



VIAGEM PELOS Vinhos de Portugal

Douro

Assobio

Tinto, branco e rosé, da Herdade do Esporão. Vinhos que respeitam a tradição vitivinícola da mais antiga região demarcada do Mundo, produzidos com base nas suas variedades autóctones, concebidos para expressar o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro. (Varia entre os € 5,59 e os € 7,19)



Pôpa Fiction

Hot Lips, In The Flesh e The Grape Escape, os três vinhos protagonistas do Pôpa Fiction com assinatura Pôpa Art Projects. O nome desta coleção de vinhos assemelha-se a *Pulp Fiction*, título do filme de Quentin Tarantino. São vinhos com humor, notas de especiarias e picante q.b. A edição é limitada a 2550 garrafas de um litro. (€ 29 cada)



h'OUR Touriga Nacional tinto 2012

Muito elegante no palato. Possui uma estrutura firme, mas com taninos muito polidos, o que lhe confere um bom volume de boca que, conjugado com a excelente acidez natural, o torna longo e sedutor. (€ 15,50)

Os vinhos portugueses estão nas bocas do mundo e têm recebido muitos prémios pela sua elevada qualidade. Veja o que está no mercado e faça a sua seleção. Esteja preparado com o copo na mão para fazer as provas.

Porca de Murça Tinto 2013

Da Real Companhia Velha, este vinho foi considerado pela revista *Wine Spectator* um dos 100 melhores do Mundo e está na lista dos mais baratos. Se conseguir adquirir alguma, considere-se um sortudo. (€ 2,99)



Quinta dos Murças 2011

Este vinho mostra o potencial das vinhas velhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e poder de envelhecimento. Firme e concentrado, com acidez equilibrada, possui taninos maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume. Apresenta um final longo e persistente. (€ 22)



Pacheca Vinhas Velhas Reserva 2011

Proveniente de uvas de vinhas com mais de 50 anos, com uma grande diversidade de castas do Douro, mostra aroma intenso de frutos vermelhos, com notas de chocolate e fumo. Alcançou um extraordinário destaque no Asia Wine Trophy, um dos concursos mais prestigiados da Ásia. (€ 16,75)



Três Bagos Grande Escolha Tinto 2005 com "Estágio Prolongado"

É um poderoso e elegante tinto do Douro, produzido com uvas provenientes de vinhas velhas – com mais de 60 anos –, à moda antiga, com pisa a pé e fermentação em lagares de granito e balseiros de carvalho, seguida de estágio em barricas novas de carvalho francês. Este Grande Escolha de "Estágio Prolongado" exibe uma cor vermelha viva, intensa e profunda. (€ 60)



Quinta Nova Reserva Tinto 2013

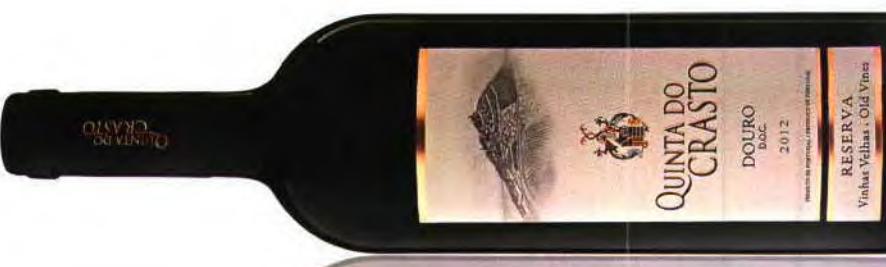
Revela aromas complexos de frutos pretos (amora) e azuis (mirtilos), com notas de tosta e especiarias a pimenta-branca e cravinho. Concentrado, equilibrado, sedoso e elevado potencial de envelhecimento. (€ 22)



Quinta do Crasto Reserva

Vinhos Velhas 2012

Produzido com uvas de vinhas velhas com uma média de idade de, aproximadamente, 70 anos. Aroma complexo, com a fruta e a madeira muito bem integradas, revelando notas de especiarias. (€ 28)





