,6g/l

Contém Sulfitos.



Mendes Barros Rosé 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Dão

Castas:

Touriga Nacional e Aragonês

Vinificação:

Pelo método da “bica aberta”, clarificação estática. Fermentação alcoólica à temperatura 15° - 16°C.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor Rosa-pálido muito elegante, aspeto límpido, frutado com excelente equilíbrio de acidez, corpo cremoso e final de boca com boa persistência. Ideal para acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e sushi. Consumir à temperatura de 6°C – 8°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,18

Acidez Total: 5,8g/l

Contém Sulfitos.



Diário da Quinta Branco 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

80% Maria Gomes e 20% Arinto

Vinificação:

A colheita ocorreu em meados de setembro. Nenhum alérgeno ou produto de origem animal é usado na preparação deste vinho.

Estágio:

Élévage feita em aço inoxidável.

Engarrafamento:

9 de janeiro de 2024

Nota de Prova e gastronomia:

Um vinho com bom corpo e grande frescura. Aromas típicos da casta muito presentes. Versátil e combina bem com peixes ou carnes brancas e até pratos vegetarianos. Ótimo para pratos simples do dia a dia.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3,10

Acidez Total: 7,30 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Diário da Quinta Rosé 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

65% Touriga Franca e 35% Touriga Nacional

Vinificação:

A vindima decorreu de meados de setembro a meados de outubro. Nenhum alérgeno ou produtos de origem animal são usados na produção deste vinho.

Estágio:

A élvage é feita em aço inoxidável.

Engarrafamento:

13 de janeiro de 2023

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho com cor salmão muito límpida, bom corpo e grande frescura. Apresenta aromas típicos das castas. Um vinho muito versátil, acompanha bem carnes vermelhas ou brancas e até peixes. Excelente para pratos simples do dia a dia.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3,15

Acidez Total: 7,5 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Diário da Quinta Tinto 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

30% Touriga Nacional, 70% Touriga Franca

Vinificação:

A colheita ocorreu desde meio de Setembro até meio de Outubro, as castas são vinificadas separadamente. Não se utiliza quaisquer produto alergénico ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Estágio:

A maturação é feita em barricas de várias origens e betão.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho vermelho escuro com bom corpo. Aromas a fruta madura típica das castas. Vinho muito versátil, funciona bem com carnes vermelhas ou carnes brancas e mesmo peixes. Ótimo para os pratos simples do dia a dia.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,5

Acidez Total: 4,95g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Diário da Quinta Reserva Tinto 2019

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

30% Touriga Nacional, 30% Alicant Bouschet e 40% Touriga Franca

Vinificação:

A colheita ocorreu desde meio de Setembro até meio de Outubro, as castas são vinificadas separadamente. A maturação é feita em barrica de carvalho francês e depósito de betão. Não se utiliza qualquer produto alergénico ou de origem animal na elaboração deste vinho

Estágio:

Estágio em barrica de carvalho francês e depósito de betão

Engarrafamento:

Engarrafado em 11 de Dezembro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho vermelho escuro com bom corpo. Aromas a fruta madura típica das castas. Vinho muito versátil, funciona bem com carnes vermelhas ou carnes brancas e mesmo peixes. Ótimo para os pratos simples do dia a dia

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,5
Acidez Total: 4,75/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Lisbon's Mustache Tinto 2021

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
Acidez Total: 6,10 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira



Mar do Inferno Arinto Atlântico 2024

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:
Arinto 20% de solo Argilo-calcário e 80% de solo vulcânico

Vinificação:
Uvas colhidas a meio de Setembro durante a noite. Maceração pelicular (12h). Fermentou em inox durante toda a fermentação. Após a fermentação foi colocado em cuba de betão onde foi realizada batonnage até 1 mês antes do engarrafamento.

Engarrafamento:
n.d.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma a fruta branca com um toque salino. Corpo magnifico com final prolongado. Ótimo com peixes e mariscos feitos de forma simples ou mais complexa. Versátil, acompanha bem mesmo com pratos picantes.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Ph. 3,10
Acidez Total: 9,00 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Macieira



Barca do Inferno Reserva Branco 2024

Classificação e Região:

Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

50% Arinto de solo calcário e 50% Arinto de solo vulcânico

Vinificação:

Uvas colhidas a meio de Setembro durante a noite. O blend foi feito (dos dois Arintos) na cuba de maceração pelicular (24h). Fermentou em barrica durante toda a fermentação. Após a fermentação foi colocado em cuba de betão onde foi realizada batonnage até 1 mês antes do engarrafamento.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma vibrante mas contido a fruta branca com um toque mineral. Corpo magnifico com final muito prolongado. Ótimo com peixes gordos grelhados ou no forno como por exemplo pratos de bacalhau. Muito bom também com queijos fortes.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,0%

Ph. 3,2

Acidez Total: 10,00 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Barca do Inferno Reserva Tinto 2022

Classificação e Região:

Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

50% Sousão e 50% Cabernet Sauvignon

Vinificação:

Uvas colhidas a meio de outubro durante a noite. O blend foi feito no lagar fermentarem em conjunto (field blend). A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses. Não se utiliza qualquer produto alergénico ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Engarrafamento:

12 de fevereiro de 2024

Estágio:

Estágio é feito 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante o mínimo 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma vibrante, mas elegante a frutos vermelhos e algumas notas de especiarias. Saboroso e aveludado, que termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno. Ótimo também com peixes gordos grelhados ou no forno como por exemplo pratos de bacalhau.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

Ph. 3,50

Acidez Total: 7,55 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Barca do Inferno Reserva Syrah 2021

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

100% Syrah

Vinificação:

Uvas colhidas no final de setembro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Engarrafamento:

20 de março de 2023

Estágio:

A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma elegante e rico em frutos vermelhos e folha de tabaco, apresenta ainda notas de baunilha. Saboroso, termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas grelhadas ou assados de pato ou frango no forno. Ótimo também com alguns pratos vegetarianos.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 14%

Ph. 3,50

Acidez Total: 6,14 g/l

Enólogo:

Francisco Macieira



Barca do Inferno Reserva Tannat 2020

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:
Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:
100% Tannat

Vinificação:
Uvas colhidas a meio de outubro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Engarrafamento:
28 de março de 2020

Estágio:
A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:
Aroma intenso a fruta negra e especiarias. Saboroso e compacto na boca, termina intenso e persistente. Extremamente complexo e encorpado, é o complemento perfeito para carnes grelhadas. Quando maior o teor em gordura, melhor o resultado.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico: 14,5%
Ph. 3,45
Acidez Total: 6,10 g/l

Enólogo:
Francisco Macieira



Barca do Inferno Reserva Touriga Nacional 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

100% Touriga Nacional

Vinificação:

Uvas colhidas a meio de setembro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Engarrafamento:

18 de agosto de 2023

Estágio:

A maturação é feita 30% em barrica de carvalho francês e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 9 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma elegante e rico em a fruta negra, notas de esteva aparecem no final de prova. Saboroso, termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas e de aves, soberbo com pratos de caça.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 14,5%

Ph. 3,50

Acidez Total: 4,80 g/l

Enólogo:

Francisco Macieira



Barca do Inferno Reserva Tannat Magnum 2020

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

100% Tannat

Vinificação:

Uvas colhidas a meio de outubro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Engarrafamento:

28 de março de 2020

Estágio:

A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma intenso a fruta negra e especiarias. Saboroso e compacto na boca, termina intenso e persistente. Extremamente complexo e encorpado, é o complemento perfeito para carnes grelhadas. Quando maior o teor em gordura, melhor o resultado.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

Ph. 3,45

Acidez Total: 6,10 g/l

Enólogo:

Francisco Macieira



Barca do Inferno Reserva Tinto Magnum 2020

Classificação e Região:

Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

50% Sousão e 50% Cabernet Sauvignon

Vinificação:

Uvas colhidas a meio de Outubro durante a noite. O blend foi feito no lagar fermentarem em conjunto (field blend). A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses. Não se utiliza quaisquer produto alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Estágio:

Estágio é feito 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma vibrante mas elegante a frutos vermelhos e algumas notas de especiarias. Saboroso e aveludado, que termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno. Ótimo também com peixes gordos grelhados ou no forno como por exemplo pratos de bacalhau.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3,50

Acidez Total: 6,20 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Criatura do Inferno Grande Reserva 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar com textura argilosa e elevado teor de calcário. Clima ameno com marcada influência atlântica.

