

## \*novidades

**ESPUMANTES**

14,5 € €6,99

**Adega de Vila Real Vinhas dos Altos Espumante Douro branco 2012**

Adega Coop. Vila Real  
Notas de vegetal verde preenchem o aroma, com fruta madura a conferir macieza ao conjunto. Fácil e gordo na boca, acidez discreta a tornar o vinho especialmente indicado para a mesa. (12,5%) JPM

16 € €4,99

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

Boa afirmação de fruta no aroma, notas verdes e leve fruta branca. Vivo e com boa frescura derivada da boa acidez, é um espumante com prova de boca bem conseguida, com carácter. Perfeito para aperitivo. (12,5%) JPM

16,5 € €8,20

**Milheiro Selas Bairrada Espumante Pinot Noir-Cercial Brut Nature 2012**  
António Selas

Aroma muito fresco, citrico e apimentado, com suaves tostados e notas de padaria. Na boca está focado e cremoso, com mousse envolvente, acidez bem medida, final equilibrado, austero mas bem sedutor. (12,5%) LA

15 € €4,99

**Casal Garcia Vinho Verde Espumante branco meio-seco Aveleda**

Boa expressão aromática, com frescura de fruta citrina, a mostrar muita juventude. Boa prova de boca, a doçura está bem ponderada, com um perfil elegante, uma acidez ajustada a uma prova na esplanada. (11%) JPM

15 € €4,99

**Casal Garcia Vinho Verde Espumante rosé meio-seco Aveleda**

Rosado com leve tonalidade acobreada, discreto mas muito limpo no aroma, com notas de morangos e um leve toque vegetal seco. Boa prova de boca, leve amargo ajuda a compensar a doçura, estilo fácil de gostar. (11%) JPM

16 € €15

**Murganheira Único Távora-Varosa Espumante branco 2013**

Soc. Agr. Com. do Varosa  
Feito com Sauvignon Blanc. O aroma mostra discretamente a casta, com as notas herbáceas bem ligadas com os tostados, e ainda um pouco de fruta tropical. Bolha média, mousse espessa, intenso e expressivo, com final focado e largo. (13,5%) LA

16,5 € €18

**Murganheira Extrême Távora-Varosa Espumante Pinot-Blanc 2010**

Soc. Agr. Com. do Varosa  
A casta é algo neutra, mas aqui dá um tom fumado, com resinas e frutos amarelos e citrinos suaves. Na boca está firme e vivo, com doçura bem envolvida na acidez, mousse volumosa e final com amargos discretos. (14%) LA

17,5 € €15

**Murganheira Blanc de Noirs Távora-Varosa Espumante Touriga-Nacional 2009**

Soc. Agr. Com. do Varosa  
Aroma suave e integrado, com notas de biscoito, frutos amarelos e citrinos muito harmonioso. Mousse cremosa, corpo robusto, acidez e ténue doçura muito bem ligadas, final refrescante e guloso. (12,5%) LA

17,5 € €24

**Murganheira Vintage Távora-Varosa Espumante branco 2007**

Soc. Agr. Com. do Varosa  
Cor levemente salmonada denotando a casta que o compõe - Pinot Noir. Nariz exótico, brioche, madeira, citrino maduro ao fundo. Bela mousse na boca, bolha média-fina, muito sabor, nota convincente a madeira e muita complexidade, inclusive no final. (13,5%) NOG

17 € €18

**Murganheira Assemblage Espumante Grande Reserva branco 2002**

Soc. Agr. Com. do Varosa  
Malvasia Fina, Tinta Roriz e Touriga Nacional. Muita nota a tosta e algum brioche no aroma, muito no estilo Champagne. Bastante corpo na boca, intenso e com boa pressão, mousse saborosa e marcante, com final fresco. Um belo espumante a pensar sobretudo na mesa. (12,5%) NOG

14 € €14

**Cortinha Velha Vinho Verde Espumante Alvarinho Reserva branco 2014**

Soc. Agr. Cortinha Velha  
Aroma muito discreto, com frutos amarelos, tostados, alguma pimenta, flores secas. Muito gás na boca, a dar uma prova espumosa, mas um pouco curta de sabor, sobressaindo a acidez e tornando a mousse algo agressiva. (13%) LA

\*novidades



16,5 €9

**Terras de Real**  
Reg. Minho  
Espumante

Alvarinho branco  
Leonor Rodrigues

Muita casca de laranja, pimenta e especiarias, um fundo cítrico fresco e vibrante. Suave e cremoso na boca, com bolha fina e mousse delicada, contido nos sabores, mas com muito boa estrutura, final seco, sério e refrescante. (13%) LA



15 €4,90

**Adega de Favaios Sparkling**  
Vinho Espumante rosé Meio Seco

Adega Coop. Favaios  
Cor salmão muito pálida. Aroma doce e amendoado, com muitas rosas e fruta suave. Na boca mostra doçura notória, bolha média, suave e refrescante, muito afável e saboroso, com bom equilíbrio e contenção. (12,5%) LA

**VINHO VERDE**

17 €11,90

**Deu-la-Deu**  
Vinho Verde  
Monção e Melgaço  
Alvarinho Reserva branco 2014

Adega Coop. de Monção  
Cor dourada, nota aromáticas de pêssigo e laranja, intenso e sedutor no nariz. Na boca mantém uma postura muito nobre, fino e complexo, com notas fumadas e algum mineral a acompanhar o fruto e uma textura finíssima com remate seco final. (12,5%) JA



16,5 €8

**Alvaianas**  
Vinho Verde  
Monção e Melgaço  
Alvarinho branco 2015

Alvaianas  
Um perfil vegetal acompanha um cunho floral com fruto cítrico e algum fruto tropical. Perfil sisudo e seco. Confirma-se na boca, excelente acidez, fruto com leve nota amarga muito agradável, tudo muito fresco, vivo e persistente. (13,5%) JA



15,5 €8,50

**Quinta das Pereirinhas**  
Vinho Verde Monção e  
Melgaço Alvarinho Superior  
branco 2015

Quinta das Pereirinhas  
Ananás, maçã ácida, limão/laranja, muito fresco e fácil. Muito bom equilíbrio de boca, mediano de corpo mas todo casado e a proporcionar uma prova bastante completa e fragrante. (12,5%) JA

15,5 €7,80

**Quinta das Pereirinhas**  
Vinho Verde Monção e  
Melgaço Alvarinho Grande  
Escolha branco 2015

Quinta das Pereirinhas  
Fruta branca madura, como melão, ligeiros traços de evolução precoce, alguns tostados e apimentados. O carácter cheio e maduro é compensado por ligeira presença de gás, e a casta mostra-se mais expressiva no final. (12,5%) LA

15 €8,90

**Quinta de Santiago**  
Vinho Verde rosé 2015  
Nenufar Real

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alvarinho. Casa um lado maduro de fruta de uva tinta com o vibrante e ácido da casta branca. Mais interessante na boca que no nariz, revela bom fruto e presença, final longo com alguma especiaria. (12%) JA

