



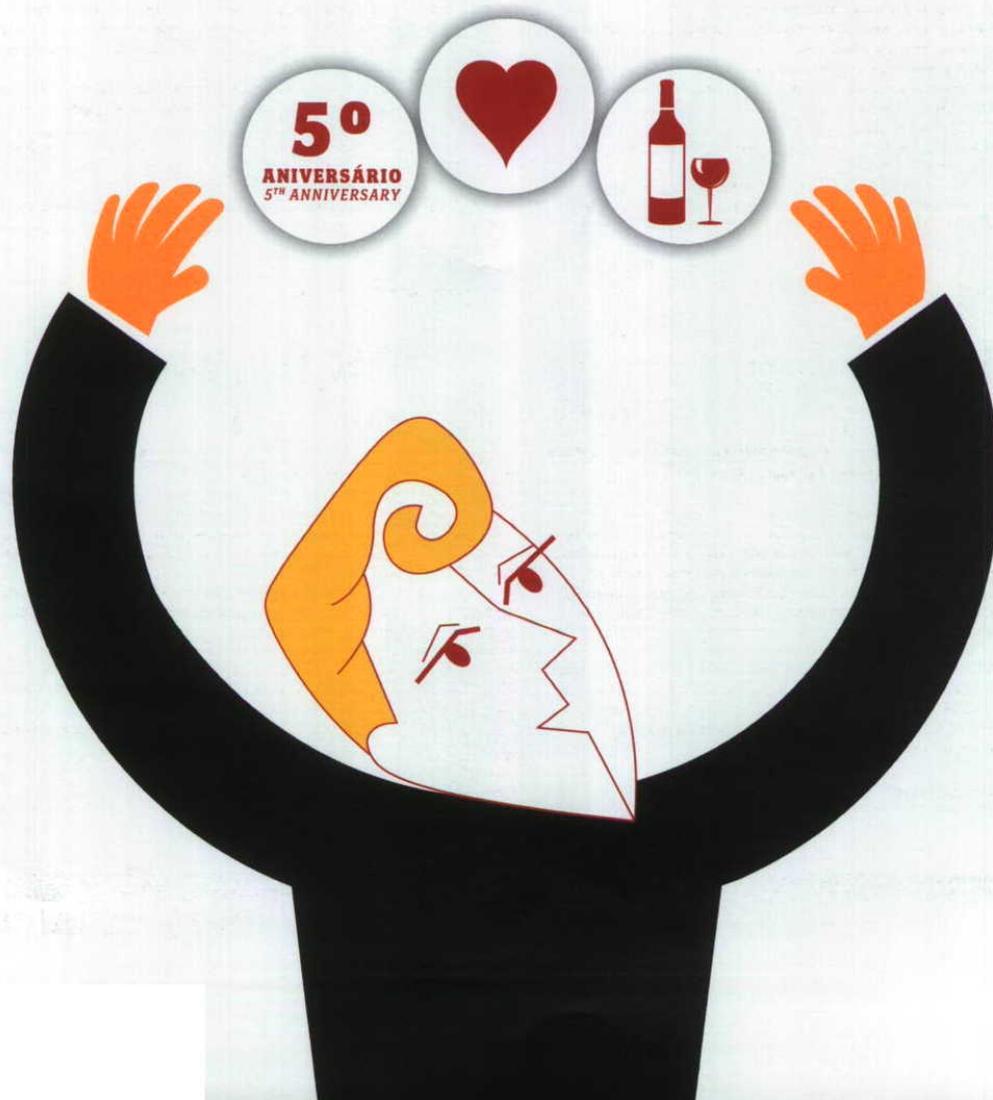
# Os Melhores Vinhos

## Best Wines

**Para desfrutar em pleno** *To be fully enjoyed*

**Nesta edição, como vem sendo hábito,  
compilamos os melhores vinhos  
provados no último ano (de setembro de 2010 a junho de 2011).  
Um guia de fácil consulta para que  
possa efetuar as suas escolhas.**

*In this issue, as it has become norm,  
we gathered the best wines tasted over the last year  
(from September 2010 to June 2011).  
An easy-to-use guide so that you can make your choices.*





península de setúbal



**18,5** **ALAMBRE**  
DOC MOSCATEL 20 ANOS  
€25,00 18,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Domingos Soares Franco

Castas/Varietais: Moscatel De Setúbal, Arinto, Malvasia, Boais.

**COR:** Topázio intensa, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Complexo e distinto; notas caramelizadas, fumados, intenso em frutos secos e figos, mel e ligeiro alecrim no final.  
**SABOR:** Extraordinariamente untuoso, com frescura elegante, frutado, com notas resinosas complexantes, especiarias, muito equilibrado, tem um final excelente!  
**COLOUR:** Crystal-clear, intense topaz colour.  
**AROMA:** Complex and different; caramelized notes, smoke, intense in nuts and figs, honey and slight rosemary in the finish.  
**FLAVOUR:** Extraordinarily unctuous, with elegant freshness, fruity, with complexing resinous notes, spices, very balanced, excellent finish!

José Maria da Fonseca, Vinhos +351 212 197 527



**18,5** **FRAGULHO**  
DOC MOSCATEL 2007  
€7,00 18,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . José Morais, Bento Morais

Castas/Varietais: Moscatel Galego Branco

**COR:** Dourada intensa, aspeto límpido.  
**AROMA:** Intenso à casta, com predominância para notas meladas e casca de laranja e tangerina, e agradáveis notas de evolução resultantes do estágio em madeira, exuberante.  
**SABOR:** Poderoso, complexo, com frescura distinta, excelente untuosidade, final muito persistente e de sedutora elegância.  
**COLOUR:** Clear, intense golden colour.  
**AROMA:** Intense varietal aroma, with honey notes and orange and tangerine rind standing out, pleasant notes of evolution resulting from the wood ageing, exuberant.  
**FLAVOUR:** Powerful, complex, with distinguished freshness, excellent unctuousity, very persistent finish and seductive elegance.

Casa dos Lagares +351 226 051 660

douro

tokaj-hegyalja



**18,3** **OREMUS**  
BRANCO COLHEITA TARDIA 2007  
€17,90 13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . András Bacsó

Castas/Varietais: Furmint, Zeta, Hárstvelü, Muscat de Lunel.

**COR:** Topázio aberta, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Intenso, exuberante; Damasco, citrinos, floral, ananás confitado, caramelo e mel subtil.  
**SABOR:** Extraordinária complexidade, untuoso, elegante, com excelente frescura, doçura no ponto, rico, deixa um final interminável e sedutor.  
**COLOUR:** Crystal-clear, light topaz colour.  
**AROMA:** Intense, exuberant; apricot, citrus fruit, floral, pineapple confit, caramel and subtle honey.  
**FLAVOUR:** Extraordinary complexity, unctuous, elegant, with excellent freshness, correct sweetness, rich, endless, seductive finish.

Tokaj - Oremus (Vinalda) +351 214 724 800



**18,3** **QUINTA DE GOMARIZ**  
REG BRANCO COLHEITA SELEC. 2010  
€8,20 13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . António Sousa

Castas/Varietais: Alvarinho.

**COR:** Citrina definida, aspeto cristalino com ligeiro gás.  
**AROMA:** Alvarinho exuberante onde predominam as notas de frutos brancos, alperce seco, frutos exóticos, citrinos, maracujá e flores brancas.  
**SABOR:** Mantém o perfil, crocante, muito harmonioso, fresco, seco, encorpado, deixa um final persistente e elegante.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined citrus, slightly fizzy.  
**AROMA:** Exuberant Alvarinho wine in which the notes of white fruits, dry apricot, exotic and citrus fruit, passion fruit and white flowers predominate.  
**FLAVOUR:** It preserves the profile in the mouth, crisp, very harmonious, fresh, dry, full-bodied; persistent, elegant finish.

Quinta De Gomariz | +351 252 891 144

minho

alentejo



**18,3** **ZAMBUJEIRO**  
REG TINTO 2005  
€93,60 15,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Alain Bramaz, Luis Lourinho, Nuno Malta

Castas/Varietais: Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez.

**COR:** Rubi intenso, limpo.  
**AROMA:** Rico em frutos pretos como cassis e mirtilos, com notas de frutos vermelhos, ligeiro floral, e no final o cacau, café e especiarias;  
**SABOR:** Cheio, excelente volume, redondo, com taninos firmes e macios, excelente acidez, muito equilibrado e mostra uma evolução perfeita, complexo, guloso; deixa um final interminável e pleno de elegância.  
**COLOUR:** Clean, intense ruby colour.  
**AROMA:** Rich in black fruit such as black currant and blueberries, with notes of red fruit, slight floral, and in the finish cocoa, coffee and spices;  
**FLAVOUR:** Full, excellent volume, round, with firm, smooth tannins, excellent acidity, very balanced and perfect evolution, complex, glutinous; endless, very elegant finish.

Quinta do Zambujeiro +351 268 801 431



**18,0** **CASA DO CAPITÃO-MOR**  
REG BRANCO RESERVA 2008  
€19,70 12,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Rui Cunha

Castas/Varietais: Alvarinho.

**COR:** Citrino, limpo.  
**AROMA:** Exuberante e guloso; notas de pêsego e ananás em destaque, frutos citrinos, flor de laranjeira, madeira muito subtil e bem integrada.  
**SABOR:** Muito vivo, com acidez refrescante, fruta bem presente, gordo, rico, com um equilíbrio fantástico, deixa um final prolongado e elegante.  
**COLOUR:** Clean, citrus colour.  
**AROMA:** Exuberant and glutinous; notes of peach and pineapple standing out, citrus fruit, orange blossom, very subtle, well integrated wood.  
**FLAVOUR:** Very lively, with refreshing acidity, noticeable fruit, fat, rich, with fantastic balance, long, elegant finish.

Quinta de Paços Soc. Agric. +351 968 018 145

minho

10,0 → 12,9 PONTOS/POINTS  
NÃO É PUBLICADO/IT IS NOT PUBLISHED

13,0 → 14,9 PONTOS/POINTS  
MÉDIO/AVERAGE

15,0 → 16,4 PONTOS/POINTS  
BOM/GOOD

16,5 → 17,9 PONTOS/POINTS  
MUITO BOM/VERY GOOD

18,0 → 20,0 PONTOS/POINTS  
EXCELENTE/EXCELLENT

EMBALAGEM  
PACKAGING



BEBER JÁ OU GUARDAR  
DRINK NOW OR KEEP

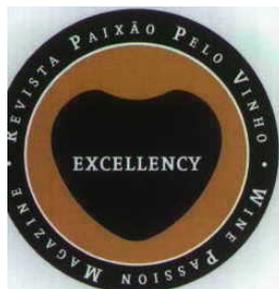
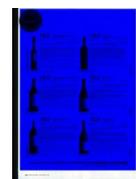


GUARDAR  
TO KEEP



BEBER JÁ  
DRINK NOW





península de setúbal



Casa Ermelinda Freitas Vinhos +351 265 988 000

18,0

CASA ERMELINDA FREITAS  
DOC MOSCATEL 2000

€25,00



19,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Jaime Quendera

Castas/Varietais: Moscatel de Setúbal

**COR:** Topázio com ligeiros tons alaranjados, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Pleno de pureza aromática, exuberante e complexo; intenso em laranja confitada, alperce seco, especiarias, ligeiro verniz e toque de mel.  
**SABOR:** Excelente untuosidade, denso, rico, notas de frutos secos, ligeiro tabaco, acidez muito refrescante, final elegante e muito persistente.  
**COLOUR:** Crystla-clear, topaz colour with slight orange tones.  
**AROMA:** Full of aromatic purity, exuberant and complex; intense in orange confit, dried apricot, spices, slight varnish and touch of honey.  
**FLAVOUR:** Excellent unctuousity, dense, rich, notes of nuts, slight tobacco, quite refreshing acidity, elegant, quite persistent finish.

douro



Duorum Vinhos +351 268 339 910

18,0

DUORUM - VINHA DE CASTELO MELHOR  
PORTO VINTAGE 2008

€29,00



20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . José Soares Franco

Castas/Varietais: Touriga Nacional, Touriga franca, Souzão.

