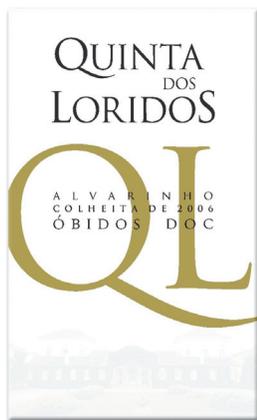


QUINTA DOS LORIDOS

Alvarinho
DOC Óbidos
Branco 2006

Bacalboá Vinhos de Portugal, S.A
Estrada Nacional nº 10
VILA NOGUEIRA DE AZEITÃO
2925-901 AZEITÃO | Portugal
e-mail: info@bacalboa.pt ou
quintadosloridos@bacalboa.pt
site: www.bacalboa.com
Telef. + 351 212 198 060
Fax: + 351 212 198 066



Vinho produzido com a casta Alvarinho que na Quinta dos Loridos encontra um terroir óptima para o seu cultivo com elevada qualidade. Parte do mosto fermenta em barricas novas de carvalho francês, tendo ficado o vinho em estágio durante 6 meses. O vinho resultante apresenta um aroma delicado, com ligeiras nuances de fruta tropical combinadas com notas subtis de madeira. Na boca é fresco, com fruta lembrando ameixa amarela e banana, muito mineral; a acidez bem presente, está bem integrada com a estrutura apresentando um final longo e persistente.

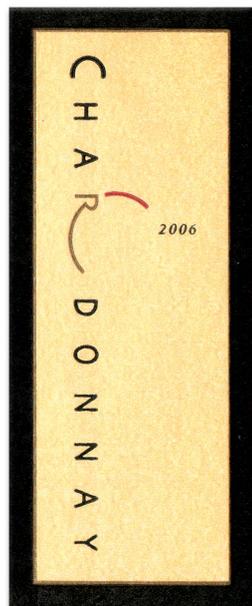
Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **4,50 €**

Enólogo Responsável:
Vasco Penha Garcia

RIBEIRO CORRÊA

Chardonnay
Regional Estremadura
Branco 2006

Casa Agrícola Ribeiro Corrêa, Lda
Quinta da Moita
2630-175 ARRUDA DOS VINHOS
| Portugal
e-mail: casa.agricola@ribeirocorrea.pt
Telef.: + 351 263 976 496
Fax: + 351 263 976 496



Elaborado a partir de uvas da casta Chardonnay, vindimadas manualmente e fermentadas em barricas novas de carvalho francês.

Após a fermentação o vinho foi submetido a "bâtonnage sur lies" durante 3 meses nas barricas onde fermentou.

De aroma fino e perfumado, na boca apresenta-se fresco mas volumoso, com um excelente equilíbrio entre álcool, acidez e as notas bem integradas da madeira onde estagiou.

Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **6,00 €**

Enólogos Responsáveis:
João e Pedro Corrêa

SANGUINHAL

Aragonez
Regional Estremadura
Tinto 2005

Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda
Quinta das Cerejeiras
2540-159 BOMBARRAL
Portugal
e-mail: info@vinhos-sanguinhal.pt
Site: www.vinhos-sanguinhal.pt
Telef.: + 351 262 609 190
Fax: + 351 262 609 191



No Sanguinhal, uma pequena aldeia da Estremadura, a família Pereira da Fonseca, utiliza as melhores castas para em cada ano produzir estes tintos.

Este Aragonez estagiado 6 meses em barricas de carvalho francês, apresenta-se com aroma a fruta madura, nota de frutos silvestres e muito equilibrado. Ideal para ser consumido já, com queijos, pratos de carne, peixe confeccionado e massas.

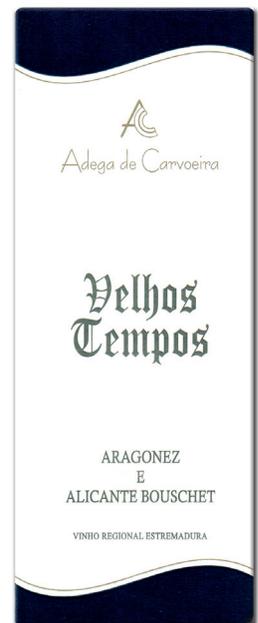
Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **3,80 €**

Enólogos Responsáveis:
Miguel Móteo e José António Fonseca

VELHOS TEMPOS

Aragonez
e Alicante-Bouschet
Regional Estremadura
Tinto

Adega Cooperativa de Carvoeira, CRL
Estrada Nacional 9 - CURVEL
2565-138 CARVOEIRA TVD | Portugal
e-mail: adg.carvoeira@mail.telepac.pt ou
acarvoeira@sapo.pt
Telef.: + 351 261 743 257
Fax: + 351 261 743 211



Vinho elaborado a partir de uma selecção rigorosa de uvas das castas Aragonez e Alicante-Bouschet, em curtimenta completa sob rigoroso controle de temperatura, com estágio em madeira.

Apresenta-se de cor granada, encorpado, macio, com aromas a frutos silvestres, notas a madeira e final persistente.

Deve servir-se a uma temperatura entre os 16 e 18°C.

Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **3,00 €**

Enólogo Responsável:
Julião Batista

Fonte: CVRE