

## \*novidades

**ESPUMANTES**

16,5 €15

**Murganheira Único**  
Távora-Varosa Espumante  
branco 2011

Caves da Murganheira  
Varietal de Sauvignon Blanc.  
Espuma delicada, casta para já  
escondida, muito fresco e com  
fruta verde. Na boca são as notas  
de maracujá que melhor  
identificam a casta, muito boa  
acidez. Para aperitivo. (13,5%)  
JPM

16 €9

**Murganheira**  
Távora-Varosa Espumante  
Reserva branco 2011

Soc. Agr. Com. do Varosa  
Aroma bem definido, com notas  
tostadas e pimenta branca, num  
fundo cítrico com ervas  
aromáticas. Seco e firme na boca,  
com bolha média bem integrada,  
final austero, equilibrado, a pedir  
tapas. (12,5%) LA

16,5 €13

**Murganheira**  
Távora-Varosa Espumante  
Velha Reserva branco 2008

Soc. Agr. Com. do Varosa  
Aroma com citrinos doces e  
suaves notas apimentadas,  
vegetal seco e um tom tostado,  
suavemente sedutor. Vivo e  
vibrante na boca, com leve  
doçura frutada, bolha cremosa,  
final sereno. (13%) LA

17 €15

**Murganheira**  
Távora-Varosa Espumante  
Touriga Nacional  
branco 2008

Soc. Agr. Com. do Varosa  
Um branco de tintas a mostrar  
nariz com citrinos suaves, ervas  
aromáticas, um pouco de  
pimenta e tostados. Na boca está  
sério e firme, com bolha média e  
mousse cremosa, final alegre e  
muito focado. (12,5%) LA

15,5 €6,99

**Cabriz**  
Dão Espumante branco 2012

Dão Sul  
O espumante mais simples de  
Cabriz é feito com Bical, Malvasia  
e Eneruzado. Está muito  
equilibrado de aroma e sabor,  
com boas notas fumadas, um  
toque de maçã ácida a dar  
frescura. Cremoso, alegre e vivo,  
talvez a melhor edição da marca.  
(12,5%) LL

16,5 €14,90

**Cabriz Blanc de Noir**  
Dão Espumante Touriga  
Nacional branco 2010

Dão Sul  
A cor com muito leves tons  
rosados revela o típico branco de  
uvas tintas e o aroma uma  
elegante complexidade: avelã,  
tosta, citrinos, especiarias. Muito  
boa frescura de boca, e final  
prolongado, com algum requinte.  
Muito bem. (12,5%) LL

16 €7

**Raposeira Blanc**  
de Blancs  
Espumante Super  
Reserva branco 2010

Caves da Raposeira  
Bonito aroma com nota ligeira  
tostada de brioche, algum alperce  
seco, leve tisana num conjunto  
com elegância. Na boca tem bolha  
mediana/fina, alguma doçura  
associada ao fruto, tudo  
equilibrado e a dar muito boa  
prova. (13%) JA

16 €7

**Raposeira Blanc**  
de Noirs  
Espumante Bruto  
branco 2010

Caves da Raposeira  
Um espumante com algum e  
sóbrio fruto fresco ao que se  
junta leve nota de fruto seco e  
suave tostado. Na boca tem boa  
acidez, bolha fina, algum nervo,  
tudo bem casado e a pedir  
consumo à mesa. (13%) JA

15,5 €7

**Raposeira**  
Espumante Rosé 2009

Caves da Raposeira  
Algum morango e framboesa  
num nariz franco e expressivo, na  
boca é do tipo leve, limpo e  
harmonioso. Conjunto suave e  
delicado, mostra-se coerente e  
saboroso em toda a prova.  
(12,5%) JA

14,5 €7

**Raposeira**  
Espumante tinto 2008

Caves da Raposeira  
Aromas de fruto preto em passa  
com leve evolução, algum corpo,  
bolha mediana, leve vegetal seco.  
Final bastante firme, com algum  
tanino a marcar esta segura e a  
dar alguma austeridade ao  
conjunto. Para pratos gordos, ou  
de sabor intenso. (12%) JA

17 €10

**Informal**  
Espumante Baga  
rosé 2013

Luis Pato  
Com uvas Baga, é um espumante de  
cor rosada e aroma intenso a frutos  
silvestres. Na boca a fruta muito pura  
e fresca domina, lembrando cereja  
e framboesas, com notas fumadas e  
minerais. Muito longo e fresco,  
mereceria alguns anos de cave para  
ganhar ainda mais complexidade e  
riqueza. (12,5%) LL

17 €14,99

**Montanha Real**  
Bairrada Espumante Grande  
Reserva branco 2009

A. Henriques  
Feito de uvas brancas, parte delas  
fermentadas em barrica, é um  
espumante de muito boa presença,  
com aroma complexo de frutos secos  
e biscoito e boca cremosa e  
envolvente. Revela um belo equilíbrio  
e elegância, com final impressionante,  
longo e distinto. (12,5%) LL



ID: 61699798

01-11-2015

## \*novidades



16 €6,90

**Marquês de Marialva Baga-Bairrada**

**Espumante branco 2013**  
Adega Coop. de Cantanhede  
Cor de uvas tintas, bolha fina, muito boa intensidade de fruta, notas de pêssego, alguns citrinos. Vale sobretudo pelo muito bom equilíbrio de boca, cremoso, avelanado, atractiva frescura a prolongar o final. (12,5%) LL

15,5 €4,99

**RS Bairrada Espumante branco 2012**  
Rama & Selas

Um espumante alegre e cheio de espuma, algum fruto fresco na boca do tipo ananás e tangerina. Na boca, a bolha tem algum volume, mostra juventude, sugestões de pêssego, boa acidez num todo bem proporcionado. (12%) JÁ

16 €7

**RS Baga-Bairrada Espumante branco 2013**  
Rama & Selas

Bastante citrino na cor, nem parece feito de uvas tintas. Aroma atraente, com notas de pão e leveduras, toque de fruto seco. Bom volume de boca, com fruta expressiva, lembrando laranja e lima, jovem e alegre, leve e seco, muita frescura limonada no final. (12%) LL

16 €11

**Quinta de Carapeços Blanc de Blancs**  
**Vinho Verde Espumante Reserva branco 2011**

Quinta de Carapeços Soc. Vitivinícola  
Aroma delicado, com alguma casca e caroço de fruto, tudo bem arrumado e com algum carácter. Na boca mantém delicadeza, bolha fina, fruto cítrico com leve tropical, bem harmonioso no final muito macio. (12%) JA

15,5 €13

**Quinta de Cottas Douro Espumante Tinto Cão branco 2010**

Quinta de Cottas  
Cor dourada, bolha constante. Aroma sedutor, com notas tostadas e amanteigadas. Bolha fina, a dar corpo cremoso com secura texturada, mas precisa de um pouco mais de frescura ácida em próximas edições. (12,5%) LA

16,5 €14,90

**São Domingos Cuvée Bairrada branco 2011**  
Caves do Solar de São Domingos

Com um lote de Baga e Sauvignon Blanc, é um espumante muito afinado, mais vibrante e intenso de boca que de aroma, com apontamentos de espargos verdes e citrinos. Elegante, com bolha cremosa e final muito fresco e persistente. (12,5%) LL

**VINHO VERDE**

16 €5

**Arêgos Vinho Verde Avesso Grande Escolha branco 2014**

Álvaro Monteiro Ribeiro  
Um Avesso de Baião, fiel representante da casta, que se mostra muito evidente, com apontamentos minerais e sugestões de ananás, maçã verde e citrinos. Muito bom volume de boca, acidez firme mas não excessiva, fresco e sólido. Pode crescer na garrafa. (13%) LL