14,5 €3,99

**Casal Garcia**  
Vinho Verde branco  
Aveleda

Aroma com nota de fósforo, citrino maduro, casca de limão, ligeiro exotismo de perfil. Prova de boca com gás evidente, doçura frutada compensada com acidez vibrante, final composto, com boa frescura. (9,5%) NOG

14,5 €3,79

**Casal Garcia**  
Vinho Verde rosé  
Aveleda

Rosa carregado. Aroma discreto, algum fruto encarnado, leves fumados. Prova de boca de perfil seco apesar das notas de rebuçado, acidez bem integrada. Com boa aptidão gastronómica. (9,5%) NOG

15 €3,99

**Aveleda**  
Vinho Verde branco 2015  
Aveleda

Aroma exuberante, citrino fresco, flor de laranjeira, perfil alegre e vivo. Leve gás na prova de boca, doçura evidente e acidez viva a compensar, muito direccionado e focado na vertente frescura, algum fruto tropical no final. (9,5%) NOG

ID: 66009622

01-09-2016

\*novidades



15,5 €4,70

**Plainas**Vinho Verde Vinhão tinto  
2015

CSE

Aroma com fruto muito maduro, bagas esmagadas, boa profundidade. Prova de boca com vigor, gás evidente, boa retenção de sabor e alguma persistência. Acidez e taninos controlados. A pensar em comida regional minhota. (12%) NOG

14,5 €3,99

**Messala**Vinho Verde Alvarinho-  
Trajadura branco 2015  
Grande Porto

Aroma discreto, muito citrino maduro, terminando com nota tropical. Prova de boca linear, gás notório, acidez correcta, todo em perfil alegre, esguio e com frescura. Pode funcionar bem como aperitivo. (12,5%) NOG

16,5 €9,30

**Quinta de Golães**  
Vinho Verde Col.  
Selec. branco 2015

Artur J. A. Meleiro

Alvarinho, Trajadura e Loureiro. Nariz bonito e fresco, flores brancas, pera, e ligeiro carquo. Prova de boca com acidez mas controlada, elegante e vivo, boa complexidade e final longo. Mais uma boa edição deste vinho, muito fresco e equilibrado. (12,5%) NOG

16 €20

**Cortinha Velha**Vinho Verde Colheita Tardia  
Alvarinho branco 2015

Soc. Agr. Cortinha Velha

500ml. Notas tostadas e de verniz logo na frente, depois fruta branca (pêra) em geleia suave. A boca tem doçura bem contida, acidez integrada e suaves amargos herbáceos a dar textura e equilíbrio. Bem agradável.

(11,5%) LA

**TRÁS-OS-MONTES**15,5 €3,95  
**Quinta do Sobreiro  
de Cima**Reg. Transmontano  
branco 2015

Quinta do Sobreiro de Cima Um aroma refrescante, com notas de maçã verde e especiaria, alguma casca de limão e lenho vegetal. Na boca é coerente com o nariz, seco e cristalino na sua textura crocante, corpo mediano mas todo equilíbrio, frescura e melodia de formas. (12,5%) JÁ

15 €3,95

**Quinta do Sobreiro de Cima**  
Reg. Transmontano rosé 2015

Quinta do Sobreiro de Cima

Prova macia, fresca e delicada.

Algum perfil crocante e especiado na boca. O fruto é vermelho, sugere também leve nota de aço e o final além de guloso tem uma boa persistência. Fácil de gostar. (13%) JA

15,5 €3,95

**Quinta do  
Sobreiro de Cima**Reg.  
Transmontano tinto 2015

Quinta do Sobreiro de Cima Um certo perfil austero dá-lhe carácter. Fruto maduro mas sem excesso, vegetal de curtimenta a dar um ar sério ao conjunto. Na boca revela bons e sólidos taninos, uma vertente especiada bem marcada que se prolonga por um bem sucedido final. (14%) JA

15,5 €7

**Palmeirim d'Inglaterra**  
Trás-os-Montes branco 2015

Faloura

Citrinos puros e notas tostadas, bem focado, fresco e concentrado. Não muito expandido mas com boa harmonia, refrescante e saboroso, um branco personalizado, com suaves notas herbáceas e ligeiros amargos. (12,5%) LA

**DOURO**

15 €9,90

**Pôpa**

Douro rosé 2015

Quinta do Pôpa

Ligeiro na cor, aroma austero, com frutos vermelhos mas num registo sério e reservado. Bom equilíbrio na boca, com facilidade de prova, com graduação muito ajustada, seco e atractivo. Sobretudo para a mesa. (12%) JPM

15,5 €5

**Valle da Fonte**Douro branco 2015  
Winecom

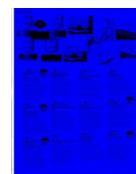
Combina um lado citrino com um estilo sério e algo sisudo, de recorte mineral. A fruta prolonga-se na prova de boca, com elegância e um estilo bem atractivo, com final discreto mas agradável. (12,5%) JPM

16,5 €9,99

**Duorum**  
Douro tinto 2014

Duorum Vinhos

Muito bom o equilíbrio do lote, a mostrar fruta madura mas sobretudo uma grande elegância e finura. Guloso na boca, com acidez viva e uma estrutura pensada para o consumo imediato. Bem conseguido. (13,5%) JPM



## \*novidades



14,5 €2,49

**Adega de Vila Real****Douro branco 2015**

Adega Coop. Vila Real

Aroma simples mas focado na fruta citrina e branca, tudo com leveza e boa organização. Na boca mostra-se bem, com acidez ajustada e uma prova que indica-nos estar pronto para consumo e ser polivalente à mesa. (12,5%) JPM



14 €2,49

**Adega de Vila Real****Douro rosé 2015**

Adega Coop. Vila Real

Rosa velho na cor, aroma marcado pelas notas de groselha e leve reбуçado, tudo em boa proporção. Correcto na boca, leve doçura que o indica para a esplanada, boa acidez a harmonizar o conjunto. (12,5%) JPM



16 €3,49

**Adega de Vila Real****Douro Malvasia Fina branco 2015**

Adega Coop. Vila Real

Boa expressão aromática, com presença de fruta branca e notas de flores, com leve presença de jasmim e flores brancas. Frutado muito agradável na boca, o vinho é leve e tem uma bela acidez, aqui a conferir elegância. (12,5%) JPM



15 €6,99

**Adega de Vila Real****Douro Grande Reserva tinto 2013**

Adega Coop. Vila Real

Uvas muito maduras, leve sensação de compota aqui a conferir um tom mais cálido e plano ao aroma do vinho. Bem melhor na prova de boca, notas de madeira presentes, estilo macio e pronto a beber. (14%) JPM



16 €6,99

**Adega de Vila Real****Douro Grande Reserva branco 2014**

Adega Coop. Vila Real

Viosinho, Malvasia Fina e Fernão Pires. Citrinos maduros no aroma, notas de madeira presentes, aqui num registo de muito bom equilíbrio com o conjunto, sem se destacar. Macio na boca, amplo, espavitado por boa acidez. (12,5%) JPM