Castas:

Tinta Miúda (Graciano) 75%, Mencia (Jaen) 20%, Castelão 5%

Vinificação:

Um field blend de Jaen e Castelão, vindima do na terceira semana de setembro. A Tinta Miúda foi colhida posteriormente, na segunda semana de Outubro. A élvage foi realiza da com 40% em barrica usada de carvalho francês e 60% em depósito de cimento, conferindo equilíbrio entre estrutura e frescura. Nenhum produto alergénico ou de origem animal é utilizado no processo de vinificação

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma elegante de frutos silvestres, combinado com notas de carvalho francês perfeitamente integradas. Macio, com um final interminável. Muito bom para acompanhar pratos de carne maturada ou assados no forno.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 14%

Ph: 3,50

Acidez: 6,0 g/l ácido tartárico

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Macieira



Blanc Des Noirs 2023

Classificação e Região:

DOC PALMELA

Clima e solo:

Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas

100% Castelão

Vinificação:

Vindima manual e transporte em caixas de 20 Kg. Prensa directa com cachos inteiros aproveitando apenas mosto dos segundos apertos.

Engarrafamento:

Julho de 2024

Estágio:

Fermentação parcial em barricas novas de carvalho francês (20%) e o restante em cuba inox.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor amarelo-esverdeado pálido. Aroma elegante combinação de alguma fruta verde (maçã e pêra) com ligeiras notas minerais. Surpreendentemente estruturado, com acidez presente e final persistente. Excelente como acompanhamento de saladas, mariscos e diversos pratos de peixe.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 11,50%

Ph.

Acidez Total:

Açúcar:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

António Braga



Rosé 2022

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
100% Castelão

Vinificação:
Vindima manual e transporte em caixas de 20 Kg. Prensa directa com cachos inteiros aproveitando apenas mosto dos segundos apertos.

Engarrafamento:
Engarrafado em junho de 2022

Estágio:
Fermentação parcial em barricas usadas de carvalho francês (20%) e o restante em cuba inox. Estágio sobre borras de 5 meses.

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

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,00%
Ph. 3,5
Acidez Total: 5,2 g/l
Açúcar: 0,7 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral



PEGOS CLAROS



Claro 2023

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, durante 3 meses.

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 12-14°C, 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. 14%
Ph. 3,72
Acidez Total: 5,43g/l
Açúcar: 0,6g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
António Braga



PEGOS CLAROS



Reserva Tinto 2021

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:
Aroma elegante a frutos vermelhos, ameixas pretas cristalizadas e mentol. Deixam-se notar ligeiros apontamentos de baunilha e tostados provenientes da barrica onde estagiou, tudo bem integrado. Na prova de boca é rico e elegante com taninos suaves. Prolongado e muito agradável. Carnes grelhadas e assados de peixe e carne. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,60
Acidez Total: 5,1 g/l
Açúcar Residual: 0,8 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral



Reserva Tinto 2017 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



PEGOS CLAROS



Grande Escolha Tinto 2018

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
100% Castelão

Vinificação:
Produzido a partir da zona das vinhas centenárias. 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:
Muito elegante, profunda e envolvente com taninos redondos e acidez equilibrada. Final muito persistente. Acompanha idealmente carnes grelhadas, caça e queijos. Cor rubi.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,5%
Ph. 3,72
Acidez Total: 5,34g/l
Açúcar: 0,60g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral



Grande Escolha Tinto 2016 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 engajo. 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



PEGOS CLAROS

Primo 2016

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% engaçó 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. 13,5%
Ph. 3,70
Acidez Total: 5,10g/l
Açúcar Residual: 0,6 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral





Tintinha 2019

Classificação e Região:
DOC PALMELA

Clima e solo:
Clima Mediterrânico continental. Solo arenoso

Castas
Tintinha.

Vinificação:
Proveniente de uma vinha centenária, toda a vindima foi manual e transportada em pequenas caixas de 20kg.

Estágio:
Fermentação em barricas novas de 500 litros (carvalho francês).

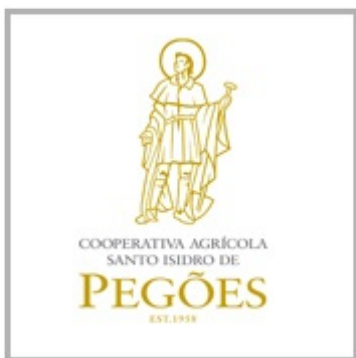
Nota de Prova e gastronomia:
Aromas a frutos pretos, mentol, especiarias e guache envolvidos por requintadas e discretas notas tostadas das excelentes barricas onde estagiou. Na boca é um vinho muito envolvente, com taninos presentes e uma acidez muito apelativa. Com um final profundo e muito prolongado. Acompanha carnes vermelhas grelhadas ou assadas, queijos de ovelha de massa mole ou queijos azuis.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%
Ph. 3,60
Acidez Total: 5,10g/l
Açúcar Residual: 0,8 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Bernardo Cabral





Dona Helena Branco 2024

Classificação e Região:
Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:
Arenoso. Mediterrâneo

Castas:
Moscatel, Fernão Pires (M^a Gomes), Arinto (Pedernã).

Vinificação:
nd.

Estágio:
Fermentação em cubas de inox a temperaturas controladas

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
De cor limão. Aroma pronunciado a frutas e aromas florais. Fresco, frutado e levemente floral do Moscatel, boa acidez, com final agradável. Acompanha bem peixes e saladas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12%
Ph. 3,69
Acidez Total: 5,10 g/l
Acidez Volátil:
Açúcar Residual: 2,5 g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera



Dona Helena Rosé 2023

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 18°C. 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. Acompanha bem peixes, saladas e carnes brancas.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,45

Acidez Total: 4,95g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 3,5g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera



Dona Helena Tinto 2023

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. 3,68

Acidez Total: 4,76g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 2,4g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera



Dona Helena Reserva Tinto 2022

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:
8 meses em carvalho francês e americano

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor granada Aroma intenso a frutos vermelhos maduros, compotas e especiarias doces. 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: 4,5g/l
Acidez Volátil:
Açúcar Residual: 2,5g/l
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Jaime Quendera



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



Colheita Branco 2024

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 manhã para pequenas caixas. As uvas são desengaçadas e prensadas. Após a clarificação estática a frio, a fermentação é feita a baixas temperaturas (12°C - 13°C) por um período aproximadamente de 8 semanas. Fermentação alcoólica conduzida de forma lenta com temperatura controlada.