**COR:** Violácea com ligeiros tons acastanhados, aspecto empoadado.  
**AROMA:** Muito persistente; Pleno de flores, frutos pretos de baga, ligeiros frutos secos, notas de caruma, pimenta rosa, chocolate...  
**SABOR:** Guloso; extraordinário volume de boca, pujante, taninos vigorosos, a fruta bem presente, boa acidez, estrutura correcta, termina prolongado e promissor.  
**COLOUR:** Dusty, violet colour with slight brown tones.  
**AROMA:** Very persistent; full of flowers, black berries, slight nuts, notes of dried pine needles, pink pepper, chocolate...  
**FLAVOUR:** Gluttonous; extraordinary mouth volume, powerful, fierce tannins, very noticeable fruit, nice acidity, correct structure, long, promising finish.

alentejo



Quinta do Zambujeiro +351 268 801 431

18,0

TERRA DO ZAMBUJEIRO  
REG TINTO 2005

€46,80



15,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Alain Bramaz, Luís Lourinho, Nuno Malta

Castas/Varietais: Aragonéz, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon..

**COR:** Rubi, limpo.  
**AROMA:** Notas fumadas invadem o copo, cereja em licor, frutos vermelhos maduros, subtil floral, a mostrar evolução ligeira e positiva, especiarias de grande complexidade e madeira elegante.  
**SABOR:** Seguro, equilibrado, elegante; as especiarias estão fantásticas no conjunto, boa acidez, macio, taninos doces, gordo, final persistente e sedutor.  
**COLOUR:** Clean, ruby colour.  
**AROMA:** Smoke notes invade the body, cherry in liqueur, ripe red fruit, subtle floral, revealing slight, positive evolution, great complexity spices and elegant wood.  
**FLAVOUR:** Secure, balanced, elegant; fantastic spices in the set, nice acidity, smooth, tamed tannins, fat, persistent, seductive finish.

lisboa



Quinta do Pinto +351 263 769 216

18,0

QUINTA DO PINTO  
REG BRANCO 2008

€18,50



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Rui Reinguina

Castas/Varietais: Viognier, Marsanne, Roussanne.

**COR:** Palha dourada, limpo.  
**AROMA:** Exuberante; floral, complexo e diferenciador, ligeira nota de damasco seco rematado com elegante madeira e toque caramelizado.  
**SABOR:** Corpo de elevada estrutura, madeira mais evidente mas a combinar na perfeição com as notas florais, bela acidez, untuoso e rico, deixa um final persistente e muito sedutor.  
**COLOUR:** Clean, golden straw colour.  
**AROMA:** Exuberant; floral, complex and distinctive, slight note of dry apricot finished with elegant wood and a candied touch.  
**FLAVOUR:** Body of great structure, more noticeable wood combining perfectly with the floral notes, nice acidity, unctuous and rich, persistent, very seductive finish.

douro



Veredas do Douro | +351 225 313 020

18,0

CORPUS  
DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2009

€10,30



14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Gabriela Canossa

Castas/Varietais: Códega do Larinho, Viosinho, Rabigato.

**COR:** Amarela citrina definida, aspeto limpo e cristalino.  
**AROMA:** Muito elegante; com notas de frutos de polpa branca maduros perfeitamente integrados em madeira de qualidade.  
**SABOR:** Muito equilibrado resultando num conjunto harmonioso, acidez em excelente plano, encorpado, rico, a revelar notas de frutos exóticos maduros, termina persistente e sedutor.  
**COLOUR:** Crystal-clear, clean, defined citrus yellow colour.  
**AROMA:** Very elegant; with notes of ripe white pulp fruits perfectly integrated with quality wood.  
**FLAVOUR:** Very balanced resulting in a harmonious set, acidity in excellent plan, full-bodied, rich, revealing notes of ripe exotic fruit; persistent, seductive finish.



# QUINTA DO PÊGO

TINTO GRANDE RESERVA 2007

OS MELHORES VINHOS BEST WINES

€13,00 → 14,0% VOL.

ENÓLOGO OENOLOGIST

Wouter Pienaar

CASTAS VARIETAIS

Touriga Nacional, Touriga Franca,

Tinto Cão, Sousão.

DOC DOURO

18,0

COR: Rubi intensa, aspeto límpido.

AROMA: Exuberante, predominante em notas de frutos vermelhos frescos, e frutos do bosque de bago, deixando um final rico e especiado.

SABOR: Com excelente estrutura, bom corpo e bom volume, frutado, com notas de baunilha e pimenta a complexar, acidez excelente a prometer longevidade, taninos redondos e firmes, deixa um final persistente e elegante.

COLOUR: Crystal clear, intense ruby colour.

AROMA: Exuberant, notes of fresh red fruits, and wild berry fruits predominating; rich, spicy finish.

FLAVOUR: With excellent structure, good body and nice volume, fruity, with notes of vanilla and pepper adding some complexity, excellent acidity promising longevity, round, firm tannins; persistent, elegant finish.

HOTEL RURAL QUINTA DO PÊGO

Valença do Douro

T. +351 254 730 070

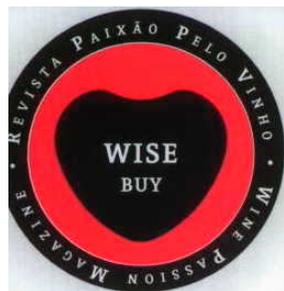
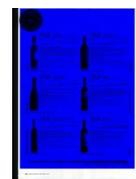
info@quintadopego.com

www.quintadopego.com



De acordo com documentos históricos, a produção de vinho na Quinta do Pêgo remonta a 1548 e, muito provavelmente, à ocupação romana. Atualmente a Quinta do Pêgo é composta por 33 hectares de área, sendo que 30 são área plantada. De destacar que o solo é de classificação A, a mais elevada na região, originando uvas de elevada qualidade, utilizadas para a produção de Vinho do Porto Vintage e LBV (Late Bottled Vintage). O enólogo responsável é o sul-africano Wouter Pienaar, acompanhado de Luciano Madureira, pois a vinificação e a comercialização estão entregues à Rozés. Os vinhos da Quinta do Pêgo pretendem satisfazer o comum apreciador mas também o apreciador exigente, pois são vinhos modernos, com caráter e com longevidade, resultando do melhor que a vinha oferece, não esquecendo as vinhas velhas, numa perfeita aliança entre a tradição e a modernidade. As castas privilegiadas são: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz e Sousão. Os DOC Douro são sempre Grande Reserva, e entre estes os Portos Vintage e LBV são já várias as distinções alcançadas. Recentemente chegados ao mercado estão o DOC Douro tinto Grande Reserva 2007, aqui apresentado, e o Porto LBV 2006, um vinho de aroma cativante, de caráter frutado e floral, com evidência para a presença de frutos vermelhos macerados, morangos, framboesas, cerejas, especiarias finas no final, encorpado, revela garra apesar dos seus taninos redondos, mostra juventude sedutora, tem boa acidez, termina persistente e harmonioso.

According to historical documents, the wine production in Quinta do Pêgo dates back to 1548 and probably to the Roman occupation. Currently, Quinta do Pêgo has 33 hectares of area, of which 30 hectares are planted. One should highlight the A rating of the soil, the highest in the region, producing high quality grapes, used for the production of Vintage and LBV (Late Bottled Vintage) Port Wines. The oenologist in charge is the South African Wouter Pienaar, accompanied by Luciano Madureira, as the winemaking and sales are of the responsibility of Rozés. Quinta do Pêgo wines aim at satisfying the average wine lover, but also the most demanding one, as they are modern wines, with character and longevity, resulting from the best the vineyards have to offer, without forgetting old vineyards in a perfect combination between tradition and modernity. The main varieties are: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz and Sousão. DOC Douro Wines are always Grand Reserve wines, and together with Vintage and LBV Port Wines many distinctions have already been awarded. It were recently launched on the market the DOC Douro Grand Reserve Red 2007, highlighted in this page, and LBV Port 2006 with captivating aroma, fruity and floral character, with highlight for the presence of macerated red fruits such as strawberries, raspberries, cherries, fine spices in the finish, full body in the mouth, shows potential despite its round tannins, seductive youth, good acidity; persistent, harmonious finish.



douro



**17,5**  
**GRANDJÓ**  
 DOC BRANCO COLHEITA TARDIA 2007  
 €13,00 12,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Jorge Moreira

Castas/Varietals: Semillon

**COR:** Topázio aberta, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Complexo, distinto; com muito carácter, podridão nobre bem presente, notas intensas de damasco, geleia de frutos ácidos a conferir frescura, ligeiro tostado, frutos secos.  
**SABOR:** A confirmar o nariz, encorpado, com boa untuosidade, boa estrutura, conjunto harmonioso, deixa um final prolongado e elegante.  
**COLOUR:** Crystal-clear, light topaz colour.  
**AROMA:** Complex, different; with plenty of character, noble rot quite noticeable, intense notes of apricot, acid fruit jelly imparting freshness, slight toast, nuts.  
**FLAVOUR:** Confirming the nose, full-bodied, with nice unctuousity, nice structure, harmonious set, long, elegant finish.

Real Companhia Velha +351 800 202 615

bairrada



**17,0**  
**QUINTA DE BAIXO**  
 BRANCO BRUTO 2007  
 €5,90 12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Sérgio Silva

Castas/Varietals: Bical, Arinto, Maria Gomes.

**COR:** Citrina clara, atrativa, aspeto cristalino, bolha fina e cordão muito persistente.  
**AROMA:** Muito apelativo, jovem, com notas florais intensas e frutos tropicais.  
**SABOR:** Mousse intensa, acidez crocante, frutado intenso, deixa um final fresco e jovem, com boa persistência.  
**COLOUR:** Crystal-clear, attractive light citrus colour with fine bubble and very persistent stream.  
**AROMA:** Very appealing, young, with intense floral notes and tropical fruits.  
**FLAVOUR:** Intense mousse, crisp acidity, intense fruity profile, fresh, young finish with nice persistency.

Quinta de Baixo - Vinhos da Bairrada | +351 231 423 180

península de setúbal



**17,0**  
**MALO MOSCATEL DE SETÚBAL**  
 DOC MOSCATEL 2007  
 €4,00 18,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Luis Simões

Castas/Varietals: Moscatel de Setúbal

**COR:** Topázio definida, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Elegante; notas de alperce seco, casca de laranja confitada, frutos secos, flores, ligeiro tostado, cardomomo.  
**SABOR:** Frutado, macio, frescura sedutora, notas de nozes, amêndoas e avelãs em destaque, denso, deixa um final persistente e harmonioso.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined topaz colour.  
**AROMA:** Elegant; notes of dried apricot, orange peel confit, nuts, flowers, slight toast, cardamom.  
**FLAVOUR:** Fruity, smooth, seductive freshness, notes of walnuts, almonds and hazelnuts standing out, persistent, harmonious finish.

Malo Tojo Estates +351 212 197 610

alentejo



**17,5**  
**CONVENTUAL**  
 REG. BRANCO RESERVA 2008  
 €6,40 13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Rui Vieira

Castas/Varietals: Arinto, Fernão Pires, Roupeiro.

**COR:** Palha aberta, aspeto límpido.  
**AROMA:** Grande intensidade aromática, predominante em frutos tropicais, alperce seco, casca de laranja confitada, nuances de especiarias no final.  
**SABOR:** Confirma o perfil do nariz, excelente volume, frescura equilibrada, toque de mineralidade, bom corpo, termina persistente e elegante.  
**COLOUR:** Clear, light straw colour.  
**AROMA:** Great aromatic intensity, tropical fruits predominating, dried apricot, confited orange rind, nuances of spices in the finish.  
**FLAVOUR:** It confirms the nose profile, excellent volume, balanced freshness, touch of minerality, nice body, persistent, elegant finish.

Adega Cooperativa de Portalegre +351 245 300 530

península de setúbal



**17,0**  
**THASOS**  
 DOC MOSCATEL 2008  
 €4,85 17,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Osvaldo Amado

Castas/Varietals: Moscatel de Setúbal

**COR:** Topázio com ligeiros tons alaranjados, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Intenso, com boa complexidade, notas de casca de laranja confitada, frutos secos, frutos caramelizados, açúcar torrado.  
**SABOR:** Agradável volume de boca, boa frescura, notas florais elegantes juntam-se ao conjunto evidenciado no nariz, final persistente e elegante.  
**COLOUR:** Crystal-clear, topaz with orange tones.  
**AROMA:** Intense, with nice complexity, notes of orange peel confit, nuts, caramelized fruits, toasted sugar.  
**FLAVOUR:** Pleasant mouth volume, nice freshness, elegant floral notes are added to the set revealed on the nose, persistent, elegant finish.