16 €7,50

**Uivo****Douro Rabigato branco 2015**

Folias de Baco

O mineral e o vegetal de lenho amargo que tão bem caracteriza esta casta, alguma maçã ácida com casca e caroço de fruto. Na boca tem muito boa acidez, proporção de corpo, final com mediano acidulo, amargo e atraente. (13%) JA



15,5 €7,90

**Uivo****Reg. Duriense Alvarinho branco 2015**

Folias de Baco

Citrino muito forte no aroma, acrescido de notas de mentol, num tom muito perfumado. Acidez bem marcada na boca, ligeiro no corpo, todo ele estremado e algo radical. Leve sensação de gás. (12,5%) JPM



15,5 €6,50

**Olho no Pé****Douro Pinot Noir rosé 2015**

Folias de Baco

Leve redução inicial complica a introdução. Mas logo recupera. Algum fruto de framboesa e morango, especiaria, vegetal. Aroma leve e ligeiro. Na boca soma presença e impacto, todo em leveza, mas profundo e sobretudo longo. (12,5%) JA



16 €8,50

**Casa Amarela****Douro rosé 2015**

Laura Regueiro

Pouco conversador na parte aromática, fruto vermelho discreto e contido. Na boca mostra-se muito fino, suave, algo ligeiro, mas muito determinado na sua limpeza e graça geral. Um rosé aperitivo que dá prazer a beber. (13%) JA



15 €4,70

**Apegadas****Douro rosé 2015**

Quinta das Apegadas

Um rosé algo apático no fruto e na prova. Leve pólvora de redução e pouco fruto. Na boca surge algum fruto, bom aporte de secura com alguma especiaria, final com persistência mediana. (13%) JA



16 €5,42

**Grambeira****Douro branco 2015**

Frederico Meireles &amp; Família

Notas clássicas durienses, vegetal, amargo, fruta branca madura, algum toque mineral. Na boca é todo redondo e cremoso, fruto bem maduro, corpo mediano mas uma muito boa presença de prova, final com alguma secura. (13%) JA



16 €5,42

**Grambeira****Douro tinto 2012**

Frederico Meireles &amp; Família

Um tinto cheio de pureza aromática. Fruto atractivo, alguma especiaria, todo contido. Na boca mostra taninos firmes, alguma estrutura, nenhum excesso de qualquer componente, muito bem proporcionado. (14%) JA



## \*novidades



16,5 €7,50

**Grambeira**  
Douro Grande  
Reserva tinto 2011

Frederico Meireles & Família  
Fruto muito maduro, um certo lado capitoso domina a prova de nariz. Na boca tem prova larga, muito fruto com tanino ainda por dominar, final longo com toque picante. O tempo em garrafa só lhe fará bem. (15%) JA

16,5 €10  
**Duas Quintas**  
Douro branco 2015

Adriano Ramos Pinto  
Aroma subtil e discreto, mineral com notas bonitas a flores e fruto de caroço. Prova de boca com volume, macio, acidez qb, termina saboroso e com persistência. Mais uma boa edição deste branco, certamente uma das melhores. (13,5%) NOG

15,5 €5,75  
**Monte Cascas**  
Douro tinto 2014

Casca Wines  
Maioria de Touriga Nacional, mais Touriga Franca e Tinta Roriz. Madeira seca à frente, fruto vermelho, couro, balsâmicos também. Leve na boca mas retendo sabor, taninos no ponto, perfil descontraído e menos concentrado que o habitual. Vivo, alegre, para a mesa. (13%) NOG

16,5 €7,50  
**Quinta das Brôlhas**  
Douro tinto 2013

Macário Ferreira Coutinho  
Muito conseguido no aroma, fruto encarnado bonito, conjunto com precisão, frescura e elegância. Mantém o nível na prova de boca, meio-corpo, saboroso, cereja e grãoinha, tanino afinado. Muito bem. (13,5%) NOG

16 €8,99  
**Vinha Grande**  
Douro branco 2015

Sogrape  
Aroma complexo mas discreto, com rosas, manga, pêssego e alperce, um pouco de melão e ainda especiarias como pimenta verde, baunilha e canela. Equilibrado na boca, com corpo e estrutura bem compensadas pela acidez integrada. (13%) LA

15 €2,50  
**Fernão de Magalhães**  
Douro rosé

Adega Coop. de Sabrosa  
Rosa melancia na cor.. Muito floral no nariz, percepção de alguma frescura, fruto vermelho bonito. Prova de boca com fruto fresco, quase crocante revelando boa acidez que compensa uma ligeira doçura no final de boca. Bem afinado. (12,5%) NOG

15,5 €4,95  
**IMO**  
Douro tinto 2012

Douro Lovers  
Aroma marcado por nota a madeira, mas também a balsâmicos e alguma amêndoa no final. Meio corpo na boca, com tanino saliente, bastante sabor, termina quente e picante. Um tinto com muita entrega. (13,5%) NOG

16,5 €8,60  
**Sagrado**  
Douro branco 2015

Quinta do Sagrado  
Maioria de Rabigato. Aroma muito conseguido, percepção de frescura com notas a maçã verde e outras citrinas, leves fumados ainda. Muito seco e convincente na boca, revelando frescura, equilíbrio, e final com garra. Belo branco. (13%) NOG

16,5 €9  
**Bons Ares**  
Reg. Duriense  
branco 2015

Adriano Ramos Pinto  
Feito com Rabigato, Viosinho e Sauvignon Blanc. Citrinos e minerais com suave geleia e flores brancas. Cremoso e equilibrado, com bonita acidez e suave fundo vegetal a dar rugosidade, termina com harmonia, muito refrescante. (14%) LA

15 €3  
**Fernão de Magalhães**  
Douro tinto 2014

Adega Coop. Sabrosa  
Perfil clássico, com mato seco, esteva, frutos do bosque, num estilo com alguma rusticidade herbácea. Corpo médio, taninos firmes e acidez afinada, tornam este vinho um bom parceiro para a mesa. (13,5%) LA

16 €7,50  
**Quinta das Brôlhas**  
Douro branco 2015

Macário Ferreira Coutinho  
Malvasia Fina, Gouveio e Viosinho. Nariz frutado de média exuberância, flores brancas, leve tropical ao fundo. Prova de boca macia e com sabor, acidez integrada. Um branco de recorte clássico com bastante frescura. (13,5%) NOG

17 €17,35 (375ml)  
**Mapa**  
Douro Late Harvest 2013  
Pedro Garcias  
Nariz delicado, com tostados cremosos, fruta branca e amarela em compota suave, mel, pera cozida, ligeiras especiarias. Corpo viscoso, com acidez moderada mas suficiente para refrescar a prova, ligeiros amargos citricos, final contido, muito focado na leveza e elegância. (11%) LA

