

COPO & ALMA

**OS MELHORES**

**365**

**VINHOS 2011**

ANÍBAL COUTINHO



COPO & ALMA

**OS MELHORES**

**365**

**VINHOS 2011**

ANÍBAL COUTINHO

# ÍNDICE

## FICHA TÉCNICA

TÍTULO	COPO & ALMA OS MELHORES 365 VINHOS DE 2011
AUTOR	ANÍBAL COUTINHO
COPYRIGHT	BY ANÍBAL COUTINHO E AQUI À BEIRA, 2011
CAPA E PAGINAÇÃO	IDEIAS COM PERNAS, LDA.

ANÍBAL COUTINHO	6
ANO UM	8
JUSTIÇA CEGA	9
DECLARAÇÃO	11
VINHO & CONTAS	12
OS TRÊS ZONAMENTOS DE PORTUGAL VINHATEIRO	13
COMO CONSULTAR ESTE GUIA	17
ATLÂNTICO DE PORTUGAL	18
MINHO	20
BEIRAS BARRADINAS	40
LISBOA	52
VALES DE PORTUGAL	72
TERRAS DO DOURO	74
DÃO BEIRÃO	126
SUL DE PORTUGAL	150
TEJO	152
PENÍNSULA DE SETÚBAL	170
ALENTEJO	188
ALGARVE	246
ÍNDICE 24 MELHORES	258
ÍNDICE CLASSIFICAÇÃO	259
ÀS PORTAS DO GUIA	272
ÍNDICE REMISSIVO	274



## ANÍBAL COUTINHO

Aníbal Coutinho, nascido em 1968, licenciado em Engenharia Civil (IST), pós-graduações em Gestão (MBA, ISCTE), Qualidade (ISQ) e Viticultura e Enologia (ISA).

Fundador da IDOM Engenharia em Portugal. Foi colaborador do Laboratório Ferreira Lapa, Instituto Superior de Agronomia e é sócio da Associação Portuguesa de Enologia.

Como jornalista especializado, é membro da Federação Internacional dos Jornalistas e Escritores de Vinho e escreve, actualmente, no semanário SOL. Publica, desde 2005, o guia “Copo & Alma, melhores vinhos portugueses”, agora alojado no seu site [www.w-anibal.com](http://www.w-anibal.com).

A colecção “Copo & Alma” inclui ainda o Guia Popular de Vinhos, editado pela Presença. É autor do guia sobre Portugal da colecção internacional “Top 10 Vinhos” editada por Dorling Kindersley (Penguin Group). Como enólogo, elabora as marcas próprias Escondido e Astronauta e assina a marca Contemporânea, no âmbito de uma ampla consultoria com a Sonae Modelo-Continente.

É ainda consultor dos grupos Tivoli e Portugália. Educador de vinho convidado por várias entidades e director técnico da Vinipax, é membro do júri de vários concursos internacionais de vinho e membro efectivo do Coro Gulbenkian.

## ANO UM

O guia Copo & Alma de melhores vinhos celebra o primeiro ano em versão digital, com a nova edição para 2011. Num ano de nuvens cinzentas decidi apostar por um futuro ambicioso e, posso agora confirmar, ensolarado. O site [www.w-anibal.com](http://www.w-anibal.com) passou a ser uma referência para os enófilos dos países de língua oficial portuguesa. Saúdo todos os amigos brasileiros, quase tantos quantos os portugueses, que espreitam as novidades do vinho luso através do novo portal, já bem dinâmico apesar de registar apenas os primeiros meses de vida

Tenho a certeza que a fileira do vinho continuará a olhar para este projecto com o carinho e o apoio que sempre obtive, desde a primeira hora. Continuarei a tentar ser merecedor da confiança com mais trabalho e aperfeiçoamento na arte da prova. Afinal, num ano em que o consumo de vinho na restauração continua a contrair, todos os profissionais da fileira, independentemente das suas funções, são chamados a provas de dedicação, resistência e criatividade suplementares.

Portanto, em 2011, prepare-se para rever em alta a sua impressão de Portugal e dos nossos vinhos, com a ajuda deste guia que, com menos tradição mas com grande entusiasmo, comemora uma nova era de contacto consigo.

Dedico este trabalho à Ângela Reis, colega de boas provas.



Aníbal Coutinho

## JUSTIÇA CEGA

Uma selecção de vinhos pode obedecer a critérios tão diversos como a focalização nas marcas mais prestigiadas, a representação proporcional dos produtores de um país ou de uma região, a relação qualidade-preço ou a melhor roupagem das garrafas. A nossa selecção seguiu a metodologia usada em todos os concursos internacionais homologados pela OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho: a prova cega. Esta metodologia baseia-se na prova organoléptica de um painel de provadores que classifica, numa escala pré-determinada e convenientemente aferida por todos os membros do painel, a qualidade dos estímulos que um determinado vinho provoca nos seus órgãos dos sentidos. A “cegueira” limita-se ao desconhecimento absoluto da roupagem dos vinhos que se provam, todos eles vestidos com o mesmo “pijama”, normalmente uma manga opaca, e com uma codificação que associa essa amostra à respectiva marca e produtor, para efeitos de escalonamento das classificações, após a conclusão da prova. Para melhor comparação entre as amostras, o ano de colheita e a região eram dados conhecidos.

A prova cega que originou a selecção dos vinhos tranquilos (brancos, rosados e tintos) deste livro foi preparada, codificada, servida e controlada pelo corpo técnico da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal. As sessões de prova dos mais de 600 vinhos representativos da gama alta de todos os produtores nacionais, contactados directamente ou através das respectivas Comissões Vitivinícolas, realizaram-se em Outubro e Novembro passados, na sala de provas da CVRPS,

em Palmela. As classificações que o leitor encontrará neste livro são, exclusivamente, o reflexo de uma única apreciação, num determinado momento, de um único provador, que agradece todo o apoio empenhado do Presidente, da Direcção e da equipa técnica da CVR da P. SETÚBAL, que organizou, serviu e monitorizou todas as sessões de prova.

Destaque:

O autor do livro e único provador usou a classificação de 0 a 100, com máximos de 15 pontos para a avaliação da Visão, 30 pontos para a bondade do Aroma, 44 pontos para as sensações do Gosto e uma apreciação global do vinho com baliza de 11 pontos.



### **Declaração**

Este ano, a realização das provas organolépticas dos vinhos incluídos neste guia, contaram com a colaboração da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, através de todo o apoio logístico, que constituiu na recepção e selecção dos vinhos a apresentar em cada secção de prova, tendo em conta a região vitícola, o ano de colheita e o grau alcoólico.

Em todas as secções os vinhos foram provados em prova cega, cabendo a esta CVR, mediante intervenção de alguns dos seus técnicos, a confidencialização das amostras. No total foram sujeitos à prova mais de 600 vinhos.

As sessões de prova efectuaram-se durante os meses de Outubro e Novembro e foram realizadas no laboratório de análise sensorial desta Entidade Certificadora.

Palmela, 19 de Novembro de 2010

A Direcção

**Henrique Soares**  
(Presidente)

# VINHO & CONTAS

A edição simplificada deste Ano Um justifica o intervalo momentâneo no contacto com as selecções de dois enólogos, a gastronomia de dois chefs e com o brinde dos nossos melhores vinhos efervescentes. Devido à necessária simplificação desta edição, comprometo-me a lançar, em breve, um novo guia dedicado aos vinhos fortificados.

A parte central do livro expressa os resultados de uma prova cega com mais de 600 vinhos brancos, rosados e tintos, superiores representantes de todas as regiões de Portugal, efectuada em Outubro e Novembro de 2010. Foram seleccionados os 365 vinhos mais pontuados, com notas que variam entre 86 e 97 pontos, de acordo com a classificação 0-100 e respectiva ficha de prova, homologadas pela OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho. Os vinhos tintos contam com 208 referências, deixando um terço dos lugares aos 13 rosados, que continuam em crescendo, e aos 144 brancos. Estes últimos beneficiam da hegemonia dos 25 vinhos verdes brancos minhotos, liderados por 15 nobres Alvarinhos.

Pela primeira vez desde 2005, o Alentejo é a região que mais contribui para esta selecção, com 104 vinhos; em conjunto com as Terras do Douro, com 94 vinhos, as duas regiões cimeiras pintam mais de metade do quadro de honra. Segue-se o promissor Dão Beirão (36) mantendo a representação na qualidade superior. Os representantes do vinho Atlântico - Minho e Lisboa sobem o contributo para uma igualdade a 28, tantos quantos os néctares da Península de Setúbal. Seguem-se o Tejo (24), as Beiras Bairradinas (16) e o renascido Algarve (7).

No que respeita à cor, cumpre-se o destino atlântico que, como poderá perceber no texto sobre os terrinhos de Portugal, favorece a elaboração de grande brancos e rosés; dos 72 vinhos seleccionados entre Lisboa, Beiras Bairradinas e Minho, 50 são brancos e rosados. Nos terrinhos do Sul e das Terras Altas domina a concentração e estrutura do vinho tinto. Notas iguais ou superiores a 90 pontos foram outorgadas a 119 vinhos, com a cor sanguínea a imperar por 68 vezes.

# OS TRÊS ZONAMENTOS DE PORTUGAL VINHATEIRO

A leitura de um livro é sinónimo de mais tempo para nós próprios e para a nossa educação. É também uma oportunidade para reflectir sobre temas que a intensidade da vida activa nos proíbe de sequer pensar. Já pensou se as regiões de vinho em Portugal são as adequadas? A verdade é que as nossas regiões são históricas e intocáveis. Pois eu acho que alguns ajustes são necessários para que as regiões reflectam, de modo claro e justificado, o tipo de vinho que produzem.

## ATLÂNTICO DE PORTUGAL

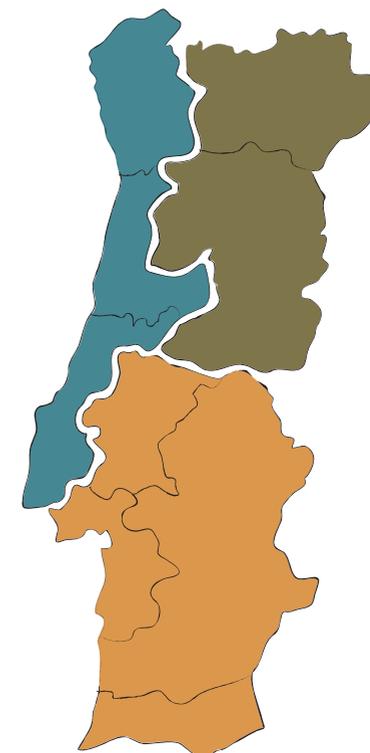
MINHO  
BEIRAS BAIRRADINAS  
LISBOA

## VALES DE PORTUGAL

TERRAS DO DOURO  
DÃO BEIRÃO

## SUL DE PORTUGAL

TEJO  
PENÍNSULA DE SETÚBAL  
ALENTEJO  
ALGARVE



As regiões devem expressar, aos olhos do consumidor, o seu “terroir” principal. Esta palavra francesa deriva do latim “Territorium” mas encerra um conjunto de interações climáticas, humanas, culturais e legais que se expressam, no caso do vinho, num atributo identificador da sua origem. Os vinhos de Portugal estão sob a influência de três grandes terrinhos ou “terroirs” que dividem o país em outras tantas zonas.