Engarrafamento:
7.840 garrafas em fevereiro de 2024

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrina e um aroma fresco e intenso, destacando-se os frutos cítricos 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: 13%
Ph: 3,61
Acidez Total: 4,53
Acidez Volátil: 0,42
Açúcar Residual: 0,4 g/l

Enólogo:
Luís Louro



ROVISCO GARCIA



Colheita Rosé 2024

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:
7.840 garrafas em fevereiro de 2024

Nota de Prova e gastronomia:
Límpido, de bonita cor salmão, com delicados aromas florais e de frutos vermelhos. Na boca, apresenta-se seco, com boa acidez e frescura. Final longo e vibrante.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,44
Acidez Total: 5,1
Acidez Volátil: 0,32
Açúcar Residual: 0,3 g/l

Enólogo:
Luís Louro



ROVISCO GARCIA



Colheita Tinto 2022

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. Vindima de 2022.

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 24°C-26°C.

Engarrafamento:
10.666 garrafas em abril de 2024

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. Servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,71
Acidez Total: 5,3
Acidez Volátil: 0,71
Açúcar residual: 0,6 g/l
SO2 livre
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro



Reserva Tinto 2015

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 maloláctica parcialmente em barrica de carvalho francês, sendo 20% em barricas novas. Posterior estágio em garrafa durante 8 meses.

Engarrafamento:
5.823 garrafas em maio de 2017

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: 3,54
Acidez Total: 5,5
Acidez Volátil: 0,72
Açúcar Residual: 1,1

Enólogo:
Luís Louro





Reserva Branco 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Arinto

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, com uma prensagem direta. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. Bâtonnage durante 6 semanas. Posterior estágio de 10 meses em barricas usadas de carvalho francês.

Engarrafamento:
2.160 garrafas em agosto de 2024

Nota de Prova e gastronomia:
De cor amarelo-limão brilhante. Aroma expressivo com notas cítricas, frutos secos e um delicado toque amanteigado. Uma mineralidade distinta remetendo a pedra molhada. Boca muito equilibrada entre acidez vibrante e textura cremosa, com algum volume do estágio em madeira. Final longo e persistente, marcado pelo traço cítrico.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Ph. 3,80
Acidez Total: 4,9
Acidez Volátil: 0,92
Açúcar Residual: <0,3

Enólogo:
Luís Louro



Superior 2016 Family Estates

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Solo argilo-calcário

Castas:
Alicante Bouschet, Aragonez, Petit Verdot, 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 maloláctica parcialmente em barrica, seguida de estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho Francês. Posterior estágio em garrafa durante 12 meses.

Engarrafamento:
Julho de 2018

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

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,66
Acidez Total: 5,0
Acidez Volátil: 0,68
Açúcar residual: 0,7
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Luís Louro



Capela Branco 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Antão Vaz, Arinto e viozinho

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega. Esmagamento com desengace e separação de sólidos por decantação. Fermentação natural com leveduras selecionadas.

Estágio:

Estágio em borras finas durante um mês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de cor citrina, aroma delicado, com aromas citrinos, como o limão e a toranja, sabor untuoso e mineral, final longo e harmonioso.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,63

Acidez Total: 5,7 g/l

Acidez Volátil: 0,30 g/l

Açúcar Residual: 0,4 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Alexandra Mendes



Capela Rosé 2023

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

100% Aragonez.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega. Prensagem direta a frio e fermentação com temperatura controlada a 16°-18° C.

Estágio:

Estágio com borras finais durante um mês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor rosa pêssego muito leve. No nariz, o vinho revela um aroma a frutos (pêssego fresco) em harmonia com notas florais. Na boca é suave e mineral, final de boca fresco e envolvente.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph. 3,67

Acidez Total: 5,1 g/l

Acidez Volátil: 0,43 g/l

Açúcar Residual: 2,6 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Alexandra Mendes



Capela Tinto 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Trincadeira, Aragonéz, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon.

Vinificação:

Esmagamento com desengace, maceração pelicular durante 5 dias com remontagens automáticas.

Estágio:

Estágio em depósitos de inox até engarrafamento.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma intenso a frutos do bosque como o mirtilo, a especiarias como rotundona, assim como folha seca de tabaco, tem um sabor macio e fresco, persistência longa.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,00%

Ph. 4,69

Acidez Total: 4,9 g/l

Acidez Volátil: 0,59 g/l

Açúcar Residual: 3,71 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Alexandra Mendes





CASA CLARA



Monte da Capela Branco 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

70% Arinto e 30% Antão Vaz.

Vinificação:

Suave desengace e esmagamento, seguido de maceração pelicular a frio durante 6 horas. Prensagem e decantação do mosto. Fermentação com temperatura controlada a 18°

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina, aroma complexo de maracujá. Com boa estrutura, fresco e persistente.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,40

Acidez Total: 6,2 g/l

Acidez Volátil: 0,30 g/l

Açúcar Total: 0,5 g/l

Enólogo:

Alexandra Mendes



CASA CLARA



Monte da Capela Reserva Branco 2021

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

50% Arinto e 50% Antão Vaz.

Vinificação:

Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega e vinificadas isoladamente. As uvas foram prensadas e ligeiramente esmagadas. A fermentação ocorreu a temperatura controlada, em cubas inox durante três semanas.

Estágio:

1/3 do lote estagiou durante 3 meses em barricas novas de carvalho francês com 225 litros de capacidade.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz, o vinho apresenta uma intensidade de aroma de baunilha e de fruta branca madura (melão, pera). Na boca apresenta elevada frescura. O sabor é rico, com uma untuosidade que em conjunto com a sua acidez nos transmite grande elegância. Ótima opção para acompanhar bacalhau, peixe no forno, carnes brancas ou vermelhas não muito condimentadas e saladas com sementes de sésamo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,0%

Ph. 3,42

Acidez Total: 6,2 g/l

Acidez Volátil: 0,52 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Alexandra Mendes



CASA CLARA



Monte da Capela Branco de Curtimenta 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

50% Viognier e 50% Arinto.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega, e esmagamento com desengace parcial. A fermentação ocorre a frio em lagar, com maceração pelicular parcial durante 4 dias.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

27 de janeiro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:

De cor amarelo-palha aberta. No nariz, o vinho apresenta aroma de fruta citrina e de polpa branca, com um ligeiro vegetal. Na boca surpreende pela elevada elegância, suavidade e muita frescura, características das castas que lhe dão origem. É uma ótima opção para acompanhar com arroz de pato, foie gras e queijos secos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3,22

Acidez Total: 6,8 g/l

Acidez Volátil: 0,44 g/l

Açúcar Residual: 0,6 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Alexandra Mendes



Monte da Capela Viosinho 2019

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

100% Viosinho.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega, provenientes na sua totalidade da casta Viosinho. Casta de maturação precoce, é a primeira casta a ser vindimada. Esmagamento com desengace total, separação do mosto por decantação e fermentação a frio.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

26 de fevereiro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:

De cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz, o vinho apresenta um aroma complexo, com notas florais intensas. Com volume de boca, apresenta uma textura com boa viscosidade, suportada numa boa acidez. Final de boca persistente. Muito equilibrado. É uma boa sugestão para acompanhar com salmão grelhado e peixe ao sal.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3,36

Acidez Total: 5,7 g/l

Acidez Volátil: 0,33 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Alexandra Mendes

+
CASA CLARA
-



Monte da Capela Verdelho 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

100% Verdelho.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega, provenientes na sua totalidade da casta Verdelho. Uvas inteiras com prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Fermentação a frio com aplicação de leveduras selecionadas.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finais durante 5 meses.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz apresenta um aroma intensamente tropical, com notas de fruta citrina fresca. Na boca reflete a complexidade da própria casta; um ótimo balanço entre a acidez e a textura suave do Vinho. Final de boca com persistência e com notas tropicais. É uma ótima opção para acompanhar queijos, burrata e frango assado.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,0%

Ph. 3,10

Acidez Total: 6,7 g/l

Acidez Volátil: 0,26 g/l

Açúcar Residual: 0,3 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Alexandra Mendes





Monte da Capela Touriga Nacional 2018

Classificação e Região:
D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

100% Touriga Nacional.