\***novidades**



14,5 € €5,50  
**Branco dos Poços**  
Douro branco 2015  
Soc. Agr. José Mesquita  
Guimarães  
Aroma reservado, com fruta amarela, muito ligeiros citrinos e alguns traços minerais. Na boca sobressaem alguns amargos, o vinho é pouco expressivo, mas tem algum equilíbrio, que se prolonga no final herbáceo. (12,5%) LA

15,5 € €3,70  
**Estopa**  
Douro branco 2015  
Gesprove  
Suave fruta branca, notas herbáceas e florais, reservado mas com equilíbrio e harmonia. Na boca corresponde, é simples mas focado, a acidez viva e integrada assegura uma boa prova, que termina com suaves notas de amêndoa tostada. (13%) LA

15,5 € €5,49  
**Somontes**  
Dão Touriga Nacional tinto 2007  
O Abrigo da Passarella  
Média concentração de cor, aroma suave, leve nota floral e algum mentol, tudo num registo pouco expansivo. Macio e muito agradável na boca, seguramente muito gastronómico. Podia ter sido vendido mais cedo. (13%) JPM

a escolha de

*João Afonso*

16,5 € €9,50  
**ALLGO**  
Dão Encruzado  
-Uva Cão  
branco 2015  
CM WINES  
É sempre de aplaudir a recuperação de património ampelográfico português nos vinhos contemporâneos nacionais. Aqui é a vez da Uva Cão: ácida, difícil de domar, era fundamental em alguns brancos do Dão que fizeram história. Este vinho é sem dúvida um bom motivo para se reflectir sobre o classicismo regional.

Um aroma muito bem conseguido. Notas fumadas e minerais com redução bonita e terpenica, algum amargo exótico junto com fruto bem maduro. Na boca surge alguma tosta num corpo macio com evolução seca num conjunto profundo, muito bem conseguido. (13%) JA

16,5 € €3,99  
**Arribas do Pinhão**  
Douro branco 2015  
Essência do Douro  
Nariz muito focado, com frutos citricos e amarelos, notas de flores secas, ervas do monte e minerais esmagados. Cheio, mas bem fresco, cremoso e estruturado, muito saboroso, equilibrado e harmonioso. Boa! (12,5%) LA

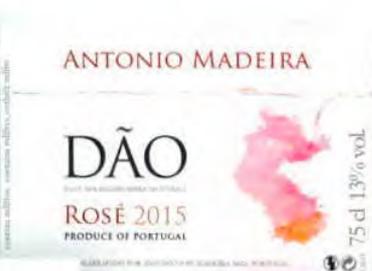
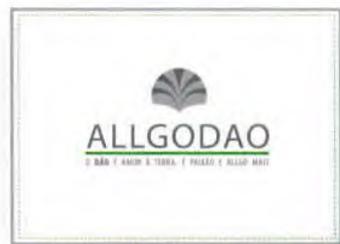
16 € €3,30  
**Estopa**  
Douro tinto 2013  
Gesprove  
Frutos vermelhos e do bosque, notas de ervas do monte, minerais, muito equilibrado e sedutor. Firme na boca, com um lado herbáceo a dar estrutura e frescura, taninos discretos, final expressivo. (13%) LA

15,5 € €5,49  
**Somontes**  
Dão Reserva tinto 2011  
O Abrigo da Passarella  
O tinto apresenta uma estrutura média, valorizando-se aqui a elegância e a frescura do conjunto, num bom equilíbrio entre fruta e notas vegetais. Bem na boca, taninos presentes mas suaves, evidente aptidão gastronómica. (14%) JPM

17 € €7,50  
**Arribas do Pinhão**  
Douro Reserva  
tinto 2014  
Essência do Douro  
Estilo muito clássico e focado, cheio de frutos do bosque e notas lácteas e tostadas, com mato seco. Tenso e concentrado, com taninos gulosos e acidez fresca, termina muito firme e sedutor. (14,5%) LA

**DÃO**  
16 € €5,03  
**Adro da Sé**  
Dão Encruzado  
branco 2015  
Udaca  
Aroma discreto mas a mostrar muita finura, elegância de fruta e um carácter polido e distinto. Há uma percepção de madeira na boca que está bem doseada, não interfere com o bom perfil geral que o vinho apresenta. (13%) JPM

\*novidades



16,5 €6  
**Allgodao**  
Dão branco 2015  
CM Wines



Nariz complexo, com frutos brancos e amarelos, notas de lima, minerais e muito ligeiros tostados. Harmonioso e sedutor na boca, com acidez perfeita, saboroso mas contido, com uma grande elegância, e muito poder de sedução. (13%) LA

15,5 €12  
**Antonio Madeira**  
Dão rosé 2015  
António José Madeira  
Cor salmão atijolado. Nariz muito discreto, com rosas e romãs, muito ligeiras especiarias, alguns tostados e mato seco. Fica mais sério na boca, com corpo robusto, importantes amargos herbáceos a dar textura, acidez integrada, final longo. Um rosé de Inverno. (13%) LA

17 €18,60  
**Antonio Madeira Vinhas Velhas**  
Dão tinto 2013  
António José Madeira  
Aroma lustroso, com fruta vermelha contida, minerais, um traço de casca de árvore, um lado suavemente rústico que traz lembranças antigas. Muito leve na boca, com taninos finos, acidez belíssima, fresco e refrescante, todo preso e contido, a pedir para o procurarmos. (13,5%) LA

a escolha de *Luís Antunes*

17 €18,60  
**Antonio Madeira**  
Dão branco 2014  
António José Madeira  
Nunca é demais enfatizar o trabalho metódico e dedicado de António Madeira na recuperação de vinhas moribundas no Dão dos seus pais e avós, mas, sobretudo, um certo pioneirismo na defesa de um estilo de vinho do Dão fiel às suas raízes, que abraça a tradição antiga de vinhos suaves e afáveis, que não procura fruta nem concentração nem maturação, mas mineralidade, equilíbrio, respeito pela terra e seu reflexo dentro da garrafa e depois na nossa mesa. Tintos e brancos sóbrios, suaves e integrados, com personalidade e futuro.

Aroma rico mas delicado, com tostados, notas de resinas doces, compota suave de citrinos e pêssegos. Na boca impera a mineralidade e a frescura, com sabores frescos e contidos, grande integração ácida, final explosivo mas subtil. (12%) LA

**BEIRA INTERIOR**

16 €5,50  
**Quinta dos Termos**  
Beira Interior  
Reserva branco 2015  
Quinta dos Termos  
Aroma de fruto seco com leve tisana e nota de lenho. Na boca surgem frutos maduros numa prova gulosa bem casada com uma acidez citrica bastante viva. Final comprido e atraente. (13,5%) JA



15,5 €20  
**Quinta dos Termos**  
Beira Interior Grande Escolha tinto 2011  
Quinta dos Termos  
100% Tinto Cão. Aroma com notas químicas, um traço metálico, frutos vermelhos maduros, terra húmida e folhas secas. Corpo médio, acidez alta, rusticidade controlada, final pacato, com ligeiro tom morno. (13,5%) LA