17 €14,49

**QM Vinhas Velhas Vinho Verde Alvarinho branco 2013**

Quintas de Melgaço  
Muito expressivo à casta Alvarinho, com aromas citrinos, notas minerais e alguma pederneira, austero e vivo. Muito bem na prova de boca, texturado e com acidez perfeita, tem um final prolongado e apetecível. (13%) JPM

14 €3,50

**Maria Saudade Vinho Verde branco**  
Quintas de Melgaço

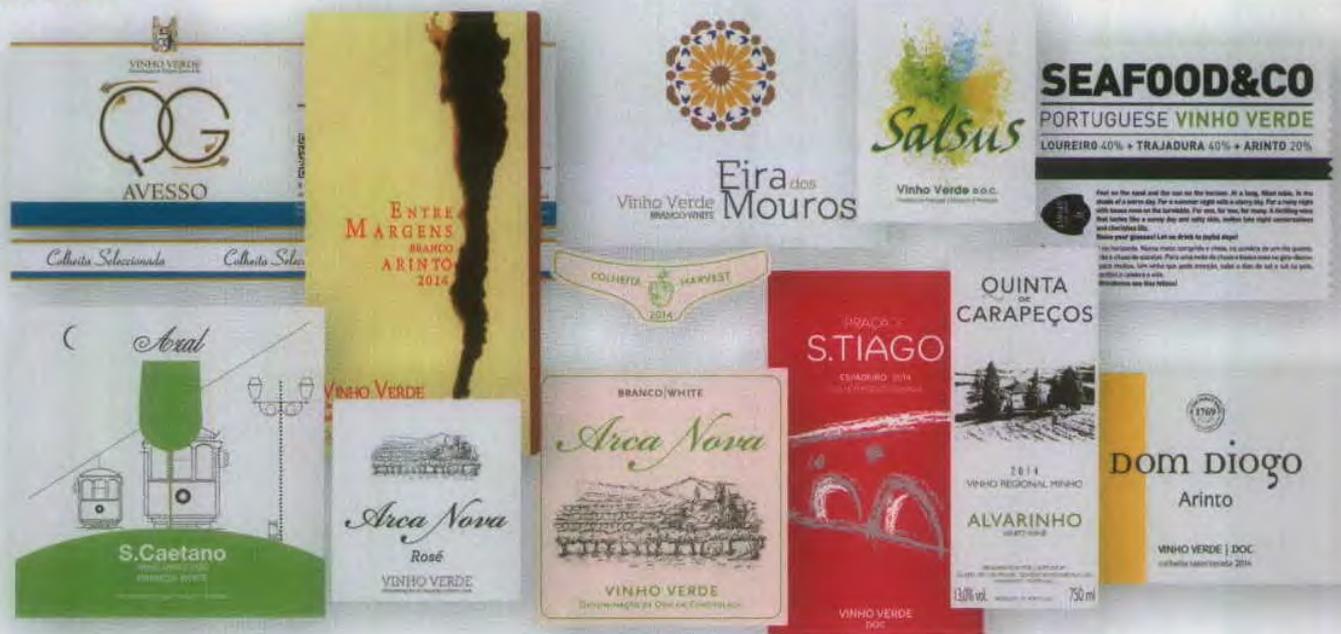
Alguma redução tapa o fruto cítrico com alguma casca e caroço. Na boca tem algum gás, é ligeiro, com acidez a casar bem com a doçura. Um Verde simples mas bem honesto, franco e directo, de agrado geral. (11%) JA

15 €4,40

**Arca Nova Vinho Verde Alvarinho/Trajadura branco 2014**  
Quinta das Arcas

Notas aromáticas de ananás e fruto citrino junto com leve compota de alperce. Na boca tem muito leve gás, algum corpo, boa presença de fruto doce, final suave e delicado. (12,5%) JA

\*novidades



14,5 € €3

**Arca Nova**  
Vinho Verde branco 2014  
Quinta das Arcas

Exuberante, com nota a ananás e lima, conjunto de perfil tropical muito vivo. Percepção de doçura e acidez. Boca limonada, bastante gás, muito directo e claro pendor para acidez e efervescência. Conjunto efusivo e com baixo álcool. (10,5%) NOG

14,5 € €3,60

**Arca Nova**  
Vinho Verde rosé 2014  
Quintas das Arcas

Feito de Espadeiro. Nariz com fruto bonito, framboesa e morango, todo ele fresco, e ainda com algum floral. Prova de boca com algum gás, sabor intenso e persistente ajudado por alguma doçura. Um rosé alegre e jovial a pensar em saladas e tapas. (11,5%) NOG

14,5 € €4,99

**Seafood&Co**  
Vinho Verde branco 2014  
Wine with Spirit

Leve presença de gás, forte componente citrina no aroma, aqui a marcar o compasso. Ligeiro, pouco encorpado, com acidez elevada e leve doçura residual, tem tudo para um consumo bem fresco, com marisco. (10,5%) JPM

14 € €3,25

**Salsus**  
Vinho Verde branco 2014  
Lua Cheia em Vinhas Velhas  
Algum fruto tropical com evidente nota doce evidenciada num aroma discreto mas bastante limpo. Na boca o gás junta-se ao conjunto, num vinho simples mas eficaz, próprio para aperitivo. (9,5%) JA

15 € €3,50

**S. Caetano**  
Vinho Verde Azal branco 2014  
Vitor Vieira Mendes  
Aroma com alguma exuberância frutada, leve tropical muito maduro, e perderneira no fundo. Prova de boca marcada pelo bom corpo, com textura, bem intensidade de sabor, pedindo-se apenas um pouco mais de acidez e vivacidade. (12%) NOG

14,5 € €4,50

**Dom Diogo**  
Vinho Verde Col. Selec. Arinto branco 2014  
Quinta da Raza  
Exuberante no aroma ao contrário do que é normal na casta, todo ele tropical intenso e percepção de frescura, leve tisana. Algum pico na boca que advém do gás, boa acidez e muita frescura no conjunto que é directo e muito focado nas notas citrinas frescas e tropicais. (12%) NOG

15,5 € €7

**QG**  
Vinho Verde Col. Selec.  
Avesso branco 2014  
Quinta de Gomariz  
Aroma festivo, centrado na fruta branca, maçã e pêra madura, chá verde. Prova de boca com bom corpo, cheio e redondo, com sabor, ameixa branca, terminando persistente com leve doçura. Um Verde muito polivalente e moderno no perfil. (12%) NOG

16 € €8,60

**Quinta de Carapeços**  
Reg. Minho Escolha 2014  
Quinta de Carapeços  
Aroma que começa contido, evoluindo para notas cítricas, leve pêra, mel e tisanas, e alguma madeira seca. Amplo e gordo na boca, com boa acidez, sabor amplo, termina com nota de barrica. Um branco intenso e com ambição. (14%) NOG

16 € €6,90

**Quinta de Carapeços**  
Reg. Minho Alvarinho 2014  
Quinta de Carapeços  
Aroma com boa intensidade, tropical maduro, laranja, pêra e leve floral. Algum gás na boca, muita fruta branca (pêra) e leve citrino. Equilibrado na estrutura fresca. Boa harmonia entre modernidade e perfil regional. (13%) NOG

15,5 € €3,20

**Eira dos Mouros**  
Vinho Verde branco 2014  
Quinta de Carapeços  
Bem aromaticamente, com citrino maduro, algum tropical muito agradável, conjunto exuberante e muito limpo. Prova de boca fresca, médio corpo, leve e com personalidade, acidez viva, citrino elegante e com algum gás a dar garra. Bem feito. (11%) NOG