Enoport +351 219 687 330

douro



**16,9**  
**SEDINHAS**  
 DOC TINTO RESERVA 2007  
 €6,00 14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Luis Rodrigues

Castas/Varietals: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

**COR:** Granada ligeira, aspeto límpido.  
**AROMA:** Complexo, fruta com boa evolução, ligeiro floral, madeira bem integrada, harmonioso.  
**SABOR:** Entra quente na boca, cheio, taninos sedosos, acidez correta, tudo equilibrado, termina prolongado e guloso.  
**COLOUR:** Clear, light garnet colour.  
**AROMA:** Complex, fruit with nice evolution, slight floral, well integrated wood, harmonious.  
**FLAVOUR:** Warm entry in the mouth, full, silky tannins, correct acidity, everything in balance, long, gluttonous finish.

António Caetano de Sousa Girão +351 964 035 820



# VALE DA CALADA

OS MELHORES VINHOS BEST WINES

ROSÉ 2010

€3,35 → 13,0% VOL.

ENÓLOGO ENOLOGIST

Eduardo Cardeal

CASTAS VARIETALS

Aragonez.

REGIONAL ALENTEJO

17,0

COR: Rosado claro, aspeto cristalino.

AROMA: Boa intensidade aromática, predominante em frutos vermelhos frescos, morangos, cerejas e framboesas, toque mineral e suave floral, elegante.

SABOR: Bom equilíbrio, acidez a sustentar a doçura até ao final da prova, frescura a conferir elevado potencial gastronómico, frutado, deixa um final persistente e cativante.

COLOUR: Crystal-clear, light pink colour.

AROMA: Nice aromatic intensity, fresh red fruits, strawberries, cherries and raspberries standing out, mineral touch and soft floral, elegant.

FLAVOUR: Nice balance, acidity sustaining the sweetness until the end of the tasting, freshness imparting high gastronomic potential, fruity; persistent, captivating finish.



HERDADE DA CALADA

B.C.H. - Comércio de Vinhos S.A.

T. +351 266 470 030

F. +351 266 470 031

geral@herdadecalada.com

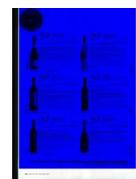
www.herdadecalada.com



➤ A Herdade da Calada apresenta características invulgares, pelo estilo excelência das suas edificações. O visitante encontrará para além de uma das mais modernas adegas de Portugal uma propriedade e um ambiente encantador. As actuais edificações foram inicialmente estabelecidas pelos descendentes do Duque de Lencastre, que em 1854, criaram uma jóia no coração do Alentejo. Os actuais proprietários são um casal de empresários Franceses, D. Maria e Sr. Jean Claude Penauille, que pretendem dar continuidade ao projecto, sempre orientado para a obtenção de produtos da mais elevada qualidade. Uma visita à Herdade será certamente compensadora. Além da oportunidade de provar os deliciosos vinhos da Calada o maravilhoso cenário convida os visitantes a aproveitar a relaxante atmosfera envolvente. Parta à descoberta dos aromas do Alentejo: aprecie vinhos plenos de estrutura, equilíbrio, elegância e personalidade.



➤ Herdade da Calada displays unusual characteristics, due to the excellent style of its facilities. The visitor will find, in addition to one of the most modern wineries in Portugal, a delightful estate and ambience. The current facilities were initially built by the descendants of the Duke of Lencastre, who in 1854, created a jewel in the heart of Alentejo. The current owners are a couple of French businesspeople, Ms. Maria and Mr. Jean Claude Penauille, who intend to continue the project, always focused on producing high quality products. A visit to the Herdade will certainly be a rewarding experience. Besides the opportunity to taste the delicious Calada wines, the wonderful scenario invites the visitors to take advantage of the relaxing surrounding atmosphere. Set out to the discovery of the aromas of Alentejo: enjoy wines full of structure, balance, elegance and character.



**16,8** POÇO DO LOBO  
BRANCO BRUTO 2006

€6,89 13,0 % vol.



Enólogo/Oenologist . José Carvalho

Castas/Varietais: Chardonnay, Arinto.

**COR:** Palha clara, aspeto límpido, bolha fina e persistente.  
**AROMA:** Complexo, muito apelativo; notas de frutos tropicais conjugadas com a elegância típica da casta Arinto, toque fumado a rematar.  
**SABOR:** Destaca-se pela frescura, a fruta está bem presente, boa mousse, acidez correta, final persistente e elegante.  
**COLOUR:** Clear, light straw colour; fine, persistent bubble.  
**AROMA:** Complex, very appealing; notes of tropical fruits combined with the typical elegance of the Arinto varietal, touch of smoke in the finish.  
**FLAVOUR:** It stands out for the freshness, noticeable fruit, nice mousse, correct acidity, persistent, elegant finish.

Caves São João - Soc. Vinhos Irmãos Unidos | +351 234 743 118

bairrada

**16,7** TONS DE DUORUM  
DOC BRANCO 2010

€3,90 13,0 % vol.



Enólogo/Oenologist . José Maria Soares Franco

Castas/Varietais: Viosinho, Rabigato, Verdeho, Arinto.

**COR:** Citrina definida, aspeto limpo e brilhante.  
**AROMA:** Fruta cativante com notas predominantes em frutos cítricos frescos e frutos exóticos, ligeiro floral, notas de confeitaria.  
**SABOR:** Interessante mineralidade conjuga-se com as notas frutadas e florais, bom corpo e volume, acidez perfeita, rico, termina persistente e elegante.  
**COLOUR:** Brilliant, clean, defined citrus colour.  
**AROMA:** Captivating fruit with predominating notes of fresh citrus and exotic fruit, slight floral, notes of confectionery.  
**FLAVOUR:** Interesting minerality combined with fruity and floral notes, nice body and volume, perfect acidity, rich; persistent, elegant finish.

Duorum Vinhos | +351 254 123 456

douro

**16,7** TI BENTO  
VQPRD TINTO RESERVA 2007

€4,50 14,0 % vol.



Enólogo/Oenologist . Jaime Quendera

Castas/Varietais: Castelão.

**COR:** Rubi escuro, límpido.  
**AROMA:** Exuberante, com excelente maturidade, notas de fruta bem marcadas, cereja cristalizada, especiarias, madeira presente e harmoniosa.  
**SABOR:** Entra na boca com vivacidade e personalidade, taninos vivos mas domados, boa acidez, notas ligeiras de café, fruta desidratada e alguma compota, final prolongado e complexo.  
**COLOUR:** Clean, dark ruby colour.  
**AROMA:** Exuberant, with excellent maturity, very noticeable notes of fruit, candied cherry, spices, present, harmonious wood.  
**FLAVOUR:** Entry in the mouth characterised by liveliness and personality, lively, yet tamed tannins, nice acidity, slight notes of coffee, dehydrated fruit and some jam, long, complex finish.

Soc. Agrícola Ti Bento +351 235 995 138

palmela

**16,7** MESSALA  
DOC (SUB-REG MONÇÃO E MELGAÇO)  
BRANCO 2010

€6,00 13,5 % vol.



Enólogo/Oenologist . João Garrido

Castas/Varietais: Alvarinho.

**COR:** Citrina aberta com ligeiros tons esverdeados, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Boa persistência aromática, notas predominantes em lima, ananás, manga, pêssego e outros frutos tropicais.  
**SABOR:** Entra com boa frescura, notas cítricas em maior destaque, volume de boca distinto, envolvente, deixa um belo final, muito persistente.  
**COLOUR:** Crystal-clear, light citrus colour with slight green tones.  
**AROMA:** Nice aromatic persistency, predominating notes of lime, pineapple, mango, peach and other tropical fruits.  
**FLAVOUR:** Nice freshness on the mouth entry, citrus fruit standing out, distinguished mouth volume, engaging; beautiful, very persistent finish.

Grande Porto | +351 224 663 220

verde

**16,7** QUINTA DA LEVADA  
DOC BRANCO 2010

€4,50 12,0 % vol.



Enólogo/Oenologist . António Sousa

Castas/Varietais: Azal

**COR:** Citrina definida com ligeiros tons esverdeados, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Intenso, bastante jovem, predominante em notas tropicais, cítricos e nuances florais; muito elegante.  
**SABOR:** Frutado, fresco, com agradável volume de boca, harmonioso, crocante, termina longo e com sedutora persistência.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined citrus colour with slight green tones.  
**AROMA:** Intense, quite young, tropical and citrus notes and floral nuances predominating; very elegant.  
**FLAVOUR:** Fruity, fresh, with pleasant mouth volume, harmonious, crisp, long, seductively persistent finish.

Quinta da Levada, Soc. Agric. +351 255 098 854

verde

**16,5** QUINTA DOS ABIBES  
ROSE BRUTO 2007

€7,40 12,0 % vol.



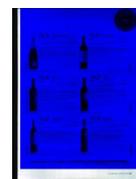
Enólogo/Oenologist . Osvaldo Amado

Castas/Varietais: Baga.

**COR:** Rosada intensa, aspeto cristalino, bolha fina e persistente.  
**AROMA:** Muito fresco e vivo, notas de frutos vermelhos em destaque.  
**SABOR:** Acidez crocante, mousse elegante, frutado, final longo e harmonioso.  
**COLOUR:** Crystal-clear, intense pink colour; fine, persistent bubble.  
**AROMA:** Very fresh and lively, notes of red fruits standing out.  
**FLAVOUR:** Crisp acidity, elegant mousse, fruity profile, long, harmonious finish.

Quinta dos Abibes | +351 917 206 861

bairrada



bairrada



**16,5** MARQUÊS DE MARIALVA  
BLANC DE NOIR BRUTO RESERVA 2008  
€6,20 12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Ricardo Botelho, Osvaldo Amado

Castas/Varietais: Baga.

**COR:** Citrina definida, aspeto cristalino, bolha fina de notória persistência.  
**AROMA:** Frutado exuberante, notas de geleia, frutos secos e desidratados, fresco e elegante.  
**SABOR:** Revela boa e abundante mousse, complexo, com evidentes notas de frutos vermelhos, boa acidez, deixa um final prolongado e fresco.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined citrus colour; fine bubble of noticeable persistency.  
**AROMA:** Exuberant fruity profile, notes of jelly, dry and dehydrated fruits, fresh and elegant.  
**FLAVOUR:** It reveals nice, abundant mousse, complex, with noticeable notes of red fruits, nice acidity, long, fresh finish.

Adega Cooperativa de Cantanhede | +351 231 419 540



**16,5** POUCO-COMUM  
REG MINHO BRANCO 2010  
€4,85 12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Carlos Teixeira

Castas/Varietais: Alvarinho.

**COR:** Citrina definida, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Intenso e exuberante, predominante em banana madura e citrinos, ligeiras notas de frutos tropicais, notas minerais no final.  
**SABOR:** Frutado, com notas florais, envolvente, com frescura atenuada, termina longo e macio.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined citrus colour.  
**AROMA:** Intense and exuberant, ripe banana and citrus fruit predominating, slight notes of tropical fruit, mineral notes in the finish.  
**FLAVOUR:** Fruity, with floral notes, engaging, with softened freshness; long, smooth finish.

Quinta da Lixa | +351 255 490 590

Minho

península de setúbal



**16,5** AMEIAS  
REG TINTO 2009  
€4,50 14,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Filipe Cardoso

Castas/Varietais: Syrah.

**COR:** Rubi intenso, límpido.  
**AROMA:** Expressivo, com notas de cassis interessantes e outros frutos pretos, perfil jovem com boa complexidade, especiarias e chocolate no final.  
**SABOR:** Elegante, entra fresco, a madeira a pedir mais algum tempo para casar com a fruta, taninos secos a marcar presença, boa acidez, final persistente a relembrar o chocolate.  
**COLOUR:** Clear, intense ruby colour.  
**AROMA:** Expressive, with interesting notes of black currant and other black fruits, young profile with nice complexity, spices and chocolate in the finish.  
**FLAVOUR:** Elegant, fresh entry in the mouth, wood requiring some more time to match the fruit, noticeable dry tannins, nice acidity, persistent finish reminding the chocolate.

Sivipa +351 212 351 264



**16,0** LOIOS  
REG TINTO 2009  
€3,50 14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Portugal Ramos

Castas/Varietais: Aragonez, Trincadeira, Castelão.

**COR:** Cor rubi definida; aspecto límpido.  
**AROMA:** Frutado intenso, predominante em frutos vermelhos frescos. O nariz revela ainda nuances de geleia destes frutos e de cassis.  
**SABOR:** É um vinho frutado, macio e com uma acidez equilibrada. Tem bom volume de boca e termina harmonioso.  
**COLOUR:** Clear, defined ruby colour.  
**AROMA:** Intense fruity, predominating fresh red fruits. The nose also reveals nuances of red fruit and currant jelly.  
**FLAVOUR:** It is a fruity, smooth wine and with balanced acidity. It has nice mouth volume and a harmonious finish.