Douro



Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc

Intenso e cheio de personalidade, com aromas vegetais típicos da casta, complexados por notas de fruta branca e maracujá. Apresenta um sabor rico e suave terminando com uma acidez fresca e vibrante. Acompanha qualquer prato de peixe carnes brancas, pastas ou saladas. (€ 7)



Vinha do Bispado Carm Reserva Branco 2012

Um vinho aromático com notas de ananás, flores e baunilha. Na boca revela-se frutado com notas minerais mais intensas que no aroma. Um pequeno toque de baunilha, muito ligeiro e elegante. Fresco, suave e com boa acidez. (€ 9)



Passagem Reserva Branco

É um vinho leve, aromático e fresco. Feito com uvas de Vinhas Velhas, plantadas a 400 metros, que fermentaram parcialmente com película – o que lhe confere estrutura e densidade de boca. É um branco “sério” e de guarda, bastante rico na boca mas também aromático e cheio de sabores. (€ 9,50)



Quanta Terra Grande Reserva Branco 2013

Este vinho é feito à base das castas Viosinho e Gouveio, revelando cedo as notas de madeira, o que lhe confere uma grande estrutura de boca. Tem um enorme potencial gastronómico acompanhando pratos como bacalhau assado no forno. (€ 17,70)



Grandjó Late Harvest

É considerado como o melhor que se produz em Portugal e dos melhores alguma vez produzido pela Real Companhia Velha. Feito cem por cento com uvas da casta Sémillon, provenientes de vinhas plantadas na Quinta do Casal da Granja, em Alijó este é um vinho bastante peculiar. (€ 19)



Terra a Terra Reserva Branco 2013

Vinho frutado, frutos de polpa branca, maracujá, baunilha e mineral. Sabor fino, equilibrado, acidez granítica balanceada por uma estrutura elegante. É produzido a partir das castas Viosinho, Gouveio e Chardonnay e harmoniza com pratos típicos de verão e de mar. (€ 10,90)

Quinta do Grifo Grande Reserva Tinto 2009

Boa frescura aromática predominando frutos pretos bem maduros, bem equilibrado com especiarias e elegantes notas fumadas. Acompanha muito bem pratos de carnes vermelhas e queijos ricos e complexos. (€ 21,50)



douRosa Tinto 2012

Produzido com as variedades tradicionais usadas no vinho do Porto, nomeadamente, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, é um vinho bem definido que segue o estilo dos néctares da Quinta de La Rosa: com taninos e madeira bastante suaves. (€ 6)



Quinta da Gaivosa Tinto 2011

Robusto e elegante. Produzido apenas em anos de qualidade excepcional, é elaborado à base de 20 castas autóctones da região do Douro, provenientes de vinhas velhas, passando depois por um estágio de 15 meses em barricas novas e, no segundo ano, em barricas de carvalho francês. (€ 34,90)



Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo 2011

Representa o Douro: uma herança de décadas dedicadas ao vinho. Às características únicas do seu terroir, soma-se a excepcionalidade da vindima de 2011, um ano histórico no Douro. (€ 65,90)



Santos da Casa Tinto

Santos da Casa afinal fazem milagres. Este vinho tem notas de flor de laranjeira, fruta preta, chocolate, café e especiarias. Tem uma estrutura equilibrada e um final persistente. (€ 5,50)



Flor das Tecedeiras Tinto 2013

Um vinho aromático e cativante com notas discretas de fruta e bosque combinados com madeira suave. Na boca boa presença, com alguns taninos a marcarem a presença. Elegante, pautado por notas de fruta pouco madura, bosque, estevas e folha de tabaco. (€ 9,90)



Verde/Alvarinho



1. Antheia Alvarinho

Elaborado unicamente com uvas da casta Alvarinho, a mais nobre das castas portuguesas, este vinho é submetido a um rigoroso processo de vinificação, garantindo uma pureza varietal. (€ 10,50)