15 € €3,50

**Entre Margens**  
Vinho Verde Arinto Col. Selec. branco 2014  
Encosta do Zêzere  
Aroma subtil, fruta branca com leve citrino, alguma percepção da casta num conjunto sóbrio e agradável. Prova de boca com sabor, acidez domada, fresco, meio corpo, alguma doçura a arredondar o final de boca. (11,5%) NOG

15 € €2,98

**Praça de S. Tiago**  
Vinho Verde Colh. Selec. Espadeiro rosé 2014  
Ad. Coop. Guimarães  
Aroma bem definido, com flores e frutos vermelhos suaves, ligeiro apimentado. Muito fresco e bem focado, com acidez integrada e ligeiro gás, doçura contida, termina ameno mas sério. (11%) LA



\*novidades



17,5 €14

**Muros de Melgaço**  
Vinho Verde  
Alvarinho branco 2014  
Anselmo Mendes

Contenção elegante no aroma, com apontamentos minerais de sílex e de laranja/toranja. Grande equilíbrio de boca, complexo e vibrante, com acidez fina e harmoniosa, tom citrino e especiado no final longo e preciso, cheio de frescura. (12,5%) LL

18 €22

**Anselmo Mendes Curtimenta**  
Vinho Verde Alvarinho  
branco 2013  
Anselmo Mendes

O início de fermentação foi feito com as películas (daí o nome), e por isso este é sempre um Alvarinho de carácter vincado, a que o tempo de garrafa ajudar a dar dimensão. Perfeito equilíbrio de corpo e acidez, untuoso, com notas citrinas de grande qualidade, minerais e especiarias finas, preciso, fresquíssimo, um grande vinho. (13%) LL



**DOURO**

16 €4,75  
**Estopa**  
Douro Reserva  
tinto 2012  
Gesprove

Sugestões vegetais de arbusto misturam-se com as notas de fruta mais madura, ameixa, amoras. Bom volume de boca, com taninos firmes a dar garra e vigor, um vinho muito interessante e a um excelente preço. (13,5%) LL

17,5 €19

**Quinta Seara d'Ordens**  
Vinhas Velhas  
Douro Reserva tinto 2011  
Soc. Agr. Quinta Seara d'Ordens  
A excelente vindima de 2011 parece marcar uma mudança de estilo nos tintos desta casa, agora menos austeros, mais finos. Este Vinhas Velhas mostra-se um belíssimo vinho, profundo, elegante, com taninos de seda, longo e distinto. (14%) LL

15,5 €5,95

**Monte Cascas**  
Douro tinto 2013  
Cascas Wines

Mostra um perfil aromático curioso, mais vegetal e floral do que frutado, com a fruta madura do Douro a surgir mais expressiva na boca. Corpo médio, taninos suaves, tudo muito equilibrado, sumarento, bem composto. (13%) LL



16 €5

**Britus**  
Douro tinto 2012  
Rui Brito

Mostra muita cor e aroma franco e elegante, com a fruta do Douro muito pura e expressiva, notas de bagas silvestres, um toque floral. Corpo médio, muito redondo e polido, final longo com a fruta sempre presente. (14%) LL

16 €8,35

**Quinta do Cume**  
Douro Selection tinto 2012  
Quinta do Cume

Oriundo da zona de Provezende, tem um interessante perfil vegetal no aroma, que se sobrepõe um pouco à fruta. Esta surge madura e expressiva no sabor, num estilo harmonioso e elegante, com final envolvente rico. (13,5%) LL

15 €4,75

**Lua Nova em Vinhas Velhas**  
Douro branco 2014  
Fracastel

Fruta citrina e leve vegetal seco, sério e um pouco fechado. Leve na boca, com boa acidez e um perfil de branco polivalente, temos vinho para a mesa e mais capaz se for bebido novo. Para pratos leves. (12%) JPM



17 €14,95

**Puro Quinta da Touriga**  
Douro tinto 2013  
Jorge Rosas

Muita pureza de fruta no aroma, notas florais mas também um grande foco nos frutos vermelhos muito elegantes. Elegância domina a boca, com taninos muito suaves e acidez de requinte. Belíssimo Douro. (14,5%) JPM

15 €4,50

**Selores Milagre**  
Douro branco 2014  
Viniselores

Um branco limpo, muito franco, de corpo médio e alguma ligeireza mas muito bem focado e convicto em toda a prova. Algum fruto, muita frescura, um bom exemplo de simplicidade com qualidade. (14%) JA

15 €6

**Vale Marianes**  
Douro branco 2014  
Rui Saraiva Caldeira

Um vinho franco e agradável, algum fruto de polpa branca junto com notas citrinas. Na boca tem alguma glicerina, corpo mediano, leve cremosidade, bom fruto, tudo equilibrado e correcto. (13,5%) JA



## \*novidades



16,5 € €12,50

**Cottas****Douro Reserva branco 2012**  
Quinta de Cottas

Nariz austero, com notas de evolução, frutos amarelos, minerais, fumados e baunilha. Leve e suave na boca, com algum equilíbrio e as notas da madeira a espreitar, termina com apontamentos vegetais e de fruta madura. (13%) LA

16,5 € €19

**Cottas****Douro Grande Reserva branco 2011**  
Quinta de Cottas

Cor dourada, alguma evolução patente nos tostados e baunilhados, com frutos amarelos e resinas doces. Redondo e cheio, com textura cremosa, muitas notas amargas e salinas, equilíbrio e complexidade. (13,5%) LA

15 € €7

**Cottas****Douro tinto 2012**  
Quinta de Cottas

Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão. Frutos vermelhos e notas de mato seco, esteva, muito amável e focado. Ligeiro na boca, muito macio e frutado, com taninos invisíveis e acidez equilibrada. (13%) LA

16,5 € €13,50

**Cottas****Douro Reserva tinto 2011**  
Quinta de Cottas

Notas salinas e da madeira de estágio, fruta preta e sugestões achocolatadas. Redondo e suave, com textura amável, notas amargas e vegetais a dar garra, tanino a aflorar no final, muito suave, envolvente. (14%) LA

**TRÁS-OS-MONTES**

16 € €5,30

**Quinta Valle Madruga****Trás-os-Montes Col. Selec. branco 2014**  
ERTA

Citrino na cor, fino de aromas com leve presença de fruta branca e folha de limoeiro. A boca corresponde a este perfil, apresenta-se fino, com uma acidez bem integrada e corpo pensado para prova imediata. (13,5%) JPM

15,5 € €5,50

**Quinta Valle Madruga Trás-os-Montes Viosinho branco 2014**  
ERTA

Aroma suave e ligeiro, focado numa fruta muito delicada, discreta mas de fino recorte citrino. Corpo leve mas elegante na boca, também aqui a mostrar algum requinte aromático que lhe fica bem. (14%) JPM

16 € €6,30

**Quinta Valle Madruga****Trás-os-Montes Reserva branco 2014**  
ERTA

Viosinho e Gouveio com estágio em barrica. Aroma complexo, com leve presença de tosta mas bem inserida, fruta madura, resulta bem harmonioso e afinado. Gordo e untuoso na boca, perfeita acidez. No ponto. (14%) JPM

16 € €4,99

**Palmeirim d'Inglaterra**  
**Trás-os-Montes branco 2014**  
Faioura

Muito boa a expressão da fruta, citrinos e fruta madura à mistura, ameixas, pêras, alperce. Bom volume de boca, com boa acidez e uma clara vocação gastronómica, a beber desde já. (12,5%) JPM

15 € €4,49

**Porta Velha****Trás-os-Montes tinto 2012**  
Maria Antónia P. A. Mascarenhas

O entrada de Gama de Valle Pradinhos, feito de Roriz e Touriga Nacional, está muito aromático, com sugestões e bagas silvestres, algum floral. O corpo ligeiro deixa surgir algum tanino mais duro, mas o vinho é equilibrado e muito apropriado à mesa, com pratos regionais. (13%) LL