J. Portugal Ramos Vinhos +351 934 724 522

alentejo

alentejo



**16,0** ADEGA DE BORBA  
DOC ROSÉ 2010  
€3,00 13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Óscar Gato

Castas/Varietais: Aragonez.

**COR:** Rosado subtil, aspeto limpo e cristalino.  
**AROMA:** Harmonioso, frutos vermelhos frescos, cerejas e ameixa.  
**SABOR:** Bom corpo e bom volume, acidez correta a equilibrar a doçura, frutado, final persistente e jovem.  
**COLOUR:** Clean, crystal-clear, subtle pink colour.  
**AROMA:** Harmonious, fresh red fruits, cherries and plums.  
**FLAVOUR:** Nice body and volume, correct acidity balancing the sweetness, fruity; persistent, young finish.

Adega Cooperativa de Borba | +351 268 891 660



**15,5** MONSARAZ  
DOC ROSÉ 2010  
€3,40 12,5 % vol.

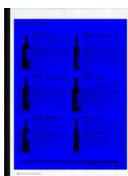
Enólogo/Oenologist . Rui Veladas

Castas/Varietais: Aragonez, Trincadeira, Castelão.

**COR:** Rosado claro com tons salmão, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Frutado e floral, com destaque para as notas de frutos vermelhos e cereja.  
**SABOR:** Bom corpo e bom volume, a doçura está bastante pronunciada mas equilibrada pela acidez, resultando num vinho harmonioso, o final é doce e de média intensidade.  
**COLOUR:** Crystal-clear, light pink colour.  
**AROMA:** Fruity and floral, with notes of red fruits and cherry standing out.  
**FLAVOUR:** Nice body and volume, sweetness standing out but balanced by the acidity, resulting in a harmonious wine; sweet, medium intense finish.

Carmim | +351 266 508 200

alentejo



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

alentejo



17,8

DONA MARIA  
REG TINTO RESERVA 2006

€50,00



14,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Sandra Gonçalves

Castas/Varietais: Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah.

**COR:** Rubi escuro, limpo.  
**AROMA:** Muito bom; intenso em frutos pretos, especiarias, toque mentolado, notas balsâmicas.  
**SABOR:** Boa estrutura, muito elegante e equilibrado, complexo, acidez correcta, taninos macios mais ligeiramente secos a deixar um toque de amargor, promete continuar a evoluir bem, deixa um final persistente.  
**COLOUR:** Clean, dark ruby colour.  
**AROMA:** Very good; intense in black fruit, spices, touch of mint, balsamic notes.  
**FLAVOUR:** Nice structure, very elegant and balanced, complex, correct acidity, smooth, slightly dry tannins leaving a bitter taste, promises a nice evolution, persistent finish.

Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos +351 268 339 150

península de setúbal



17,7

CASA AGRÍCOLA HORÁCIO SIMÕES  
DOC MOSCATEL 10 ANOS SUPERIOR

€35,00



20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Luís Simões

Castas/Varietais: Moscatel de Setúbal

**COR:** Âmbar, aspeto límpido.  
**AROMA:** Complexo; predominante em notas especiadas, caril em destaque, frutos secos, figo, nuances de laranja confitada, fumados e tabaco.  
**SABOR:** Extraordinário volume de boca, muito untuoso, com frescura notória, frutado, notas tostadas, final persistente e sedutor.  
**COLOUR:** Clear, amber colour.  
**AROMA:** Complex; spicy notes predominating, curry standing out, nuts, fig, nuances of orange confit, smoke and tobacco.  
**FLAVOUR:** Extraordinary mouth volume, very unctuous, with noticeable freshness, fruity, toast notes, seductive, persistent finish.

Horácio dos Reis Simões +351 938 442 319

península de setúbal



17,5

DOMINGOS SOARES FRANCO  
COLEÇÃO PRIVADA  
DOC MOSCATEL 2001

€18,50



18,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Domingos Soares Franco

Castas/Varietais: Moscatel Roxo

**COR:** Topázio aberta, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Intenso, predominante em laranja, marmelo cozido, alperce, ligeira erva-doce, especiarias.  
**SABOR:** Excelente untuosidade, acidez distinta, notas intensas de frutos secos, tostados, caramelo, bom volume, deixa um final prolongado e elegante.  
**COLOUR:** Crystal-clear, light topaz colour.  
**AROMA:** Intense, orange predominating, boiled quince, apricot, slight anise, spices.  
**FLAVOUR:** Excellent unctuousity, distinguished acidity, intense notes of nuts, toast, caramel, nice volume, long, elegant finish.

José Maria da Fonseca, Vinhos +351 212 197 527

península de setúbal



17,8

CASA AGRÍCOLA HORÁCIO SIMÕES  
DOC MOSCATEL 2006

€14,00



17,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Luís Simões

Castas/Varietais: Moscatel Roxo

**COR:** Âmbar definida, aspeto cristalino.  
**AROMA:** De grande intensidade, complexo; com predominância para as notas de especiarias, como açafraão e caril, frutos secos, nuances tostadas e mel.  
**SABOR:** Excelente untuosidade, frescura distinta, caramelo intenso, notas de chá preto, frutos secos, final interminável e sedutor.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined amber colour.  
**AROMA:** Of great intensity, complex; with the notes of spices, such as saffron and curry, standing out, nuts, nuances of toast and honey.  
**FLAVOUR:** Excellent unctuousity, distinguished freshness, intense caramel, notes of black tea, nuts; endless, seductive finish.

Horácio dos Reis Simões +351 938 442 319

douro



17,7

QUINTA DO PÊGO  
PORTO LBV 2006

€20,00



20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Wouter Pienaar

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

**COR:** Vermelho profundo, aspeto limpo.  
**AROMA:** Cativante, de caráter frutado e floral, com evidência para a presença de frutos vermelhos macerados, morangos, framboesas, cerejas, especiarias finas no final.  
**SABOR:** Na boca entra encorpado, revela garra apesar dos seus taninos redondos, mostra juventude sedutora, tem boa acidez, termina persistente e harmonioso.  
**COLOUR:** Clean, deep red colour.  
**AROMA:** Captivating, fruity and floral character, with highlight for the presence of macerated red fruits such as strawberries, raspberries, cherries, fine spices in the finish.  
**FLAVOUR:** Full body mouth entry, shows potential despite its round tannins, seductive youth, good acidity; persistent, harmonious finish.

Quinta do Pêgo +351 254 730 070

península de setúbal



17,5

SIVIPA 96  
DOC MOSCATEL 1996

€15,00



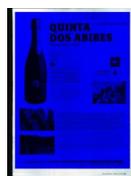
17,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Filipe Cardoso

Castas/Varietais: Moscatel De Setúbal

**COR:** Topázio definida, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Predominante em frutos secos, pasta de amendoim, especiarias elegantes, nuances de caramelo, verniz; intenso e harmonioso.  
**SABOR:** Frutado, macio, com acidez correta, excelente equilíbrio, bom volume, termina persistente e elegante.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined topaz colour.  
**AROMA:** Nuts predominating, peanut paste, elegant spices, nuance of caramel, varnish, intense and harmonious.  
**FLAVOUR:** Fruity, with correct acidity, excellent balance, nice volume, persistent, elegant finish.

Sivipa +351 212 350 247



# QUINTA DOS ABIBES

OS MELHORES VINHOS BEST WINES

BRANCO BRUTO 2009

€9,00 → 12,2% VOL.

ENÓLOGO ENOLOGIST

Oswaldo Amado

CASTAS VARIETALS

Arinto, Baga.

DOC BAIRRADA

17.5

**COR:** Salmão / alambreada, aspeto cristalino, bocha fina e persistente.

**AROMA:** Intenso em cassis e geleia de frutos vermelhos, nuances de pão torrado, citrinos, cereais torrados, toque mineral complexante.

**SABOR:** Elegante, frutado, com excelente mousse, crocante, com personalidade, frescura agradável, deixa um final de boca prolongado e cativante.

**COLOUR:** Crystal-clear, salmon/amber colour; fine, persistent bubble.

**AROMA:** Intense in black currant and red fruit jelly, nuances of toasted bread, citrus fruits, toasted cereals, mineral touch adding complexity.

**FLAVOUR:** Elegant, fruity profile, with excellent mousse, crisp, with character, pleasant freshness, long, captivating finish.

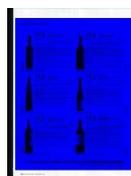


**QUINTA DOS ABIBES**  
T. +351 917 206 861  
batelmarques@gmail.com



➤ "Com 10 hectares de superfície, 7 dos quais de vinha, a Quinta dos Abibes situa-se no sopé da Serra do Buçaco, Freguesia de Aguim, Concelho de Anadia. Adquirida em 2003, após 12 anos de total abandono, foi objeto de um plano de engenharia agrícola (drenagens e correção de solos) e de subsequente planificação e execução do plantio das vinhas. A adequação castas/solo/clima foi também objeto de apurada ponderação, tendo em vista vinhos únicos de elevada qualidade. Consubstancia, assim, um projeto cujo imaginário radica em ancestralidades caras à Bairrada, a Portugal e aos Portugueses: a vinha e o vinho como elementos estruturantes da nossa cultura." Palavras de Francisco Batel Marques, que nesta quinta produz espumantes, vinhos tintos e brancos, DOC Bairrada, de elevada qualidade, entre eles o Quinta dos Abibes Reserva tinto, Quinta dos Abibes Sublime tinto e Quinta dos Abibes Sublime branco.

➤ "With 10 hectares of area, 7 of which of vineyard, Quinta dos Abibes is located at the foot of the Buçaco Mountain, Parish of Aguim, Municipality of Anadia. Purchased in 2003, after 12 years of complete neglect, it underwent an agricultural engineering plan [drainage and soil correction] followed by planning and carrying out the planting of the vineyards. The varieties/soil/climate adequacy was also carefully thought, aiming at producing unique, high quality wines. It thus supports a project, the imaginary of which lies in ancestral aspects beloved by Bairrada, Portugal and the Portuguese: the vineyard and the wine as framing elements of our culture." Highlighted Francisco Batel Marques, the winegrower that produces in Quinta dos Abibes high quality DOC Bairrada sparkling wines and red and white wines, like Quinta dos Abibes Reserva red wine, Quinta dos Abibes Sublime red wine and Quinta dos Abibes Sublime white wine.



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

alentejo



17,5

HERDADE DA AJUDA  
REG ROSÉ 2010

€4,00



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . António Ventura

Castas/Varietals: Aragonez, Castelão.

**COR:** Rosado claro, limpo e definido.  
**AROMA:** Notas florais em evidência, flor de laranjeira e tília, frutos vermelhos intensos, nuances de cerejas e framboesas, toque vegetal, muito equilibrado e harmonioso.  
**SABOR:** Boa estrutura, bom corpo e bom volume, acidez e doçura bem controladas, a manter o perfil aromático, deixa um final persistente e sedutor.  
**COLOUR:** Clean, defined light pink colour.  
**AROMADA:** Floral notes standing out, orange blossom and linden, intense red fruits, nuances of cherries and raspberries, a vegetal touch, very balanced and harmonious.  
**FLAVOUR:** Nice structure, nice body and volume, controlled acidity and sweetness, preserving the aromatic profile, persistent, seductive finish.

Herdade da Ajuda Nova | +351 265 805 667

minho



17,5

CONDE VILLAR  
REG BRANCO 2010

€7,00



13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Fernando Machado . Henrique Lopes

Castas/Varietals: Alvarinho.

**COR:** Citrina definida com abundantes tons esverdeados, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Elegante, com exuberância aromática onde se destacam os frutos tropicais, citrinos, maçã verde, notas florais e erva fresca.  
**SABOR:** Frutado, crocante, envolvente, com acidez equilibrada, boa estrutura, deixa um final persistente e sedutor.  
**AROMA:** Elegant, with aromatic exuberance with tropical and citrus fruit, green apple, floral notes and fresh grass standing out.  
**FLAVOUR:** Fruity, crisp, engaging, with balanced acidity, nice structure; persistent, seductive finish.

Quinta das Arcas | +351 224 157 810

alentejo



17,5

DONA MARIA AMANTIS  
REG TINTO RESERVA 2006

€13,10



14,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Sandra Gonçalves

Castas/Varietals: Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional.