Vinificação:

Uvas tintas selecionadas da variedade Touriga Nacional. Fermentação em lagar com temperatura controlada a 20°.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho de cor rubi concentrada, com aroma a frutos vermelhos de compota. Na boca encontra-se muito macio e concentrado.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 14%

Ph: 3,79

Acidez Total: 5,5 g/l

Acidez Volátil: 0,76 g/l

Açúcar Total: 0,3 g/l

Enólogo:

Alexandra Mendes





Monte da Capela Alfrocheiro 2020

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

100% Alfrocheiro

Vinificação:

Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega. Desengace com maceração pré fermentativa a frio a 8°C-10°C. Curtimenta de 4 dias a délestage.

Estágio:

Estágio em cuba de inox durante 8 meses. Contacto com as borras finais durante 6 meses.

Engarrafamento:

3.699 garrafas em 23 de abril de 2021

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho tinto de cor rubi intenso. No nariz, encontramos uma grande finura aromática com destaque para a amora preta. Na boca revela-se um vinho muito equilibrado, fresco e elegante. Final prolongado com a presença de estrutura tânica em evidência.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 13,5%

Ph: 3,68

Acidez Total: 5,4 g/l

Acidez Volátil: 0,65 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Enólogo:

Alexandra Mendes



Monte da Capela Reserva Tinto 2020

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

70% Alfrocheiro, 15% Aragonez e 15% Syrah.

Vinificação:

Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega e vinificadas em conjunto. As uvas passaram por um processo de esmagamento suave e desengace total. A fermentação ocorreu a temperatura controlada, em cubas inox, com processo de délestage total. Maceração peculiar cinco dias no final da fermentação.

Estágio:

Estagiou durante 3 meses em barricas novas e de segunda utilização de carvalho francês.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

De cor vermelho vivo. No nariz, o vinho apresenta um aroma floral intenso, revelando a grande influência da casta predominante, e notas de tabaco. Na boca revela-se um vinho muito estruturado, apresentando taninos em evolução. Final longo. Vinho muito elegante, harmonioso e com um grande potencial de envelhecimento. Ótima opção para acompanhar com carnes vermelhas e risottos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 13,5%

Ph: 3,85

Acidez Total: 5,3 g/l

Acidez Volátil: 0,81 g/l

Açúcar Total: 0,5 g/l

Enólogo:

Alexandra Mendes



Herdade da Capela Grande Reserva Branco 2017



Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

50% Arinto, 45% Antão Vaz e 5% Verdelho.

Vinificação:

Uvas colhidas manualmente e rigorosamente escolhidas na vinha e na adega. Prensagem direta de uvas inteiras, desengaçadas. O mosto límpido é inoculado com leveduras selecionadas, ocorrendo a fermentação por castas separadas a uma temperatura controlada de 16°C-18°C.

Estágio:

1/3 do lote estagiou 6 meses em barricas novas de carvalho francês com 400 litros de capacidade, de tosta forte.

Engarrafamento:

16 de agosto de 2018

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina com reflexos esverdeados. No nariz destacam-se as notas cítricas com alguma baunilha, muito suave. Na boca, a primeira sensação é de volume, mostrando-se muito fresco e macio. Final longo, mineral. Vinho muito elegante e que augura uma ótima evolução na garrafa. Bom para acompanhar peixe, marisco e queijos condimentados.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 13,5%

Ph: 3,57

Acidez Total: 5,3 g/l

Acidez Volátil: 0,21 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Alexandra Mendes



Herdade da Capela Grande Reserva Tinto 2016

PRÉMIO ESCOLHA DA IMPRENSA 2022

Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

40% Alicante Bouschet, 40% Touriga Nacional e 20% Syrah.

Vinificação:

Uvas criteriosamente escolhidas na vinha e na adega e vinificadas em conjunto, em lagar de pisa automática. A fermentação ocorreu a uma temperatura controlada, tendo estagiado em cubas de inox sobre as borras durante 3 meses.

Estágio:

Estagiou em barricas novas de carvalho francês, de tosta média, durante 12 meses. O estágio em garrafa ocorre no mínimo, durante 9 meses.

Engarrafamento:

4 de fevereiro de 2019

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho tinto com cor granada. No nariz apresenta aromas de fruta de uva madura, em harmonia com algumas notas de especiarias e de chocolate preto, anunciando o terroir e o envelhecimento em barricas de carvalho francês. Na boca, o vinho apresenta frescura, macieza e uma elevada persistência. Final longo. Vinho com um grande potencial de envelhecimento. O vinho estabilizou naturalmente pelo que está sujeito a criar algum depósito natural.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 14,5%

Ph: 3,82

Acidez Total: 5,2 g/l

Acidez Volátil: 0,78 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Alexandra Mendes



Monte da Capela Vinho Tinto Doce natural 2017

Classificação e Região:
D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

100% Trincadeira.

Vinificação:

Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega e vinificadas em conjunto. A fermentação ocorreu a 24-27°C de temperatura controlada, e foi efetuada a sangria à densidade de 1025. A fermentação alcoólica foi interrompida pela ação do frio e impediu a realização da fermentação malolática para preservar a frescura/acidez do vinho.

Estágio:

n.d.

Engarrafamento:

3.800 garrafas em 14 de junho 2019

Nota de Prova e gastronomia:

Cor Granada. No nariz apresenta uma combinação de notas frescas de bouquet de framboesa e aroma. Na boca, o vinho mostra um bom equilíbrio entre suave doçura e rica acidez.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 15%

Ph: 3,42

Acidez Total: 6,8 g/l

Acidez Volátil: 0,74 g/l

Açúcar Total: 56,1 g/l

Enólogo: Alexandra Mendes



ERMO

Ermo Arinto 2020

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Herdade de Capela: Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura. Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.

Castas:

Arinto: vinhas com 25 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas com prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Fermentação com controle de temperatura em barricas novas de carvalho francês (50%) em câmara de frio a 14°C e em cuba inox (50%) a 16°C.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

9 de Agosto de 2021

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de aspeto límpido com cor citrina. De carácter citrico e mineral, na boca evidencia uma grande integração entre acidez e textura do vinho, suportada por barrica de qualidade. Um vinho com um final de boca de grande persistência. Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,28

Acidez Total: 5,6 g/l

Acidez Volátil: 0,35 g/l

Açúcar Residual: 0,6 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão



ERMO

Ermo Arinto 2020 Magnum

Classificação e Região:

Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Herdade de Capela: Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura. Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.