### **Atlântico de Portugal**

Esta zona é regida pelo clima atlântico. As maiores humidade e precipitação, as menores amplitudes térmicas influenciam decisivamente o ano vitícola. Os solos têm a maior percentagem de areia devido aos estuários dos rios e aos sistemas dunares. Estamos na zona de maior fertilidade dos solos, das hortas e da produtividade. É uma região com grande heterogeneidade de variedades (castas) de uva mas todas elas amadurecem com maior dificuldade. Basta lembrarmo-nos de um vinho minhoto ou da beira litoral: excelentes na acidez natural, difíceis na boca enquanto jovens. A evolução em garrafa destes vinhos é excelente, sendo o “garrafeira” Bairrada Clássico um dos exemplos típicos. Os vinhos do Atlântico têm um enorme espectro de combinação com a nossa gastronomia tradicional devido, justamente, à sua acidez elevada e à juventude dos seus taninos que se combinam com facilidade com as proteínas da comida. Pessoalmente acho que é a zona de eleição para a elaboração de vinhos brancos e rosados, pela sua frescura, longevidade e vocação gastronómica.

A região atlântica tem uma barreira montanhosa que delimita o anfiteatro voltado para o oceano. No Minho são as serras da Peneda, Cabreira, Marão; nas Beiras, que são, erradamente, uma única região de vinho, a influência atlântica, presente na Beira Litoral, esbarra com o Caramulo, o Buçaco e a serra da Lousã; a Estremadura, agora designada para o vinho como a Indicação Geográfica Lisboa, é limitada pelo conjunto Aires-Candeeiros e Montejunto. As regiões de vinho do terrinho Atlântico são o Minho, a Beira Litoral (eu designo por Beiras Bairradinas devido à presença estruturante da Denominação de Origem Bairrada) e Lisboa.

### **Vales de Portugal**

Sob influência continental extrema, aqui se registam as maiores amplitudes térmicas do país. Sobre Trás-os-Montes escreveu Miguel Torga: “Terra-Quente e Terra-Fria. Léguas e léguas de chão raivoso, contorcido, queimado por um sol de fogo ou por um frio de neve.”

Englobada no zonamento dos Vales, designo esta região de vinho por Terras do Douro devido à inclusão da denominação de origem Douro, a mais afamada da nossa terra. Estamos no domínio dos vales profundos com a presença fluvial, do Cávado, do Douro e mais abaixo, do Dão, do Mondego e do Zêzere, porque se inclui toda a Beira Interior (que designo por Dão Beirão, devido à titularidade da prestigiada Denominação de Origem Dão e da nova e inspiradora Indicação Geográfica Terras do Dão, que assume a primeira cisão da amálgama ainda designada por Beiras).

Aqui o Homem submete-se às penas da viticultura de encosta, tendo sublimado a sua arte nos socacos do Douro, património mundial desde 2001. Esta é a região da Touriga Nacional e da Tinta Roriz (que no Sul se denomina Aragonez). As castas brancas Gouveio e Malvasia também são comuns. A encosta dá origem a trabalhos totalmente manuais e a menores produtividades que geram vinhos naturalmente concentrados, de grande profundidade e elegância. Diz-se, com acerto, deste vinhos dos Vales que “primeiro se estranha e depois se entranha”. São vinhos originados nos solos pobres de granito e xisto e destinados às mesas nacionais e internacionais mais exigentes. Simplificadamente, neste guia as regiões de vinho do terrinho dos Vales são as Terras do Douro e o Dão Beirão.

### **Sul de Portugal**

No grande Sul está a preferência de um em cada dois consumidores portugueses quando seleccionam uma garrafa de vinho. De facto, o Alentejo (última das grandes regiões portuguesas a despertar para o vinho) é o líder incontestado do mercado interno. Para além do grande “Mar Interior”, como lhe chama José Saramago, sob a influência deste

terrunho mediterrânico, seco e solarengo, que amadurece facilmente a uva, com planuras que facilitam a mecanização e a irrigação dos solos argilo-calcários, graníticos ou arenosos pobres, encontram-se também o Ribatejo, o Algarve e a Península de Setúbal, região protegida da brisa atlântica pelo maciço da Arrábida. O grande Sul tem homogeneidade de castas, com o domínio de Castelão, Aragonez e Trincadeira, nas castas tintas, e Roupeiro (designada por Síria) e Fernão Pires (designada por Maria Gomes) nas brancas. Também é comum a boa adaptação das castas internacionais, sobretudo Cabernet Sauvignon, Syrah e a branca Chardonnay. Aqui se faz o grande volume frutado e gostoso, os vinhos fáceis e redondos e aromáticamente expressivos, tão ao estilo do novo mundo e do consumidor internacional. O Sul pode e deve competir lá fora com os países do novo-mundo nesse segmento de vinhos que já lhe deram a liderança do consumo interno, tendo como vantagem competitiva o facto de ser uma região europeia.

## COMO CONSULTAR ESTE GUIA

IMAGEM DA GARRAFA

PONTUAÇÃO

MARCA DO VINHO, COM ATRIBUTOS

**89**

08  
06



**Quinta do Monte D'Oiro, Reserva**

REGIONAL LISBOA, TINTO, 2005

Syrah e Viognier. Granada médio a intenso. Leve volatilidade, cereja e frutos vermelhos em confit, madeira fresca de mentas e cedro. Leve achocolatado. Elegante, fresco, com domínio de taninos jovens e selectos de uvas e madeira. Longo.

TEXTO DESCRITIVO DO VINHO

**A** 14% vol.  
**E** Graça Gonçalves e Grégory Viennois  
**P** José Bento dos Santos

PRODUTOR  
ENÓLOGO (S)  
TEOR ALCOÓLICO

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E DE QUALIDADE IGP E DOC,  
COR DO VINHO,  
ANO DE COLHEITA

HISTORIAL DA MARCA NOS GUIAS ANTERIORES

# ATLÂNTICO DE PORTUGAL

MINHO  
BEIRAS BAIRRADINAS  
LISBOA



MINHO

21

# MINHO

## Solo

Os solos do Minho, ácidos e de natureza granítica, registam fraca presença de elementos como o fósforo e o potássio. Contudo, em zonas de várzea apresentam-se mais argilosos, permitindo uma concentração superior de água essencial durante o período de maturação da uva.

## Clima

A forte influência do Atlântico na região do Minho justifica a ausência de temperaturas extremas, quer no Inverno quer no Verão, ilustrando Invernos com pluviosidade elevada mas com temperaturas não muito baixas e Verões simultaneamente secos e frescos.

## Vinha

Se Arinto (ou Pedernã), Trajadura, Loureiro, Azal e Aveso predominam nas castas brancas, Vinhão, Amaral, Alvarelhão, Borraçal e Espadeiro dominam as castas tintas. Em pleno Alto-Minho, na sub-região de Monção, a casta branca Alvarinho é cartão-de-visita da produção regional e estandarte entre as castas brancas portuguesas. Actualmente, o recurso a modernos sistemas de plantação e de condução asseguram uma maior segurança e qualidade na exposição e arejamento da vinha. Tal acontece com o sistema de condução em Cordão – cada vez mais disseminado -, no qual a videira é conduzida entre 1,50m e 1,80m acima do solo, local onde está situada a zona vegetativa e produtiva.

Salienta-se a presença de postes em granito (regionalmente apelidados de esteios) como nota típica da região.

## Homem

A presença forte de vinhedos nos campos minhotos, que actualmente conta com uma área de cerca de 7.000 km<sup>2</sup> correspondentes a

aproximadamente 35.000 hectares de vinha, remonta à Idade Média e inclui um património único no mundo bem exemplificado pelas tradicionais vinhas de enforcado.

A DOC Vinho Verde consagra-se mundialmente pelo seu perfil de vinho leve, fresco e de aromas intensos, com um teor alcoólico de média intensidade em consonância com os índices carbónicos. Todavia, estes vinhos não devem ser equiparados a outras colheitas de qualidade que se produzem na mesma região.



97

10  
09

## Soalheiro, Primeiras Vinhas

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Ceras, limonados, pomar maduro, mentas presentes, profundamente mineral e tropical. Cativante. Sucroso, glicerinado, texturas elegantes e de longa presença. Vinho mundial.

- A 13.0%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

24

94

08  
07  
06  
05

## Muros de Melgaço, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Madeira doce e fresca, pomar maduro, leve cítrico, mineralidade forte. Boca ampla, de arco perfeito e interminável, frescura atrevida e vincante no final longo. Vinho de grande sentido gastronómico.

- A 13.0%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

## Quinta de Simaens

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Blend Pedernã. Amarelo claro e citrino. Cera de pólen, limonado, mineral, leve tropical e verbena. Boca grande, arqueada, de frescura irreverente. Longo, superior e de ampla mesa.

- A 13.5%
- E José Maria Machado
- P Sociedade dos Vinhos Borges

93

08



25

93

10  
07

## Muros Antigos, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Ceras de pólen, pastelaria doce, mentas, toranja, pomar branco e leve tropical. Terroso. Glicerinado mas elegante. Frescura liderante, final longo e apto para boa mesa.

- A 12.5%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

91



## Rolan, Alvarinho

REGIONAL MINHO, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Mineral, limonado, pomar e pastelaria doce. Cremoso, frescura irreverente mas compensadora, longo.

- A 12.5%
- E José Maria Martinez Juste
- P Rolan - Explorações Vitivinícolas

## Quinta de Carapeços, Espadeiro

DO VINHO VERDE, ROSÉ, 2009

Espadeiro. Granada aguado com nota carmim. Frutos vermelhos de média intensidade, pastelaria doce, mineral. Adocicado, arco perfeito e bem texturado. Rei nas comidas agrídoces.

- A 12.0%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Carapeços - Sociedade Vitivinícola

91

10  
06

27

91



## Morgadio da Torre, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Ceras, limonados, pomar maduro, mentas presentes, profundamente mineral e tropical. Cativante. Sucroso, glicerinado, texturas elegantes e de longa presença. Vinho mundial.

- A 13.0%
- E Manuel Vieira
- P Sogrape Vinhos

## Contacto, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Profundos aromas minerais, cítrico, muito austero, leve nota de fruta e pastelaria doce. Mastigável, muito novo no tacto, arqueamento pensado para guarda. Grande na mesa.

- A 12.5%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

91



26

26

90

08



## Tormes

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Blend Avesso. Amarelo médio e citrino. Ceras, limonados, pomar maduro, mentas presentes. Cativante. Fresco, adocicado, vibrante, texturas elegantes. Final de mesa.