2. Casal de Ventozeira Espadeiro 2014

Um rosé na sua mais pura expressão, onde se destacam os aromas jovens e as notas de frutos silvestres, podendo servir de aperitivo antes do jantar ou acompanhar pratos leves, peixes, marisco ou carnes brancas. (€ 6,90)

3. Aroma das Castas Alvarinho e Trajadura 2014

Perfumado, intenso e exuberante, flores de citrinos, limão, ananás, muito bonito e elegante. Bastante fresco, corpo médio, alegre, com acidez equilibrada, firme e com grande poder de atração. (€ 3,99)

4. Quinta da Lixa 2014

Aspetto brilhante e cor citrina. No aroma apresenta um carácter frutado, com algumas *nuances* a frutos tropicais e um carácter floral. Na boca confirma toda a expectativa criada pela intensidade do aroma. Equilibrado, este vinho apresenta-se seco, com complexidade e persistência. (€ 2,99)

Beira Atlântica.



Encosta Criveira Branco 2014

Ganhou uma Medalha de Ouro no concurso de Vinhos das Terras de Siccó 2011. Produzido e engarrafado em Penela, por Isaura Reis, vale a pena degustar este vinho com identidade própria. (€ 4,50)

Cabriz Reserva 2012

Excelente acompanhante de uma boa refeição, este tinto de eleição é a escolha certa para desfrutar de saudáveis momentos de partilha. (€ 8,90)

Condessa de Santar Branco 2012

Medalhado com Ouro no GlobalWines, é um vinho produzido com uvas das castas Encruzado, Cerceal Branco e Arinto. Na boca mostra aromas de especiarias, casca de laranja, maçã e coco. (€ 23,50)

Vinha do Contador Tinto

Concilia com os paladares mais exigentes e desperta os sentidos mais adormecidos, numa envolvência que se pretende em tom festivo, em harmonia com a época de festas. (€ 34,90)





Dão e Bairrada



1. Titular Alfrocheiro Tinto 2011

Com notas de fruta vermelha madura e alguns toques doces. Um vinho com bastantes notas de amoras maduras e ameixa preta, taninos gordos e polidos, sedoso, cheio, mas elegante, com final amplo e muito atrativo. Na boca tem estrutura com um final harmonioso. (€ 7,20)

2. Lagar de Darei Reserva 2007

Cor muito concentrada, notas de fruta densa, chocolate preto, corpo em diálogo com os taninos com a perfeita acidez bem presente. Na boca mostra-se cheio de vida, pronto para ser bebido. (€ 11)

3. Quinta de Lemos Dona Santana 2010

Muito perfumado, com doce e atraente maduro pé de fruta, ganancioso e cheio na boca, com taninos bem medidos. Aroma final com especiarias doces, tornando-se um vinho apelativo e atraente. (€ 13,50)

4. Encruzado Reserva 2012

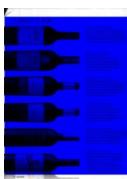
Foi engarrafado em setembro de 2013, um ano depois de vinificado, o que lhe confere características únicas de acidez, volume e fruta capazes de ombrear com muitos tintos na degustação de carnes e pratos mais densos e temperados. É um branco único, feito a pensar em finais de tarde mais frescos. (€ 13,90)

5. Quinta dos Carvalhais Encruzado Branco 2014

Apresenta uma cor amarela citrina brilhante e um aroma sofisticado e subtil. Sobressai um ligeiro aroma vegetal, característico da casta, notas florais e frutos brancos, como a meloa e a pera, bem envolvidos com aromas subtils da madeira onde estagiou. Intenso e apetecível. (€ 13,90)

95 Anos de História
Das Caves São João, possui grande frescura gustativa, é elegante e bastante persistente, características que lhe conferem excelente aptidão gastronómica e para envelhecer. (€ 30)