Castas:

Arinto: vinhas com 25 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas com prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Fermentação com controle de temperatura em barricas novas de carvalho francês (50%) em câmara de frio a 14°C e em cuba inox (50%) a 16°C.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

9 de Agosto de 2021

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de aspeto límpido com cor citrina. De carácter cítrico e mineral, na boca evidencia uma grande integração entre acidez e textura do vinho, suportada por barrica de qualidade. Um vinho com um final de boca de grande persistência. Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,28

Acidez Total: 5,6 g/l

Acidez Volátil: 0,35 g/l

Açúcar Residual: 0,6 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão



ERMO

Ermo Arinto Barro 2021

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Arinto: vinhas com 30 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Vinificado em ânforas típicas alentejanas de 750L com uma maceração pelicular durante duas semanas. Fermentação com temperatura controlada em câmara de frio a 14°C.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

Setembro de 2023 – 1.450 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de aspeto límpido e cor amarelo limão. De carácter fresco e texturado, tem uma outra dimensão em que aparece as notas mais terrosas da ânfora. Com grande volume de boca suportado por uma refrescante acidez. Este vinho tem um perfil extremamente gastronómico.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 12%
Ph. 3,33
Acidez Total: 5,6 g/l
Acidez Volátil: 0,40 g/l
Açúcar Residual: 0,5 g/l
Contém suflitos

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão



ERMO

Ermo Maria Clara 2021

Classificação e Região:

Vinho Regional Alentejano, Herdade da Capela, Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Arinto, Viosinho, Verdelho e Antão Vaz. Vinhas com 29 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas com desengace e prensagem muito suave, separando-se apenas a lágrima do mosto. Decantação estática por 48 horas. Fermentação em foudre novo de carvalho francês e barricas de segundo ano de carvalho francês, com temperatura controlada.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

13 de Outubro 2022 – 1.900 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de aspeto límpido com cor citrina. Resultou num vinho com aroma intensamente cítrico com notas minerais a refrescarem o conjunto. Acidez bem marcada mas sem ser exagerada. Retro rica no meio de prova. Acaba com bastante frescura e persistência. Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,32

Acidez Total: 6,1 g/l

Acidez Volátil: 0,40 g/l

Açúcar Residual: 0,9 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Joana Pinhão



ERMO

Ermo Arinto Barro Magnum

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

Arinto: vinhas com 25 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Vinificado em ânforas típicas alentejanas de 750L com uma maceração pelicular durante duas semanas. Fermentação com temperatura controlada em câmara de frio a 14°C.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

9 de Agosto de 2021

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de aspeto límpido e cor amarelo limão. De carácter fresco e texturado, tem uma outra dimensão em que aparece as notas mais terrosas da ânfora. Com grande volume de boca suportado por uma refrescante acidez, este vinho tem um perfil extremamente gastronómico. Consumir de preferência entre 10°C-12°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 12,5%

Ph. 3,36

Acidez Total: 5,5 g/l

Acidez Volátil: 0,33 g/l

Açúcar Residual: 0,6 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão



ERMO



Ermo Alfrocheiro Rosé 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Debruçada sobre o Rio Guadiana, entre o Alqueva e a Serra do Mendro, a Quinta de D. Maria beneficia de um microclima bem como da proximidade do rio e da topografia em relevo que atinge, em alguns pontos, 300m de altitude. Aqui encontramos as condições perfeitas para dar ao vinho uma estrutura, mineralidade e frescura, que numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauaques.

Castas:

100% Alfrocheiro de vinhas com 30 anos.

Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, sem maceração pelicular antes do início da fermentação. Vinificado em barricas de Chardonnay de 225L de carvalho francês de 5º ano. Fermentação com temperatura controlada em câmara de frio a 14°C durante 2 semanas.

Estágio:

Estágio em contacto com as borras finas durante 10 meses.

Engarrafamento:

Foram engarrafadas 1.239 garrafas.

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho rosé de coloração leve e delicada. Aroma delicado de bagas silvestres, amora e morango selvagem e levemente floral. Grande vivacidade e frescura no nariz e boca, suportada por equilibrada acidez. Este vinho tem um perfil extremamente gastronómico. Consumir de preferência entre 12°C e 14°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12%

Ph. 3,40

Acidez Total: 5,5 g/l

Acidez Volátil: 0,41 g/l

Açúcar Residual: 0,7 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Joana Pinhão

ERMO

Ermo Blend 2020

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

Castas:

45% Alicante Bouschet, 37% Trincadeira e 18% Cabernet Sauvignon.

Vinificação:

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 24 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C.

Estágio:

Estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 18 meses.

Engarrafamento:

20 de Abril de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor profunda, concentrado, de aroma complexo, com caráter especiado e com grande frescura. Vinho com excelente estrutura tânica e acidez equilibrada que permitirá um excelente envelhecimento em garrafa. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3,75

Acidez Total: 5,0 g/l

Acidez Volátil: 0,79 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém sulfitos

Enólogo:

Joana Pinhão



ERMO



Ermo Blend 2020 MAGNUM

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

Castas:

45% Alicante Bouschet, 37% Trincadeira e 18% Cabernet Sauvignon.

Vinificação:

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adega. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 24 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C.

Estágio:

Estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 18 meses.

Engarrafamento:

20 de Abril de 2022

Nota de Prova e gastronomia:

Cor profunda, concentrado, de aroma complexo, com caráter especiado e com grande frescura. Vinho com excelente estrutura tânica e acidez equilibrada que permitirá um excelente envelhecimento em garrafa. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13,5%

Ph. 3,75

Acidez Total: 5,0 g/l

Acidez Volátil: 0,79 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Joana Pinhão

ERMO



Ermo Alfrocheiro 2021

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

Castas:

100% Alfrocheiro de vinhas com 29 anos.

Vinificação:

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adeg. Suave desengace e esmagamento. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C, com maceração ligeira durante toda a fermentação.

Estágio:

Estágio em cimento em Galileo de 3.000 litros durante 26 meses.

Engarrafamento:

Janeiro de 2025 com 2,592 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Cor granada com reflexos violáceos. Um vinho frutado com aromas de frutos silvestres, amora e morango silvestre maduro. Na boca, sabor delicado, igualmente frutado, persistente, vibrante, com estrutura e com grande equilíbrio entre taninos, acidez e fruta. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 13%

Ph. 3,72

Acidez Total: 5,0 g/l

Acidez Volátil: 0,7 g/l

Açúcar Residual: 0,7 g/l

Contém suflitos

Enólogo:

Joana Pinhão

ERMO



Ermo Cabernet Sauvignon 2021

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

Castas:

100% Cabernet Sauvignon de vinhas com 29 anos.

Vinificação:

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega. Suave desengace e esmagamento. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C, com maceração ligeira durante toda a fermentação.

Estágio:

Estágio em cimento em Galileo de 3.000 litros durante 26 meses.

Engarrafamento:

Janeiro de 2025 com 1,409 garrafas

Nota de Prova e gastronomia:

Cor ruby intensa. Aroma de frutas vermelhas e negras, com mirtilos, cassis, cerejas negras e ameixas, além de especiaria e cedro. Na prova um vinho com bastante estrutura, taninos presentes e bastante acidez para equilibrar o conjunto. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico: 13%
Ph: 3,83
Acidez Total: 4,4 g/l
Acidez Volátil: 0,57 g/l
Açúcar Residual: 0,4 g/l
Contém suflitos

Enólogo:

Joana Pinhão

ERMO

Ermo Castelão 2021

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

Castas:

Castelão: vinhas com 28 anos.