- A 13.0%
- E José Ferrão
- P Fundação Eça de Queiroz

28

90

10

08

06



## Solar de Serrade, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio com dourados. Tropical, mentas de infusão, notas de pastelaria doce e boa mineralidade. Elegante, fresca e atrevida, corpo médio com texturas que entranham. Longo e gastronómico.

- A 13.0%
- E Carlos Blanco
- P Sociedade Agrícola Vinho Alvarinho de Monção

## Casa da Tojeira

DO VINHO VERDE, TINTO, 2009

Blend Vinhão. Rubi médio e violáceo. Lácteo antes de frutos vermelhos e ameixa. Pastelaria doce em nariz cativante. Boca arqueada, espuma amigável, tudo acertado e rico nas boas mesas.

- A 12.0%
- E Mário Magalhães e Sousa
- P Mário Bernardo de Magalhães e Sousa

90



29

## Quinta de Gomariz, Loureiro

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Loureiro. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical, pólen, louro, fino e exuberante. Fresco, bem arqueado, muito comercial.

- A 11.5%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

90



90

10  
09  
08  
07  
06  
05

## Soalheiro, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical, rico, mineral, pera. Cativante, boca elegante, cremosa, com longa vida.

- A 12.5%
- E António Luís Cerdeira
- P António Esteves Ferreira

30

89

09



## Quinta de Carapeços, Alvarinho & Trajadura

MINHO, BRANCO, 2009

Alvarinho e Trajadura. Amarelo médio e citrino. Pera, pólen, infusões de verbena e mentas. Macã. Cativante. Boca fresca e vibrante, arqueada, cremosa, sucrosa, de final longo e prazeroso.

- A 12.5%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Carapeços - Sociedade Vitivinícola

## Rolan, Colheita Seleccionada, Alvarinho

IG MINHO, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Ceras, limonados, pomar maduro, mentas presentes. Cativante. Fresco, vibrante, texturas elegantes. Final de mesa.

- A 12.5%
- E José Maria Martinez Juste
- P Rolan - Explorações Vitivinícolas

89



31

89

10



## Quinta de Soalheiro, Reserva, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2008

Alvarinho. Amarelo médio com dourados. Profundamente mineral, madeira doce e espaciada, melado. Fruto de pomar maduros, alguns de caroço. Frescura liderante, corpo médio com texturas densas. Leve complexidade oxidativa.

- A 13.0%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

89

10  
09  
08  
07

## Vinha Antiga, Escolha

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio com dourados. Madeira doce e fresca, todas as mentas, pera madura, especiado. Fresco, arco guloso, final médio e agridoce.

- A 12.5%
- E José Domingues
- P Provam - Produtores de Vinhos Alvarinho de Monção

32

89

10



## Quinta de Alderiz, Alvarinho, Colheita Seleccionada

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical, citrico, pólen, pera, expressivo e mineral. Boca densa, espacial, longa, bom de mesa.

- A 13.5%
- E João Garrido
- P Soc. Agr. Casa de Pinheiro

## Follies, Alvarinho

IG MINHO, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Toranja, fruta tropical, pera, tília. Expressivo. Boca grande, espacial, arqueada. Vinho superior.

- A 12.5%
- E Manuel Soares
- P Quinta da Aveleda

89

10  
09

33

## Quinta de Carapeços, Reserva

IG MINHO, BRANCO, 2008

Blend Avesso. Amarelo médio e citrino. Pólen, louro, infusões de verbena e mentas. Macã. Cativante. Boca arqueada, cremosa, sucrosa, de final atempado e prazeroso.

- A 14.5%
- E Jorge Sousa
- P Quinta de Carapeços - Sociedade Vitivinicola

88



88



## Tapada dos Monges, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo intenso e citrino. Cítrico de toranja. Também maçã. Mineral, leve pastelaria doce. Cremoso, especial, bem arqueado, frescura irreverente mas grata.

- A 12.5%
- E Guilherme Pereira
- P Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos

## Clemen, Reserva

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho e Trajadura. Amarelo claro e citrino. Cera, pomar branco, toranja, mineral e leve tropical. Boca plena, frescura agri-doce para boa mesa, sem desmaios.

- A 11.5%
- E Anselmo Mendes
- P Touquinheiras Soc. Agro Turística

87



35

88



## Muros Antigos, Loureiro

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Loureiro. Amarelo claro e citrino. Loureiro típico nas infusões de verbena e flores, no louro e na fruta tropical. Expressivo. Fresco, boca vibrante de tamanho médio, final agri-doce.

- A 12.0%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

## Quinta de Santa Cristina

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Blend de Loureiro. Amarelo claro e citrino. Ceras, mentas e verbena, pomar branco e leve tropical. Espuma bem integrada, acerto agri-doce, final atempado sem desmaios.

- A 12.5%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Garantia das Quintas - Sociedade Agrícola e comercial

87



34

87



## Muros Antigos, Escolha

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho e Trajadura. Amarelo claro e citrino. Cera, limonados fortes, leve pastelaria doce e menta. Cremoso, arco agridoce bem desenhado. Firme e vibrante.

- A** 12.0%
- E** Anselmo Mendes
- P** Anselmo Mendes Vinhos

36

86



## Quinta do Minho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Loureiro. Amarelo claro e citrino. Cera de pólen, limonado, mineral, leve tropical e verbena. Boca de espuma mordente, arco adocicado, leve, de frescura para o melhor marisco.

- A** 11.5%
- E** Jorge Moura
- P** Quinta do Minho, Agricultura e Turismo

## Touquinheiras, Alvarinho

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Hortelana-do, pleno de infusões, cítrico com fruta tropical e pastelaria doce. Cativante. Adocicado estreme, corpo médio de tacto leve e sem desmaios.

- A** 12.5%
- E** Anselmo Mendes
- P** Touquinheiras Soc. Agro Turística

86



37

86

## Tapada dos Monges, Escolha, Vinhão

DO VINHO VERDE, TINTO, 2009

Vinhão. Rubi intenso e violáceo. Frutos vermelhos vivos, pastelaria doce, nota de seiva. Boca fresca, capotosa, com taninos bem domados mas de boa presença e acerto enogastronómico.

- A** 12.0%
- E** Guilherme Pereira
- P** Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos





# VINHOS SIVIPA

FAZEMOS PARTE DA SUA HISTÓRIA

*Desde 1964*

A Sivipa – Sociedade Vinícola de Palmela S.A., foi criada em 1964 por um grupo de vitivincultores que se uniram, com o objectivo de engarrafar os vinhos das suas produções e os colocarem no mercado. Na década de 90 entrou para o capital da sociedade uma das famílias com maiores tradições na produção de vinhos da região de Palmela, a família Cardoso, que através dos seus 400 hectares de vinhas, e com produções na ordem de dois milhões de litros anuais, assegurava uma maior homogeneidade na qualidade dos vinhos. Nesta altura começou-se a apostar nos vinhos certificados e de maior qualidade. Actualmente a Sivipa é uma sociedade com grande reputação na produção de vinhos e moscatéis.

## AMEIAS

REG. PENÍNSULA DE SETÚBAL

SYRAH 2009

*Vinho de grande intensidade corante de tons rubi escuro, com aroma de frutos vermelhos maduros e violetas, é um vinho macio, redondo e equilibrado.*

## AMEIAS

REG. PENÍNSULA DE SETÚBAL

CABERNET SAUVIGNON 2009

*Com intensos tons rubi escuro, apresenta aroma predominante em pimentos verdes e notas de algum mineral, tem um sabor equilibrado, taninos macios e redondos, deixa um final persistente.*

## AMEIAS

REG. PENÍNSULA DE SETÚBAL

TOURIGA NACIONAL 2009

*Vinho de cor rubi intensa, deixa elegantes aromas de frutos pretos e notas de baunilha, na boca é macio, com taninos redondos, termina persistente e equilibrado.*

## AMEIAS

REG. PENÍNSULA DE SETÚBAL

ARAGONÊS 2009

*De intensa cor rubi, revela aromas a frutos vermelhos confitados, na boca é um vinho macio, redondo e equilibrado, termina longo e harmonioso.*



## iPhone

Podemos levar-nos no seu telemóvel para todo o lado. Notas de prova, top dos restaurantes com melhor serviço de vinhos e vídeos. Descarregue gratuitamente a aplicação no iTunes.

## Facebook

Torne-se fã de um mundo de descobertas constantes. Siga-nos na maior rede social da Web e comente os artigos e as notícias que publicamos.

## Essência do Vinho TV

Reportagens sobre vinho, gastronomia, enoturismo e eventos. Para ver e partilhar onde quiser, quando quiser.

entre no  
novo espírito  
da gastronomia  
e do vinho

Revista WINE  
- A Essência do Vinho

uma nova edição todos os meses  
com reportagens, entrevistas,  
notícias, notas de prova, dicas e  
muito mais...

Wine

[www.essenciadovinho.com](http://www.essenciadovinho.com)



BEIRAS BARRADINAS

# BEIRAS BAIRRADINAS

## Solo

Com as cidades de Aveiro e de Coimbra e os rios Vouga e Mondego a pontuar a faixa atlântica do Centro-Norte português, a região regista areias abundantes e, na zona em que o barro predomina, sobressaem os afloramentos de margas, os calcários margosos e as argilas. As montanhas que estabelecem a fronteira entre a zona atlântica e o interior, são xisto-grauváquicas e de solos extremamente férteis em função do impacto aluvionar e orgânico da foz dos vários rios.

## Clima

Na Beira Litoral, a influência atlântica sublinha a elevada humidade do ar e atenua as variações de temperatura.

## Vinha

Nesta região, a casta tinta Baga é soberana, apesar da crescente receptividade à Touriga Nacional e a outras castas internacionais enquanto que, no caso dos vinhos brancos, dominam as castas Fernão Pires (Maria Gomes), Bical, Arinto e Cercial.

Impera o sistema de condução de “vinha ao alto” e verifica-se um desaparecimento gradual da execução da Empa – a dobragem manual das varas da videira.

## Homem

A mais importante demarcação DOC Bairrada da região representa 25% da produção total de vinhos. Nos tintos, o novo estatuto DOC – a vigorar desde 2003 – permitiu uma consagração da criatividade vínica graças à introdução de novas castas, em consonância com uma prevalência da tradição de manter 50% de baga apenas no caso do “DOC Bairrada Clássico”, vinho no qual a referida casta impera.



94

07



## CC Campolargo

DO BAIRRADA, TINTO, 2008

Camarate e Cabernet Sauvignon. Granada intenso e violáceo. Resinados, madeira fresca, láctea e especiada, bagos silvestres e framboesa. Arqueado, sedoso, glicerinado, muito conversador. Taninos cultos no arranque da boa educação.