Tiragem: 40000

Pág: 80

País: Portugal

Cores: Cor

Period.: Anual

Área: 20,65 x 25,17 cm²

Âmbito: Culinária

Corte: 7 de 13

Lisboa e Tejo



S. Sebastião Tinto 2012

Vinho feito com uvas das castas Syrah e Tinta-Roriz, de cor granada, nariz expressivo com notas de ameixa, frutos pretos e trufas. Na boca é fresco com estrutura envolvente e suave. Acompanha bem carnes vermelhas, enchidos e caça. (€ 5,60)



Quinta de S. Sebastião Grande Escolha 2012

Concentrado de amoras, fumados, terra húmida e cacau, ligeira evolução, maduro e intenso. Extraído e vigoroso, com acidez alta, notas herbáceas, termina intenso, longo, e com notas salinas. (€ 21,50)



Quinta do Gradil Syrah

Um Syrah muito expressivo, de cor retinta e aromas intensos de bagas do bosque, pontuados com notas químicas e um toque de mineralidade. Elegante na boca, revela harmonia entre a fruta e os taninos evidentes, mas bem integrados. O final é prolongado e distinto. (€ 7)



Quinta do Gradil Cabernet Sauvignon & Tinta Roriz

Cor rubi intensa, aromas de bagas de bosque com toque balsâmico e de folha de tabaco. Boca estruturada com taninos vigorosos, mas bem integrados, bom equilíbrio com final de prova longo e persistente. (€ 7)



Quinta Vista Tinto 2014

Produzido pela Sociedade Agrícola Quinta do Conde, tem um aroma intenso, com peras e maçãs, laranja amarga, folhas e minerais. Encorpado e cheio, especiado e cremoso, muito mineral, salino, com final saboroso, leve e fresco. (€ 3,50)



Cabra Cega Tinto 2013

Notas aromáticas de frutas maduras pretas e vermelhas. No palato, tem um suave início frutado com frutas vermelhas concentradas equilibradas com notas de carvalho e uma boa acidez. Elegantes taninos tomam conta do final, onde sabores de especiarias e licores predominam. (preço sob consulta)

Paulo Laureano Bucelas Branco 2011

De cor citrina. Aroma de frutas brancas frescas, mineralidade acentuada num conjunto muito elegante e fino. Fresco, longo e profundo, revelando todo o esplendor da sua mineralidade. Acompanha bem com ostras, frutos do mar, peixes grelhados ou sofisticados pratos de carnes brancas. (€ 13,44)

**Dory Reserva Branco 2013**

Perfil jovem e incisivo, tom sólido com bom fruto, leve fumado, austero, mas elegante. Na boca tem matéria, algum poder, taninos afirmativos, fruto e cacau com barrica bem casada. Fresco e longo. Mais corpulento, ligeiro, intenso, complexo e cheio de elegância. (€ 13)

**Confraria Arinto & Chardonnay 2014**

Apresenta algumas notas cítricas, lima, maçãs verdes, *bouquet* muito marcado por herbáceos e *nuances* florais. Vinho fresco, de estrutura média, acidez correta, algum fruto na prova de boca e ligeiro volume. (Preço sob consulta).

**Quinta do Gradil Reserva 2013**

Estrutura aromática elegante com notas delicadas de frutos citrinos e mineralidade. Complexidade no palato onde a acidez surge perfeitamente integrada em notas de barrica. Final persistente e com uma identidade única. Acompanha muito bem com queijos secos, queijos fortes e pastosos. (€ 9,50)

**Quinta das Cerejeiras Reserva 2012**

Elaborado através das castas Chardonnay, Arinto e Vital, apresenta uma cor de um amarelo já levemente dourado. Aroma amanteigado, algum fruto tropical, confeito ligeiro com *nuance* cítrica. Elegante numa boca muito redonda, fina e cremosa, com corpo delicado e frescura charmosa. (€ 14,79)

**Mula Velha Premium 2014**

O *bouquet* aromático deste vinho, conjuga uma agradável mistura entre notas florais e frutados frescos. Na boca a acidez equilibrada realça a sua frescura. De boa estrutura e intensidade, mostra alguma intenção, o que lhe confere persistência no final da prova. (€ 9)



