



OS VINHOS PROVADOS

18,5

VIÚVA GOMES 1934

DOC Colares / Tinto / Chão de Areia - Vinhos e Eventos

Granada. Nariz que combina couro, cogumelo, um lado de farmácia e de tintura de iodo. É impressionante no registo de frescura e de salinidade, encantadoramente profundo. Prová-lo é provar a história e poderemos fazê-lo, graças à acidez que possui, por mais uns bons anos. JJS
Consumo: 2017-2022
95,00 € / 16°C

17

QUINTA DAS CEREJEIRAS
RESERVA 2015

DOC / Branco / Companhia Agrícola do Sanguinhal

Quase dourado. Nariz de flores brancas, balsâmicos de barrica, pera e alguma fruta tropical (banana e maracujá). A untuosidade gerada pela battonage só o ajuda. Bem fresco na boca, com grande profundidade e um toque final salino. JJS
Consumo: 2017-2021
15,50 € / 11°C

16,5

MORGADO DE STA.
CATHERINA 2015

DOC Bucelas / Branco / Wine Ventures

Amarelo limão. Equilíbrio entre o lado floral e de suave cítrico com os amanteigados da barrica, percebendo-se o cuidado com a movimentação de borras. Tem grande volume, untuosidade respeitável, acidez salina e forte. Um bom exemplo de um branco com madeira. JJS / Consumo: 2017-2021 / 9,99 € / 11°C

16,5

QUINTA DA ROMEIRA
RESERVA BLEND FIELD 2016

Regional Lisboa / Branco / Wine Ventures - Quinta da Romeira

Verde limão. Nariz de flor de laranjeira, maçã Golden e de groselha verde. Muito fresco, de porte elegante, um final de nuance salina e uma sensação acentuada de frescura. É direto e está bem elaborado. JJS
Consumo: 2017-2020
5,99 € / 11°C

17,5

CHOCAPALHA VINHA MÃE
2012

DOC / Tinto / Casa Agrícola das Mimosas

Rubi. Nariz de violeta, de mirtilo, pimenta preta e chocolate negro. Elegância em toda a linha, taninos devidamente esculpidos, outra vez a pimenta e um final fresco e bem profundo. JJS
Consumo: 2017-2022
20,00 € / 16°C

17

VIÚVA GOMES 1969

DOC Colares / Tinto / Chão de Areia - Vinhos e Eventos

Granada. Cheio de aromas terciários: couro, caça, cogumelo. Incrivelmente salino, ainda com taninos vivos, ainda com acidez, ainda com frescura. Um grande exemplo de evolução. JJS
Consumo: 2017-2020
50,00 € / 16°C

16,5

QUINTA DE CHOCAPALHA CH
2015

DOC / Branco / Casa Agrícola das Mimosas

Amarelo limão. Aromas de madressilva, cítricos e levíssima toranja, muito bem combinados com barrica elegante. Sobre tudo fresco e com boa acidez, tem um lado amanteigado que não se sobrepõe. Termina fresco e profundo. JJS
Consumo: 2017-2021
22,00 € / 11°C

16,5

QUINTA DE S. FRANCISCO
COLHEITA TARDIA 2010

DOC / Colheita Tardia / Companhia Agrícola do Sanguinhal

Dourado brilhante. Notas de damasco, nectarina, casca de laranja, toranja, flores brancas e flor de laranjeira. Atraente, com uma certa salinidade e iodo, nota final apertada e de mel. A acidez e a frescura favorecem-no desde o primeiro instante. JJS / Consumo: 2017-2020 / 18,00 € / 6°C

17,5

CH BY CHOCAPALHA 2013

DOC / Tinto / Casa Agrícola das Mimosas

Rubi. Marcado pelos aromas de violeta, de fruto preto e de especiarias de barrica. Muito assertivo na boca, com sensação balsâmica bem integrada. Tem frescura e finura, estrutura elegante e excelente final. JJS
Consumo: 2017-2022
25,00 € / 16°C

17

VIÚVA GOMES 2008

DOC Colares / Tinto / Chão de Areia - Vinhos e Eventos

Rubi. Aromas de evolução, como couro e cogumelo. Algum balsâmico e vegetal. Tanino aguerrido, nota vegetal mais acentuada na boca, final bem fresco. Um bom exemplar de Ramisco, com capacidade de evolução, do ano que celebrou o centenário da demarcação de Colares. JJS
Consumo: 2017-2022
16,00 € / 16°C

16,5

QUINTA DE CHOCAPALHA
RESERVA 2015

DOC / Branco / Casa Agrícola das Mimosas

Amarelo limão. Ao lado das flores brancas, ameixa e polpa de fruta branca de caroço, bem como abaunilhados. Na boca percebemos-lhes o estilo Chardonnay, traduzido numa cremosidade amanteigada de barrica. O final é fresco. JJS
Consumo: 2017-2020
14,00 € / 11°C