**BAIRRADA**

16 €5,99  
**RS Temptation**  
Beira Atlântico  
rosé doce 2014  
Rama & Selas  
Touriga Nacional e 15% de Moscatel. Leve tonalidade rosa e laranja, aroma muito fino, com elegante fruta em geleia. Mostra-se muito leve na boca, com uma doçura ligeira, o que torna a prova fácil e muito agradável. (11%) JPM



15,5 €3,25  
**Opta**  
Bairrada tinto 2012  
Opta Wines & Coffee  
Touriga Nacional e Baga. Bem no aroma, vivo, fruto fresco e floral expressivo. Prova de boca leve, meio-corpo, taninos cooperantes, fruto bonito, alguma complexidade devido à boa evolução no conjunto, final seco. Muito simpático. Para a mesa. (13%) NOG



## \*novidades



18 €13

**Kompasus**  
Bairrada Reserva  
branco 2013

Kompasus

Feito com Arinto e Bical, mostra-se muito fino e elegante de aroma, com o "terroir" a expressar-se nas notas minerais, com toques de erva fresca e especiarias. Ainda jovem, muita classe na boca ampla, fresquíssima, fruto citrino de grande qualidade, discretos fumados, final muito longo e distinto. (13%) LL

**TÁVORA-VAROSA**

16,5 €8

**Murganheira**  
Távora-Varosa  
Reserva tinto 2013

Soc Agr. Com. do Varosa Nacional, Roriz e Franca. Aroma morno, com frutos vermelhos, notas minerais e tostados da madeira de estágio. Na boca está focado e expressivo, com taninos firmes e acidez integradas, um lado copioso e excessivo que lhe dá exuberância. (15%) LA

**LISBOA****a ESCOLHA DE**

*João Paulo Martins*

17 €29,90

**Vale da Mata**  
Reg. Lisboa Reserva tinto  
2012

Rocim

Gostei bastante deste tinto e isso tem acontecido nas últimas edições, denotando uma consistência de qualidade que merece aplauso. Há aqui um trabalho de vinha e adegas de grande qualidade. Um belo vinho ainda insuficientemente conhecido.

Touriga Nacional e Roriz. Grande elegância aromática é a primeira impressão, com fruta fina e muito requintada. A barrica está muito bem integrada, o vinho revela estrutura leve mas com muito boa complexidade de conjunto. (13,5%) JPM

14,5 €4,25

**Casabel**

Reg. Lisboa branco 2015  
Comp. Agr. do Sanguinhal

Fernão Pires, Vital e Sauvignon Blanc. Exuberante no aroma, quase a lembrar moscatel, com fruta citrina, com notas de mel e um estilo franco e directo, sem segredos. Ligeiro na boca, boa acidez, algo delgado no palato. (12,5%) JPM

14,5 €4,25

**Casabel**

Reg. Lisboa rosé 2015  
Comp. Agr. do Sanguinhal

Notas aromáticas de rebuçado e drops de frutos vermelhos, directo e honesto. Na boca mostra alguma ligeireza, bom fruto, boa acidez, alguma doçura, final correcto. (12,5%) JA

15,5 €4,95

**Quinta de S. Francisco**  
Óbidos branco 2015

Comp. Agr. do Sanguinhal Vital, Fernão Pires e Arinto. Branco sério, a mostrar fruta madura (ameixas, alperces), num registo clássico e apelativo. Bom equilíbrio na boca, com acidez discreta mas presente, um perfil claramente gastronómico. (13%) JPM

14 €2,25

**Cerejeiras**

Reg. Lisboa tinto 2015  
Comp. Agr. do Sanguinhal

Muito jovem de aroma, cheira ainda a adega e depósito, com a fruta a mostrar um perfil directo e limpo. Macio, fácil na boca, leve doçura residual. Tudo aponta para o consumo em jovem. (13%) JPM

15,5 €5,95

**Sanguinhal**

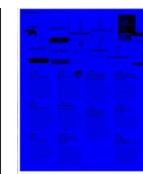
Reg. Lisboa Chardonnay-  
Arinto branco 2015

Comp. Agr. do Sanguinhal Muitos tostados, notas de casca de amêndoa, citrinos doces, resinas e especiarias doces. Mais focado na boca, com acidez expressiva, corpo cheio e sabor intenso, muito ligeira redução a acrescentar amargos e minerais, final de bom comprimento. (13%) LA

15 €3,99

**Conde de Castro Marim**  
Reg. Lisboa Touriga Nacional,  
Alicante Bouschet e Syrah  
tinto 2013

Soc. Agr. Cunha Folque Boa cor, aroma vivo, com predominância das notas de eucalipto, tudo bem composto ainda que algo unidireccional. Médio corpo, taninos ainda presentes, leve doçura de fruto. Conjunto pronto para consumo, correcto e polido. (13,5%) JPM



## \*novidades



15,5 €5,10

**Galinhola****Reg. Lisboa tinto 2012**

Soc. Agr. Cunha Folque

Fresco na fruta que mostra no aroma, com leves notas vegetais que forram também o nariz, mostrando um bom conjunto. Elegante e com toques balsâmicos, tudo muito bem composto, capaz de boa prova agora. (14%) JPM

15 €4,98

**Bartolo****Reg. Lisboa branco 2013**

Soc. Agr. Cunha Folque

Cor dourada. Leve fumado no nariz acompanhado por notas de bolo de limão e lima, alguma erva fresca. Na boca apresenta-se com corpo mediano, acidez cítrica estimulante, textura meio crocante, final com secura a predominar. (12%) JA

15 €4,98

**Bartolo****Reg. Lisboa rosé 2013**

Soc. Agr. Cunha Folque

Aroma subtil, fruto fresco (framboesa), percepção de acidez. Bem na boca, com fruto e bastante leveza, boa fixação de sabor, e surpreende pela frescura até ao final. Muito bem para um rosé com quase 3 anos em garrafa. (13%) NOG

16 €4,98

**Bartolo****Reg. Lisboa tinto 2011**

Soc. Agr. Cunha Folque

Touriga Nacional, Touriga Franca e Merlot. A ligação entre as castas funciona muito bem, com o toque do Merlot a dar uma renovada frescura ao aroma. Boa prova de boca, leve mentolado a conferir elegância. (14,5%) JPM

15,5 €6,98

**Marquês de Olhão****Reg. Lisboa tinto 2011**

Soc. Agr. Cunha Folque

Tourigas Nacional e Franca, e Merlot. Bem no aroma, complexo e cheio de fruto maduro (ameixa) e leve floral ao fundo com licorados. Mais evoluído na boca, leve e com perfil morno, picante, sabor médio e final especiado. (14,5%) NOG

16,5 €16,50

**Casal de Sta. Maria****Reg. Lisboa Chardonnay branco 2014**

Adraga

Um Chardonnay cheio de encanto e sobretudo frescura; notas tostadas, leve baunilha amanteigada, fruto de pêssego com algum mel e limão. Na boca é volumoso, com uma acidez viva muito elegante, todo redondo e insinuante, final em crescendo. (13%) JA