Península de Setúbal



1. Quinta da Bacalhôa Tinto 2012

Apresenta aromas de frutos encarnados combinados com *nuances* de madeira e especiarias. Tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo. (€ 16,99)

2. Nocturno Tinto MMXIII

Um vinho feito com uvas provenientes de colheita noturna, fermentação a temperatura controlada de 28°C. Com castas Touriga Nacional, Syrah, Castelão é produzido pela Quinta da Serralheira, em Palmela. (€ 5)

3. Meia Pipa Private Selection 2012

Apresenta aromas e sabores de frutos encarnados bem marcados, como a ginja e a ameixa preta, com notas subtils de menta, especiarias e baunilha. Os taninos suaves e finos estão bem presentes, conferindo uma estrutura longa. (€ 4,99)

4. Periquita Reserva

As castas Castelão, Touriga Nacional e Touriga Francesa combinam-se na perfeição para dar ao vinho perfil frutado, com aroma a violetas e especiarias. Este vinho envelheceu em madeira nova e usada durante oito meses. Deve acompanhar carnes vermelhas, caça ou queijos. (€ 9)

Terras do Pó Castas Tinto 2013

Vinho de cor rubi/granada, concentrado, nariz com notas florais e frutos maduros, muito bem conjugado com a madeira. (€ 8,50)

Cova da Ursa 2014

Com reflexos esverdeados, um aroma rico a frutos amarelos, característicos da casta Chardonnay, como o pêssego e o ananás, combinadas com *nuances* tostadas e abaunilhadas. (€ 12,30)

Grande Reserva Vinhas Velhas Palmela Tinto

Intenso, complexo, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais característicos da casta Castelão Fresco, profundo e com grande volume de boca. Longo e aromático. (Preço sob consulta)

Catarina 2014

Apresenta-se muito delicada, elegante, mineral e floral. Na boca, estas impressões são completadas com notas de fruta amarela, como o pêssego e o ananás, combinadas com sensações subtils de madeira tostada. (€ 4,30)





Alentejo



Pack gourmet de Azeite Virgem Extra DOP Adega de Borba e o vinho Montes Claros Reserva Tinto 2012 numa elegante caixa de madeira (Preço sob consulta)

Mingorra Colheita Tardia (€ 15)



Monte Herdade do Cal Saturnino (€ 15)



Avô Poeta, um vinho monocasta Antão Vaz, única no Mundo e originária da Vidigueira. (€ 4)



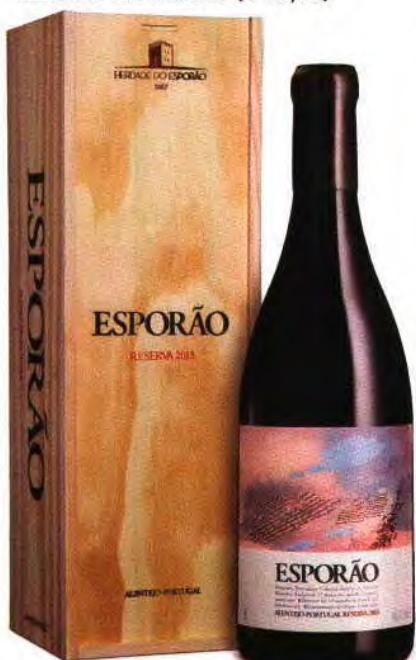
Garrafeira de Sócios é um vinho elegante e robusto (€ 15,90)



Tapada do Chaves Reserva Tinto, um clássico cheio de puro charme alentejano (Preço sob consulta)

"A penicilina cura os homens, mas é o vinho que os torna felizes"
(A. Flemming, Nobel da Medicina)

ESPORÃO
RESERVA TINTO 2013 (€ 13,90)



Monte Velho
Magnum (€ 9,70)