**COR:** Granada, limpo.  
**AROMA:** Especiado, notas de noz-moscada e cravinho, evolução positiva, ameixa preta seca, toque de menta.  
**SABOR:** Quente, casamento perfeito com a madeira, taninos macios, acidez correcta, termina persistente e elegante.  
**COLOUR:** Clean, garnet colour.  
**AROMA:** Spicy, notes of nutmeg and clove, positive evolution, black prune, mint touch.  
**FLAVOUR:** Warm, perfect match with the wood, smooth tannins, correct acidity, persistent, elegant finish.

Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos +351 268 339 150

douro



17,5

QUINTA DOS MURÇAS  
PORTO TAWNY 10 ANOS

€/inf.



19,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . David Bayerstock . Luis Patrão

Castas/Varietals: Tinta Amarela, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão.

**COR:** Âmbar definida, aspeto brilhante.  
**AROMA:** Elegante e atractivo, intenso em notas de frutos secos, com destaque para nozes e avelãs, com um toque de figos secos pingo-de-mel, baunilha complexante.  
**SABOR:** Mantém o perfil do nariz, está muito bem estruturado, tem boa acidez, rico, com bom corpo e volume, termina persistente e sedutor.  
**COLOUR:** Brilliant, defined amber colour.  
**AROMA:** Elegant and attractive, intense in notes of nuts, in particular walnuts and hazelnuts, with a touch of dry figs, vanilla adding complexity.  
**FLAVOUR:** It preserves the nose profile, very good structure, nice acidity, rich, nice body and volume; persistent, seductive finish.

Esporão - Quinta dos Murças | +351 218 505 600

verde



17,5

SOALHEIRO  
DOC (SUB-REG MONÇÃO E MELGAÇO)  
BRANCO 2010

€9,45



13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Luis Cerdeira

Castas/Varietals: Alvarinho.

**COR:** Citrina definida, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Exuberante, com notas de frutos tropicais e exóticos, goiaba, lima e flores brancas.  
**SABOR:** Distinto, com frescura equilibrada, corpo envolvente, frutado, com boa mineralidade, complexo, deixa um final persistente e harmonioso.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined citrus colour.  
**AROMA:** Exuberant, with notes of tropical and exotic fruits, guava, lime and white flowers.  
**FLAVOUR:** Distinguished, with balanced freshness, engaging body, fruity, with nice minerality, complex; persistent, harmonious finish.

Vínus Soalheiros | +351 251 416 769

porto



17,5

QUINTA NOVA  
NOSSA SENHORA DO CARMO  
PORTO LBV 2003

€13,15



20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Francisco Montenegro

Castas/Varietals: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão, Sousão, Tinta Barroca.

**COR:** Rubi intenso com tons acastanhados, limpo.  
**AROMA:** Notas evolutivas positivas, a fruta a misturar-se muito bem com subtis frutos secos como avelã e amêndoa, ligeira folha de chá.  
**SABOR:** A confirmar o nariz, gordo, boa estrutura e acidez, rico, deixa um final muito longo e elegante.  
**COLOUR:** Clean, intense ruby colour with brownish tones.  
**AROMA:** Notes of positive evolution, fruit beautifully combined with the subtle nuts such as hazelnut and almond, slight tea leaf.  
**FLAVOUR:** Mouth confirming the nose profile, fat, nice structure and acidity, rich, very long, elegant finish.

Quinta Nova Nossa Senhora do Carmo +351 227 475 400





OS MELHORES VINHOS BEST WINES



# PARUS

TINTO 2008

€ 16,00 → 14,5% VOL.  
 ENÓLOGO ENOLOGIST  
**Francisco Pimenta**  
 CASTAS VARIETALS  
**Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional**  
 REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

17,2

**COR** . Granada intensa com laivos vermelhos notórios, limpo.

**AROMA** . Muito apelativo, conjunto equilibrado, fruta madura expressiva, madeira subtil e de boa qualidade, notas de confeitaria, especiarias e toque balsâmico.

**SABOR** . Entra gordo, tem boa acidez, taninos com garra mas domados e a amaciar, fruta gulosa e especiarias a conferir elegância, bem estruturado, deixa um final persistente e pleno de complexidade.

**COLOUR** . Clean, intense garnet colour with noticeable red hues.

**AROMA** . Very appealing, balanced set, expressive ripe fruit, subtle, quality wood, confectionery notes, spices and balsamic touch.

**FLAVOUR** . Fat entry in the mouth, nice acidity, fierce, yet tamed tannins – getting smoother, glutinous fruit and spices imparting elegance, well structured, persistent, complex finish.



**HERDADE DA COMPORTA**  
 T. +351 265 499 900  
 F. +351 265 497 547  
 adega@herdadeda comporta.pt  
 www.herdadeda comporta.pt



➤ Bons vinhos, proteção da paisagem e respeito pelo ambiente, são apenas algumas das dimensões de uma atividade que é, cada vez mais, um fator de atração turística e uma prática cultural. Na Herdade da Comporta aliam-se as vinhas amigas do ambiente, com castas bem adaptadas à região, às adegas modernas, dedicadas a uma produção de qualidade. Os vinhos Herdade da Comporta são o fruto do empenho num projeto vitivinícola moderno e ousado, onde as tecnologias de ponta projetam o tradicionalismo do processo de vinificação em lagares mecanizados. E é nesta terra de uma beleza selvagem e calma, onde o sol descobre cores de intensidade vibrante, que se produzem os vinhos Herdade da Comporta, que beneficiam das condições inigualáveis de um solo arenoso e de um clima único, temperado pela proximidade do oceano. Vinhos Herdade da Comporta: viver o aroma forte das uvas maduras.



➤ Good wines, protection of the landscape and respect for the environment, are only a few of the characteristics that are, ever increasingly, factors in attracting tourism and a part of the culture. Herdade da Comporta allies its wines with the environment, using grape varieties well adapted to the region, and modern techniques dedicated to providing a quality production. Herdade da Comporta wines are a product of the commitment to a project of modern and enterprising viti and viticulture, where state-of-the-art technology assists the traditional wining process. It is in this land of wild and peaceful beauty, where the sun uncovers vibrant and intense colours, that Herdade da Comporta wines are produced. They benefit from unequalled conditions such as the sandy nature of the soil combined with the mild climate due to the proximity to the Atlantic Ocean. Herdade da Comporta wines: living the intense aroma of ripe grapes.

10.0 • 12.9 PONTOS/POINTS  
 NÃO É PUBLICADO/IT IS NOT PUBLISHED

13.0 • 14.9 PONTOS/POINTS  
 MÉDIO/AVERAGE

15.0 • 16.4 PONTOS/POINTS  
 BOM/GOOD

16.5 • 17.9 PONTOS/POINTS  
 MUITO BOM/VERY GOOD

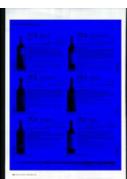
18.0 • 20.0 PONTOS/POINTS  
 EXCELENTE/EXCELLENT

EMBALAGEM PACKAGING

BEBER JÁ OU GUARDAR DRINK NOW OR KEEP

GUARDAR TO KEEP

BEBER JÁ DRINK NOW



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

alentejo



**17,5** VINHAS DA IRA  
REG TINTO 2006  
€61,00 14,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Pedro Hipólito

Castas/Varietais: Alfrocheiro, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional.

**COR:** Granada escura e intensa, limpo.  
**AROMA:** Frutos pretos e do bosque, amoras e mirtilos em destaque, ligeiro floral, subtil vegetal, notas de café e cacau.  
**SABOR:** Bem estruturado, bom corpo, acidez e frescura bem presente, complexo e profundo, fruta a deixar ligeira sensação de doçura, taninos domados mais ainda algo secos, final persistente e elegante.  
**COLOUR:** Clean, dark, intense garnet colour.  
**AROMA:** Black and wild fruit, mulberries and blueberries standing out, slight floral, subtle vegetal, notes of coffee and cocoa.  
**FLAVOUR:** Good structure, nice body, noticeable acidity and freshness, complex and deep, fruit leaving a slight feeling of sweetness, tamed, yet still somewhat dry tannins, persistent, elegant finish.

Henrique José da La Puente Sancho Uva +351 284 952 004



**17,5** RESERVA DO COMENDADOR  
REG TINTO 2007  
€45,00 13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Paulo Laureano

Castas/Varietais: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet.

**COR:** Granada, limpo.  
**AROMA:** Notas de boa evolução; intenso em especiarias, madeira elegante e expressiva, notas frutadas com destaque para amoras e outros frutos do bosque, ameixas, notas balsâmicas.  
**SABOR:** Entra denso, com boa untuosidade, acidez correcta, muito elegante, notas florais, especiarias exóticas, frutos pretos, madeira bem integrada, taninos macios, final persistente e sedutor.  
**COLOUR:** Clean, garnet colour.  
**AROMA:** Notes of nice evolution; intense in spices, elegant, expressive wood, fruity notes, in particular mulberries and other wild fruits, plums, balsamic notes.  
**FLAVOUR:** Dense entry in the mouth, nice unctuousity, correct acidity, very elegant, floral notes, exotic spices, black fruit, well integrated wood, smooth tannins, persistent, seductive finish.

Adega Mayor +351 268 699 440

alentejo

douro



**17,5** KOPKE - QUINTA SÃO LUIZ  
PORTO VINTAGE 2008  
€30,00 20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Pedro Sá

Castas/Varietais: Touriga Nacional.

**COR:** Granada com bastantes tons violáceos, aspecto empoadado.  
**AROMA:** Exuberante; intenso em frutos vermelhos cheios de juventude e frutos silvestres, notas balsâmicas e especiarias.  
**SABOR:** Com grande volume de boca, pujante, muito estruturado, a exibir longevidade garantida, taninos ainda muito vigorosos, termina persistente.  
**COLOUR:** Dusty, garnet colour with plenty of violet tones.  
**AROMA:** Exuberant; intense in very youthful red fruits, wild fruits, balsamic notes and spices.  
**FLAVOUR:** With great mouth volume, powerful, very structured, showing guaranteed longevity, still powerful tannins, persistent finish.

Sogevinus Fine Wines +351 223 746 660



**17,5** PORTO DALVA  
PORTO VINTAGE 2008  
€35,00 20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . José Manuel S. Soares

Castas/Varietais: S/Inf.

**COR:** Granada definida, limpo.  
**AROMA:** Intenso em notas florais, frutos pretos maduros, elegantes notas resinosas, toque fumados e especiarias.  
**SABOR:** Com boa acidez, bem estruturado, com bom corpo, taninos com vigor e robustez, final prolongado e sedutor.  
**COLOUR:** Clean, defined garnet colour.  
**AROMA:** Intense in floral notes, ripe black fruits, elegant resin notes, touch of smoke and spices.  
**FLAVOUR:** With nice acidity, good structure, nice body, powerful, robust tannins, long, seductive finish.

C. Da Silva +351 223 746 040

douro

bairrada



**17,3** QUINTA DE BAIXO  
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2005  
€17,00 14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Sérgio Silva

Castas/Varietais: Baga, Touriga Nacional, Syrah.

**COR:** Granada definida, aspeto limpo.  
**AROMA:** Elegante; predominante em notas de frutos vermelhos e silvestres compostados e geleia dos mesmos, notas tostadas, folha de tabaco, especiarias.  
**SABOR:** Encorpado, com estrutura equilibrada, acidez perfeita, taninos ainda promissores, final persistente e complexo.  
**COLOUR:** Clean, defined garnet colour.  
**AROMA:** Elegant; notes of red and jammy wild fruit and their jelly predominating, toast notes, tobacco leaves, spices.  
**FLAVOUR:** Full-bodied, with balanced structure, perfect acidity, promising tannins; persistent, complex finish.

Quinta de Baixo | +351 231 423 183



**17,3** ESPORÃO  
DOC TINTO 2008  
€ S/inf. 14,5 % vol.

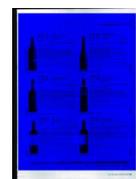
Enólogo/Oenologist . David Baverstock . Luís Patrão

Castas/Varietais: Touriga Nacional.

**COR:** Rubi com abundantes tons violáceos, aspeto limpo.  
**AROMA:** Harmonioso, complexo; floral intenso, fresco, com notas frutadas, tostados subtis, cacau e ligeira baunilha.  
**SABOR:** Fruta discreta, flores frescas em perfeita harmonia com a madeira, boa estrutura, acidez perfeita, taninos redondos, termina prolongado e elegante.  
**COLOUR:** Clear, ruby colour with plenty of violet tones.  
**AROMA:** Harmonious, complex; intense floral, fresh, with fruity notes, subtle toast, cocoa and slight vanilla.  
**FLAVOUR:** Discrete fruit, fresh flowers in perfect harmony with the wood, nice structure, perfect acidity, round tannins; long, elegant finish.

