



Garrafeira

Tapada do Barão Colheita Selecionada lino

Vinho de cor granada forte e aroma a fruta do bosque e especiarias. Fruto das castas Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet, apresenta um paladar bem estruturado, com taninos firmes mas suaves. De fácil apreciação e elevada frescura, é a opção ideal para quem gosta de um vinho elegante para acompanhar refeições inspiradas. Deve ser servido entre 16 e 18°C.



Herdade da Farizoa Reserva 2012

Produzido na região de Borba com uvas das castas Touriga Nacional e Syrah, este é um tinto de cor rubi profunda. No nariz revela aroma intenso e complexo, onde se destacam os frutos vermelhos e pretos a lembrar mirtilo, ameixa e framboesa, conjugados com notas de especiarias e tabaco devido a uma madeira bem integrada. Na boca é fresco e equilibrado, com taninos firmes mas sedosos. O final é longo e de grande persistência aromática. Servir a 17°C na companhia de caça, carnes e queijos de sabor intenso.



Herdade de São Miguel Reserva 2012

Vinho produzido na região do Redondo, no Alentejo, com bases em uvas das castas Alicante Bouschet, Aragonez e Cabernet Sauvignon, apresenta uma cor granada intensa. No seu aroma exuberante e complexo salientam-se os frutos negros bem integrados com notas de mentol e tabaco. Na boca é fresco, estruturado e equilibrado, com final complexo, mostrando grande elegância e persistência. Deve ser decantado uma hora antes de ser servido a 16°C na companhia de pratos de caça, carnes vermelhas e guisados.



Adega de Ponte de Lima Loureiro Colheita Selecionada

Vinho composto exclusivamente por vinho da casta Loureiro, tem um aroma floral, delicado e complexo, a lembrar frutos citrinos. Possui um sabor floral, harmonioso, persistente e macio. Deve ser consumido jovem, a uma temperatura de 10°C na companhia de aperitivos, peixe, bacalhau, todas as variedades de carne, massas, saladas e sobremesas. Fica particularmente bem com gamba cozida.



Vinho Verde Via Latina Alvarinho 2014

No nariz é fresco e nos seus aromas predominam as notas de frutos citricos, pêssego e maracujá e uma ligeira perceção de manga. É floral, mineral e tem uma acidez equilibrada e delicada e final longo e elegante. É bom companheiro de pratos de peixe e marisco, carnes brancas e cozinha mediterrânica. Pode ser consumido desde jovem até dois a três anos após a colheita, altura em que adquire um perfil mais aberto, com notas de fruta mais madura. Servir à temperatura de 10° a 12°C.



Vidigueira Antão Vaz

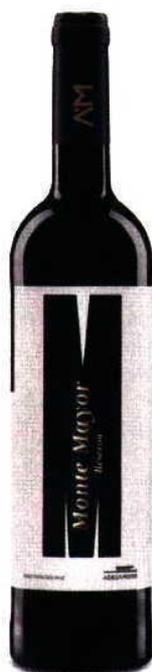
Vinho branco do Alentejo de cor citrina, aroma de frutos tropicais e leve mineral. Na boca é fresco, encorpado e harmonioso, com acidez bem integrada que lhe confere um final longo. Deve ser servido entre os 9 e os 11°C na companhia de peixes, mariscos e pastas.





Monte Mayor Reserva Tinto 2013

De cor rubi concentrada, é um vinho profundo no nariz, onde se salientam as notas de mirtilo, ameixa madura e chocolate negro. No palato é amplo e equilibrado, com taninos polidos que remetem para um final longo e persistente. É um vinho com alma que, à mesa, pede a companhia de carnes vermelhas, caça ou simplesmente pastas ou queijos de pasta mole e intensos.



Quinta da Penina D.O.P Branco 2014

Vinho produzido no Algarve com uvas das castas Crato Branco e Arinto. De cor citrina, apresenta um aroma elegante com notas a fruta lembrar pera e tropicais a ananás. Na boca revela-se harmonioso, equilibrado e fresco, com um bom volume e um final longo e persistente. Deve ser servido a 12°C na companhia de peixes grelhados e marisco, mas também vai bem com cataplanas, pizzas, massas ou como aperitivo.