**DÃO**

16 € €9

**Casa da Ínsua**  
**Dão tinto 2011**Empreend. Turísticos  
Montebelo

Muito bem no aroma, bom diálogo entre as castas, mostra-se vigoroso mas com contenção, frutos negros e madeira bem inserida. Muito proporcionado na boca, acidez no ponto e textura aveludada. Pronto a beber. (14%) JPM

16 € €5,50

**Quinta de Saes**  
**Dão branco 2014**  
Quinta da Pellada

Um lote sem Encruzado (tem Bical, Cercial-Branco e Malvasia Fina) resulta muito aromático, com bonitos apontamentos florais e de frutos citrinos. Leve e harmonioso, com álcool moderado, é um Dão "todo o serviço", atractivo e bem feito. (12%) LL

17 € €7,65

**Quinta de Saes**  
**Dão Reserva branco 2014**  
Quinta da Pellada

Com Encruzado, Cercial e Bical, é um branco muito puro e expressivo, sem "interferência" de barrica, com intensos citrinos de toranja e limão, apontamentos minerais e, sobretudo, uma enorme frescura que percorre toda a prova. Muito bem! (13%) LL



\*novidades



18 €29  
**Quinta da Pellada Primus Dão branco 2013**  
Quinta da Pellada  
Oriundo das vinhas velhas da Pellada, com muitas castas misturadas, é vinho de grande riqueza, fresca e complexidade, com aromas e sabores requintados onde se misturam fruta citrina, apontamentos minerais, leves fumados, flores e especiarias. Cheio de classe, muito jovem ainda, tem tudo para crescer. (13,5%) LL

16,5 €5,50  
**Quinta de Saes Dão rosé 2014**  
Quinta da Pellada  
Tinta Roriz e Baga conjugam-se num vinho de cor aberta e aroma delicadamente frutado e mineral. A boca traz muito mais fruta, surgindo framboesas e morangos silvestres. O registo é delicioso, leve e muito fresco, cheio de sabor e elegância, tudo o que um rosé deve ser. (12%) LL

17 €12,40  
**Quinta de Saes Estágio Prolongado Dão Reserva tinto 2012**  
Quinta da Pellada  
Oriundo de vinha velha, apresenta bela finura aromática, com notas florais ao lado de sugestões de frutos silvestres, num conjunto muito puro e expressivo. O sabor é leve e sumarento, sedoso, com a fruta sempre presente, amplo e muito sedutor. (13%) LL

17,5 €30  
**Pape Dão tinto 2011**  
Quinta da Pellada  
As quintas da Passarela e da Pellada dão origem a este belíssimo tinto que conjuga concentração e elegância, fruta de cereja madura, enorme frescura e expressividade, com apontamentos minerais a conferir classe. Muito carácter. E o álcool moderado é um bônus. (13%) LL

15 €3,75  
**Quinta do Correio Dão branco 2014**  
Quinta dos Roques  
Algo simples mas atraente. Fruto maduro alguma nota de pedra a mostrar o granito local, muito macio na boca, todo limpo fácil de gostar e a pedir pratos delicados e pouco complicados. (12,5%) JA

16 €5  
**Quinta dos Roques Dão branco 2014**  
Quinta dos Roques  
Predomina o Encruzado com mais quatro castas. Citrino na cor, aroma vivo, leves notas minerais e de vegetal seco. Prova de boca muito equilibrada, muito boa frescura, tem corpo e dará boa conta de si à mesa. (13%) JPM

16 €8  
**Quinta dos Roques Dão Bical branco 2014**  
Quinta dos Roques  
O aroma mostra algum vegetal seco, fruta branca em segundo plano, com boa finura mas com estrutura. Muito bem na boca, a casta ganhou leveza na boca com corpo e muito boa acidez, tudo em bom plano. (13%) JPM

16,5 €8  
**Quinta das Maias Dão Malvasia Fina branco 2014**  
Soc. Agr. Faldas da Serra  
Aroma muito rico, centrado em abundantes notas de flores brancas e maçã verde, ameixa, mel e leve nota mineral. Muito elegante na boca, tem volume e sente-se bem o álcool, um branco para a mesa, com copos largos. (13%) JPM

a escolha de Luis Antunes

17 €20  
**Quinta das Maias Dão Jaen tinto 2012**  
Soc. Agr. Faldas da Serra  
Parece que os anos passam e de repente se volta a falar dos mesmos velhos temas. A mal-amada casta Jaen parece voltar a estar na moda, com os seus vinhos elegantes, leves e muito gastronómicos. Este 2012 transporta-nos para a hoje mítica colheita de 1997, quando as Maias brilharam alto com esta mesma casta. Ligeiro achocolatado, frutos vermelhos e pretos, alguns tostados, alguma complexidade. Macio e texturado, com muito equilíbrio e harmonia, termina com um final suave, brande e agradável. (14%)

16 €3,50  
**Quinta da Ponte Pedrinha Dão branco 2014**  
Maria de Lourdes Osório  
Delicado nas notas de flores brancas e na fruta suave que apresenta. Na boca sente-se um branco com volume, com a acidez no ponto certo e com alguma capacidade para alguns anos de cave. Excelente preço. (13%) JPM

## \* novidades



17 €16,95

**Quinta do Cerrado  
Dão Reserva branco 2014**

União Comercial da Beira Encruzado e Malvasia Fina, estágio em barricas novas. Boa cor citrina, delicada, aroma fino de fruta, barrica não marca o conjunto. Na boca tem acidez perfeita, há mais de presença de tosta mas o vinho impõe-se e está em muito bom equilíbrio. (13%) JPM

17,5 €14

**Quinta dos  
Carvalhais  
Dão Encruzado  
branco 2014**

Sogrape Vinhos Grande delicadeza aromática, assente numa fruta muito delicada e numa barrica de grande qualidade que apenas confere leves notas de tosta. Estruturado e amplo na boca, acidez exemplar e textura de seda. (13%) JPM

17 €18

**Vinha Paz  
Dão Reserva tinto 2012**

António Canto Moniz Com 80% de Touriga Nacional, mostra uma certa mudança de perfil nos Reserva da casa, agora num estilo menos concentrado e mais elegante. A fruta é delicada e muito expressiva, a boca cremosa e fresca, o conjunto resulta muito atractivo e afinado. (14%) LL

14,5 €2,80

**Terras de Santar  
Dão rosé 2014**

Caminhos Cruzados Maioritariamente Touriga Nacional. Rosa carregado no copo. Discreto no aroma, floral ligeiro e frutos encarnados frescos. Prova de boca viva e alegre, algo simples mas com acidez crocante que o torna gastronómico. (12,5%) NOG

15 €2,80

**Terras de Santar  
Dão branco 2014**

Caminhos Cruzados Citrinos puros, um pouco de flores secas, minerais, ainda um traço de resinas doces. Redondo e equilibrado, com muita contenção e equilíbrio, corpo cremoso, franco e bem definido. (12,5%) LA

**BAIRRADA**

15,5 €4,50

**Luís Pato  
Reg. Beira  
Atlântico Maria  
Gomes branco 2014**

Luís Pato O branco de entrada de gama de Luís Pato revela no aroma a casta que o origina, com as típicas notas florais e de melão maduro. A boca, no entanto, mostra uma acidez limonada invulgar que resulta muito bem, dando frescura e persistência ao conjunto. (12,5%) LL