- A 15.0%
- E Carlos Campolargo
- P Manuel dos Santos Campolargo

## Campolargo, Cercial

DO BAIRRADA, BRANCO, 2009

Cercial. Amarelo dourado. Pastelaria doce lembrando Champagne, pomar maduro e compotado, menta fresca. Cremoso, texturas sedosas e longamente presentes. Guloso e viciante.

- A 13.0%
- E Carlos Campolargo
- P Manuel dos Santos Campolargo

92



## Luís Pato, Vinha Formal

IG BEIRAS, BRANCO, 2009

Bical. Amarelo claro e citrino. Madeira doce e especiada, nota terrosa intensa, pomar maduro, suavemente compotado, aroma expressivo e complexo. Boca plena de densidade, revelação espacial muito persistente, nota oxidativa nobre.

- A 13.0%
- E Luís Pato
- P Luís Pato

## Grande Follies

DO BAIRRADA, BRANCO, 2009

Blend Chardonnay. Amarelo claro e citrino. A melhor madeira com doçura, cedro fresco e leve especiaria, pomar branco e de caroço, leve flor, pólen e tropicais. Viciante. Boca elegante, fresca, agridoce, mais longa do que larga. Vinho superior.

- A 13.0%
- E Manuel Soares
- P Sociedade Agrícola e Comercial Quinta da Aveleda

92



92

10

08

07

06

05



91



## Encontro 1

DO BAIRRADA, BRANCO, 2009

Bical e Arinto. Amarelo médio e citrino. Pomar maduro e suavemente compotado. Madeira doce e fresca de cedro, expressivo e cativante. Cremoso, texturas firmes e vivas, final fresco de grande prolongamento.

- A 14.0%
- E Carlos Lucas
- P Quinta do Encontro Soc. Vitivinícola

## Triunvirato n.º 2

MESA, TINTO, N.D.

Touriga Nacional e Syrah. Granada intenso e violáceo. Lácteo e pleno de madeira doce e especiada, com moka. Ameixa preta, resinados, mato, complexo. Cremoso, denso, arco longo e perfeito, taninos desenhados com atrevimento e garantindo a boa guarda. Bom de mesa.

- A 13.5%
- E João Soares
- P Soc. Agrícola e Comercial de Vinhos Messias

90



46

90



## Quinta dos Abibes, Sublime

DO BAIRRADA, BRANCO, 2009

Sauvignon Blanc e Bical. Amarelo claro e citrino. Madeira fresca de cedro, tostados, ceras, limonados, leve tropical. Arqueado, sedoso, frescura liderante, superior na mesa.

- A 13.3%
- E Osvaldo Amado
- P Quinta dos Abibes

## Quinta do Ortigão, Sauvignon e Bical

IG BEIRAS, BRANCO, 2009

Sauvignon Blanc e Bical. Amarelo claro e citrino. Nariz profundo e cativante, madeira notada e fresca, leve especiaria, fruta amarela e cítrica. Sucroso, elegante, boa presença conversadora. Vinho superior.

- A 13.0%
- E Osvaldo Amado
- P Quinta do Ortigão

47

89

10



89



## São Domingos, Garrafeira

DO BAIRRADA, TINTO, 2005

Blend Baga. Granada médio ainda carmim. Cereja, ameixa, tostados frescos, terroso, profundamente mentolado. Cremoso, sucroso, espacial, de grande arco. Taninos maduros e muito firmes. Corpo elegante com saída austera.

- A 13.5%
- E Susana Pinho e Nuno Bastos
- P Caves do Solar de São Domingos S.A

48

89



## Calda Bordaleza

DO BAIRRADA, TINTO, 2007

Blend Cabernet Sauvignon. Granada intenso. Tostados fortes, ameixa e cereja com potadas, mineralidade, licor e anisado. Grande arco com textura firmes mas elegantes. Taninos de longa vida, já muito bem educados. Acidez atrevida.

- A 14.0%
- E Carlos Campolargo
- P Manuel dos Santos Campolargo

08

06

## Quinta do Valdoeiro

DO BAIRRADA, BRANCO, 2009

Blend Arinto. Amarelo médio com leve dourado. Pólen, pastelaria doce, mineral, pomar bem maduro. Fresco, sucroso, densidade elegante, tacto espacial e conversador.

- A 13.0%
- E João Soares
- P Soc. Agrícola e Comercial de Vinhos Messias

88



06

49

## Follies, Touriga Nacional

DO BAIRRADA, TINTO, 2007

Touriga Nacional. Granada médio e violáceo. Aromas de bacon, laranja confitada, tostados frescos, especiaria e ameixa preta. Sedoso, de corpo pleno, taninos com coração de maratonista.

- A 13.0%
- E Manuel Soares
- P Sociedade Agrícola e Comercial Quinta da Aveleda

88



87



## Follies, Maria Gomes & Chardonnay

DO BAIRRADA, BRANCO, 2009

Maria Gomes e Chardonnay. Amarelo claro e citrino. Flores, polen e infusão de Fernão Pires (Maria Gomes), nota tropical e cítrica. Expressivo. Fresco, sucroso, com fibra e final atempado.

- A 13.0%
- E Manuel Soares
- P Sociedade Agrícola e Comercial Quinta da Aveleda

50

87



## Quinta de Baixo, Private Collection

DO BAIRRADA, TINTO, 2007

Blend Baga. Granada intenso e violáceo. Resinado estreme, madeira fresca e tostada, bagos silvestres e framboesa. Arqueado, tamanho médio e vibrante e muito conversador.

- A 14.0%
- E Sérgio Silva
- P Quinta de Baixo - Vinhos da Bairrada Lda

## Marquês de Marialva, Maria Gomes

DO BAIRRADA, BRANCO, 2009

Maria Gomes. Amarelo médio e citrino. Flores de Fernão Pires (Maria Gomes), polen, maçã, pastelaria doce. Expressivo. Arqueado, elegante, sucroso, densidade natural e persistente.

- A 12.5%
- E Tiago Bellegarde Machado
- P Adega Cooperativa Cantanhede

86



51

## Follies, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

DO BAIRRADA, TINTO, 2008

Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Rubi médio e violáceo. Domínio de Touriga Nacional fresca, de resina, caruma e bergamota cítrica. Fundo de ameixa fresca. Boca amável, fresca, láctea, com final agridoce.

- A 13.0%
- E Manuel Soares
- P Sociedade Agrícola e Comercial Quinta da Aveleda

86

09





LISBOA

53

# LISBOA

## Solo

Ao longo de 150 Km e acompanhada em toda a sua extensão pelo Oceano Atlântico, a região estende-se para Norte de Lisboa e é, já no interior, circunscrita pelos maciços calcários (ricos em formas cársicas) da cadeia montanhosa de Montejunto - Candeeiros. Contudo, a Sul, alguns estratos de basalto e de granito pontuam uma região assente em formações secundárias de argilo-calcários e argilo-arenosos.

## Clima

O clima temperado, marcado pela influência atlântica que lhe confere uma humidade relativa média elevada (75-80%), não regista grandes amplitudes térmicas.

## Vinha

Nos vinhos de Lisboa dominam as castas tintas Aragonês (Tinta Roriz), Castelão (popularmente designada como Periquita e João de Santarém) e Tinta Miúda. Por seu turno, os vinhos brancos baseiam-se nas castas Arinto (Pedernã), Fernão Pires (Maria Gomes) e Vital.

Apesar da forte mecanização da vinha em zonas de menor declive, o sistema de condução de vinha ao alto mantém-se em maior escala.

## Homem

A evolução da notoriedade e o aumento do consumo vínico na região foram beneficiadas pela influente presença de várias Ordens Religiosas, entre as quais se destaca a Ordem de Cister, instalada em Alcobaça. Paralelamente, a autenticação de Denominações de Origem como DOC Colares e DOC Bucelas, com "terroirs" ao estilo francês, atestou a mestria de produtores de vinhos com características totalmente distintas e superiores.

Um pouco mais a Norte, a vinha alonga-se pelas encostas

suaves das colinas da região onde se produzem os vinhos DOC Alenquer, DOC Óbidos, entre outros.



94



## Chocapalha, Reserva

IG LISBOA, BRANCO, 2009

Chardonnay e Arinto. Amarelo médio e citrino. Madeiras doces e frescas, flores brancas e mentas, leve tropical, muito cativante. Elegante, fresco, espacial, longo e de qualidade superior.

- A 13.0%
- E Sandra Tavares da Silva e Diogo Sepúlveda
- P Casa Agrícola das Mimosas

## Morgado de Santa Catherina

DO BUCELAS, BRANCO, 2009

Arinto. Amarelo médio dourado. Madeira doce e fresca, especiaria sobre frutos amarelos de caroço e fruta tropical. Mineralidade presente. Fresco, espacial, cremoso, grande amplitude gastronómica de um vinho muito conversador.

- A 13.0%
- E João Corrêa e Nuno do Ó
- P Companhia das Quintas

92



56

92



## Quinta do Boiçã, Reserva, Arinto

DO BUCELAS, BRANCO, 2009

Arinto. Amarelo claro e citrino. Alperce e outras frutas de caroço, madeira fina e tostada, cativante. Frescura natural no estado óptimo, grande na mesa, presença persistente.

- A 13.0%
- E Osvaldo Amado
- P Enoport Produções de Bebidas

57

92



## Quinta do Monte d'Oiro, Reserva

IG LISBOA, TINTO, 2006

Syrah e Viognier. Granada intenso. Madeira fina, mentol presente, cereja e ameixa preta, também bagos, nota suave de frutos amarelos. Especiado. Boca espacial, texturas elegantes e duradouras. De grande amplitude à mesa.

- A 14.0%
- E Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- P José Bento dos Santos

92



10

## Ex æquo

IG LISBOA, TINTO, 2007

Syrah e Touriga Nacional. Granada médio. Madeira tostada, especiada e fina, ameixa e pêsego. Nota floral. Cativante. Elegante, volumoso, frescura óptima. Final guloso e sentido. Grande na mesa.

- A 14.0%
- E José Bento dos Santos e Michel Chapoutier
- P José Bento dos Santos

58

91



09

## Viúva Gomes

DO COLARES, BRANCO, 2008

Malvasia de Colares. Amarelo médio e citrino. Tostado, ceroso, pomar branco, leve tropical e limonado. Cremoso, espacial, salgado, fresco e muito persistente. Típico e de grande sentido gastronómico.

- A 12.5%
- E Francisco Figueiredo
- P Jacinto Lopes Baeta, Filhos

## Quinta do Monte d'Oiro, Madrigal

IG LISBOA, BRANCO, 2008

Viognier. Amarelo médio e citrino. Hortelano, notas de alperce, abacate, madeira fina. Cremoso, com volume e grande persistência. Vinho superior.

- A 14.0%
- E Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- P José Bento dos Santos

90



10

09

08

07

06

59

## Marco Velho, Escolha

DO TORRES VEDRAS, TINTO, 2008

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso e violáceo. Melhores madeiras especiadas e frescas, nota de ameixa e frutos vermelhos. Aromas envolventes e gulosos. Boca grande, espacial, sucrosa, longa, com texturas por amaciar e guarda segura.