16,5 €12

**Quinta do Lagar Novo****Reg. Lisboa Chardonnay**

Reserva branco 2014

Luis Elias Carvalho

Aroma melado, com frutos amarelos em compota, notas de especiarias como baunilha, alguma infusão de laranja. Muito aromático na boca, com acidez viva bem integrada, corpo cremoso, final vibrante e saboroso, com contenção e equilíbrio. (13,5%) LA

16,5 €12

**Quinta do Lagar Novo****Reg. Lisboa Marsanne**

Reserva branco 2014

Luis Elias Carvalho

Um raro varietal de Marsanne. Cor amarela média. Notas tostadas, meladas, com traços adocicados, e alguma fruta amarela. Na boca tem corpo e concentração médios, acidez integrada, e uma boa secura que dá seriedade e equilíbrio ao vinho. (13,5%) LA

15,5 €12

**Quinta do Lagar Novo****Reg. Lisboa Viognier Reserva**

branco 2014

Luis Elias Carvalho

Cor amarela carregada. Pólen, compotas e resinas, numa faceta de Viognier clássica, algo pesada. Cheio e gordo, com amargos notórios, traços herbáceos reforçados pelo estágio em barrica. Final intenso, imponente. (13,5%) LA

14,5 €2,60

**Mil Caminhos****Reg. Lisboa tinto 2014**

Multiwines

Nariz a dar frutos vermelhos e ervas do campo como carqueja, ainda terra húmida e barro. Na boca o ligeiro agridoce disfarça o lado rústico, e o vinho termina suave e composto. (13%) LA

**TEJO**

15,5 €5,50

**Cabeça de Toiro****Do Tejo Reserva branco 2015**

Enoport

Fruto tropical com alguma nota abaunilhada e cítrica dominam o aroma de perfil atractivo. Na boca é todo suavidade, alguma confeitaria com muito fruto, leve toque vegetal e um final bem casado e fácil de gostar. (13,5%) JA

ID: 66009622

01-09-2016

\*novidades



14 € €1,90

**Xairel****Reg. Tejo branco 2015**

Adega Coop. do Cartaxo

Um branco com notas de fruto limpo e simples no contacto aromático. Na boca sente-se alguma ligeireza, com fruto maduro, doce e correcto final. (13%) JA

15 € €2,99

**Courel Mor****Clássico****Do Tejo tinto 2015**

Adega Coop. do Cartaxo

Alicante Bouschet, Merlot e Cadaloc. Muito fruto no nariz, intenso e capitoso, com alguma complexidade. Prova de boca larga, com sabor, leve rusticidade a dar garra, e final morno e picante. Preço de arrasar! (14,5%) NOG

16,5 € €12

**Quinto Elemento Chão Calcário****Reg. Tejo Arinto Reserva branco 2013**

Quinta do Arrobe

Conjunto sério de perfil "clássico". Leve fumado, fruto sóbrio, alguma resina de tisana. Na boca é cremoso e convincente, muito bom corpo impecavelmente casado com secura e alguma complexidade. Um branco que dá conversa. (13,5%) JA

15,5 € €3,50

**Quinta da Parrada****Reg. Tejo tinto 2014**

Américo Maria Dias

Touriga Nacional. Sente-se bem a casta no aroma, floral essencialmente e balsâmicos intensos, tudo conjugado com alguma madeira seca. Prova de boca ampla e morna, macia e saborosa, final especiado e longo. (14,5%) NOG

16 € €6,49

**Fiuzza****Reg. Tejo Cabernet Sauvignon tinto 2014**

Fiuzza &amp; Bright

Aroma com fruto maduro (mirtilos), balsâmicos, alguma madeira, e nota de grafite. Pendor frutado e com algum herbáceo na prova de boca, taninos vivos, meio-corpo, muito agradável e com bom carácter varietal. Gastronómico. (13,5%) NOG

16 € €6,25

**Quinta da Alorna****Reg. Tejo****Alvarinho-Viognier Reserva branco 2015**

Soc. Agr. Alorna

Muito maduro no aroma, com frutos tropicais como bananas e um pouco de lichias e rosas. Muito envolvente na boca, cheio e fragrante, com acidez alegre, bastante equilíbrio e um tom final com doçura frutada. (13%) LA

14 € €3,59

**Quinta do Falcão****Do Tejo branco 2015**

Casa Agr. Quinta do Falcão

Aroma muito discreto, com leve fruta amarela, algumas resinas e notas de terra húmida e herbáceos. Mais equilibrado na boca, com acidez integrada, bastante rugosidade vegetal, final de comprimento moderado. (13%) LA

15 € €6,25

**Tela****Do Tejo Viognier branco 2015**

Adega Coop. Almeirim

Aroma muito frutado, mesmo exuberante, com notas de citrinos doces, mel e pólen. Cheio e vigoroso, com acidez elevada, untuoso e poderoso, com a casta a revelar a sua faceta mais imponente e um pouco pesada. (12,5%) LA

15 € €2,99

**Terraços do Tejo****Reg. Tejo tinto 2013**

Casal da Coelheira

Precisa de arejamento para mostrar os frutos pretos, tostados, húmus e chocolate. A boca é poderosa, com amargos herbáceos, acidez integrada e taninos domados, num corpo robusto com textura suavemente rugosa. (13,5%) LA

**PENÍNSULA DE SETÚBAL**

16 € €3,50

**Família Horácio Simões****Reg. Península de Setúbal tinto 2015**

Horácio dos Reis Simões

Feito de Castelão. Média concentração de cor, aroma muito definido com notas vegetais, com um estilo rústico mas muito fino e personalizado. A mesma sensação na boca, com taninos finos, boa acidez. Um tinto com carácter. (14%) JPM

15,5 € €3,99

**Monte da Carochinha****Reg. Península de Setúbal Arinto & Encruzado branco 2014**

Soc. Agr. da Carochinha

Cor citrina, aroma focado nas notas de palha seca e leve mineralidade, com a fruta escondida. O lado da fruta branca surge mais na boca, com boa gordura e um carácter que se revelará melhor à mesa. Ainda pode crescer. (13,5%) JPM





14,5 €3

**Quinta Brejinho da Costa**  
Reg. Península de Setúbal  
branco 2015

Resigon

Aroma agradável, discreto, com presença de fruta branca e leve floral, tudo em harmonia mas com contenção. Bem na boca, exuberante, quase lembrando moscatel, perfil fácil e pensado para consumo em novo. (12%) JPM

14,5 €3

**Quinta Brejinho da Costa**  
Reg. Península de Setúbal  
rosé 2015

Resigon

Touriga Nacional e Syrah. Salmonado na cor, aroma para já discreto, sem revelar a fruta escondida. Na boca mostra uma boa proporção de fruta, com uma secura agradável, o que o aconselha para a mesa com pratos leves. (12,5%) JPM