## a escolha de

*Luís Lopes*

16,5 €6,50

**Luís Pato  
Vinhas Velhas  
Reg. Beira  
Atlântico branco 2014**

Luís Pato O Vinhas Velhas branco de Luís Pato é muito mais do que aquilo que aparenta. A marca é bem conhecida, certamente, mas poucos têm na devida conta a sua grande capacidade de evolução em garrafa e, sobretudo, a excelente relação qualidade-preço. A versão de 2014, feita de Bical, Cercial e Cercealinho e fermentada só em inox, mostra-se melhor do que nunca. Perfumado e elegante, tem muitas notas minerais a juntarem-se às sugestões citrinas de casca de laranja. Com enorme leveza e frescura de boca, tudo afinado, delicioso, é um vinho marcante de que apetece sempre mais um copo. (12,5%) LL

17 €12,50

**Luís Pato  
Vinha Formal  
Bairrada branco 2013**

Luís Pato Pela primeira vez com 15% de Cercial a juntar-se à tradicional uva Bical, é um vinho muito expressivo, com bonitas notas de flores do campo, citrinos maduros, um toque mineral. Bem encorpado, sem deixar de ser fresco e elegante, com tudo para crescer na garrafa. (13%) LL

**16 €3,50  
Samião Private  
Collection  
Bairrada tinto 2013**

Quinta Vale do Cruz Merlot e Touriga Nacional. Este duo funciona bem porque as castas se completam, uma mais floral e a outra com fruta, especiaria e apimentados. Bom equilíbrio na boca taninos muito finos e óptima acidez. Aposta segura. (13%) JPM

17,5 €20

**Regateiro Vinha do Forno  
Bairrada tinto 2013**

Ares da Bairrada O topo de gama da marca mostra um belo nariz, muito especiado, em que se sente o carácter da vinha velha que lhe deu origem. Cheio de sabor, com leves fumados muito discretos, taninos presentes no ponto certo, conjunto complexo, rico, fresco e apimentado, muito harmonioso e longo. (13,5%) LL



\*novidades



16,5 €12,50  
**São Domingos**  
**Bairrada Grande Escolha**  
**tinto 2011**  
Caves do Solar de São Domingos Com Touriga, Merlot e Syrah, é um Bairrada de estilo "moderno", pleno de concentração, notas florais e de fruta bem madura, com leves fumados da barrica envolvendo a fruta. Sumarento, polido mas com garra, conjunto sedutor. (14,5%) LL

16 €5,90  
**São Domingos**  
**Bairrada Reserva**  
**tinto 2009**  
Caves do Solar de São Domingos Feito com Baga, Touriga Nacional e Merlot, o tempo de garrafa trouxe mais evidência no aroma e sabor a esta última casta, com atractivas notas de chocolate a juntarem-se à fruta madura. Suave, envolvente, bebe-se com muito prazer. (14%) LL

16 €8,30  
**Quinta de São Lourenço**  
**Bairrada tinto 2011**  
Caves do Solar de São Domingos É feito só de Baga mas esta variedade esconde-se um pouco no aroma, privilegiando as notas balsâmicas. Já o sabor é inconfundivelmente Baga, com o fruto silvestre, os sólidos taninos e a frescura típica da casta a darem fulgor ao conjunto. (14%) LL

15 €1,59  
**Uvas Douradas**  
**Bairrada**  
**branco 2014**  
Adega Coop. de Cantanhede Bical, Maria Gomes e Arinto. Aroma austero, com fundo mineral, ligeiro floral e vegetal seco. Prova de boca com boa acidez, limpo e linear, austero mas muito equilibrado, mesmo no final. Um branco todo gastronómico, cuja prova não cansa. (12,5%) NOG

17,5 €17  
**Quinta das Bageiras**  
**Bairrada Garrafeira**  
**branco 2013**  
Mário Sérgio Alves Nuno Com Maria Gomes e Bical de vinhas velhas, revela um perfil de elegância pouco comum nos Garrafeira da casa. Perfumado, com apontamentos florais, marmelo e toranja, especiarias. Untuoso mas ao mesmo tempo leve e fresco, personalizado, fino e mineral, muito impositivo. Um branco sério, para ir bebendo ao longo dos anos. (13,5%) LL

16 €4,49  
**Beira Interior**  
**Quinta do Cardo**  
**Beira Interior Síria**  
**branco 2014**  
Agrocardo Casta Síria, em vinha biológica de altitude. Mostra atractiva elegância aromática, com notas de flores do campo e folha de limoeiro. Na boca, os citrinos juntam-se a sugestões de maçã verde, resultando muito fresco e vibrante. (13%) LL

15,5 €5,50  
**Quinta dos Termos**  
**Beira Interior Reserva**  
**branco 2014**  
Quinta dos Termos Cor palha, fruto tímido num aroma ainda fechado, pouco conversador. Na boca mostra-se mais expressivo, algum fruto maduro de polpa branca, leve tisana, redondo, fresco e bem agradável. (13,5%) JA

16,5 €9  
**Quinta dos Termos**  
**Vinhas Velhas**  
**Beira Interior Reserva tinto 2011**  
Quinta dos Termos Leve redução aconselha decantação prévia, depois vem um tinto fresco, mineral, com fruto sóbrio num tom austero e atraente. Na boca tem corpo médio mas muito boa presença, fruto, muita especiaria e garra no tanino fino. (13,5%) JA

15,5 €4  
**Quinta dos Termos**  
**Beira Interior**  
**tinto 2012**  
Quinta dos Termos Touriga Nacional, Trincadeira, Tinta Roriz e Jaen. Frutos do bosque, mato seco e suaves tostados, bom equilíbrio. Fresco e macio, com taninos e acidez integrados, ligeiros herbáceos, final austero, bem definido. (13%) LA

16,5 €15  
**Quinta dos Termos**  
**Talhão da Serra**  
**Beira Interior Reserva tinto 2013**  
Quinta dos Termos Um tinto cheio de frescura, finura de formas, tanino aguerrido mas a casar bem com o fruto sóbrio casado com notas minerais, levíssimo floral, alguma complexidade neste vinho feito com base na uva Rufete. (13%) JA

**LISBOA**  
16 €8,50  
**Vale da Mata**  
**Reg. Lisboa branco 2014**  
Rocim O vinho mostra notas de folha de limoeiro, com uma fruta verde e com leve nota mineral, tudo atractivo. Muito bem na boca, tem perfil fresco já que a acidez lhe dá muita vivacidade, leve no corpo, conjunto bem desenhado. (12,5%) JPM

## \*novidades



17 €7

**Quinta do Avelar**  
**Vinhos Velhas**  
Reg. Lisboa  
tinto 2013

Soc. Agro Pec. Quinta do Avelar  
O vegetal e a especiaria dominam sobre o fruto silvestre sóbrio e bem maduro. Na boca é todo frescura, meio corpo mas muito boa profundidade e presença, muito bom fruto, todo dinâmico, termina seco, longo e a deixar saudade. (13,5%) JA

14,5 €2,83

**Casa do Lago**  
Reg. Lisboa branco 2014  
DFJ

Leve nota citrina, ao lado de um toque mais austero e mineral que lhe fica bem. Macio, gordo na boca (leve doçura residual) é um branco muito consensual, fácil de gostar e pronto a beber. Boa aposta. (12%) JPM

14,5 €2,83

**Casa do Lago**  
Reg. Lisboa rosé 2014  
DFJ

Salmonado na cor, aroma suave, de recorte vegetal seco, com leve presença de frutos vermelhos, tudo num registo muito discreto mas atractivo. Macio e fino na prova de boca, essencialmente vocacionado para aperitivo. (12%) JPM