- A 14.0%
- E João Melícias e Alexandra Mendes
- P Adega Cooperativa de Dois Portos

90



88

10



## Quinta do Pinto

IG LISBOA, BRANCO, 2008

Blend Viognier. Amarelo dourado com nota cítrica. Alperce presente, mentas, madeira leve e melhoradora. Fresco, volumoso, de boa mesa.

- A 13.5%
- E Rui Reguinga
- P Quinta do Pinto

60

88

09

08

07

06

05

05



## Quinta do Gradil, Reserva

IG LISBOA, BRANCO, 2009

Arinto e Sauvignon Blanc. Amarelo claro e citrino. Sauvignon Blanc puro no domínio do espargo e da groselha verde, pastelaria doce e pólen, notas tropicais de Arinto. Cativante. Boca fresca, mais longa do que larga, a pedir comida de mar.

- A 12.5%
- E António Ventura
- P Quinta do Gradil, Soc. Vitivinícola

## Quinta do Monte d'Oiro, Syrah

IG LISBOA, TINTO, 2007

Syrah. Granada intenso. Aroma típico de Syrah, ameixa, canela e outras especiarias, leve erva doce. Volumoso, elegante nas texturas vivas. Final médio.

- A 14.0%
- E Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- P José Bento dos Santos

88

07



61

## DFJ, Caladoc & Alicante Bouschet

IG LISBOA, TINTO, 2008

Caladoc e Alicante Bouschet. Granada opaco e violáceo. Achocolatado, notas de framboesa, leve baunilha. Guloso. Grande, texturas vivas, muito jovens e refrescantes. De boa guarda e melhor mesa.

- A 13.5%
- E José Neiva Correia
- P DFJ - Vinhos

88



87



## Quinta do Boiçã, Special Selection, Old Vineyards

DO BUCELAS, BRANCO, 2008

Arinto. Amarelo médio e citrino. Apetrolado, cítrico, leve tropical, tosta presente de madeira fresca. Acidez liderante, boca média com longa guarda assegurada.

- A 13.5%
- E Osvaldo Amado
- P Enoport Produções de Bebidas

10  
09

62

87



## Senhor d'Adraga

IG LISBOA, BRANCO, 2009

Blend Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Todas as mentas e verbenas, pólen, pera e maçã maduras, leve tropical. Expressivo. Fresco, dimensão e acabamento médios. Feliz à mesa.

- A 13.0%
- E Rui Cunha
- P Adraga Explorações Vitivinícolas

## DFJ, Alvarinho & Chardonnay

IG LISBOA, BRANCO, 2009

Alvarinho e Chardonnay. Amarelo médio e citrino. Amanteigado, pera, leve tropical e amendoado, baunilha e tosta fresca. Grande, espacial, frescura vibrante.

- A 13.0%
- E José Neiva Correia
- P DFJ - Vinhos

87

09



63

## Quinta do Pinto, Sauvignon Blanc

IG LISBOA, BRANCO, 2009

Sauvignon Blanc. Amarelo médio e citrino. Espargos presentes, notas de limão e fruta tropical. Expressivo. Cremoso, fresco, vivo, final médio e agri-doce.

- A 14.0%
- E Tiago Bellegarde Machado
- P Quinta do Pinto

87



87



## Vale da Mata, Reserva

IG LISBOA, TINTO, 2007

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso. Mentolado extremo, madeira doce de baunilha, ameixa e fruto vermelho. Fresco, elegante, vivo, de boa guarda.

- A** 13.5%
- E** Catarina Vieira e António Ventura
- P** Terralis - Agroalimentar

64

87



## Fonte das Moças

IG LISBOA, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Mentolado extremo, bagos negros, profundo, cativante. Amplo, fresco, vibrante, taninos bem domados. Bom de mesa.

- A** 13.5%
- E** João Melícias
- P** João António Melícias Duarte

## Quinta de Chocapalha, Cabernet Sauvignon

IG LISBOA, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon. Granada médio. Típico pimento de Cabernet Sauvignon. Madeira bem integrada, mentolado, cereja e frutos vermelhos ainda vivos. Boca elegante, sucrosa, com taninos firmes e ainda bem vibrantes. Final médio.

- A** 14.0%
- E** Sandra Tavares da Silva e Diogo Sepúlveda
- P** Casa Agricola das Mimosas

87



65

## Chão do Prado, Colheita Tardia

DO BUCELAS, BRANCO, 2007

Arinto e Sercial. Amarelo dourado. Amendoa-dos e outro fruto seco, maçã cozida. Oxidação notada e pouco consensual. Boca fresca, elegante e longamente segura. Doçura muito acertada.

- A** 14.0%
- E** Paulo Laureano
- P** António João Paneiro Pinto

86



86



## Prova Régia, Premium, Arinto

DO BUCELAS, BRANCO, 2009

Arinto. Amarelo médio e citrino. Limonado, mineral, leve fruto tropical. Agridoce, boca média com vibração mordente.

- A** 13.0%
- E** João Corrêa e Nuno do Ó
- P** Companhia das Quintas

66

86



## Quinta de Sant'ana, Fernão Pires

IG LISBOA, BRANCO, 2009

Fernão Pires. Amarelo claro e citrino. Goma de frutos brancos e tropicais, leve flor e seiva. Fresco, agridoce, texturas ricas e prolongadas.

- A** 13.5%
- E** António Maçanita
- P** Quinta de Sant'ana Gradil

## Quinta do Gradil, Touriga Nacional & Syrah

IG LISBOA, ROSÉ, 2009

Touriga Nacional e Syrah. Granada aberto de média intensidade. Frutos vermelhos presentes, leve nota caramelizada. Guloso. Boca arqueada, elegante, com dimensão média.

- A** 12.0%
- E** António Ventura
- P** Quinta do Gradil, Soc. Vitivinícola

86



67

86

## Senhor d'Adraga

IG LISBOA, TINTO, 2007

Blend Alicante Bouschet. Granada intenso. Madeira tostada e dominante. Ameixa preta e bagos vermelhos. Nota mentolada. Fresco, elegante, ainda jovem mas de muito prazer na mesa.

- A** 13.0%
- E** Rui Cunha
- P** Adraga Explorações Vitivinícolas



86



## DFJ, Tinta Roriz & Merlot

IG LISBOA, TINTO, 2008

Aragonez (Tinta Roriz) e Merlot. Granada intenso. Apimentado, fruto vermelho compotado e mentol, leve tostado. Boca elegante, taninos vivos mas domados, grande prolongamento.

- A 13.5%
- E José Neiva Correia
- P DFJ - Vinhos

68

86



## HB, Reserva, Touriga Nacional

DO ENCOSTAS D'AIRE, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso. Achocolatado, frutos vermelhos, mentol e boa profundidade. Grande, texturas vivas e por domar, agridoce e de presença média.

- A 14.0%
- E Rafael Neuparth
- P Quinta da Sapeira

## Grand'arte, Shiraz

IG LISBOA, TINTO, 2008

Syrah. Granada intenso. Compotado, frutos vermelhos de caroço, madeira adocicada. Nariz médio. Boa frescura, elegante, com prolongamento médio e adocicado.

- A 14.0%
- E José Neiva Correia
- P DFJ - Vinhos

86



69

## Grand'arte, Alicante Bouschet

IG LISBOA, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Retinto e violáceo. Boa maturação dos frutos, com leve compota. Madeira bem domada. Boca grande, frescamente atrevida, rústica de taninos, a aguardar longos anos em garrafa.

- A 13.5%
- E José Neiva Correia
- P DFJ - Vinhos

86





# QUINTA DO GRADIL



## PRAZER À VISTA

“Carácter distinto e afirmativo, sem perder a compostura e elegância. Final perfumado, solto e complexo. Gastronómico.” 17 Valores.

Seleção Melhor do Mês. Revista WINE #53

“Há patine e textura num vinho sui generis, fresco e ligeiramente amargo.” 16 Valores.

Revista de Vinhos, Novembro 2010

“Obra maior de um camarada da escrita, mas também um enólogo dos sete costados, como é o Anibal Coutinho. O Escondido reabilita em nós o conceito de vinho de garagem. Pouco resta para vender.”

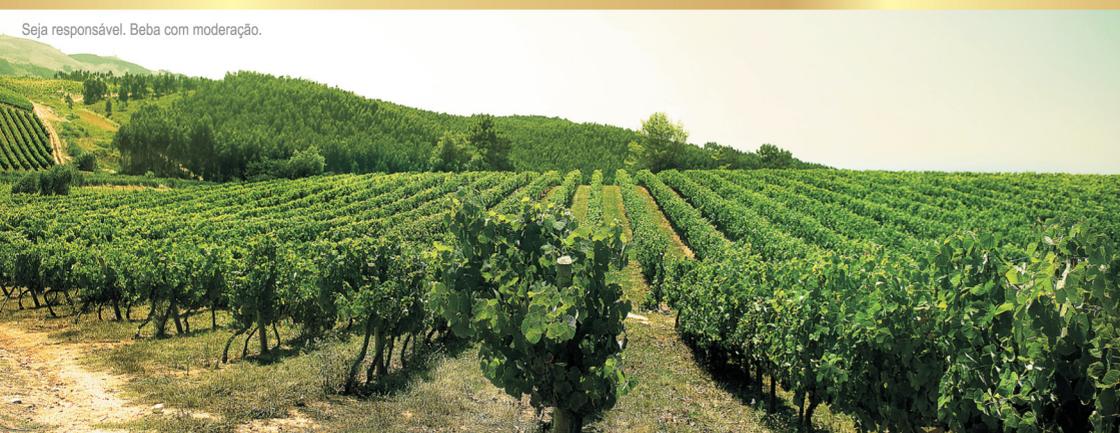
Revista Epicur, #73

PRODUCT OF PORTUGAL

ESCONDIDO



IG Lisboa, Tinto, 2008  
Edição Limitada  
e Numerada de  
250 garrafas.



# VALES DE PORTUGAL

TERRAS DO DOURO  
DÃO BEIRÃO



TERRAS DO DOURO

# TERRAS DO DOURO

## Solo

A região duriense, marcada por solos ricos profícuos em materiais grosseiros, regista uma elevada pedregosidade à superfície favorável à penetração de raízes e à consequente permeabilidade da água. As vinhas, plantadas desde a cota dos rios, estendem-se até uma altitude de 700 metros. Se, ao longo do dia, a acumulação de calor e a reflexão solar auxiliam a acção xistosa de limitação da erosão e de condicionamento do microclima junto às cepas, durante a noite regista-se uma cedência gradual consentânea, ao mesmo tempo que a influência humana se faz sentir (Antrossolos).