16 €7

**Quinta Brejinho da Costa**  
Selection

Reg. Península de Setúbal  
branco 2015

Resigon

Arinto, Alvarinho e Antão Vaz. Aroma subtil com percepção de complexidade, pendor floral e a frutos brancos maduros. Prova de boca cheia, com sabor, acidez mediana e amplo final. Um branco de meia-estação. (13%) NOG



15 €10

**Costa SW**  
Reg. Península de Setúbal  
Reserva branco 2014

Resigon

Estilo maduro e amplo, fruto de meloa com algum pêssego, muita tosta e menos nervo. Na boca tem uma acidez moderada, bom corpo, alguma cremosidade, correcto e equilibrado e com final de persistência mediana. (13,5%) JA

16 €3,50

**Cascalheira**  
Reg. Península de Setúbal  
Castelão tinto 2015

ASL Tomé

Muito genuíno, sem "maquilhagem". Fruto de ameixa em passa, um lado vinoso e cheio. Na boca é longilíneo, com taninos bastante sólidos e com bom grau de polimento. Um tinto que se mastiga com agrado. (14%) JA



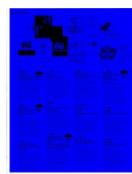
15 €2,49

**Fernão Pó**  
Reg. Península de Setúbal  
rosé 2015

Freitas &amp; Palhoça

Discreto de aroma, pouco complexo, mas muito franco e correcto, com fruto limpo e perfil redondo e macio, para beber com pizza ao lado da piscina. Um rosé bem simpático. (13%) JA





## \*novidades



15 €2,49

**Fernão Pó**

Reg. Península de Setúbal tinto 2015

Freitas &amp; Palhoça

Castelão e Cabernet Sauvignon.

Aroma exuberante e morno, fruto

maduro, grafite e algum alcairão.

Prova de boca cheia e láctea,

macio, com taninos suaves

maduro. Um vinho linear mas

guloso, com óptimo preço. (13%)

NOG



14,5 €4,30

**Carp**

Palmela tinto 2013

Casa Agrícola Ruano Pinto

Maioria de Castelão. Aroma com

fruto maduro (ameixa), azeitona

e algumas notas de couro, perfil

evolutivo. Prova de boca macia,

meio-corpo, algum sabor, mas

sentem-se novamente as notas a

couro que conferem um lado

rústico. (13,5%) NOG

15 €3,99

**BSE**

Reg. Península de Setúbal branco 2015

José Maria da Fonseca

Aroma exuberante, fresco e

alegre, notas primárias a ananás

e leve banana. Convence na prova

de boca, arrumada e precisa, com

acidez e sabor, terminando vivo.

Uma das melhores edições deste

clássico. (12%) NOG



16 €4

**Fernão Pó 1**

Reg. Península de Setúbal Syrah tinto 2015

Freitas &amp; Palhoça

Notas aromáticas de azeitona

madura com algum chocolate,

leve apimentado e toque de

alcairão. Na boca tem taninos

maduros, alguma envolveria,

bom corpo, uma certa evidência

frutada de Syrah e final com boa

harmonia. (14%) JA



14 €4,90

**Serras de Grândola**

Reg. Península de Setúbal tinto 2015

Serenada

Touriga Nacional, Castelão,

Aragonês. Notas tostadas, fruto e

cacao com leve nota de serradura.

Na boca os taninos são um tanto

agrestes, o fruto com

apontamento maduro e doce e

final a condizer. (14%) JA



16,5 €9,90

**Coleção Privada Domingos Soares Franco**

Reg. Península de Setúbal Sauvignon Blanc branco 2015

José Maria da Fonseca

Com 15% de Verdejo. Muito

exuberante no nariz, exótico e

penetrante, tropical fresco e

vibrante. Prova de boca com

acidez viva, fruto expressivo e

com sabor, maracujá e flores

brancas. Muito bem. (12,5%)

NOG

16 €16

**Quinta do Piloto**

Palmela Reserva branco 2014

Quinta do Piloto

Maioritariamente Antão Vaz e

Arinto. Notas de barrica em

primeiro plano, perfil morno,

com fruto branco maduro, mel e

frutos secos. Prova de boca com

volume e pujança, intenso e com

sabor, termina capitoso com

notas doces a flores. (13,5%)

NOG

**ALENTEJO**

14,5 €3,50

**S de Sol**

Reg. Alentejano tinto 2014

Ervideira

Ligeiro na concentração, simples

mas agradável no aroma, leves

notas de frutos vermelhos.

Mostra na boca boa aptidão

gastronómica e será sobretudo

bom companheiro de pratos

leves. (14%) JPM

15,5 €5

**Lusitano Seleção**

Reg. Alentejano tinto 2014

Ervideira

Bem atractivo no aroma, com

algumas notas verdes do

Cabernet a conferirem um tom

mais vivo e fresco. Polido e

atraente. Bem na prova de boca,

médio corpo, taninos finos e boa

acidez. Tudo no ponto. (14%)

JPM

16,5 €10

**Volteface Private Selection**

Reg. Alentejano

branco 2015

Volte-Face – Wines of Change

Antão Vaz. Bela expressão

aromática, com fruta madura,

ameixas, alperces, leve nota

tropical, tudo em bom plano.

Revela volume de boca,

estruturado, cheio, com fruta

plena e bem envolvente. Branco

de meia-estação. (13,5%) JPM



16,5 €14,99

**Esporão**

Alentejo Reserva branco 2015

Esporão

Parcialmente estagiado em

barrica. Fruta madura no aroma,

leve nota tropical, muito boas as

sensações de tosta de barrica.

Macio, gordo e untuoso na boca,

acidez discreta mas presente.

Final macio e tostado, tudo em

equilíbrio. (14%) JPM

15,5 €7,80

**Inamorato**

Reg. Alentejano branco 2015

Aromas do Sul

Com Antão Vaz, Arinto e

Alvarinho. Citrinos e frutos

amarelos, uma nota cremosa,

tostada, a dar alguma

complexidade. Saboroso na boca,

franco e directo, bem focado,

com textura agradável e final seco

e expressivo. (12,5%) LA



16 €8,42

**Inamorato**

Reg. Alentejano tinto 2015

Aromas do Sul

Aroma de excelente impacto olfactivo, com uma notas de madeira bem inserida, aqui a conferir profundidade e arredondamento, resultando guloso. Boa harmonia de boca, acidez viva. Bom conjunto. (14%) JPM

16 €5,49

**Senses**

Reg. Alentejo Alvarinho branco 2015

Adega Coop. Borba

Citrinos e fruta branca, notas tropicais bem integradas e ainda traços herbáceos de flores e pimenta suave. Vivo e fresco, com concentração e estrutura, a dar uma prova de boca completa, equilibrada e saborosa. (13%) LA

16 €6,49

**Senses**

Reg. Alentejano Petit Verdot tinto 2014

Adega Coop. Borba

Muito floral no aroma, com um lado apimentado e de fruto vermelho muito vivo. Notável a frescura de boca, com taninos muito finos, ainda presentes mas a não complicarem, tudo muito apetecível mesmo em novo, com equilíbrio. (13,5%) JPM