Esporão - Quinta dos Murças | +351 218 505 600

alentejo



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

península de setúbal

verde

douro

douro

17,3

PERIQUITA SUPERYOR  
REG TINTO 2008

€39,90



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Domingos Soares Franco

Castas/Varietals: Castelão.

**COR** . Rubi escuro, limpo.  
**AROMA** . Complexo, fruta quente e doce, madura, notas de chocolate negro e subtil presença de especiarias, elegante.  
**SABOR** . Entra fresco e vivo, taninos com garra, boa acidez, madeira presente a pedir ainda um pouco mais de tempo, bom volume, termina persistente e especiado.  
**COLOUR** . Clean, dark ruby colour.  
**AROMA** . Complex, warm, sweet, ripe fruit, notes of dark chocolate and subtle presence of spices, elegant.  
**FLAVOUR** . Fresh, lively entry in the mouth, fierce tannins, nice acidity, noticeable wood requiring more time, nice volume, persistent, spicy finish.

José Maria da Fonseca, Vinhos +351 212 197 527

17,3

MUROS ANTIGOS  
DOC (SUB-REG MONÇÃO E MELGAÇO)  
BRANCO 2010

€9,75



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Anselmo Mendes

Castas/Varietals: Alvarinho.

**COR**: Citrina intensa, aspeto cristalino.  
**AROMA**: Predominante em casca de lima, frutos exóticos, agradáveis notas vegetais e florais.  
**SABOR**: Frutado, com notas tropicais, maracujá mais intenso, com frescura notória e muito equilibrada, gastronómico, bom volume, deixa um final persistente e harmonioso.  
**COLOUR**: Crystal-clear, intense citrus colour.  
**AROMA**: Lime rind, exotic fruits, pleasant vegetal and floral notes predominating.  
**FLAVOUR**: Fruity, with tropical notes, more intense passion fruit, with noticeable, very balanced freshness and very gastronomic, nice volume; persistent, harmonious finish.

Anselmo Mendes Vinhos | +351 919 440 714

17,3

FONSECA GUIMARAENS  
PORTO VINTAGE 2008

€42,00



20,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . David Guimaraens

Castas/Varietals: S/Inf.

**COR**: Granada com tons acastanhados, limpo.  
**AROMA**: Muito intenso; mostra boa evolução, predominante em compota de framboesa, notas de frutos pretos como amoras e cassis, esteva, melão, mentolado subtil, toque de pimenta e café.  
**SABOR**: Muito boa estrutura, corpo sedutor, vigoroso, taninos agradáveis, termina prolongado e elegante.  
**COLOUR**: Clean, garnet colour with brown tones.  
**AROMA**: Very intense; nice evolution, raspberry jam predominating, notes of black fruits such as mulberries and black currant, cistus, molasses, subtle mint, touch of pepper and coffee.  
**FLAVOUR**: Very good structure, seductive body, powerful, pleasant tannins, long, elegant finish.

Quinta and Vineyards Bottlers Vinhos +351 223 742 800

17,3

GC'08  
DOC TINTO 2009

€7,90



15,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Gabriela Canossa

Castas/Varietals: Touriga Nacional.

**COR**: Granada escura, aspeto límpido.  
**AROMA**: Boa complexidade, fruta preta compotada, ligeiras notas florais, especiarias finas, madeira bem integrada, elegante.  
**SABOR**: Denso, com fruta madura bem presente, taninos redondos e sedosos, notas de chocolate negro, bom volume, final prolongado e sedutor.  
**COLOUR**: Clear, dark garnet colour.  
**AROMA**: Nice complexity, jammy black fruit, slight floral notes, fine spices, well integrated wood, elegant.  
**FLAVOUR**: Dense, with noticeable ripe fruit, round, silky tannins, notes of dark chocolate, nice volume, long, seductive finish.

Maria Virgínia Costa Mendes +351 226 185 320

17,2

TRÊS BAGOS  
DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2007

€32,00



14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Paulo Ruão

Castas/Varietals: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela.

**COR**: Granada intensa com tons violáceos, aspeto límpido.  
**AROMA**: Apetativo, fruta exuberante, cassis e mirtilos em evidência, amoras silvestres, floral elegante, notas de baunilha e especiarias, ligeira resina.  
**SABOR**: Taninos firmes e um pouco secos, fruta bem presente, madeira elegante, bom volume, acidez correta, termina prolongado e elegante.  
**COLOUR**: Clear, intense garnet colour with violet tones.  
**AROMA**: Appealing, exuberant fruit, black currant and blueberries standing out, blackberries, elegant floral, notes of vanilla and spices, slight resin.  
**FLAVOUR**: Firm, slightly dry tannins, noticeable fruit, elegant wood, nice volume, correct acidity, long, elegant finish.

Lavradores de Feitoria +351 259 937 380

17,2

QUINTA NOVA  
DOC TINTO RESERVA 2008

€24,00



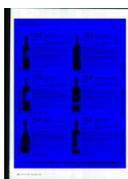
15,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Francisco Montenegro, Pedro Pina Cabral

Castas/Varietals: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional.

**COR**: Granada escura, aspeto límpido.  
**AROMA**: Notas de cassis evidentes, frutos do bosque compotados, madeira subtil e bem integrada, especiarias.  
**SABOR**: Com boa complexidade, frutado e com suave toque floral, notas de chocolate, conjunto harmonioso, taninos redondos, final persistente e sedutor.  
**COLOUR**: Clear, dark garnet colour.  
**AROMA**: Noticeable notes of black currant, jammy wild fruits, subtle, well integrated wood, spices.  
**FLAVOUR**: With nice complexity, fruity and with a soft floral touch, notes of chocolate, harmonious set, round tannins, persistent, seductive finish.

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo +351 227 475 400



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

douro



17,0

DUAS QUINTAS  
DOC TINTO RESERVA 2008

€25,00



15,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Nicolau de Almeida

Castas/Varietais: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca.

**COR:** Granada definida, aspeto limpo.  
**AROMA:** Elegante, intenso em notas frutadas sugerindo frutos vermelhos maduros, morangos, gíngas, framboesas, ligeiro floral, madeira discreta.  
**SABOR:** A confirmar o caráter aromático, tem boa estrutura, conjunto equilibrado, taninos redondos e acidez correta, muito gastronómico, termina persistente e apelativo.  
**COLOUR:** Clear, defined garnet colour.  
**AROMA:** Elegant, intense in fruity notes suggesting ripe red fruits, strawberries, sour cherries, raspberries, slight floral, discrete wood.  
**FLAVOUR:** Mouth confirming the aromatic character, nice structure, balanced set, round tannins and correct acidity, very gastronomic; persistent, appealing finish.

Adriano Ramos Pinto | +351 223 707 000



17,0

QUINTA DE BAIXO  
DOC TINTO PRIVATE COLLECTION 2007

€19,90



14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Sérgio Silva

Castas/Varietais: Baga, Touriga Nacional, Merlot.

**COR:** Granada definida, aspeto limpo  
**AROMA:** Bem estruturado, cativante, pleno de frutos silvestres bem maduros, amoras, framboesas, mirtilos, notas tostadas resultantes do estágio em madeira de boa qualidade, deixando um final especiado.  
**SABOR:** Notas de madeira mais intensas, frutado, acidez correta, taninos firmes mas macios, volumoso, termina prolongado.  
**COLOUR:** Clean, defined garnet colour  
**AROMA:** Well structured, captivating, plenty of ripe wild fruit, mulberries, raspberries, blueberries, toast notes from the ageing in quality wood, spicy finish.  
**FLAVOUR:** More intense notes of wood, fruity, correct acidity, firm, yet smooth tannins, voluminous, long finish.

Quinta de Baixo | +351 231 423 183

bairrada

península de setúbal



17,0

CAVALO MALUCO  
REG TINTO 2007

€32,50



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Paulo Laureano

Castas/Varietais: Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot.

**ASPECTO:** Granada profunda, limpo.  
**AROMA:** Denso e rico; notas florais combinadas com fruta do bosque muito madura, madeira subtil e complexante.  
**SABOR:** Sedutor, tem boa frescura e acidez, notas especiadas intensas, baunilha elegante, fruta macerada e compostada, taninos bem presentes, deixa um final madeirizado e persistente.  
**COLOUR:** Clean, deep garnet colour.  
**AROMA:** Dense and rich; floral notes combined with very ripe wild fruit, subtle, complexing wood.  
**FLAVOUR:** Seductive, with nice freshness and acidity, intense spicy notes, elegant vanilla, macerated and jammy fruit, noticeable tannins, woody, persistent finish.

José Ábreu Lopes da Mota Capitão | +351 934 060 790



17,0

DAMASCENO - KOL DE CARVALHO  
REG TINTO RESERVA 2008

€20,00



14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Nuno Cancela de Ábreu

Castas/Varietais: Merlot, Syrah.

**COR:** Rubi, limpo.  
**AROMA:** Fruta bem integrada com a madeira, notas balsâmicas, nuances de noz-moscada, avelã, ligeira baunilha e chocolate a fechar.  
**SABOR:** Elegante, taninos eveludados, acidez equilibrada, conjunto harmonioso, bom volume, final longo e persistente.  
**COLOUR:** Clean, ruby colour.  
**AROMA:** Fruit well integrated with the wood, balsamic notes, nuances of nutmeg, hazelnut, slight vanilla and chocolate in the finish.  
**FLAVOUR:** Elegant, silky tannins, balanced acidity, harmonious set, nice volume, long, persistent finish.

Sota | +351 919 538 240

península de setúbal

bairrada



17,0

KALCIHO  
BRANCO BRUTO BLANC DE NOIRS 2009

€7,50



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Póvoa

Castas/Varietais: Maria Gomes, Baga, Arinto.

**COR:** Ligeiramente alambreada, aspeto cristalino, bolha fina e de grande persistência.  
**AROMA:** Elegante e guloso, fruta exuberante, destaque para as notas de cassis, confeitaria doce e toque de vegetal seco.  
**SABOR:** Entra fresco, rico, a mostrar boa complexidade, acidez equilibrada, mousse interessante, final prolongado e vivo.  
**COLOUR:** Crystal-clear, slightly amber colour, fine bubble of great persistency.  
**AROMA:** Elegant and gluttonous, exuberant fruit, with the black currant standing out, sweet confectionery and a touch of dry vegetal.  
**FLAVOUR:** Fresh entry in the mouth, rich; it reveals complexity, balanced acidity, interesting mousse, long, lively finish.

Kompassus - Vinhos / Portefólio | +351 220 939 586



17,0

QUINTA DA BACALHÔA  
REG TINTO 2008

€15,00



14,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Filipa Tomaz da Costa

Castas/Varietais: Cabernet Sauvignon.

**COR:** Granada intensa, limpo.  
**AROMA:** Especiado, com presença evidente da madeira mas muito bem casada, fruta do bosque elegante, balsâmico, com notas de pimento verde, sedutor.  
**SABOR:** Com bom carácter, boa acidez, denso, fruta bem madura e madeira bem integrada, taninos domados e sedosos, final persistente e elegante.  
**COLOUR:** Clean, intense garnet colour.  
**AROMA:** Spicy, with evident presence of wood, but very well matched, elegant wild fruit, balsamic, with notes of green pepper, seductive.  
**FLAVOUR:** With nice character, nice acidity, dense, ripe fruit and well integrated wood, tamed, silky tannins, persistent, elegant finish.

Bacalhôa Vinhos de Portugal | +351 212 198 060

península de setúbal



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

# ALFARAZ

## RESERVA BRANCO 2009

€8,10 → 13,0% VOL.

ENÓLOGO ENOLOGIST

Pedro Hipólito

CASTAS VARIETALS

Antão Vaz

REGIONAL ALENTEJO

17,0

**COR:** Amarela definida, intenso, aspeto limpo e cristalino.

**AROMA:** Intenso, com notas de frutos de polpa branca maduros, ligeiro vegetal, perfeitamente equilibradas com tostados e fumados resultantes do estágio em madeira.

**SABOR:** Envolvente, com bom corpo e bom volume, acidez refrescante, a madeira mais presente mas muito bem integrada, termina prolongado e complexo.

**COLOUR:** Crystal-clear, clean, intense, defined yellow colour.

**AROMA:** Intense, with notes of ripe white pulp fruits, slight vegetal, in perfect balance with the toast and smoke from the ageing in wood.