S. Sebastião Branco 2014

Vinhas maioritariamente de encosta, ao alto, das castas Sauvignon Blanc e Arinto na região de Arruda dos Vinhos, dão origem a um branco de cor citrina e nariz expressivo com notas de lima e algum tropical fresco. Na boca é um vinho suave, com uma acidez cítrica refrescante. Servido a 12°C acompanha bem queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe-espada e carnes brancas.



Ameias Syrah 2013

Vinho tinto Regional Península de Setúbal produzido com uvas da casta Syrah. Tem grande intensidade corante, com tons rubi escuro, aroma de frutos vermelhos maduros e violetas. É um vinho macio, redondo e equilibrado. Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça.



Adega de Pegões Colheita Seleccionada Tinto

Vinho moderno, concentrado e poderoso, tem origem num lote que mistura, de forma proporcional, as castas portuguesas Touriga Nacional e Trincadeira com as francesas Cabernet Sauvignon e Syrah estagiadas, em separado, 12 meses em meias pias de carvalho francês e americano. De aroma profundo marcado por especiarias e frutos pretos, é volumoso na boca termina longo. É boa companhia para todas carnes vermelhas e queijos e deve ser servido entre os 16 e os 18°C de temperatura.



Adega de Pegões Colheita Seleccionada Branco

Vinho produzido com uvas das castas Arinto, Antão Vaz, Verdelho e Chardonnay, fermentadas e estagiadas em madeira americana e francesa para lhe conferir mais profundidade e complexidade, mostra um aroma rico, com notas de frutos tropicais e citrinas bem integradas com a madeira. Na boca é cheio e refrescante e tem final elegante. Deve ser servido entre os 10 e os 12°C na companhia de peixes e carnes brancas.





Carateira

Poliphonia Reserva Tinto 2013

Elaborado a partir das castas Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet, este vinho do Monte dos Perdigões é estruturado e complexo, com grande potencial de envelhecimento em garrafa. A fermentação alcoólica deu-se em lagares de mármore maciço que, pela sua elevada inércia térmica e geometria larga e baixa, permitem maximizar a extracção de taninos e aromas. É um tinto elegante que deve ser apreciado entre 16 e 18°C na companhia de pratos de caça e assados no forno.



Quinta de Pancas Tinto 2014

Vinho regional de Lisboa, de cor rubi com laivos violeta, possui um aroma fresco com notas de fruta preta e ligeiro fumado da madeira. Suave mas expressivo, tem taninos polidos, conjugados com boa acidez, que persistem na boca de forma equilibrada e elegante. É bom companheiro de carnes, massas e queijos, servido à temperatura de 18°C.



Via Latina Branco

Vinho Verde de cor citrina, fresco e com uma acidez delicada. Apresenta aromas a frutos cítricos, maçã verde e pêra fresca. Cheio de vivacidade, é equilibrado e dono de um final elegante. É ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco, carnes brancas, assim como variados tipos de entradas. Tal como a grande generalidade dos Vinhos Verdes, deve ser bebido jovem, idealmente no ano seguinte à colheita. Servir entre 7 e 9°C.



Vidigueira DOC tinto

Produzido com uvas das castas Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet, este tinto apresenta uma cor granada e um aroma complexo e intenso a frutos vermelhos, notas de baunilha e frutos secos. Na boca é encorpado e tem final longo e persistente com nuances aromáticas a café e especiarias. Servir a 18°C em parceria com pastas, carnes grelhadas e assadas no forno.



Duorum tinto 2013

Vinho do Douro produzido com uvas das castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz. A sua cor é vermelha profunda com tonalidades violetas. No aroma, exuberante, fresco e complexo, dominam os frutos maduros, como amora, ameixa e cassia, algumas notas florais a violetas e terciárias a especiarias provenientes do estágio em barricas. Na boca possui taninos firmes, maduros e suaves e uma acidez equilibrada. Este conjunto, bem envolvido no seu grande volume e corpo, confere um final longo e elegante. Aprecie-o com assados no forno carne ou peixe, por exemplo.



Quinta do Gradil Chardonnay 2014

Neste branco de cor citrina com laivos dourados salientam-se os aromas a lembrar ameixas e outros frutos de polpa amarela, complexados com apontamentos de pólvora seca. Na boca intensa, a frescura viva está bem casada com a untuosidade e volume deste vinho, que termina longo. Consuma-o a 10°C na companhia de peixes e frutos do mar, cozinhados ou grelhados, mesmo os de sabor mais forte como o salmão.