16 €6,49

**Adega de Borba Premium**

Alentejo tinto 2014

Adega Coop. Borba

Trincadeira, Touriga Nacional, Alicant e Cabernet. Média concentração, as castas envolvidas não autorizam protagonismos, o vinho resulta harmonioso na fruta vermelha e nas notas de café. A boa acidez e o corpo elegante contribuem para uma prova fácil. (14%) JPM

15 €4,49

**Sossego**

Reg. Alentejano branco 2015

Sogrape

Arinto, Roupeiro e Antão Vaz. Aroma simples e franco, com frutos amarelos e ténues flores secas. Redondo e cremoso, com concentração e boa acidez, termina focado e directo, muito fresco e afável, bom companheiro para a mesa. (13%) LA

14 €4,49

**Sossego**

Reg. Alentejano Touriga Nacional rosé 2015

Sogrape

De cor petróleo muito clara. Cerejas e outros frutos vermelhos num tom doce suave. Corpo médio, tudo muito simples e franco, com acidez moderada, alguma doçura e final um pouco curto mas bem correcto. (13%) LA





ID: 66009622

01-09-2016

## \*novidades



15,5 € €4,49

**Sossego**  
Reg. Alentejano  
tinto 2014

Sogrape

Touriga Nacional, Aragonez e Syrah. Aroma muito ameno e frutado, com frutos do bosque e notas tostadas, barro e terra húmida. Muito fresco e macio, taninos resolvidos, suave e amigável, final franco. (13,5%) LA

16 € €7,49

**Herdade do Peso**  
Alentejo branco 2015

Sogrape

Aroma fragrante e complexo, com frutos, flores e muito subtil tosta. Na boca o perfil muda um pouco, com acidez afiada mas bem integrada, final discreto, largo e mineral. Um alentejano com carácter e frescura (13%) LA

16 € €6,50

**Flor do Guadiana**  
Reg. Alentejano  
branco 2015

Bombeira do Guadiana

Arinto e Chardonnay. Sugestões fumadas de barrica, nota a manteiga e algum pêssego, mas sempre com percepção de frescura e complexidade. Bom corpo na boca, saboroso e cremoso. Um branco de perfil generoso, muito apelativo. (13%) NOG



15,5 € €6,50

**Bombeira do Guadiana**  
Reg. Alentejano Escolha rosé  
2015

Bombeira do Guadiana

Rosa claro com leve alaranjado. Aroma subtil, boa percepção de frescura, nota floral. Muito bem na boca, vibrante, é contido no sabor, com acidez viva. Um rosé vindimado cedo, privilegiando a frescura. (13%) NOG

14 € €3,99

**Ribeira do Guadiana**  
Reg. Alentejano branco 2015

Soc. Agr. Encosta do Guadiana

Simples no aroma, leve nota de fruta branca e algum fruto tropical, tudo muito discreto. Ligeiro na boca, a acidez é boa e permite uma boa prova. Um correcto vinho do quotidiano, para beber, não para guardar. (12,5%) JPM

15 € €3,50

**Versátil**  
Reg. Alentejano  
tinto 2015

Casa de Santa Vitória

Aberto na cor, muito vivo no aroma, com fruta fresca e um toque vegetal seco que ajuda à prova. Fino e muito gastronómico, é um tinto atractivo, de taninos polidos, boa acidez e um estilo muito polivalente à mesa. (14%) JPM



15 € €3,75

**Flor de Maio Mayflower**  
Reg. Alentejano tinto 2014

Magnum - Carlos Lucas Vinhos

Aroma a fruto vermelho, algumas notas florais também, estilo directo mas atraente. Prova de boca macia, meio cheio, morno mas com taninos vivos, termina com bons amargos finais. Um tinto ligeiro, equilibrado e atraente. (13,5%) NOG

16,5 € €9

**Alento**  
Reg. Alentejano  
Reserva branco 2015

Monte Branco

Arinto e Antão Vaz. Sugestões de barrica, percepção de frescura, conjunto vegetal num ambiente sofisticado. Prova de boca ampla, novamente a madeira a dar corpo e estrutura, bela acidez no final. Um branco com ambição e carácter. (12,5%) NOG



16 € €8

**Reynolds Wine Growers**  
Reg. Alentejo rosé 2015

Reynolds Wine Growers

Cor salmão alaranjada. Aroma fresco e fragrante, com notas de flores secas, ervas de Provence, frutos vermelhos discretos. Cheio e volumoso, mostra acidez moderada e doçura ténue, muito delicado até ao final intenso. (13,5%) LA

**ALGARVE**

15,5 € €7,50

**MDS**  
Reg. Algarve Touriga  
Nacional-Syrah tinto 2014

Pedro Cabrita  
Frutos pretos e notas tostadas de madeira, mato seco e especiarias, num aroma poderoso e com sedução. Potente também na boca, com taninos muito firmes, acidez alta, tudo impositivo e seguro. Final longo, com notas lácteas e frutadas. (14%) LA

**LICOROSOS**

16 € €37,50

**Quinta das Bageiras**  
**Abafado**

Bairrada Vinho Licoroso 2014  
Mário Sérgio Alves Nuno  
Tonalidade entre o vermelho e o acastanhado, aroma bem conseguido, com frutos secos, notas de mel e figos, muito harmonioso. Mais leve na boca do que o aroma faria supor, tem boa acidez e final longo. (19%) JPM

**VINHO DO PORTO**

15 €5,99

**Adega de Vila Real**

Porto tawny

Adega Coop. Vila Real

Boa cor, aroma suave e com um estilo acessível, focado nas notas de fruta em compota. Ligeiro e de médio corpo, suave na doçura, é um generoso a pedir para ser consumido fresco e servido como sobremesa. (19%) JPM

**MOSCATEL DE SETÚBAL**

16,5 €6

**Família Horácio****Simões****Moscatel de Setúbal 2014**

Horácio dos Reis Simões

Aroma muito rico e característico, com compota de alperces, melão, flores amarelas secas. Muito doce na boca, com compensação assegurada pelos amargos de laranja em compota e acidez alta. Um moscatel jovem, de estilo vigoroso. (18,5%) LA

**ESTRANGEIROS**

17,5 €49,20

**Besserat de Bellefon Cuvée des Moines****(França) Champagne Grand Cru Blanc de Blancs**

Besserat de Bellefon - Oficina de Sabores

Tostados, confeitaria e citrinos suaves num fundo vegetal com especiarias a dar boa complexidade. Mousse cremosa, boa acidez, tudo muito integrado, leve e envolvente, com vivacidade e com comprimento final. (12,5%) LA

17,5 €49,20

**Besserat de Bellefon Cuvée des Moines****(França) Champagne Grand Cru Blanc de Noirs**

Besserat de Bellefon - Oficina de Sabores

Frutos amarelos e notas tostadas com muita envolveria, croissants e algumas especiarias. Muito envolvente e equilibrado, com boa acidez, bolha fina a dar mousse cremosa, final personalizado e longo, com agradável e subtil agridoce. (12,5%) LA