**FLAVOUR:** Engaging, with nice body and volume, refreshing acidity, more noticeable, yet well integrated wood; long, complex finish.

HERDADE DA MINGORRA

T. +351 284 952 004

F. +351 284 952 005

geral@mingorra.com

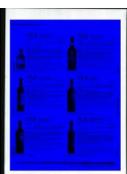
www.mingorra.com



➤ O projecto Henrique Uva/Herdade da Mingorra nasceu em 2005 no baixo Alentejo, perto da cidade de Beja. São 1400 hectares de paisagem, onde os 135 hectares de vinha convivem harmoniosamente com uma vasta diversidade de culturas, uma reserva de caça e várias bacias hidrográficas. Ali, bem enquadrada, está também a moderna e funcional adega desenhada pelo arquitecto Vítor Vaz, e que é o resultado de um investimento de cerca de 2,5 milhões de euros, que preserva as técnicas tradicionais aliadas à alta tecnologia, permitindo tratar um milhão de quilos de uvas. A coordenar a equipa técnica está Pedro Hipólito, o enólogo que com arte e sabedoria transforma a matéria-prima em vinhos de qualidade, consistentes, alguns deles inovadores, apostando sempre numa boa relação qualidade-preço. Para comprovar os bons resultados, está o consistente aumento de vendas e o reconhecimento da crítica especializada. Na Herdade da Mingorra, respira-se a paixão pela natureza, pelo Alentejo, pelas terras quentes e sua capacidade de produção. Henrique Uva deixou bem presente "antes de tudo sou um agricultor".



➤ The project Henrique Uva/Herdade da Mingorra was born in 2005 in the lower Alentejo, near the city of Beja. There are 1400 hectares of landscape, where the 135 hectares of vineyard harmoniously coexist with a wide diversity of cultures, a hunting area and several watersheds. There, well framed, is also the modern and functional winery designed by the architect Vítor Vaz, and which is the result of an investment of about 2.5 million Euros, that preserves the traditional techniques allied to high technology, allowing treating one million kilos of grapes. Coordinating the technical team is Pedro Hipólito, the oenologist who with craft and wisdom turns the raw material into quality, consistent, some of them innovative wines, always investing in a good quality-price ratio. To show the good results, there is the consistent increase of sales and the recognition of the specialized critic. In Herdade da Mingorra, one breathes passion for nature, for the Alentejo, for warm lands and its production capacity. Henrique Uva highlighted that "first of all I am a farmer".



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

17,0

M (MINGORRA)  
BRANCO COLHEITA TARDIA 2009

€18,00



13,8 % vol.

Enólogo/Oenologist . Pedro Hipólito

Castas/Varietals: Semillon.

**COR .** Cor amarela citrina.  
**AROMA .** No nariz revela notas típicas deste estilo de vinho, nomeadamente mel e frutos secos. No entanto, são as notas a frutos cítricos e os aromas florais que mais se evidenciam. Pureza olfactiva notável.  
**SABOR .** Apresenta bom corpo e boa estrutura, com a acidez e a frescura muitíssimo bem colocadas. Muito harmonioso e equilibrado; final persistente e envolvente.  
**COLOUR .** Citrus yellow colour.  
**AROMA .** In the nose it reveals typical notes of this type of wine, namely honey and nuts. However, it is the citrus fruit notes that stand out. Remarkable aromatic purity.  
**FLAVOUR .** Nice body and structure, with acidity and freshness. Very harmonious and balanced; persistent, engaging finish.



Henrique José de La Puente Sancho Uva +351 284 952 004

alentejo

17,0

QUINTA DO PÉGO  
PORTO VINTAGE 2007

€41,00



20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Manuel Henriques Silva, Luciano Madureira

Castas/Varietals: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão.

**COR .** Cor rubi intensa, retinta, com ligeiros tons acastanhados; límpido.  
**AROMA .** Nariz intenso e pujante com floral doce; notas de fruta preta, cerejas maduras e amoras. Mostra ainda vestígios de melado de cana de açúcar e nuances vegetais.  
**SABOR .** Pujante, bem estruturado e harmonioso, tem boa acidez, taninos macios e fruta com boa expressividade. Final médio.  
**COLOUR .** Clear, dark ruby colour with slight brown tones.  
**AROMA .** Intense, powerful nose with sweet floral; notes of black fruit, ripe cherries and mulberries. It reveals also hints of sugar cane molasses and vegetal nuances.  
**FLAVOUR .** Powerful, well structured and harmonious, nice acidity, smooth tannins and fruit with nice expressivity. Medium finish.



Rozés +351 223 771 680

douro

17,0

QUINTA DO PÉGO  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2006

€12,80



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Wouter Pienaar

Castas/Varietals: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz.

**COR .** Cor granada bem retinta.  
**AROMA .** Complexo, revela notas de fruta silvestre bem madura e ainda refrescante nota de menta.  
**SABOR .** Na boca entra fresco, com notas de fruta elegantes e nada pesadas. Um vinho com uma acidez equilibrada e taninos com carácter, mas macios. Final longo.  
**COLOUR .** Dark garnet colour.  
**AROMA .** Complex, revealing notes of ripe wild fruit and also refreshing note of mint.  
**FLAVOUR .** Fresh entry in the mouth, with elegant, light notes of fruit. A wine with balanced acidity and strong, yet smooth tannins. Long finish.



Rozés +351 223 771 680

douro

17,0

SOBERANA  
REG TINTO 2005

€14,50



14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Paulo Laureano

Castas/Varietals: Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro, Tinta Caiada.

**COR .** Granada intensa, limpo.  
**AROMA .** Vivo, fruta de boa qualidade, amoras e ameixas pretas em destaque, chocolate e cacau, ligeiro verniz, notas de especiarias.  
**SABOR .** Com carácter, taninos presentes e sedosos, boa acidez, notas de frutos do bosque compostados, conjunto equilibrado e consistente, taninos aveludados, final prolongado e elegante.  
**COLOUR .** Clean, intense garnet colour.  
**AROMA .** Lively, quality wood, mulberries and black plums standing out, chocolate and cocoa, slight varnish, notes of spices.  
**FLAVOUR .** With character, noticeable, silky tannins, nice acidity, notes of jammy wild fruits, balanced, consistent set, velvety tannins, long, elegant finish.



Soc. Agro-Pecuária das Soberanas +351 213 844 299

terras do sado

17,0

ADEGABORBA.PT  
DOC TINTO RESERVA 2005

€8,20



14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Óscar Gato, Maria João Rosado

Castas/Varietals: Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon.

**Aspecto:** Cor rubi com tons acastanhados; aspecto límpido.  
**Aroma:** Predominante em notas resultantes do estágio em madeira e em garrafa. O nariz é também marcado pela presença de cacau, frutos secos e notas tostadas.  
**Sabor:** O aroma de boca vem confirmar o nariz. Vinho de uma frescura notória, taninos agradáveis e boa persistência.  
**COLOUR:** Clear, ruby colour with brown tones.  
**Aroma:** Notes resulting from the ageing in wood and in the bottle predominating. The nose is also characterised by the presence of cocoa, nuts and toast notes.  
**FLAVOUR:** The mouth aroma confirms the nose. Wine of noticeable freshness, pleasant tannins and nice persistence.



Adega Coop. de Borba +351 268 891 660

alentejo

17,0

QUINTA DE ALDERIZ  
DOC (SUB-REG MONÇÃO E MELGAÇO)  
BRANCO 2010

€8,00



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Garrido

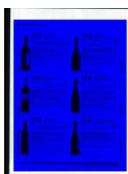
Castas/Varietals: Alvarinho.

**COR:** Citrina definida com abundantes tons esverdeados, aspeto cristalino.  
**AROMA:** Notas frutadas de grande qualidade, com destaque para frutos tropicais e exóticos, alperce seco, pêssego, ananás, e manga.  
**SABOR:** Na boca é muito equilibrado, com boa frescura e acidez, mantém o perfil frutado revelando também frutos cítricos, deixa um final muito persistente e harmonioso.  
**COLOUR:** Crystal-clear, defined citrus colour with plenty of green tones.  
**AROMA:** Greta quality fruit notes, in particular tropical and exotic fruit, dry apricot, peach, pineapple and mango.  
**FLAVOUR:** Very balanced in the mouth, with nice freshness and acidity, it preserves the fruity profile, but also revealing citrus fruit; very persistent, harmonious finish.



Soc. Agrícola da Casa do Pinheiro | +351 968 776 222

verde



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

porto



Rozès +351 223 771 680

17,0

QUINTA DO PÊGO  
PORTO LBV 2005

€25,00



20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Manuel Henrique Silva, Luciano Madureira  
Castas/Varietals: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz.

COR: Rubi intenso, limpo.  
AROMA: Doce e quente, frutos do bosque bem maduros, compota de cassis, ligeira nota de menta, intenso.  
SABOR: Doçura equilibrada, acidez correcta, à fruta junta-se o chocolate intenso, madeira bem integrada, deixa um final prolongado e gordo.  
COLOUR: Clean, intense ruby colour.  
AROMA: Warm and sweet, ripe wild fruits, black currant jam, slight note of mint, intense.  
FLAVOUR: Balanced sweetness, correct acidity, intense chocolate is added to the fruit, long, fat finish.



Kompassus - Vinhos / Portefólio +351 220 939 586

17,0

KOMPASSUS  
BRANCO BRUTO BLANC DE NOIRS 2009

€13,50



12,6 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Póvoa  
Castas/Varietals: Baga, Touriga Nacional.

COR: Alambreada, aspeto límpido, bolha fina e muito persistente.  
AROMA: Exuberante, predominante em cassis, geleia de frutos vermelhos, ameixa preta, melado de cana-de-açúcar, avelãs e amêndoas.  
SABOR: Confirma o nariz, tem elegante mousse, frescura crocante e deixa um final prolongado e guloso.  
COLOUR: Clear, amber colour; fine, very persistent bubble.  
AROMA: Exuberant, black currant, red fruit jelly, black plum, sugar cane molasses, hazelnuts and almonds predominating.  
FLAVOUR: It confirms the nose profile, elegant mousse, crisp freshness and long, gluttonous finish.

bairrada

lisboa



Quinta do Gradil | +351 262 770 000

17,0

QUINTA DO GRADIL  
REG TINTO 2009

€9,00



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . António Ventura  
Castas/Varietals: Touriga Nacional, Tannat.

COR: Rubi com ligeiros tons violáceos, aspeto límpido.  
AROMA: Intenso em frutos vermelhos maduros e compotados, ligeiro floral e vegetal, a sugerir folhas verdes de tabaco, suaves notas tostadas.  
SABOR: Encorpado, com boa estrutura, acidez promissora, taninos firmes e macios, termina prolongado e interessante.  
COLOUR: Clear, ruby colour with slight violet tones.  
AROMA: Intense in red, jammy ripe red fruits, slight floral and vegetal, suggesting green tobacco leaves, soft toast notes.  
FLAVOUR: Full-bodied, with nice structure, promising acidity, firm, yet smooth tannins; long, interesting finish.



Caves da Montanha - A. Henriques +351 231 512 260

17,0

MONTANHA REAL  
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO  
GRANDE RESERVA 2005

€14,00



12,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Bruno Seabra  
Castas/Varietals: Chardonnay, Bical, Arinto, Pinot, Baga.

COR: Cor amarela palha; limpo e cristalino.  
AROMA: O nariz revela frutos cítricos e do pomar, bem como aromas tostados; bastante mineral. Conjunto aromático complexante.  
SABOR: Na prova de boca mostrou-se untuoso. Possui uma bolha fina e elegante; é equilibrado e harmonioso, tem bom corpo e boa acidez. Final sedutor com alguma persistência.  
COLOUR: Crystal-clear and clean, straw yellow colour.  
AROMA: The nose reveals citrus and orchard fruits, as well as toast aromas; quite mineral. Complexing aromatic set.  
FLAVOUR: Unctuous in the mouth tasting. Fine, elegant bubble, it is balanced and harmonious, nice body and acidity. Seductive, quite persistent finish.

bairrada

península de setúbal



Malo Tojo Estates +351 212 197 617

17,0

MALO PLATINUM  
REG TINTO RESERVA 2006

€15,00



13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Nuno Cancela de Abreu, Luis Simões  
Castas/Varietals: Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon.