16

PROVA RÉGIA RESERVA 2016

DOC Bucelas / Branco / Wine Ventures

Amarelo limão. Nota-se a flor branca, a groselha verde, um pouco de maçã também verde. Na boca é bem mais assertivo, com uma salinidade e uma frescura final que lhe atribui um perfil indicado para parilha com gastronomia. JJS
Consumo: 2017-2020
4,60 € / 11°C



16

QUINTA DE CHOCAPALHA 2013*DOC / Tinto / Casa Agrícola das Mimosas*

Rubi. Breve nota floral, a que se seguem groselha e ameixa vermelhas, algum alcaçuz. Muito elegante e fresco, com taninos presentes mas polidos, um lado de bosque. De acidez vincada, pode combinar com diferentes tipologias de gastronomia.
8,00 € / 16°C

16

QUINTA DAS CEREJEIRAS RESERVA 2011*DOC / Tinto / Companhia Agrícola do Sanguinhal*

Rubi. Notas carnudas e de couro, sob um fundo de floresta. Mirtilo, toques de torrados e de alcatrão. Tem muita frescura e final que agrada. JJS
Consumo: 2017-2020
19,90 € / 16°C

15,5

QUINTA DE S. FRANCISCO 2014*DOC / Tinto / Companhia Agrícola do Sanguinhal*

Rubi. Nariz floral e de groselha e cereja vermelha. Redondo na boca, com taninos doces e final bem prazenteiro, que deixa um lastro agradável de bombom de cereja. JJS
Consumo: 2017-2020
6,50 € / 16°C

15

PRINCIPIUM LOUREIRO E ARINTO 2016*Vinho Verde / Branco / Wine Ventures*

Palha. Nariz fácil, de flor branca, pera, maçã e groselha verdes. Leve e fresco, com boa nota de acidez e um cítrico prazenteiro. Finaliza de modo agradável, sendo bom parceiro para os momentos de verão. JJS
Consumo: 2017-2019
PVP: 4,99 € / 11°C

16

QUINTA DE CHOCAPALHA ARINTO 2016*DOC / Branco /*

Verde limão. Aromas de lima, de limão, de maçã verde e de gramíneas. Fresco e curiosamente mais frutado na boca, com boa acidez, final médio mas, sobretudo, cheio de frescura. JJS
Consumo: 2017-2020
7,00 € / 11°C

16

VIÚVA GOMES 2014*DOC Colares / Branco / Chão de Areia - Vinhos e Eventos*

Amarelo limão. Aromas de flores brancas, de folha de chá verde, salinidade acentuada. Muito fresco e com profundidade, de final marcadamente salino. É bem curioso. JJS
Consumo: 2017-2020
16,00 € / 11°C

15

PATRÃO DIOGO 2015*Regional Lisboa / Branco / Chão de Areia - Vinhos e Eventos*

Cor palha. Lima e limão, num nariz que também lembra maçã Golden. Na boca é fresco, sensação que acentua na parte final. Fácil e prazenteiro. JJS
Consumo: 2017-2020
5,00 € / 11°C

15

PRINCIPIUM SYRAH E ALICANTE BOUSCHET 2016*Regional Lisboa / Rosé / Wine Ventures*

Cor salmão. Nariz de rosa, leve lichia e um breve morango. Macio e fácil, embora seco deixa uma agradável sensação de goma de fruta no final. Tudo devidamente amparado com acidez, que lhe confere frescura. Para um quotidiano de verão. JJS
Consumo: 2017-2019
4,99 € / 11°C

16

QUINTA DA ROMEIRA INTENSE 2016*Regional Lisboa / Branco / Wine Ventures*

Quase laranja. Ora, este pretende ser isso mesmo, um vinho "laranja". Muito floral, toques de nectarina, pêssego e damasco. Lado vegetal interessante na boca, devidamente harmonizado com a fruta. Tem volume e untuosidade. Bem elaborado, primeiro estranha-se, depois... JJS
Consumo: 2017-2020
7,99 € / 11°C

16

QUINTA DO SANGUINHAL 2009*DOC / Tinto / Companhia Agrícola do Sanguinhal*

Granada. Ainda em evolução, combina agradável compota de frutos vermelhos com uma nota de couro e de terrosidade. Vivaço, com taninos elegantes mas presentes e frescura final. Pela boca ninguém lhe adivinharia a idade. JJS
Consumo: 2017-2020
14,50 € / 16°C

15

PATRÃO DIOGO 2015*Regional Lisboa / Tinto / Chão de Areia - Vinhos e Eventos*

Rubi. Descomplicado, tem nariz de groselha e drageia de fruta vermelha - ameixa e cereja. Simples e imediato, de tanino redondo. Versátil, com elegância e final fresco. JJS
Consumo: 2017-2020
5,00 € / 16°C

13,5

SÖTTAL 2016

É um vinho leve, todo ele fácil e frutado. Flores brancas, polpa de uva branca, pera e groselha verde. Refrescante e descomprometido, para beber à piscina, com ou sem snacks a acompanhar. JJS
Consumo: 2017-2018
3,50 € / 11°C