Vinificação:

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 24 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C.

Estágio:

Estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 14 meses.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de bagas vermelhas, ameixa e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado, com muita frescura. Todo ele é elegância, terminando com taninos presentes e firmes. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,70

Acidez Total: 4,6 g/l

Acidez Volátil: 0,65 g/l

Açúcar Residual: 0,3 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão



ERMO

Ermo Castelão 2020 Magnum

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

Castas:

Castelão: vinhas com 27 anos.

Vinificação:

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C.

Estágio:

Estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 14 meses.

Engarrafamento:

29 de Setembro de 2021

Nota de Prova e gastronomia:

Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de bagas vermelhas, ameixa e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado, com muita frescura. Todo ele é elegância, terminando com taninos presentes e firmes. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,70

Acidez Total: 4,6 g/l

Acidez Volátil: 0,65 g/l

Açúcar Residual: 0,3 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão



ERMO

Ermo Castelão 2020 Imperial (Matusalém)

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, beneficiando adicionalmente de um micro-clima e da proximidade do rio e da topografia em relevo da propriedade que atinge, em alguns pontos, os cerca de 300m de altitude, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos franco-arenosos originários de xisto e grauvaques, dando ao vinho uma mineralidade e frescura que, numa região como o Alentejo, se traduz num equilíbrio surpreendente.

Castas:

Castelão: vinhas com 27 anos.

Vinificação:

Vindima manual e uvas criteriosamente selecionadas na vinha e adegas. Suave desengace e esmagamento, maceração pelicular a frio durante 48 horas antes do início da fermentação. Fermentação em cuba inox com temperatura controlada a 23°C.

Estágio:

Estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 14 meses.

Engarrafamento:

29 de Setembro de 2021

Nota de Prova e gastronomia:

Cor granada-ruby frágil. Aroma fino, com notas de bagas vermelhas, ameixa e especiarias, na prova o ataque é meio encorpado, com muita frescura. Todo ele é elegância, terminando com taninos presentes e firmes. Consumir de preferência entre 14°C-16°C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,5%

Ph. 3,70

Acidez Total: 4,6 g/l

Acidez Volátil: 0,65 g/l

Açúcar Residual: 0,3 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Rita Marques e Joana Pinhão





Album Tinto 2018

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 34°C para tirar proveito das enzimas endógenas naturais; inoculação com leveduras selecionadas;

Estágio:
Fermentação alcoólica por um período mínimo de 10 dias a 22°-24°C

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



Album Reserva Tinto 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Verões quentes e secos. Solo de argila e calcário

Castas:
Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet.

Vinificação:
Desengace e esmagamento, com 12 horas de maceração pré-fermentativa. Fermentação em cuba de aço inox com controlo de temperatura e ligeiras remontagens. Maceração pós-fermentativa de cerca de 3 semanas.

Estágio:
Estágio de 10 meses em barricas novas de carvalho francês.

Engarrafamento:
nd.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor vermelho intenso. Aroma profundo e sedutor com complexidade nas notas de fruta negra madura, fumo, pimenta branca, mato e azeitona. Pulento na boca, muito encorpado, com taninos aveludados, a fruta madura sempre presente equilibrada pela boa acidez. Final longo e apimentado. Acompanha bem carnes de porco assadas ou grelhadas, borrego estufado ou assado, queijos maturados.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,00%
Ph. 3,77
Acidez Total: 5,5 g/l
Açúcar: 0,4 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Francisco Baptista



Branco das Ovelhas 2024



Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvissoles rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Roupeiro (100%)

Vinificação:

A parcela de 1 ha, que originou este vinho encontrava-se à época, no primeiro ano de conversão para agricultura biológica.

O prado natural, sem qualquer tipo de mobilização do solo, e sem irrigação, permite uma competição saudável pelos recursos e a protecção adequada do solo contra a erosão e a perda de humidade.

Estágio:

Estagiou durante 10 meses em cubas de inox com batonnage quinzenal.

Engarrafamento:

2100 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,%

Ph. 3,31

Acidez Total: 6,5 g/dm³

Acidez Volátil: 0,58 g/dm³

Açúcar: 1,4 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha



Blanc de Noir 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvisolos rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Trincadeira (100%)

Vinificação:

A parcela de 1 ha, que originou este vinho encontrava-se à época, no primeiro ano de conversão para agricultura biológica.

O prado natural, sem qualquer tipo de mobilização do solo, e sem irrigação, permite uma competição saudável pelos recursos e a protecção adequada do solo contra a erosão e a perda de humidade.

Estágio:

Estagiou durante 6 meses em barricas novas de carvalho português, 12 meses em cuba de inox e 6 meses em garrafa.

Engarrafamento:

1093 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,3%

Ph. 3,35

Acidez Total: 5,3 g/dm³

Acidez Volátil: 0,50 g/dm³

Açúcar: 0,6 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha





Trincaliar Reserva 2023



Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvissoles rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Trincadeira (40%), Alicante Bouschet (20%) e Aragonez (40%)

Vinificação:

Vinhas com 14 anos em cordão unilateral e produzido a partir de uvas próprias das castas com fermentação desenvolvida por leveduras indígenas.

A parcela que originou este vinho encontrava-se à época, no primeiro ano de conversão para agricultura biológica.

O prado natural, sem qualquer tipo de mobilização do solo, e sem irrigação, permite uma competição saudável pelos recursos e a protecção adequada do solo contra a erosão e a perda de humidade

Estágio:

Estagiou durante 30 meses em barricas usadas de carvalho francês, 20 meses em cubas de inox e 6 meses em garrafa.

Engarrafamento:

4666 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.a.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,30%

Ph. 3,69

Acidez Total: 5,1 g/dm³

Acidez Volátil: 0,76 g/dm³

Açúcar: 0,7 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha



Trincaliar Grande Reserva 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvisolos rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Trincadeira (40%), Alicante Bouschet (20%) e Aragonez (40%)

Vinificação:

Vinhas com 13 anos em cordão unilateral e produzido a partir de uvas próprias das castas com fermentação desenvolvida por leveduras indígenas.

Estágio:

Estagiou durante 24 meses em barricas usadas de carvalho francês, 2 meses em cubas de inox e 3 meses em garrafa.

Engarrafamento:

2000 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 15%

Ph. 3,68

Acidez Total: 5,3 g/dm³

Acidez Volátil: 0,67 g/dm³

Açúcar: 0,7 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha



Aragonez Grande Reserva 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvisolos rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Aragonez (100%)

Vinificação:

Vinhas com 13 anos em cordão unilateral e produzido a partir de uvas próprias das castas com fermentação desenvolvida por leveduras indígenas.

Estágio:

Estagiou durante 24 meses em barricas neutras usadas de carvalho francês.

Engarrafamento:

600 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

Ph. 3,79

Acidez Total: 4,9 g/dm³

Acidez Volátil: 0,65 g/dm³

Açúcar: 0,7 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha



Trincadeira Grande Reserva 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:
Mação calcário entre Borba e Estremoz. Luvisolos rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:
Trincadeira (100%)

Vinificação:
Vinhas com 13 anos em cordão unilateral e produzido a partir de uvas próprias das castas com fermentação desenvolvida por leveduras indígenas.

Estágio:
Estagiou durante 24 meses em barricas neutras usadas de carvalho francês.