## Clima

As precipitações elevadas e as amplitudes térmicas moderadas – reflexo da influência atlântica – fazem-se sentir na Sub-Região do Baixo-Corgo enquanto que, tomando a direcção do Douro-Superior, o clima se torna mais seco e de maior influência continental, oscilando entre Invernos rigorosos e Verões secos e quentes. As Sub-Regiões registam índices de pluviosidade anual divergentes: Baixo-Corgo (cerca de 900 mm), Cima-Corgo (aprox.) 700 mm e Douro-Superior (cerca de 400 mm).

## Vinha

O Douro, região de vinhas serpenteantes capazes de apaixonar milhões de enófilos em todo o mundo e motivo de visita, apresenta uma paleta de cinco castas tintas predominantes: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Ao invés, as tonalidades brancas de Viosinho, Rabigato, Malvasia Fina e Còdega de Larinho matizam os socalcos.

Enquanto no Baixo-Corgo predomina uma grande expansão vegetativa, fruto de condições de fertilidade elevadas, o Cima-Corgo desvenda escarpas, vales fundos, patamares e diversos sistemas de implantação de vinhas, sendo que a “vinha ao alto” tem menor expressão, contracenando com o Douro Superior, onde os de-

clives são menos acentuados e aquele sistema está bastante implantado.

## Homem

Aquela que é uma das mais antigas e representativas regiões demarcadas do mundo – o Douro –, apresenta uma cultura da vinha que remonta ao período de ocupação romana apesar da demarcação ter ocorrido no século XVII.

As incompatibilidades entre a Inglaterra e a França justificaram o boicote de Carlos II à importação dos vinhos provenientes de Bordéus, motivando a propagação internacional do vinho do Porto. Mais tarde, em 1756, Sebastião José de Carvalho e Melo – Ministro do Rei D. José e posteriormente intitulado Marquês de Pombal – criou a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro.



96

08

06



## Duas Quintas, Reserva Especial

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Rubi opaco e violáceo. Terra e fumo minerais. Bagos silvestres, leve bergamota cítrica, pinhal e estevados. Tosta fresca. Concentração elegante, frescura sem desmaios, taninos de longa evolução. Vinho de conversa prazerosa e longa. Para a melhor mesa.

- A 14.5%
- E João Nicolau de Almeida
- P Adriano Ramos Pinto

78

96

10

09

08

07

05



## Quinta do Vallado, Reserva, Field Blend

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e carmim. Terroso mineral, profundo, ameixa e bagos silvestres, madeira especiada e fina. Cativante. Cremoso, arqueado, especial, taninos de contacto perfeito, firme mas maduro, anunciando a melhor das guardas. Superior e interminável.

- A 14.5%
- E Francisco Olazabal
- P Quinta do Vallado - Soc. Agrícola

## Quinta da Romaneira, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Bergamota e violeta, terroso, madeira de grande desenho e contributo fresco. Arqueado, elegante nas texturas sedosas, final em crescimento explosivo. Vinho superior e perene.

- A 14.0%
- E António Agrellos
- P Soc. Agrícola da Romaneira

96

10



79

95

10

08

07

06

05



## Batuta

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi médio a intenso e carmim. Ameixa e frutos de bosque, notas de terra, madeira especiada e fresca, bergamota e matos. Profundo. Sedoso, taninos maduros, de longo e prazeroso polimento, frescura vibrante e gastronómica. Vinho mundial.

- A 13.5%
- E Dirk Niepoort
- P Niepoort (Vinhos)

95

10  
09  
08  
07  
06  
05

## Pintas

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Aromas profundos de xisto, bagos silvestres, matos de esteva, madeira especiada e gulosa. Grande, espacial, taninos de longa duração e presença gastronómica. Conversador e prazeroso.

- A** 14.5%
- E** Sandra Tavares da Silva e Jorge Borges
- P** Wine & Soul

80

95

10  
09  
08  
07  
06  
05

## Quinta do Vale Meão

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Profundo e terroso, dominado por Touriga Nacional, intensos matos estevados, bergamota e ameixa preta entre bagos. Madeira muito fina e especiada. Elegante, frescura ótima, taninos de grande evolução e acabamento nobre, Boca espacial e conversadora. Vinho maior.

- A** 14.5%
- E** Francisco Olazabal
- P** F. Olazabal & Filhos

## Meruge

DO DOURO, BRANCO, 2009

Viosinho. Amarelo médio e citrino. Frutos amarelos como a ameixa, perfume estreme, madeira doce e especiada. Mineral. Grande, texturas ricas, sucrosas e aveludadas. Interminável. Vinho de grande eleição.

- A** 13.0%
- E** Paulo Ruão
- P** Lavradores de Feitoria

95



81

## Cottas, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Viosinho. Amarelo claro e citrino. Terroso, ceras e pólen, flores brancas e pomar branco e de caroço. Madeira enriquecedora e bem integrada. Elegante, texturas suaves e de crescente especialidade. Conversador. Vinho superior e gastronómico.

- A** 13.0%
- E** João Silva e Sousa
- P** Soc. Agrícola do Cima Corgo

94



94

08  
06

## Três Bagos, Grande Escolha

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Ainda vinoso, marcado por tostados frescos, bagos silvestres, bergamota, caruma e esteva. Terroso e mineral. Grande, sucroso, muito bem estruturado, especial, de longa guarda. Vinho superior.

- A 14.0%
- E Paulo Ruão
- P Lavradores de Feitoria Vinhos de Quinta

82

94

10  
09  
07  
05

## Charme

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada médio a aberto. Pederneira, terroso e seivoso, cereja entre frutos de bosque frescos, estevas e mentas, madeira tostada e especiada. Total cremosidade elegante, frescura natural e protagonista, vinho de grande charme e para mesas gulosas.

- A 13.5%
- E Dirk Niepoort
- P Niepoort (Vinhos)

## Chryseia

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Bergamota entre compotas cítricas, violeta, pastelaria doce, frutos vermelhos e matos. Arqueado, mastigável, de grande longitude, com taninos duráveis e aptos para a mesa mais exigente.

- A 14.0%
- E Bruno Prats e Charles Symington
- P Prats & Symington

94

10  
08  
07  
06  
05

83

## D. Graça, Reserva, Vinhas Antigas

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Ceroso, aromas de terra, frutos brancos e amarelos, fundo floral e especiado. Cremoso, conversador, especial, grande na mesa.

- A 14.0%
- E Virgílio Loureiro
- P Vinilourenço

93



93



## Maritávora, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo claro e citrino. Fumo mineral e de tosta, limonado, pomar branco, perfume profundo de terra. Texturas muito conversadoras, firmes e frescas, com a densidade glicerinada das vinhas velhas. Vinho longo, grande, superior.

- A 13.0%
- E Jorge Borges
- P Vinihold Comercio Vinhos

## Abandonado

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada intenso e violáceo. Terroso, aroma de fumados e pederneira, bagos negros, nota de bergamota cítrica. Negro. Grande, sólido, especial, ainda de juventude imberbe. Grande na mesa.

- A 14.5%
- E Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
- P Domingos Alves de Sousa

92



84

92



## Redoma, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo palha médio. Madeira doce e especiada, leve manteiga, pólen, pomar maduro, terroso e profundo. Fresco, texturas espaciais e de vibração crescente. Muito persistente e sem desmaios.

- A 13.5%
- E Dirk Niepoort
- P Niepoort (Vinhos), S.A.

## Quinta do Crasto, Reserva, Vinhas Velhas

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Madeira fresca e especiada, ameixa preta, nota de mentol e esteva, violeta e bergamota. Cativante. Grande, sucroso, texturas finas, amáveis e preparadas para a melhor das guardas.

- A 14.0%
- E Manuel Lobo e Dominic Morris
- P Quinta do Crasto

91



85

91

10



## Aneto, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Sémillon. Amarelo médio e citrino. Seivoso, notas de espargo e tosta fresca. Limonados e pomar branco. Grande, fresco, texturas vivas e sem desmaios. Grande vocação gastronómica.

- A 13.5%
- E Francisco Montenegro
- P Sobredos - Produção e Comércio de Vinhos

86

91



## D. Graça, Grande Reserva

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada médio e violáceo. Floral, terroso e resinado, com esteva antes de ameixa preta e leves frutos vermelhos. Nota fresca e doce de madeira. Elegante, arqueado, taninos maduros, firmes e muito vivos, Douro de rara frescura e guarda segura.

- A 13.0%
- E Virgílio Loureiro
- P Vinilourenço

## Dona Berta, Grande Escolha

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada intenso e violáceo. Profundo e terroso. Ameixa madura e leves frutos vermelhos. Alicorado e pleno de menta e esteva. Madeira discreta e melhoradora. Firme, fresco, taninos de longa vida, conversador e muito bom de mesa.

- A 14.0%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni A. M. Verdelho

91



87

91

## Quinta do Noval

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi opaco e violáceo. Típico de Touriga Nacional, com resinados, bergamota, violeta, mineralidade profunda e óptima presença da madeira tostada. Elegante, fresco e firme, corpo longo de panos irreverentes. Grande na mesa.

- A 14.5%
- E António Agrellos
- P Quinta do Noval - Vinhos



91



## Vale do Tua

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Ainda vinoso, madeira fresca e especiada, bagos negros, cacau, bergamota e estevados. Carnudo, espacial, taninos saudáveis de longa vida. Final austero mas de promissora guarda.

- A 14.5%
- E Carlos Agrellos
- P Casa Agrellos - Soc. Agr M C Agrellos

88

91



## Margem Antigas, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Touriga Franca. Granada intenso e violáceo. Terroso, madeira doce e especiada, ameixa preta, tostados de cacau. Arqueado, espacial, texturas ricas, sucrosas e conversadoras. Longo e superior.

- A 14.0%
- E Anselmo Mendes e João Silva e Sousa
- P Margens Antigas - Soc. Agrícola

## Duorum, Reserva, Vinhas Velhas

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi opaco e violáceo. Terroso, profundo, notas de violeta e bergamota, matos estevados e ameixa. Cativante. Grande, espacial, de texturas ricas e perenes, momentaneamente dominado por taninos de boa guarda.

- A 14.0%
- E José Maria Soares Franco
- P Duorum Vinhos

91



09

89

91



## Quinta de Ventozelo

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Madeira fresca e especiada, frutos de caroço, leve tropical, mentas. Expressivo e levemente amanteigado. Grande, sucroso, fresco, texturas jovens e vibrantes. De ampla mesa.

- A 13.5%
- E Luís Soares Duarte
- P Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro

90

08  
07

## Talentvs

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Ainda vinoso, marcado por tostados frescos, bagos silvestres, caruma e esteva. Elegante, muito bem estruturado, sucroso, espacial, de longa guarda.

- A 13.5%
- E Luís Soares Duarte
- P Soc. Agrícola Quinta Seara d'Ordens

90

90

09  
07  
05

## Dona Berta, Reserva, Vinhas Velhas, Rabigato

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Terroso, ceras, leve infusão de citrino e príncipe, fruto de pomar fresco. Cremoso, glicerinado, espacial, explosivo, final longo e agridoce.