15 €3,05

**Casa do Lago**  
Reg. Lisboa  
tinto 2012  
DFJ

Boas notas de fruta e muita presença de vegetais secos, tudo directo, franco, leves notas florais e apimentadas. Muito agradável na boca, macio, simples mas bem atractivo, um tinto muito consensual e gastronómico. (12,5%) JPM

14,5 €4,50

**Quinze**  
Reg. Lisboa tinto 2013  
Vidigal Wines

Muito limpo e franco no aroma, focado nos frutos vermelhos, capitoso e com alguma austeridade. Gordo na boca, um pouco cansativo derivado ao álcool, é tinto gastronómico a que um pouco mais de elegância ficaria bem. (15%) JPM

15 €3,99

**Cabra Cega**  
Reg. Lisboa tinto 2013  
Casa Santos Lima

Castelão, Syrah e Touriga Franca. Muito bem no aroma, com a fruta a comandar a prova, num registo simples mas muito limpo e franco. Fruta madura, boa acidez e taninos resguardados tornam-no bem atractivo. (13%) JPM

16 €8,49

**Adega Mãe**  
Reg. Lisboa Alvarinho  
branco 2014  
Adega Mãe

Subtil no aroma citrino, toranja e lima, nota de mel, tentativamente mineral, preciso e focado. Bem na boca, com sabor, meio corpo, bela acidez, termina em alta todo muito fixo, atractivo, e com intensidade. Para peixes grelhados ou assados. (12,5%) NOG

16,5 €12,50

**Chocapalha**  
Reg. Lisboa Reserva branco 2014  
Casa Agr. Das Mimosas

O Chardonnay que ocupa 85% do lote (o restante é Arinto) é diferente do comum, de perfil muito citrino – laranja, lima, toranja – e um fundo quase salgado. A barrica enquadra bem a fruta sem se sobrepor e a viva acidez pode ser excessiva para alguns mas confere ao vinho enorme frescura. (12,5%)

**TEJO**

15,5 €4  
**Terras da Gama**  
Reg. Tejo tinto 2013

Soc. Agríc. Terras da Gama  
Muito atractivo no aroma, a fruta tem boa presença e o perfil é de tinto franco, directo e na boca, além de taninos ainda presentes, mostra-se saboroso e muito fácil de apreciar desde já. Para dois ou três anos. (14%) JPM

15,5 €9,65

**Maximo's Superior**  
Do Tejo Trincadeira tinto 2011  
Alveirão

Provém de agricultura biológica. Apesar de ser monocasta, as notas aromáticas estão algo difusas, vegetais mas um pouco escondidas. Encorpado, taninos finos, capitoso, um tinto a precisar de tempo. (15%) JPM

## a escolha de

João Afonso

16,5 €24,50

**Maximo's**  
DO Tejo Grande Escolha  
Touriga Nacional Biológico  
tinto 2012  
Alveirão

Ainda há poucos anos "Vinho Biológico" era mais ou menos sinónimo de vinho que teve dificuldades na produção e como tal não tinha suficiente qualidade. A ajudar, as poucas marcas existentes vinham de regiões com menos acesso a enologia de qualidade. Hoje o cenário é totalmente oposto e este vinho é um dos muitos exemplos.

Todo 'seda e veludo', fruto bonito, leve baunilha elegante no aroma. Na boca o tanino é doce e macio, o vinho mostra bom corpo e muita elegância. Um tinto bastante afinado, persistente, largo e saudoso. (13,5%) JA

\*novidades



16 € €25  
**Falcoaria**  
Do Tejo Alicante Bouschet tinto 2012  
Casal Branco  
Muito fechado na cor, aroma também cerrado onde as notas mais químicas típicas da casta, a tinta-da-china e as azeitonas marcam presença. Concentrado na boca, pouco falador, fechado e alcoólico, mostra que precisa de tempo. (15%) JPM

15 € €4,99  
**Bread&Cheese**  
Reg. Tejo branco 2013  
Wine with Spirit  
Com um ano de garrafa o vinho adquiriu mais cor e um perfil mais austero e sério, maduro na fruta mas conservando algum floral. Cheio e gordo na boca, acidez discreta, um branco de meia-estação. (12,5%) JPM

16,5 € €15  
**Ninfa**  
Reg. Tejo tinto 2011  
João Matos Barbosa & Filhos  
Cheio de fruto e especiaria, muito jovem e alegre no nariz com uma nota vegetal e balsâmica a apoiar muito bem o aroma. Médio corpo na boca mas boa desenvoltura geral, bom fruto, tanino com garra, final seco e intenso. (14%) JA

14,5 € €3,99  
**Principium**  
Reg Tejo Syrah Alicante Bouschet rosé 2014  
Wine Ventures Quinta da Romeira  
Bem no aroma com fruta encarnada fresca, bagas, perfil silvestre agradável. Prova de boca com corpo, algum peso até, boa fixação de sabor, com acidez correcta. Um rosé de grande entrega no copo a pedir apenas mais elegância. (12,5%) NOG

**PENÍNSULA DE SETÚBAL**  
14 € €3,95  
**Talego**  
Palmela branco 2014  
Adega Coop. Palmela  
Nariz com impacto olfactivo, centrado em fruta madura, algo austera e pouco faladora, uma certa simplicidade. Médio corpo e boa acidez preparam o vinho para a mesa, branco a beber enquanto jovem. (12,5%) JPM

14,5 € €3,95  
**Talego**  
Palmela tinto 2013  
Adega Coop. Palmela  
Média concentração, fruta discreta mas bem positiva nos frutos vermelhos. leve floral aqui a conferir atracção. Boa prova de boca, taninos suaves facilitam a prova, corpo leve, vinho para ser consumido jovem. (13,5%) JPM

14 € €1,99  
**Terras do Sado**  
Reg. Península de Setúbal branco 2014  
Sivipa  
Laranja amarga muito madura, notas florais e vegetais, num fundo doce e melado. Ligeiro, mas com doçura a dar densidade, acidez suficiente, um estilo simples apoiado em alguma contenção. (12,5%) LA

14,5 € €1,99  
**Terras do Sado**  
Reg. Península de Setúbal tinto 2014  
Sivipa  
Fruta madura envolvida num tom de chocolate, mato seco, ervas aromáticas, muito bonito e definido. Macio e suave na boca, com taninos finos, tudo discreto, fresco e com boa precisão. (14%) LA

14,5 € €2,49  
**Veritas**  
Palmela branco 2013  
Sivipa  
Aroma floral com o Fernão Pires a dominar num conjunto com boa intensidade. Prova de boca com sabor, regressa o perfil floral apesar das notas frutadas também. Macio e linear, é um branco afável sobretudo para aperitivo. (13,5%) NOG

15 € €2,49  
**Veritas**  
Palmela tinto 2013  
Sivipa  
Castelão e Cabernet Sauvignon. Madeira seca na frente, fruto muito maduro, percepção de doçura, especiarias várias. Prova de boca com muito fruto, morango e framboesa, deveras sumarento, termina ainda com vegetal seco e notas apimentadas a dar garra. (13,5%) NOG

14,5 € €2,89  
**Ameias Seleccção do Enólogo**  
Reg. Península de Setúbal tinto 2013  
Sivipa  
Touriga Nacional e Syrah, a dar fruta do bosque, notas de vegetal seco, muito jovem e franco. Corpo médio, taninos firmes, a dar uma prova angulosa, que termina com alguma austeridade. (14%) LA

15 € €4,99  
**Personalizado**  
Private Collection  
Palmela tinto 2012  
Sivipa  
Vinoso com leve tosta, coco e caramelo num nariz atraente, com o fruto muito limpo e bem maduro, na boca tem corpo mediano, algum tanino com garra, textura entre o seco e o macio, final bem arrumado. (13,5%) JA