COR: Granada intensa, límpida.  
AROMA: Positivas notas de evolução em evidência, madeira marcante, baunilha, noz-moscada e cassis desidratado, ligeira geleia e toque balsâmico.  
SABOR: Bom volume, acidez com vivacidade a conferir longevidade, notas de torrefacção a lembrar café, taninos firmes e macios, final persistente.  
COLOUR: Clear, intense garnet colour.  
AROMA: Positive notes of evolution standing out, striking wood, vanilla, nutmeg and dehydrated black currant, slight jelly and balsamic touch.  
FLAVOUR: Nice volume, lively acidity imparting longevity, toast notes reminding of coffee, firm, soft tannins, persistent finish.



Sociedade Agrícola e Comercial do Varosa + 351 229 060 233

17,0

MURGANHEIRA MILLESIME  
DOC ESPUMANTE BRUTO BRANCO 2004

€19,00

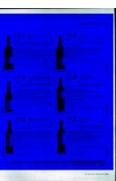


13,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Orlando Lourenço  
Castas/Varietals: Pinot Noir, Chardonnay.

COR: Cristalino, com bolha fina e coroa ligeira.  
AROMA: Predominante em vegetal seco, avelã, baunilha geleia de frutos de polpa branca e nuances balsâmicas.  
SABOR: Frutado, entra algo macio e rapidamente é compensado pela acidez. Com uma mousse agradável, termina persistente.  
COLOUR: Crystal-clear, fine bubble and slight crown.  
AROMA: Predominating in dry vegetal, hazelnut, vanilla, white pulp fruit jelly and balsamic nuances.  
FLAVOUR: Fruity, smooth entry in the mouth and quickly compensated by the acidity. With pleasant mousse, persistent finish.

távora-varosa



OS MELHORES VINHOS BEST WINES

douro



**17,0** ROZÈS  
PORTO VINTAGE 2008  
€30,00 20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Manuel Henrique Silva, Luciano Madureira.  
Castas/Varietals: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz.

**COR:** Granada intensa, límpido.  
**AROMA:** Interessante; predominante em cassis e melão de cana-de-açúcar, frutos vermelhos compostados, e frutos do bosque bem maduros, subtil balsâmico, notas de chocolate.  
**SABOR:** Intenso, fruta gulosa, taninos ainda um pouco secos, subtil esteva, denso, deixa um final persistente e elegante.  
**COLOUR:** Clear, intense garnet colour.  
**AROMA:** Interesting; black currant and sugar cane molasses predominating, jammy red fruits, ripe wild fruits, subtle balsamic, chocolate notes.  
**FLAVOUR:** Intense, glutinous fruit, tannins still dry, subtle cistus, dense, persistent, elegant finish.

Rozès +351 223 771 680



**17,0** PORTO CRUZ  
PORTO VINTAGE 2008  
€35,00 20,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . José Manuel S. Soares  
Castas/Varietals: S/Inf.

**COR:** Granada intensa, límpido.  
**AROMA:** Intenso em notas florais, frutos vermelhos e bem maduros, frutos do bosque compostados, subtil esteva, madeira bem presente a pedir repouso.  
**SABOR:** Macio, com bom volume, taninos firmes, profundo, termina persistente.  
**COLOUR:** Clean, intense garnet colour.  
**AROMA:** Intense in floral notes, ripe red fruits, jammy wild fruits, subtle cistus, noticeable wood requiring resting time.  
**FLAVOUR:** Smooth, with nice volume, firm tannins, deep, persistent finish.

C. Da Silva +351 223 707 171

douro

lisboa



**17,0** QUINTA DO MONTE D'OIRO MADRIGAL  
REG BRANCO 2009  
€15,00 13,5 % vol.

Enólogo/Oenologist . Graça Gonçalves . Gregory Viennois  
Castas/Varietals: Viognier.

**COR:** Amarela citrina intenso, aspeto límpido e brilhante.  
**AROMA:** Intenso em frutos maduros de polpa branca, deixando espaço para notas de alperce, baunilha, figo pingo de mel seco, suave vegetal e ligeira mineralidade.  
**SABOR:** Frutado intenso, encorpado, com acidez moderada mas suficientemente refrescante, termina persistente e guloso.  
**COLOUR:** Clean, brilliant, citrus yellow colour.  
**AROMA:** Intense in ripe white pulp fruits, leaving room for the apricot notes, vanilla, dry fig; smooth vegetal and slight minerality.  
**FLAVOUR:** Intense fruity, full-bodied, with moderate, yet refreshing acidity, persistent; glutinous finish.

Produtor: Quinta do Monte d'Oiro | +351 263 766 060



**17,0** MARQUÊS DE BORBA  
DOC TINTO 2009  
€6,50 14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . João Portugal Ramos  
Castas/Varietals: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon.

**COR:** Rubi intenso, aspeto límpido.  
**AROMA:** Frutos pretos maduros, cassis e amoras em destaque, ligeiras notas de pimento verde, madeira subtil, nuances de cacau, elegante.  
**SABOR:** O caráter especiado em maior evidencia, fruta intensa, madeira bem integrada no conjunto, boa frescura, taninos sedosos, final persistente e cativante.  
**COLOUR:** Clear, intense ruby colour.  
**AROMA:** Ripe black fruits, black currant and mulberry standing out, slight notes of green pepper, subtle wood, nuances of cocoa, elegant.  
**FLAVOUR:** The spicy character standing out, intense fruit, wood well integrated in the set, nice freshness, silky tannins, persistent, captivating finish.

J. Portugal Ramos +351 268 339 910

alentejo

algarve



**17,0** HERDADE DOS PIMENTÉIS  
REG. TINTO 2008  
€9,00 14,3 % vol.

Enólogo/Oenologist . Jorge Magalhães, Paulo Fonseca  
Castas/Varietals: Touriga Nacional.

**COR:** Granada com bastantes tons acastanhados, aspeto límpido.  
**AROMA:** Interessante, notas de frutos vermelhos e frutos pretos caramelizados, madeira bem integrada, especiarias finas.  
**SABOR:** Madeira bem casada, fruta com canela, boa acidez, taninos com garra mas domados, boa frescura, termina persistente e cativante.  
**COLOUR:** Clear, garnet colour with plenty of brown tones.  
**AROMA:** Interesting, notes of red fruits and caramelized black fruits, well integrated wood, fine spices.  
**FLAVOUR:** Well matched wood, fruit with cinnamon, nice acidity, fierce, yet tamed tannins, nice freshness, persistent, engaging finish.

Maria Clara S. A. Gama Pimentel +351 967 034 183



**17,0** QUINTA NOVA  
DOC TINTO 2008  
€7,00 14,0 % vol.

Enólogo/Oenologist . Francisco Montenegro  
Castas/Varietals: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão.

**COR:** Rubi intenso, aspeto opaco.  
**AROMA:** Intenso em fruta compostada, frutos do bosque e pretos, toque floral, ligeira menta, interessante.  
**SABOR:** Entra denso e volumoso, acidez bem posicionada, notas de chocolate preto evidentes, taninos sedosos, conjunto muito equilibrado, deixa um final persistente e elegante.  
**COLOUR:** Opaque, intense ruby colour.  
**AROMA:** Intense in jammy fruit, wild and black fruits, floral touch, slight mint, interesting.  
**FLAVOUR:** Dense, voluminous entry in the mouth, correct acidity, noticeable notes of black chocolate, silky tannins, very balanced set, persistent, elegant finish.

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo +351 227 475 400

douro



OS MELHORES VINHOS BEST WINES ♥

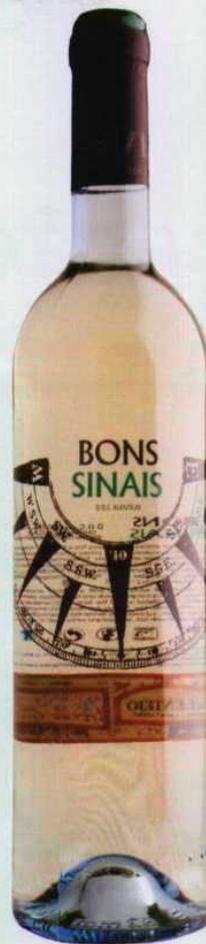


### DOC ALENTEJO TINTO 2010

€3,49 → 14,0% VOL.

Revela uma bonita cor violeta escura e aspecto limpo. No nariz é harmonioso e intenso em frutos vermelhos. Na boca é encorpado, frutado, num conjunto equilibrado que deixa um final de prova longo e macio. É proveniente das castas Alfrocheiro, Aragonez, Castelão (Periquita) e Trincadeira Preta, cujas uvas foram vinificadas em curtimenta completa a temperaturas controladas entre 26-30°C. Deve ser servido a uma temperatura de 16 a 18°C.

*It reveals a nice clean, dark violet colour. In the nose it is harmonious and intense in red fruits. In the mouth it is full-bodied, fruity in a balanced set with a long, soft finish. It is made with the Alfrocheiro, Aragonez, Castelão (Periquita) and Trincadeira Preta varieties, the grapes of which were vinified using the fermentation on skins technique and at controlled temperatures between 26-30°C. It should be served at a temperature ranging from 16 to 18°C.*



### DOC ALENTEJO BRANCO 2010

€3,49 → 12,0% VOL.

Vinho branco de cor citrina clara. Aroma fino, a frutos tropicais, com leves notas minerais. O sabor é muito complexo, fresco, citrino e harmonioso. Apresenta um final de prova persistente e levemente amanteigado. Seleccionado entre os melhores DOC. Graças à grande qualidade que lhe é conferida pelas castas Antão Vaz, Perrum e Roupeiro, resulta da vinificação dos melhores mostos brancos filtrados, posteriormente fermentados a temperaturas controladas. Deve ser servido a uma temperatura de 10 a 12°C.

*White wine of light citrus colour. Fine aroma of tropical fruits with slight mineral notes. The flavour is very complex, fresh, citric and harmonious. It shows a persistent, slightly buttery finish. Selected among the best DOC wines. Thanks to the great quality imparted to it by the Antão Vaz, Perrum and Roupeiro varieties, it results from the vinification of the best filtered white musts, later fermented at controlled temperatures. It should be served at a temperature ranging from 10 to 12°C.*

# BONS SINAIS

ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO, C.R.L.  
T. +351 284 437 240 | F. +351 284 437 249  
acvidigueira@mail.telepac.pt | www.adegavidigueira.com.pt

ENÓLOGOS/ENOLOGISTS | JOÃO MILÍCIAS DUARTE, JOSÉ MARTINS FONSECA



➤ A Adega Cooperativa é o alicerce económico da região; em constante evolução tem investido especialmente na qualidade e segurança alimentar dos vinhos ali produzidos. Constituída por escritura pública em 1960, iniciou a sua actividade produtiva em 1963, contando hoje com 325 Associados. Na década de 80 a Adega abandonou a produção de vinho de mesa ficando somente com vinhos de topo (reservas e garrafeira), regionais (Navegante) e vinhos de Denominação de Origem Controlada (DOC) com as marcas Vila de Frades, País das Uvas e Vila dos Gamas, estes últimos monovarietais de Antão Vaz, Trincadeira, Aragonez e Alfrocheiro, e os Grande Escolha Vidigueira, branco e tinto. Juntos, os Associados, têm mantido nos seus efectivos vitícolas as melhores castas autóctones das quais merece honra de distinção a Antão Vaz, também conhecida como "casta da Vidigueira", produtora de um vinho branco ímpar, bem como a casta Alfrocheiro produtora de um vinho tinto muito aromático, típico desta região. Recentemente lançou para o mercado Bons Sinais, branco e tinto.

➤ The Co-op Winery is the economic foundation of the region; in constant evolution, it has been investing mainly in the quality and food safety of the wines produced there. Established by public deed in 1960, it began its productive activity in 1963 and counts nowadays with 325 Associates. In the 1980s the Winery stopped the production of table wines, focusing on the production of premium wines (reserves and cellar), regional wines (Navegante) and wines with Appellation of Origin (DOC) with the brands Vila de Frades, País das Uvas and Vila dos Gamas, being these last ones monovarietal wines made of varieties such as Antão Vaz, Trincadeira, Aragonez and Alfrocheiro, and the Grande Escolha Vidigueira, white and red wines. Together, the Associates, have been keeping in their winegrowing selection the best native varieties, from which we should point out Antão Vaz, also known as "varietais of Vidigueira", producer of a unique white wine, as well as the Alfrocheiro variety, producer of a quite flavoured red wine, typical of this region. Recently it was launched Bons Sinais, white and red wines.





ID: 36932348

01-08-2011



**Os Melhores Vinhos**

*Best Wines*

Para desfrutar em pleno *To be fully enjoyed*