- A 14.0%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni A. M. Verdelho

## Dona Berta, Reserva, Vinha Centenária

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo médio. Limonado, terroso, pastelaria doce, pomar maduro e nota de especiaria e fumo. Cremoso, firme, espacial, frescura liderante. Grande na mesa.

- A 14.0%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni A. M. Verdelho

90

10



91

90

## D. Graça, Escolha, Virgílio Loureiro

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Tinto Cão. Granada intenso e violáceo. Terroso, floral, ambiente de pinhal e esteva, leve bergamota, ameixa preta e bago negro. Tosta fresca e especiada. Frescura irreverente, panos ainda imberbes de garantida evolução. Persistente e de ampla mesa.

- A 13.0%
- E Virgílio Loureiro
- P Vinilourenço



90



## Quinta do Portal, Grande Reserva

DO DOURO, TINTO, 2007,

Blend Touriga Nacional. Granada opaco e violáceo. Frutos vermelhos doces, violeta e bergamota cítrica, madeira especiada e doce, aromas estevados e terrosos. Cativante. Arqueado, taninos dominadores mas bem seleccionados, texturas de dimensão média e fresca. Guloso.

- A 14.0%
- E Paulo Coutinho
- P Soc. Quinta do Portal

90



## Borges, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Rubi retinto e violáceo. Cacau, bergamota, violetas, ameixa preta, leve laranja confitada, terroso. Tostados presentes. Grande, especial, longo na boca e na guarda. Taninos bem educados.

- A 14.0%
- E José Maria Machado
- P Vinhos Borges

09

93

90



## Maritávora, Reserva

DO DOURO, TINTO 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Profundamente dominado por Touriga, estevado e mentolado, pinhal e bergamota cítrica, leve couro e cacau, entre madeira tostada. Arqueado, panos elegantes em corpo sólido, firme e muito conversador.

- A 14.0%
- E Jorge Borges
- P Vinhold Comercio Vinhos

10

09

08

07

90



## Redoma

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Terroso, licor de ameixa, laranja confitada, esteva, madeira fresca e especiada, duriense. Grande, textura acetinada e especial, longo, taninos de guarda. Bom de mesa.

- A 13.0%
- E Dirk Niepoort
- P Niepoort (Vinhos)

92

10

09

08

07

90



## Baton

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Muito floral, com notas de laranjeira de flor e fruta confitada, resinados de pinhal. Ameixa preta e muitos tostados. Amplo, cremoso, sucroso, de texturas firmes, longas e muito gastronómicas.

- A** 14.5%
- E** Paulo Duarte
- P** Terroir d'Origem

94

90

10  
08

## Pintas, Character

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Seivoso, madeira especiada e tostada, bagos silvestres vivos, nota mentolada. Arqueado, texturas acetinada e carnudas, taninos dominantes e bem proporcionados. De boa mesa.

- A** 14.5%
- E** Sandra Tavares da Silva e Jorge Borges
- P** Wine & Soul

## Quinta da Fronteira, Grande Escolha

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Aroma fundo de Touriga Nacional, terroso, flor e fruta confitada de laranjeira, matos estevados, madeira escura bem agregada. Amplo, espacial, de texturas amáveis mas firmes e conversadoras. Longo.

- A** 14.5%
- E** João Corrêa e Nuno do Ó
- P** Companhia das Quintas

90



95

## Grandes Quintas, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeira dominante, quer a doce como a tostada, ameixa na liderança da fruta madura, confitura de bergamota e nota terrosa. Grande, arqueado, espacial, longo e conversador.

- A** 14.5%
- E** Luís Soares Duarte
- P** Soc. Agrícola Casa d' Arrochellas

89



89



## Terra a Terra, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Gouveio e Viosinho. Amarelo médio e citrino. Infusões cítricas e mentoladas. Pomar branco e de caroço, com leve confitura, expressivo. Vibrante, frescura liderante, um senhor à mesa.

- A 13.5%
- E Jorge Alves e Celso Pereira
- P Quanta Terra - Soc. de Vinhos

96

89



## Duas Quintas, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Rabigato. Amarelo claro e citrino. Madeira doce e discreta, pólen e infusões, ameixa branca e outra fruta de caroço, leve tropical. Terroso. Elegante, texturas sedosas, frescura bem desenhada, final longo.

- A 14.0%
- E João Nicolau de Almeida
- P Adriano Ramos Pinto

## Quinta da Leda

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Ainda vinoso, madeira fresca e especiada, frutos vermelhos e ameixa alcorada, cacau, bergamota e estevados. Atrevidamente fresco, taninos de longa guarda, ainda de comportamento vivo e protagonista, especialidade notada e durável.

- A 13.5%
- E Luís Sottomayor
- P Sogrape Vinhos

89



10

08

07

06

05

97

89

## Quinta Vale D. Maria

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Ainda vinoso, seiva, madeira fresca e muito especiada, ameixa preta, estevas e cacau. Boca liderada por taninos de boa escola mas de irrequieta juventude, arco perfeito, final atempado.

- A 14.0%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Lemos & Van Zeller

10

09

08

07

06

05

89

10  
09  
08  
06

## Passadouro, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Ainda vinoso, seiva, madeira fresca, resinada e especiada, bago negro, couro e cacau. Terroso e estevado. Grande, mastigável, taninos de longa duração, firmeza e conversa longas.

- A 14.0%
- E Jorge Borges
- P Quinta do Passadouro, Soc. Agrícola

## Poeira

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi médio e violáceo. Mineralidade de terra e xisto, bagos vermelhos e ameixa. Bergamota e aromas de esteva. Madeira tostada discreta e melhoradora. Arco vibrante, taninos jovens de boa educação. Final austero.

- A 14.5%
- E Jorge Moreira
- P Jorge Nobre Moreira

89

10  
08  
07  
06  
05

98

89

10  
09  
08

## Quinta Nova de Nª Senhora do Carmo, Grande Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi opaco e violáceo. Domínio de Touriga Nacional, com pinhal, bergamota cítrica e nota floral. Bagos computados. Cremoso, arco longo, taninos maduros e longêvos, final austero e conversador.

- A 14.5%
- E Francisco Montenegro e Pedro Cabral
- P Quinta Nova de Nª Senhora do Carmo

## Quinta Dona Leonor, Grande Reserva

DO DOURO, TINTO, 2005

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Leve couro, alicorados de ameixa e frutos silvestres, pastelaria doce, terroso e tostados. Grande, especial, frescura bem desenhada, grande na mesa de caça e de ovinos.

- A 14.0%
- E Jorge Nogueira
- P sociedade Agrícola Quinta Dona Leonor

89



99

89



## Quinta do Sagrado

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeira fresca e tostada, frutos silvestres vivos e matos aromáticos. Mineral e cativante. Arqueado, espacial, de grande presença refrescada. Longo e gastronómico.

- A 13.5%
- E José Maria Cálem
- P PV Produção e Comércio de Produtos Vinícolas

100

89



## Quinta do Infantado, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi opaco e violáceo. Volatilidade positiva, ameixa, madeira agregada de especiaria e bálsamos, matos aromáticos e tostados. Amplo, espacial, texturas firmes e conversadoras. Muito longo.

- A 14.0%
- E Luís Soares Duarte e Fátima Ribas
- P Quinta do Infantado

07

## Cottas, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Resinado em aromas de matos e pinhal, frutos silvestres, leve violeta, tostados e especiarias presentes. Sucroso, amplo, carnudo, texturas firmes e conversadoras. Final agregado.

- A 14.5%
- E João Silva e Sousa
- P Soc. Agrícola do Cima Corgo

89



101

## Quinta de la Rosa

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo claro e citrino. Infusões, leve espargo e bagos verdes, casca cítrica e fruta tropical. Leve baunilha. Fresco, sucroso, texturas aveludadas. Prova longa.

- A 13.5%
- E Jorge Moreira
- P Quinta de La Rosa Vinhos

89



89

10  
08  
07  
06  
05

## Castello d'Alba, Vinhas Velhas

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Madeira doce e especiada liderante, frutos de caroço, leve tropical, mentas. Cativante. Amplo, envolveria de vinha velha, sucroso quase adocicado, espacial, fresco, leve oxidação.

- A 14.0%
- E Rui Madeira
- P VDS - Vinhos do Douro Superior

102

89



## Quinta da Romaneira

DO DOURO, ROSÉ, 2009

Aragonez (Tinta Roriz). Cor lavada de granada ainda rosa. Frutos vermelhos, pastelaria doce, profundo. Boca atrevidamente fresca, texturas acetinadas, mais longas do que largas. Bom de mesa.

- A 13.5%
- E António Agrellos
- P Soc. Agrícola da Romaneira

## Quinta do Vallado, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Rabigato. Amarelo médio e citrino. Expressivo de aromas frescos de madeira e seiva. Pêssego e outros frutos de caroço, mentas várias e notas minerais. Vibrante, de notas elegantes e corpo mais longo que largo.

- A 13.5%
- E Francisco Olazabal
- P Quinta do Vallado - Soc. Agrícola

88

10  
09  
08  
06

103

## Quinta de Roriz, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2005

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e ainda carmim. Terroso, nota de frutos vermelhos confitados, doce de laranja, licor de ameixa e cereja. Fresco, taninos firmes, corpo de dimensão média, mais longo do que largo.

- A 13.0%
- E Charles Symington e Pedro Correia
- P Quinta de Roriz - Vinhos

88

08  
06

88



08

## Quinta da Gaivosa, Vinha de Lordelo

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada médio e violáceo. Madeira doce, espirituoso, com licor de cereja e ameixa, terra e todos os matos. Sucroso, quente, longo e viciante.

- A 15.5%
- E Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
- P Domingos Alves de Sousa

104

88



10

09

08

07

06

## CV

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Ainda vinoso, madeira fresca e especiada, seiva, couro, bagos negros, cacau, bergamota e estevados. Entrada amável e crescendo espacial, com taninos jovens e vivos na liderança. Final austero e prolongado.

- A 14.5%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Lemos & Van Zeller

## Quinta de Ventozelo, Grande Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Floral, licor de ameixa, terroso, madeira fresca e especiada. Grande, espacial, longo, arco perfeito. Bom de mesa.

- A 14.0%
- E Jorge Moreira
- P Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro

88



105

## Altano, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Touriga Franca e Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Floral, licor de ameixa, laranja confitada, esteva, madeira fresca e especiada, cativante. Grande, espacial, longo, taninos de guarda. Bom de mesa.

- A 14.0%
- E Charles Symington e Pedro Correia
- P Symington Family Estates

88



10

88



## Marka, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Violetas, flor e confitura de laranja, ameixa fresca e em passa, madeira tostada doce e especiada. Cativante. Grande, taninos dominantes em corpo equilibrado e de média proporção, longo.