Engarrafamento:
600 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:
n.d

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 14%
Ph. 3,58
Acidez Total: 5,4 g/dm³
Acidez Volátil: 0,69 g/dm³
Açúcar: 0,6 g/dm³

Enólogo:
João Mourinha



Touriga Nacional Grande Reserva 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvisolos rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Touriga Nacional (100%)

Vinificação:

Vinhas com 13 anos em cordão unilateral e produzido a partir de uvas próprias das castas com fermentação desenvolvida por leveduras indígenas.

Estágio:

Estagiou durante 24 meses em barricas neutras usadas de carvalho francês.

Engarrafamento:

866 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 15%

Ph. 3,48

Acidez Total: 6,4 g/dm³

Acidez Volátil: 0,72 g/dm³

Açúcar: 0,8 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha



Syrah Grande Reserva 2022

Classificação e Região:
Vinho Regional Alentejano

Clima e solo:

Maciço calcário entre Borba e Estremoz. Luvisolos rodocromicos cálcicos, calcários dolomíticos.

Castas:

Syrah (100%)

Vinificação:

Vinhas com 13 anos em cordão unilateral e produzido a partir de uvas próprias das castas com fermentação desenvolvida por leveduras indígenas.

Estágio:

Estagiou durante 24 meses em barricas neutras usadas de carvalho francês.

Engarrafamento:

1066 garrafas de 0,75 l.

Nota de Prova e gastronomia:

n.d

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 15%

Ph. 3,65

Acidez Total: 5,4 g/dm³

Acidez Volátil: 0,57 g/dm³

Açúcar: 0,5 g/dm³

Enólogo:

João Mourinha



Branco 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Arinto e Verdelho

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

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrino brilhante. Jovem com notas cítricas nomeadamente lima e toranja e ligeiras notas florais. No paladar tem acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado. Este vinho é bom companheiro de carapaus alimados à algarvia, marisco e peixe grelhado. Servir entre 8-10°C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes e Duarte Raimundo



Rosé 2024

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Syrah, Touriga Franca e Castelão

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

Nota de Prova e gastronomia:
Rosa pálido. Aromas a frutos vermelhos, nomeadamente framboesa e cereja. Frescura e acidez harmonizada num final longo e frutado. Fica bem com saladas e sushi.
Servir entre 8-10°C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,0%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes e Duarte Raimundo



Sauvignon Blanc 2024

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 – 16°C 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.
Acompanha bem com massas, camarões ou lagosta.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes



Chardonnay 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Chardonnay

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

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino. No nariz apresenta notas de pêssego, ananás e leve tostado abaunilhado e amanteigado. Na Boca é rico, intenso e longo. Acompanha carnes brancas, peixes gordos e pastas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes



Arinto 2023

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 – 14°C 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. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes e Duarte Raimundo



Verdelho 2023

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 – 14°C 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. Deve ser conservado a 16°C e servido entre 10-12°C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes e Duarte Raimundo



Reserva Viognier 2024

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. Conservar a 16°C e servir entre 10 – 12° C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes
Duarte Raimundo



Rosé Premium 2023

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. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes
Duarte Raimundo





Reserva Tinto 2022

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 de 225 lt.

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. Deve ser servido entre 10 - 12° C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes
Duarte Raimundo





Vinhas Tradicionais Negra Mole 2024

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. Servir entre 14 – 15° C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes
Duarte Raimundo

ADEGA
COOPERATIVA
da LOURINHÃ



Aguardente Lourinhã X.O.

Medalha de Ouro – Concurso dos Vinhos de Lisboa 2022
Grande Tambuladeira de Ouro “Melhor Aguardente”
4º Concurso Escanções de Portugal.

Classificação e Região:

DOC Lourinhã XO (Extra-old)

Clima e solo:

Clima Atlântico. Solos Mediterrâneos Pardos ou Vermelhos, normais ou para barros de arenitos finos, aluviosolos modernos.

Castas:

Seminário, Tália, Fernão Pires, Vital, Tinta Miuda e Castelão

Vinificação:

Esta aguardente com denominação de origem controlada Lourinhã, é obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, ricos em ácidos orgânicos sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. 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.

Estágio:

O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês limousin, carvalho português e castanheiro com capacidades entre 250 a 800 litros, nas tostas ligeira, média e forte. Blend de idade mínima de envelhecimento 8 anos e máxima 23 anos.

Engarrafamento:

8.000 garrafas de 70cl numeradas embaladas em caixa de cartão.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor topázio, brilhante com presença de esverdeado na sua lágrima, aroma intenso, ligeiro álcool, bastante madeira, baunilha, notas de especiarias, alguns frutos secos, sabor é quente, com alguma suavidade, um bom corpo, complexa e a sua evolução longa e persistente. Em copo de balão servida à temperatura ambiente.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 40%



Aguardente Lourinhã X.O. Matriz

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

Clima e solo:
Clima Atlântico. Solos Mediterrâneos Pardos ou Vermelhos, normais ou para barros de arenitos finos, aluvio solos modernos.

Castas:
Seminário, Tália, Fernão Pires, Vital, Tinta Miúda e Castelão.

Vinificação:
Aguardente obtida a partir de vinhos de baixo teor alcoólico, rico sem ácidos orgânicos sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. Sistema contínuo em coluna de cobre.

Estágio:
O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês limousin, carvalho português e castanheiro com capacidades entre 250 a 800 litros, nas tostas ligeira, média e forte. Blend de 5 e 6 anos.

Engarrafamento:
8.000 garrafas de 70cl numeradas embaladas em caixa de cartão.

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta uma cor topázio e um aspeto brilhante. Aroma doce com notas de madeira tostada, baunilha e frutos secos. Boca simples, mascarreta, corpo médio com ligeira aspereza, evolvente e um final de boca longo e persistente. Consumir no final de uma refeição. Pode acompanhar um café ou um chocolate com mais de 70% de cacau. Serviço em copo de balão à temperatura ambiente.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 41 %



Espumante Andreza Brut Nature

Classificação e Região:

Douro

Clima e solo:

Solo de transição de granito. Clima mediterrânico continental.

Castas:

Gouveio

Vinificação:

Espumante natural preparado seguindo o "Método Clássico". Ano de colheita de 2020, depois de cuidadosa fermentação e estágio em barricas usadas, foi efetuada a tiragem em Março de 2021. O Dégorgement foi efetuado em Janeiro de 2025.

Estágio:

Em barricas usadas.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina, límpido com bolha fina e persistente. Aroma com notas frutadas e de panificação. Na boca é fresco com mousse elegante e perlage extremamente fino. Final fresco e complexo. Consumido entre 6 a 10 °C.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Ph: 3,07

Acidez Total: 5,7 g/l

Açúcar Residual: <1,2 g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista



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, 15°C obtido a partir da prensagem direta das uvas. Segunda fermentação realizada segundo o método champanês com leveduras livres.

Estágio:

Estágio nas borras finas de 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Excelente espumante, robusto e simultaneamente delicado. Com a salinidade necessária para harmonizar com frutos do mar. É também uma ótima escolha para acompanhar aves e carnes de porco.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,00%

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Hugo Chaves de Sousa



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, 15°C obtido a partir da prensagem direta das uvas. Segunda fermentação realizada segundo o método champanês 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



Espumante Bruto Branco

Classificação e Região:

D.O.C. Bairrada

Clima e solo:

Solo calcário-argiloso, clima temperado

Castas:

Cerceal, Bical, Baga

Vinificação:

Espumante natural preparado seguindo o “Método Clássico”. O vinho base depois de cuidadosa fermentação e estágio sob borras finas, com mínimo de sulfitação, foi engarrafado com adição de novas leveduras, originando segunda fermentação dentro da garrafa.

