



NÉCTARES

A nossa selecção

Para DESFRUTAR



D+D

De cor carmim com *nuances* de azul, o D+D é intenso e complexo no nariz, com excelentes aromas balsâmicos, florais e de madeira nobre. Neste vinho surgem notas de flor branca e de cítricos como a flor de laranjeira e a bergamota, conjugadas com café e alcaçuz preto, chá verde e cacau e, também, frutos pretos maduros. Subsistem ainda notas minerais muito intensas a lembrar ardósia. Potente e opulento na boca, com taninos doces que fazem prever uma grande longevidade, apresenta uma excelente estrutura e um amplo toque em boca, muito aveludado, com destaque para a integração impecável entre a fruta e a madeira.



Quinta do Rocio 2007

Oriundo da região da Estremadura, o Quinta do Rocio Tinto 2007 foi elaborado a partir das castas Shiraz, Merlot, Touriga Nacional e Grenache. Durante todo o processo fermentativo foram feitas duas remontagens diárias, tendo-se utilizado, em cada uma delas, metade do volume contido na cuba. Após a fermentação alcoólica foi mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procedeu à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho. O néctar estagiou nove meses em barricas de carvalho francês e revela-se ideal para acompanhar carnes vermelhas e de caça.



JCM Tinto

Com a chegada da Primavera estão de volta os dias mais longos e soalheiros. É altura de desfrutar do bom tempo. A pensar nisto, a Herdade da Calada sugere o JCM Tinto, um vinho com fruta bem marcada, envolvente e apelativo, com potencial para acompanhar carnes grelhadas, assados, pratos de caça, bem como queijos de pasta dura. Proveniente das castas Alfrocheiro, Touriga Nacional, Tinto Caiada e Trincadeira, apresenta notas de tabaco e ameixa, revelando-se firme e harmonioso na boca, com um longo final. Produzidas em vinhas velhas das castas já referidas, as uvas foram vindimadas manualmente.



NÉCTARES

A nossa selecção

Para os conhecedores e apreciadores, um bom vinho revela-se uma boa companhia nas horas de alegria, mas também noutros momentos.



Península Estremadura

As uvas são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação. O mosto sofre fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura e com uma maceração suave. É desta forma que se obtém o Peninsula Estremadura, um vinho muito macio na boca e que apresenta aromas a frutos vermelhos maduros e notas de baunilha. Com um final de boca persistente, deve ser consumido no prazo de cinco anos. Pelas suas características, este é um néctar óptimo para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes.

The Balvenie Golden Cask 14

Este whisky é caracterizado por uma doçura frutada, notas subtis de laranja, chocolate e baunilha, e um acabamento de aroma a carvalho. Os maltes The Balvenie constituem uma gama única, criada por David Stewart, o *malt master* da destilaria The Balvenie. Cada um tem um gosto muito particular, mas todos são ricos e possuem o carácter distintivo a mel dos whiskies The Balvenie. Produzido em Speyside nas Terras Altas escocesas, a sua excepcional qualidade deve-se ao facto de a destilaria conservar métodos artesanais para a produção de whisky de malte, que outros produtores já não empregam.

Taylor's Vargellas 2005

A Quinta da Vargellas é a mais reconhecida e prestigiada propriedade da Região Demarcada do Douro e conta com representantes de peso. Retinto profundo com um estreito rebordo púrpura, o Taylor Vargellas 2005 apresenta-se denso e firme no nariz, onde domina uma intrincada mistura de aromas a groselha, cereja e amora, intercalados com notas de damasco e ameixa. Sugestões de madeira de cedro, esteva e violetas conferem-lhe a dimensão exótica e característica dos *vintages* de Vargellas. Na boca, a primeira impressão é leve e contida, mas o final revela uma apertada malha de robustos taninos.