## \*novidades



14,5 € €1,99

**Rosário**  
Reg. Península  
de Setúbal  
branco 2014

Casa Ermelinda Freitas Vinhos Fernão Pires e Moscatel Graúdo. Floral exuberante na prova de nariz, com rosas e lichias também, alguma percepção de doçura num conjunto intenso. Boca macia, com entrega, todo focado no lado floral maduro, pedindo-se mais acidez mas, em qualquer caso, apeteçível no dia-a-dia. (10,5%) NOG

**ALENTEJO**

16 € €8

**Lusitano**  
Reg. Alentejano Reserva  
tinto 2013

Ervideira Alicante Bouschet, Tinta Caiada e Aragonez são as uvas que dão corpo a este vinho de perfil maduro e encorpado, com notas de ameixa preta, cacau e especiarias, um toque de baunilha e fumo. Sedoso, envolvente, muito carácter alentejano. (14%) LL

16 € €5

**Alento**  
Reg. Alentejano  
branco 2014

Luís Viegas Louro Mantém o estilo muito fresco, centrado em viva acidez citrina, revelado na colheita anterior. O vinho resulta muito apelativo e frutado, lembrando laranja e lima, com um toque floral. Vivo, equilibrado, muito sedutor. (12,5%) LL



16,5 € €9

**Alento**  
Reg. Alentejano  
Reserva branco 2014

Luís Viegas Louro Arinto e Antão Vaz é uma fórmula de sucesso que aqui se revela num vinho de grande elegância e finura aromática, marcado por uma bela frescura de boca. Citrinos e minerais conjugam-se harmoniosamente e nem falta um leve amargo vegetal a dar garra e persistência ao final. (12,5%) LL



16,5 € €12,90

**Dona Maria Amantis**  
Reg. Alentejano Reserva  
branco 2012

Júlio Bastos A evolução em garrafa deu-lhe um tom avelanado que se junta às sugestões de flores secas típicas da uva Viognier. Mantém o estilo bastante encorpado a que nos habituou, com notas de ananás maduro no final untuoso e longo. (14%) LL

14,5 € €3,49

**Montinho São Miguel**  
Reg. Alentejano Antão Vaz  
Encruzado Viognier branco 2014

Casa Agr. Alexandre Relvas Um pouco fechado no aroma, fruto sóbrio e discreto. Na boca é fresco, algo ligeiro e seco com fruto e corpo a mostrar alguma simplicidade mas tudo muito limpo e fácil de beber. (12,5%) JA

16 € €4,99

**Herdade São Miguel**  
Reg. Alentejano  
Colh. Selec. tinto 2014

Casa Agr. Alexandre Relvas Há um bom perfil aromático, foco nos frutos vermelhos e uma boa prova de boca, bom diálogo entre fruta e notas de madeira, com taninos finos a ajudarem ao conjunto. Bem conseguido. (14%) JPM



16,5 € €20

**Herdade São Miguel**  
Reg. Alentejano Reserva  
tinto 2012

Casa Agr. Alexandre Relvas Com Alicante Bouschet, Aragonez e Cabernet Sauvignon, é um tinto muito escuro na cor, de perfil intenso e opulento, a barrica da madeira ainda bem presente, envolvendo a fruta madura, notas de compotas e especiarias. Cremoso, envolvente, longo. (15%) LL

15,5 € €4,99

**Chaminé**  
Reg. Alentejano branco 2014  
Cortes de Cima

Várias castas, aqui bem integradas, resultando o aroma em harmonia. Na boca nota-se uma clara frescura ácida bem ligada com o corpo, um estilo muito jovem e a pedir consumo em novo. Será uma aposta segura. (13%) JPM

16 € €10,50

**Cortes de Cima**  
Reg. Alentejano Sauvignon  
Blanc branco 2014  
Cortes de Cima

Registo de abundantes notas verdes, como relva cortada e espargos mas com contenção. Vivo na boca, com acidez elevada, muito focado nas notas verdes da casta, com grafite à mistura com a fruta. Para marisco. (13%) JPM

16 € €15

**Cortes de Cima**  
Reg. Alentejano Trincadeira  
tinto 2013  
Cortes de Cima

No aroma tem notas de pimento vermelho típicas da casta, fruta elegante, sem exageros de concentração. Está macio na boca, tem taninos finos e está bem equilibrado. No conjunto apostou-se aqui na finura. (14%) JPM

\*novidades



17 €15  
**Cortes de Cima**  
Reg. Alentejano Aragonez tinto 1012  
Cortes de Cima  
Um tinto com notas mornas levemente doces de fruta madura e boa barrica, muita especiaria, leve tinta-da-china, complexo e bem focado. Na boca o tanino mostra garra e rebeldia, o conjunto é fino e tem encanto. (14%) JA

15 €3,29  
**Porta da Calada**  
Reg. Alentejano branco 2014  
BCH  
Alguns geleia e compota com notas de alperce num branco de perfil bem maduro mas com boa frescura geral. Na boca tem alguma gordura, corpo médio mas com presença segura. (13%) JA

15,5 €4,69  
**Vale da Calada**  
Reg. Alentejano branco 2014  
BCH  
Feito de Verdelho e Arinto. O aroma mostra um lado muito fresco, marcado pelos frutos citrinos e mesmo uma leve nota tropical. Na boca mostra boa afinação, é um vinho de fim de Verão, elegante e pronto para a mesa. (13,5%) JPM

15 €6,95  
**Implicit**  
Reg. Alentejano rosé 2014  
Jorge Rosa Santos  
Tonalidade rosada muito suave, aroma com foco nos frutos vermelhos com perfil elegante e a mostrar boa aptidão gastronómica. Boa harmonia de boca, um vinho com acidez discreta. Para saladas. (13,5%) JPM

16 €4,45  
**Gáudio**  
Reg. Alentejano Alvarinho branco 2012  
Ribafreixo  
Este Alvarinho alentejano prima pela elegância, suavidade e frescura. Tem perfil citrico com alguma laranja e leve nota de alperce, muito delicado na boca cremosa, todo fruto com elegância e final longo, fresco e suave. (13%) JA

17 €9,99  
**Dolium Escolha**  
Reg. Alentejano branco 2013  
Paulo Laureano Vinus  
É um 100% Antão Vaz de vinha velha, fermentado em barrica nova que aqui se conjuga harmoniosamente com fruta de toranja no aroma requintado. Muito mineral, muitas notas de sílex, o tempo de garrafa deu-lhe grande profundidade de boca, com excelente acidez citrina no final longo e crocante. (13%) LL

14 €3,95  
**Plansele Selecta**  
Reg. Alentejano branco 2014  
Quinta da Plansele  
Alguns pólvora e aço num aroma com fruto discreto, algum equilíbrio de prova, citrico no perfil, boa acidez, corpo mediano, conjunto simples mas vivo e alegre. (13%) JA

15 €2,49  
**Conventual**  
Reg. Alentejano branco 2014  
Ad. Coop. de Portalegre  
Um branco agradável, fruto sóbrio, leve tisana e caroço de fruto, na boca o corpo médio assegura boa presença de prova, alguma especiaria, redondo, seco, estimulante final. (14%) JA

14 €2,99  
**Rosa Santa**  
Reg. Alentejano branco 2014  
Herdade do Perdigoão  
Leve pólvora e toque metálico a mostrar ligeira redução, fruto citrico e tropical, na boca tem uma acidez bem presente, fruto e corpo medianos, vinho correcto, fresco e agradável. (13%) JA

15,5 €3,95  
**Migas**  
Reg. Alentejano tinto 2013  
Espaço Rural  
Um tinto bastante alegre, com fruto bonito de cereja e ameixa, leve vegetal fresco e especiado. Na boca os taninos são finos, a boa estrutura dá dinâmica de prova e o vinho é grande companheiro de mesa. (14%) JA