Alentejo

Tiragem: 40000

País: Portugal

Period.: Anual

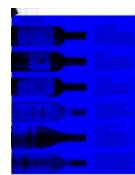
Âmbito: Culinária

Pág: 84

Cores: Cor

Área: 20,26 x 25,12 cm²

Corte: 11 de 13


**Syrah 2011 Monocasta
Herdade do Esporão**

Ostenta uma cor densa e no nariz revela-se um vinho compacto, com notas evidentes de tosta e ligeiras notas de café torrado. Na boca destaca-se a fruta negra madura com taninos musculados e acidez que conduz a um final persistente. (€ 25,99)


**Azamor Selected
White 2014**

É produzido a partir de uma seleção cuidada das castas de Antão Vaz e Arinto, com um perfil altamente gastronómico e bastante equilibrado nos aromas a fruta delicada e paladar mineral. Uma novidade inédita. (€ 12,70)


**L'AND Vineyards
Reserva 2010**

Aromas de frutas negras, menta, especiarias e tosta num conjunto estruturado e de enorme elegância. Palato cheio e rico, com taninos equilibrados, sendo muito persistente e longo. (€ 19,70)


Dom Rafael Branco 2014 Mouchão

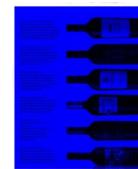
Este vinho é caracterizado pela intensa cor granada que revela aromas a fruta em compota e especiaria Macio no início evolui para um vinho encorpado na boca assente em sólidos e sedosos taninos. (€ 7,50)


**Tiago Cabaço Vinhas Velhas
Branco 2014**

É um vinho estruturado mas elegante, com mineralidade e frescura que pede combinações gastronómicas como marisco, peixes e aves. Proveniente de vinhas com mais de 35 anos, expressa o genuíno carácter dos antigos terroirs do Alentejo. (€ 12)


Tiago Cabaço .com Premium branco 2014

Mais frutado que foral, entusiástico na expressão aromática, vivo e fresco, mantém um lado mais estruturado e denso que lhe acrescenta seriedade e volume. Viçoso e estimulante, tenso e seguro, termina vigoroso e muito fresco. (Preço sob consulta).



Ponte das Canas 2011 Mouchão

Segue um rigoroso estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, o que lhe confere um elegante fumado de madeira. Este lançamento ocorre apenas 12 meses depois de uma maturação em garrafa, processo paciente que permite obter um vinho com perfeito equilíbrio. (€ 16,90)



Herdade do Peso Reserva Tinto 2013

Cor vermelho-granada muito intensa. Grande intensidade e complexidade aromática dominada por componentes de frutos vermelhos e pretos muito maduros, enriquecidos pornotas especiadas e balsâmicas. Denso na boca, intenso, longo e complexo. (€ 7)



Dolium Reserva 2012

É a marca mais antiga da Paulo Laureano Vinus. Aroma fresco a limonete e anis, flores, fruta escondida, conjunto muito bem trabalhado e polido. Redondo e gordo na boca, acidez franca a dar leveza, taninos firmes, final longo, com doçura frutada. (€ 19)



Vinhos da Ira Tinto 2009

Cor muito intensa e fechada, aroma acentuado e complexo lembrando frutos vermelhos muito maduros, acidez equilibrada, muito volumoso na boca, encorpado e final de boca longo. Um tinto da Herdade da Mingorra. (€ 26)



Herdade das Servas

Vinhos Velhas Reserva Tinto 2012

Proveniente de vinhas cinquentenárias da família, este tinto é um néctar para quem se orgulha de possuir uma garrafeira recheada de vinhos premium. (€ 24,90)



Santos da Casa Tinto

Fruta vermelha, notas de alcaçuz e salva. Ameixa e cereja bem madura. Estrutura equilibrada e um final persistente. Fica bem com tapas, petiscos, presunto, queijos suaves e grelhados de porco, frango ou vaca. (€ 5,45)



ID: 62276676

01-12-2015

Tiragem: 40000**País:** Portugal**Period.:** Anual**Âmbito:** Culinária**Pág:** Capa**Cores:** Cor**Área:** 10,07 x 1,53 cm²**Corte:** 13 de 13