Quinta da Fronteira Reserva Tinto 2012

Vinho DOC Douro produzido com uvas das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. De cor rubi profunda, mostra um aroma intenso onde se destacam a fruta preta madura, especiarias, moca e flor de laranjeira. Revela nuances de esteva, que lhe conferem frescura. Na boca apresenta acidez equilibrada e taninos firmes e sedosos. No final, longo e persistente, confirmam-se as notas aromáticas. Disfrute com assados, carnes vermelhas, caça e queijos de sabor intenso.



Terras de Felgueiras Espadeiro

Vinho de cor rosada com reflexos alaranjados, que passam a tons âmbar com o tempo. Apresenta uma acidez delicada e uma frescura aromática onde sobressaem notas de morango, framboesa e à própria casta. Tendo a vivacidade típica dos Vinhos Verdes, é equilibrado, elegante e tem um final de boca agradável. É bom parceiro de pratos de peixe, marisco, carnes brancas, e varios tipos de entradas. Servir entre 8 e 10°C.



Aveleda Alvarinho colheita selecionada 2014

Vinhas maioritariamente de encosta, ao alto, das castas Sauvignon Blanc e Arinto na região de Arruda dos Vinhos, dão origem a um branco de cor citrina e nariz expressivo com notas de lima e algum tropical fresco. Na boca é um vinho suave, com uma acidez cítrica refrescante. Servido a 12°C acompanha bem queijos de pasta mole, peixes gordos, filetes de peixe-espada e carnes brancas.



Dory Colheita branco 2014

Vinho da região de Lisboa, produzido com uvas das castas Fernão Pires, Arinto, Viosinho e Viognier, mostra um aroma intenso, com notas tropicais e vegetais e ligeira mineralidade. Na boca é fresco, atlântico e vibrante e boa companhia para qualquer tipo de peixe e marisco, em particular sushi, desde que servido a 10°C.



Pouca Roupa tinto 2014

Vinho do Alentejo produzido com uvas das castas Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Alfrocheiro. De cor rubi com tons violeta, mostra um aroma intenso de frutos vermelhos como a cereja, amoras e cassis, envolvidos por suaves notas balsâmicas e especiarias de carvalho francês. Na boca os taninos são suaves, mas bem presentes, num vinho de final longo. Bom parceiro de qualquer prato de carne.



Baga ao Sol tinto 2013

Tinto alentejano produzido com uvas da casta Baga cultivada em solos pobres de xisto e granito, mostra um carácter rústico e profundo, como é tradicional nos vinhos jovens desta casta, mas mais quente e maduro e do que é comum noutras regiões do país. Servir a 18°C no copo na companhia de carnes de tacho, caça e borrego, onde a frescura da casta ajuda a cortar a sensação de gordura dos pratos.





Santos da Casa branco 2014

Vinho do Douro produzido a partir de uvas das castas Códega do Larinho, Gouveio e Viosinho. No seu aroma salientam-se as notas de flores brancas e frutadas a alperce, pêssago e pêra. Equilibrado, medianamente encorpado e de final persistente com aromas a lembrar fruta de caroço e limão na boca, deve ser servido a 12°C em parceria de queijos suaves, aperitivos, marisco, pratos de peixe e massas.



Maria Papoila

Vinho Verde produzido com uvas das castas Alvarinho e Loureiro, tem aroma intenso onde se distinguem notas de mineralidade e frutos de polpa branca. Com grande volume e estrutura de boca, bem equilibrados com a acidez, tem um final longo e persistente. Acompanha bem pratos de peixe grelhados, mariscos e carnes brancas. Dever ser consumido fresco, entre 8 e 10°C.



Andreza Reserva 2009

No aroma intenso e complexo deste tinto do Douro, produzido com uvas de castas típicas da região, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, salientam-se as notas de fruta madura e de baunilha proveniente do estágio em barrica. Na boca é muito elegante e estruturado, com um final longo onde regressam as notas de fruta madura. Acompanha cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole. Dever ser consumido entre 16 e 18°C.





SUGESTÕES PARA A GARRAFEIRA