

QUINTA DA SAPEIRA

Vinho Regional
Estremadura
Alfrocheiro
Rosado 2006

Inês Alexandra Leal Bernardino

Quinta da Sapeira, 250
Cadiçeira
2400 - 825 AZOLA - Leiria
e-mail: quintadasapeira@iol.pt
site: <http://www.quintadasapeira.pt>
Telef. +351 244 871 430
Fax: +351 244 871 427



Vinho Regional Estremadura rosado, obtido exclusivamente da casta Alfrocheiro, na Quinta da Sapeira. Produzidas sob o regime de Produção Integrada, vindimadas manualmente em 20 de Setembro de 2006.

Vinho de cor rosada, aromas complexos a frutos vermelhos com notas de framboesa e morango.

Deve ser servido entre 7 e 9°C. Agradável como aperitivo, ou acompanhar carnes brancas, peixe, marisco ou pratos leves.

Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **3,0 €**

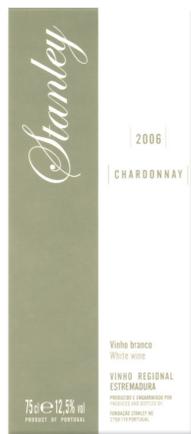
Enólogo Responsável:
Rafael Neuparth

STANLEY

Vinho Regional
Estremadura
Chardonnay
Branco 2006

Fundação Stanley Ho

Rua do Salitre, nº 113
1269-065 LISBOA
e-mail: fsh@mail.ptprime.pt
Telef. +351 213 510 190
Fax: +351 213 510 199



A Fundação Stanley Ho lança os seus primeiros vinhos no mercado. Este "Stanley", da colheita de 2006, foi produzido exclusivamente com uvas da casta Chardonnay, provenientes de uma vinha situada nas Azenhas do Mar (Colares).

Os solos pobres, de natureza arenosa e o clima com temperaturas amenas ao longo do ano, contribuem para um vinho de perfil único. Este varietal apresenta aromas de frutos tropicais e notas de mel. Macio na boca, muito fresco, boa profundidade e um retrogosto com personalidade. Pode beber-se de imediato, a uma temperatura de 10°C e sugere-se a relação com queijos de meia cura e pratos de forno com confecção elaborada.

Foram produzidas 4.100 garrafas.

Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **8,0 €**

Enólogo Responsável:
Paolo Fiúza Nigra

VALE D'AROEIRA

Vinho Regional
Estremadura
Tinto 2004

Caves da Alta-Estremadura

Santa Clara - Parceiros
Apartado 81
2416-901 LEIRIA
e-mail: info@sarvinhos.com
Telef. +351 244 820 450
Fax: +351 244 820 451



Vinho obtido a partir das castas Syrah e Aragonez, através de uma moderna e cuidada vinificação. De cor granada viva, é um vinho encorpado mas elegante, com aroma e sabor intenso a fruta bem madura assim como à madeira de carvalho onde estagiou. Taninos robustos, mas suaves, e uma grande estrutura, garantem-lhe óptima evolução e longevidade na garrafa. Deverá ser servido a uma temperatura de 17-18°C. Indicações comerciais: Vinho Premium.

Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **7,5 €**

Enólogo Responsável:
José António Martins da Fonseca

VIDIGAL

Vinho Regional
Estremadura
Merlot
Tinto Reserva 2005

Caves Vidigal, SA

Quinta da Batarra, 230
2410-847 CORTES LRA
e-mail: info@cavesvidigal.pt
site: <http://www.cavesvidigal.pt>
Telef. +351 244 819 480
Fax: +351 244 819 481



Portugal nunca foi terra prometida para o Merlot, que gosta de sol, mas não de seca, nem de calor de rachar. Em encostas com solos húmidos e frescos, como é o caso deste Merlot da Estremadura, mesmo o calor abrasador pode trazer algumas surpresas agradáveis - aqui tem uma delas! É um Merlot com um teor alcoólico assustador, estagiado em barricas Allier por 6 meses que nos revela uma outra faceta do seu potencial: peitoral, fugaz, macio, exuberante e lascivo, com fruta bem madura, numa sinfonia afinada de tons sofisticadamente orquestrados. Delicie-se com moderação, olhe que 14,5% sobem-lhe facilmente à cabeça!

Valor aproximado de venda ao consumidor em garrafa: **8,5 €**

Enólogo Responsável:
António Ventura

Fonte: CVRE