15,5 €6  
**Argilla**  
Reg. Alentejano branco 2014  
Anta de Cima  
Alvarinho, Verdelho e Viosinho. Aroma morno de fruta madura (maçã e pêra), de citrinos confitados, tudo em boa proporção. Gordo na boca, saboroso e com acidez discreta, é branco de meia-estação. (13%) JPM

16 €2,99  
**Almoçreuve**  
Reg. Alentejano Reserva tinto 2013  
Goanvi  
Um tinto muito atractivo, com fruta jovem, silvestre, estilo alegre com boa precisão de aromas, algum vegetal. Na boca é todo frescura e fruto, corpo mediano mas boa presença, leve mas profunda no perfil. (13,5%) JA



## \*novidades



## a ESCOLHA DE

*Nuno Oliveira Garcia*

15,5 € 3,95

**Guadalupe**  
Reg. Alentejano  
branco 2014

Quinta do Quetzal

Os tintos deste produtor são intensos, gulosos e muito frutados. Os brancos retiram ainda mais potencial do fantástico *terroir* da Vidigueira e não espanta, por isso, que este Guadalupe esteja tão interessante e afinado. Afinal de contas Vidigueira sempre foi conhecida pelos seus brancos... Na fresca colheita de 2014, é feito de Antão Vaz, Roupeiro e Arinto – um lote muito alentejano. Apresenta leve redução no aroma, fósforo e fumados, alguma fruta branca e ervas num fundo mineral a contribuir para uma boa prova aromática. Boca com frescura e corpo cheio, boa acidez, citrino maduro, bom final. (13%) NOG



15,5 € 7,99

**Pera Doce Premium**  
Reg. Alentejano tinto 2013  
Herdade da Candeeira

Madeira bem tostada domina no aroma sobre o fruto bem maduro e extraído, compota, chocolate, na boca os taninos são firmes e secos o vinho tem corpo e madurez e o final mostra garra e comprimento. (13,5%) JA

14,5 € 1,99

**Vilares**  
Reg. Alentejano  
branco 2014

Encosta do Guadiana

Antão Vaz e 1/5 de Arinto. Aroma de média exuberância, centrado no fruto branco muito maduro e em notas a vegetal seco. Prova de boca em linha com o aroma, mas com um lado floral também em evidência, redondo e quente, um pouco doce no final. Bom para o dia a dia e muito bem pelo preço. (12,5%) NOG



15,5 € 4

**Avô do Poeta**  
Alentejo branco 2013  
WP WhitePort

Antão Vaz. Aroma subtil, leves fumados, fruto branco maduro, ameixa branca e pêra, baunilha, tentativamente mineral. Prova de boca marcada pelas notas mais amargas e outras maduras, corpo gordo e cheio, sabor médio, cremoso e com boa textura. Um branco com ambição. (13%) NOG

16,5 € 8,85

**Cartuxa**  
Alentejo  
branco 2014

Fundação Eugénio de Almeida

O Cartuxa branco mantém nesta colheita o estilo a que já nos habituou: sério, sem exuberâncias fáceis, delicadas notas de casca de citrinos e algum ananás, muito sólido, mineral, elegante e longo. E daqui a um ano estará ainda melhor... (14%) LL



18 € 24,98

**Pêra Manca**  
Alentejo branco 2013

Fundação Eugénio de Almeida

Antão Vaz e Arinto originam um vinho muito elegante sem perder o carácter que o caracteriza, com fruta finíssima (pêssego, citrinos maduros), minerais, especiarias. Muito encorpado mas com grande frescura de boca, complexo, requintado, longo, com enorme personalidade, um branco muito, muito sério. (13,5%) LL

17 € 26

**Herdade dos Grous 23**  
barricas  
Reg. Alentejano tinto 2013  
Monte do Trevo

Com Touriga Nacional e Syrah, esta herdade de Albernoa apresenta um tinto concentrado e ainda bastante jovem, com notas de amoras maduras, ameixa preta, tudo envolvido nos fumados e tostados da barrica. Denso, cheio mas não pesado, austero, sólido, precisa de tempo. (14,5%) LL

16 € 5,50

**Discórdia**  
Reg. Alentejano  
tinto 2013  
EDUAL

Concentrado na cor, ainda fechado nos aromas de fruta bem madura. Médio corpo e taninos um pouco agressivos, a aconselharem calma no consumo. Com este perfil, austero e ainda sisudo, é bom esperar algum tempo por ele. (15%) JPM



\*novidades



**ALGARVE**

15,5 € €6,90  
**Quinta dos Vales**  
**Primeira Selecção**  
**Reg. Algarve branco 2014**  
 Quinta dos Vales  
 Arinto, Verdelho, Malvasia Fina, Siria e Viognier. Aroma com boa complexidade, com pendor vegetal mas também fruto branco, conjunto atractivo. Prova de boca com sabor, macio, todo ele muito afinado e versátil tanto para a mesa como para aperitivo. (13%) NOG

14 € €3,19  
**Lancers**  
**Vinho rosé**  
 José Maria da Fonseca  
 Aroma com fruta vermelha discreta, notas de tijolo molhado, papel, folhas de árvores. Doçura notória, ligeiramente frisante, ligeiro, mas saboroso, com final doce e macio. (10%) LA

14 € €3,19  
**Lancers**  
**Vinho branco**  
 Notas de laranja e flor de laranjeira, ligeiros amargos, um pouco de pimenta verde. Na boca tem amargos, doçura pronunciada compensada por ligeiro gás, termina com alguma opulência frutada. (11%) LA

17 € €10  
**Campolargo**  
**Vinho Alvarelhão tinto 2014**  
 Manuel dos Santos Campolargo  
 Este é certamente um tinto diferente do habitual, oriundo de uma casta já de si pouco comum. Tem cor aberta e uma grande pureza de fruta (cerejas, ginja), conjugada com muita leveza (apenas 10% de álcool) e enorme frescura. Combinando simplicidade e personalidade, é um vinho delicioso, um vinho de puro prazer, que é difícil parar de beber... (10%) LL

**MADEIRA**

15 € €9,22  
**Primeira Paixão**  
**DOP Madeirense rosé 2014**  
 Paixão do Vinho  
 Salmonado carregado na cor, apresenta aromas de frutos vermelhos, com morangos à frente. Ligeiro na boca, ponderado na graduação, acidez discreta, temos um rosado pensado para pratos leves e saladas. (12%) JPM

**MOSCATEL DE SETÚBAL**

16 € €4,69  
**Sivipa**  
**Moscatel de Setúbal 2013**  
 Sivipa  
 Cor âmbar ligeira. Aroma muito floral, com melão e laranja cristalizada. Na boca está ligeiro e simples, mas muito bem definido, com acidez e doçura equilibradas, viscosidade contida, final longo e doce. (17%) LA

**VINHO DO PORTO**

16,5 € €39,95  
**VZ Van Zellers**  
**Porto 20 anos**  
 Lemos e Van Zeller  
 Cor ligeira, ambarina com fundo rubi. Aroma a casca de cebola, frutos secos, alguns frutos amarelos e ligeiras notas iodadas. Corpo mediano, com alguma profundidade, complexo, final envolvente com textura leve e fresca. (20%) LA

**ESTRANGEIROS**

17 € €28,95  
**Louis Latour**  
**(França) Chablis Premier Cru branco 2013**  
 Louis Latour (Import: Garcias Gourmet)  
 Evidencia uma muito boa elegância aromática, com apontamentos de pederneira misturados no tom citrino e de pêssego do Chardonnay. Bela presença de boca, com muita frescura e intensidade no final persistente (13%) LL