Estágio:

Período mínimo de 12 meses antes do degorgement

Nota de Prova e gastronomia:

Cor citrina, límpido com bolha fina e persistente. Aromas bem frutados, frescos e citrinos. Sabor doce, macio e persistente. Final fresco com boa acidez e estrutura. Beber a temperatura de 6 – 8°C, como aperitivo, com sobremesas ou até acompanhando pratos de carne ou peixe.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,18

Acidez Total: 6,74 g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 4,30 g/l

SO₂ livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

António Narciso



Espumante Rosé

Classificação e Região:
D.O.C. Bairrada

Clima e solo:
Solo calcário-argiloso, clima temperado

Castas:
Touriga Nacional e Baga

Vinificação:
Vinificação: Este espumante é produzido de forma natural seguindo o "Método Clássico". A fermentação ocorre na garrafa em contato com as leveduras, seguida de um período de "remuage" antes do "degorgement".

Estágio:
Período mínimo de 12 meses antes do degorgement

Nota de Prova e gastronomia:
Apresenta uma bolha fina e persistente. Cor rosada.
Aroma com notas frutadas jovens e frescas, acompanhadas de ligeiros aromas florais.
Na boca, é um espumante fresco e harmonioso, com estrutura e volume, equilibrado em acidez e corpo, o que lhe confere um bom potencial gastronómico. Este espumante é adequado para acompanhar pratos de carne ou peixe, bem como para ser apreciado sozinho como aperitivo

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,50%
Ph. 3.16
Acidez Total: 6,08 g/l
Açúcar: 6,7 g/l
SO2 livre:
Contém Sulfitos.

Enólogo:
António Narciso



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



Exilado Grande Reserva Bruto Natural 2017

Classificação e Região:

D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Chardonnay.

Vinificação:

Vinhas de 50 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Uvas vindimadas em caixas de 15 kg e suavemente prensadas após uma curta maceração. Fermentação em barricas usadas de carvalho Francês nas borras com “batonnage” durante 12 meses.

Estágio:

Pelo menos 75 meses em garrafa, nas borras, antes de ser feita a “rémoage” e o “dégorgement”. 1º Dégorgement em 12/11/2025.

Engarrafamento:

n.d.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma a panificação e notas amanteigadas, com maçã madura. Boca com mousse delicada, bolha finíssima, apontamentos de brioche e frutos secos, complementados pelas notas amanteigadas da casta Chardonnay. Final muito refrescante e longo. Servir entre 8 e 10 °C. Acompanha bem leitão assado, salmão fumado, foie-gras, ostras, lagosta e queijos fortes do estilo roquefort.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 12,00%

Açúcares Redutores: 0,60 g/l

Ph. 3,26

Acidez Total: 5,81 g/l

Acidez Volátil: 0,62 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



Almeida Garrett Pét-Nat Rosé 2025

Classificação e Região:
D.O.C. Beira Interior

Clima e solo:

Vinho de montanha produzido em solos graníticos nas encostas da Serra da Estrela. As noites frias conferem-lhe frescura genuína deste clima. Das vinhas da Família Almeida Garrett, este vinho é cuidadosamente produzido para expressar o carácter único desta região.

Castas:

100% Touriga Franca

Vinificação:

Vinhas de 30 anos, produzindo em média 4.000 kg/ha. Uvas manualmente vindimadas em caixas de 15kg, garantindo a máxima qualidade dos bagos. Após um ligeiro esmagamento, o mosto é fermentado espontaneamente com leveduras indígenas. Antes do término da fermentação, o vinho é engarrafado para concluir a fermentação em garrafa, originando uma efervescência natural. O processo não inclui filtragem nem *dégorgement*, preservando a sua turbidez natural e carácter autêntico.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor rosada vibrante. No nariz, destaca-se pela frescura e elegância, com aromas de frutos vermelhos silvestres, notas florais subtis e um leve toque cítrico. Na boca, apresenta uma bolha delicada, acidez equilibrada e final refrescante. Servir entre 6 e 8° C. Perfeito para acompanhar pratos leves e frescos, como tâbuas de charcutaria, ceviche, ostras, sushi, ou até pratos de cozinha asiática com toques picantes. Ideal também para momentos descontraídos ao ar livre.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 11,00%

Ph. 3,44

Acidez Total: 5,06 g/l

Acidez Volátil: 0,24 g/l

Açúcares Redutores: 0,6 g/l

Enólogo:

Manuel Almeida Garrett



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 principal atenção de colher a azeitona e ser produzida no mínimo tempo possível, tem-se também o cuidado da campanha ser concluída antes da chegada das geadas características do inverno Transmontano, facto que este que pode deteriorar a qualidade do azeite. Não sendo aproveitada qualquer azeitona que tenha caído ao chão antes do arranque da apanha, a colheita processa-se mecanicamente nos locais mais recônditos com arejadores/vibradores de dorso, e nos olivais de melhor acesso com apanha mecânica com uso de trator e toldo “apara frutos”, técnicas que permitem preservar a estrutura da árvore e não danificar a azeitona. O transporte diário para o lagar é feito em pequenos palotes de 300kg. A manutenção do olival é cuidadosamente gerida, sempre com o cuidado de preservar a ecologia da árvore e do ecossistema, sempre numa perspectiva de respeito pela terra.

Laboração:

A azeitona é laborada num Lagar Ecológico com extracção feita a frio a temperaturas sempre inferiores a 20°C. 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:

De cor de fruta verde com reflexos dourados, tonalidades que lhe advêm das variedades usadas. Com um aroma frutado maduro, rama de tomate e tomate maduro, na boca apresenta um belo equilíbrio de amargo e doce, frutos secos como noz e amêndoa, o final de boca é picante e harmonioso. Ideal para acompanhar saladas e torradas bem como grelhados e legumes sauté.





Azeite Andreza Virgem Extra

Classificação e Região:

Azeite Virgem Extra da região do Douro

Variedade das Azeitonas:

Cobrançosa, Picual e Arbequina

Processo de extração:

Extração a frio

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma

Frutado intenso de azeitona verde e folhas, aroma bastante complexo, balsâmico com um toque de maçã, amêndoa verde e ervas.

Paladar

Corpo bem estruturado e persistente, tem um amargo picante e doce muito equilibrado.

Gastronomia

Ideal para saladas ou peixes grelhados

Acidez máxima: 0,3%



Azeite Rovisco Garcia Premium



Classificação e Região:

Azeite Virgem extra Alentejano

Olival:

Intensivo de regadio, com 400 oliveiras por hectare. Explorado de forma sustentável ao abrigo do programa de “produção integrada”.

Variedade das Azeitonas:

Pical

Processo de extração:

Extração a frio por centrifugação a duas fases

Descrição:

Elaborado exclusivamente a partir das azeitonas dos olivais próprios, o azeite Rovisco Garcia é um azeite virgem extra de qualidade superior, rico em nutrientes, polifenóis e vitamina E.

O aroma, de azeitona verde e erva, revela-se intenso e muito fresco. A baixa acidez resulta da colheita, no momento certo, de azeitonas sãs, que são processadas a baixa temperatura no próprio dia em que são colhidas. Finalmente, e para preservar todas as suas propriedades originais, o azeite Rovisco Garcia é embalado sem filtração.