- A 14.0%
- E Carlos Agrellos
- P Durham-Agrellos-Vinhos

106

88



## Quinta de S. José

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Leve couro, violeta e flores de citrinos, frutos silvestres levemente confitados, madeira negra e fresca. Espacial, cremoso, sucroso, taninos de grande guarda e corpo em grande forma. Para toda a mesa.

- A 14.0%
- E João Brito e Cunha
- P João Brito e Cunha

07

## Quinta das Lamelas, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Malvasia Fina. Amarelo médio e citrino. Verbena entre ervas mentoladas de infusão, rosa, fruta tropical. Expressivo e fino. Arqueado, texturas suaves, espaciais, sempre em corpo de média dimensão. Saida lenta e firme.

- A 13.0%
- E Luís Rodrigues
- P Jose António Augusto Guedes

88



09

107

## Elipse

DO DOURO, BRANCO, 2009

Viosinho e Gouveio. Amarelo claro e citrino. Madeira doce e especiada, muito mineral, pomar maduro e fruta tropical, mentas presentes. Redondo, sucroso, texturas rugosas em evolução, fresco, gastronómico.

- A 13.0%
- E Anselmo Mendes e João Silva e Sousa
- P Margens Antigas - Soc. Agrícola

88



88

09



## VZ

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Viosinho. Amarelo claro e citrino. Madeira fresca e especiada. Terroso, cítrico e pleno de mentas. Elegante, fresco, texturas e corpo de média dimensão. Final agregado.

- A 13.5%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Lemos & Van Zeller

108

88

09

08



## Quinta de Arcossó, Reserva

DO TRÁS-OS-MONTES, BRANCO, 2009

Blend Arinto. Amarelo médio. Madeira doce liderante. Frutos de caroço e tropicais. Terroso. Sucroso, mesmo adocicado, amplo e espacial. Gastronómico e guloso, quase viciante.

- A 13.5%
- E Francisco Montenegro e Amílcar Salgado
- P Quinta de Arcossó, Soc. Vitivinícola

## D. Graça, Viosinho, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Viosinho. Amarelo claro e citrino. Terroso, ceras e pólen, pastelaria doce, frutos de pomar e casca cítrica. Fresco, explosivo, corpo elegante de longa conversa.

- A 13.5%
- E Virgílio Loureiro
- P Vinilourenço

88

09



109

## Grandjó, Late Harvest

DO DOURO, BRANCO, 2007

Sémillon. Amarelo médio e dourado. Aromas nobres de colheita tardia, tónico medicinal, leve cola, pastelaria doce, maçã e frutos tropicais. Boca elegante, fresca, com grande acerto da doçura, ampla presença e vocação de mesa doce.

- A 12.0%
- E Jerry Luper
- P Real Companhia Velha

87



87

07



## Chrestus

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Resinado, fruta fresca encimada por ameixa, tostados de fumo e especiaria, leve flor. Textura densa, muito espacial e duradoura.

- A 14.0%
- E G&R Consultores
- P Encosta Longa Sociedade Vitivinícola

110

87



## Pôpa, VV

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada médio. Aromas tradicionais, frutos confitados, leve volatilidade, muito terroso. Elegante, texturas de suavidade e presença vibrante e longa. Final a puxar para a boa mesa.

- A 14.5%
- E Luís Pato
- P Quinta do Pôpa

## Quinta do Couquinho, Reserva, Touriga Nacional

DO DOURO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Rubi médio e violáceo. Típica Touriga Nacional, confitura de laranja e bergamota, ameixa madura e fruto vermelho. Madeira especiada e discreta. Elegante, mais longa do que larga, taninos maduros e vivos, frescura forasteira.

- A 14.0%
- E João Brito e Cunha e Vítor Rabaçal
- P Quinta do Couquinho

87



111

87

10

09

08

07

## Ázeo, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Viosinho e Rabigato. Amarelo médio e citrino. Seivoso e de boa profundidade terrosa, limonado e com nota tropical. Infusão de menta. Vibrante, acidez liderante, mais longo do que largo.

- A 13.0%
- E João Brito e Cunha
- P João Brito e Cunha



87



## Quinta do Noval, Touriga Nacional

DO DOURO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Típico de Touriga Nacional, violeta, bergamota, ameixa preta, pinhal, madeira de tosta especiada, leve couro. Arco elegante, corpo médio, textura sólido vibrante. Bom de mesa.

- A 14.5%
- E António Agrellos
- P Quinta do Noval - Vinhos

112

87



## Labrador, Cabernet Sauvignon

IG DURIENSE, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon. Rubi intenso e carmim. Pimentos vermelhos, ameixa passa, couro, seiva, tostados e muita especiaria. Grande, taninos de média finura e generosa presença, final longo de um corpo medianamente estruturado.

- A 14.0%
- E António Agrellos
- P Quinta do Noval - Vinhos

## Mutante

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada intenso e violáceo. Leve couro, terroso, matos mentolados, frutos silvestres, tostados e especiarias. Arqueado e elegante, espacial, taninos de boa guarda, final mediano.

- A 13.5%
- E José Maria Cálem
- P PV Produção e Comércio de Produtos Vinícolas

87

10  
09

113

87



## Vinha de Mazouco, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Bergamota e flor de laranjeira, madeira doce e especiada, licor de ameixa e compota de bagos. Texturas elegantes, frescura bem agregada, taninos superiores e de guarda. Gastronómico.

- A 14.5%
- E Filipe Sevinate Pinto
- P Unicer Vinhos

87



## Quinta do Portal, Tinta Roriz

DO DOURO, TINTO, 2009

Aragonez (Tinta Roriz). Rubi intenso e violáceo. Ameixa estreme, ainda reduzido e vinoso, madeira doce e especiada, mentolado, expressivo. Elegante, cremoso, bem arqueado, textura médias dominado por taninos jovens e vivos, de boa educação.

- A 14.0%
- E Paulo Coutinho
- P Soc. Quinta do Portal

114

87



## Marka

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Gouveio. Amarelo claro e citrino. Floral e pleno de fruta tropical, mentas e outras ervas de infusão. Cativante. Redondo, texturas finas, frescas e amáveis. Final médio mas sempre prazeroso.

- A 12.5%
- E Carlos Agrellos
- P Durham-Agrellos-Vinhos

## PV, Touriga Nacional

DO DOURO, ROSÉ, 2009

Touriga Nacional. Cor lavada de granada ainda rosa. Frutos vermelhos, mentas, pastelaria doce. Conjunto fino. Boca sedosa, agregada, longa e agridoce.

- A 13.0%
- E José Maria Cálem
- P PV Produção e Comércio de Produtos Vinícolas

87



115

87

## Castelinho, Premium

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada retinto e violáceo. Terroso, bagos silvestres vivos, matos aromáticos, bergamota e resinados. Grande, mastigável, fresco, de longa guarda. Final seco.

- A 14.0%
- E Rui Madeira
- P Castelinho Vinhos



86



## Quinta do Além-Tanha, Grande Reserva

DO DOURO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada médio. Aromas quentes e confitados de lagar tradicional, confit de laranja e bergamota, flor e ameixa madura. Grande, espacial, pleno de vida e longa presença.

- A 15.5%
- E Rui Cunha
- P Quinta dos Avidagos

116

86



## Consensual, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Malvasia Fina. Amarelo médio e citrino. Com dominância de Moscatel, pleno de rosa, mel, tropicais e leve feno. Médio corpo em linha com as texturas frescas e bem proporcionadas.

- A 13.0%
- E Luís Rodrigues
- P António Caetano Sousa Faria Girão

10

## Consensual, Top Premium

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso e violáceo. Maduro de ameixa e frutos vermelhos, madeira doce e especiada, chocolate. Guloso. Arqueado, grande, carnudo, taninos por domar.

- A 14.5%
- E Luís Rodrigues
- P António Caetano Sousa Faria Girão

86



117

## Labrador, Syrah

IG DURIENSE, TINTO, 2008

Syrah. Rubi médio e violáceo. Muito floral, notas de especiaria e madeira doce e tostada, ameixa preta fresca e alicorada. Arqueado, texturas vivas de um corpo de média presença. Final atempado e guloso.

- A 14.0%
- E António Agrellos
- P Quinta do Noval - Vinhos

86



86



## Post Scriptum De Chryseia

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Madeira fresca e doce, floral, frutos vermelhos vivos, simples mas cativante. Redondo, taninos de média guarda, alinhados com a dimensão e presença em boca.

- A 13.5%
- E Charles Symington e Pedro Correia
- P Prats & Symington

118

86



## Dados, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi retinto e violáceo. Cacau, especiarias, ameixa preta, leve laranja confitada, terroso. Grande, mastigável, Final atempado e caloroso.

- A 14.0%
- E João Soares e Javier Rodriguez
- P Soc. Agrícola e Comercial de Vinhos Messias

09

## Passagem, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Madeira tostada com especiaria negra e cacau, frutos silvestres vivos e confitados, tal como a laranja, floral leve couro. Arqueado, sedoso, taninos dominantes.

- A 14.0%
- E Jorge Moreira
- P Quinta de La Rosa Vinhos

86



119

## Pôpa, TR

DO DOURO, TINTO, 2007

Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio e violáceo. Madeira doce e especiada, matos aromáticos, tostados, ameixa, leve resina. Boca dominada por taninos firmes e de desenho atrevido, cremosidade ideal, final longo e agri-doce.

- A 14.5%
- E Luís Pato
- P Quinta do Pôpa

86



86

10



## Ramos Pinto, Collection

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Leve couro, notas lácteas antes de frutos silvestres vivos e confitados, leve flor e bálsamos frescos. Consensual. Boca ampla, taninos dominantes em corpo de média espessura e alongamento.

- A 14.0%
- E João Nicolau de Almeida
- P Adriano Ramos Pinto

120

86

10



## Poças, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Compotado e terroso, madeira doce e especiada, frutos silvestres maduros. Aromas gulosos, achocolatados. Grande, cremoso, glicerinado, taninos protagonistas, de boa mesa.

- A 14.3%
- E Jorge Pintão e Luís Rodrigues
- P Manoel d. Poças Junior

## Quinta da Fronteira, Reserva

DO DOURO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Madeira fresca e doce antes de notas florais e de bergamota cítrica. Ameixa viva e matos aromáticos. Texturas sedosas e alongadas, com protagonismo de taninos irreverentes, de boa guarda.

- A 14.5%
- E João Corrêa e Nuno do Ó
- P Companhia das Quintas

86



121

86

## Ázeo, Rabigato

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo intenso. Cítrico, terroso, vinoso, tradicional. Boca ampla, fresca, fibrosa, com boa evolução.

- A 13.0%
- E João Brito e Cunha
- P João Brito e Cunha



86



## Vinha Grande

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Gouveio. Amarelo médio e citrino. Madeira doce e estevada, terroso, cítrico e com fruta amarela. Grande, espacial, fresco, texturas firmes e gastronómicas.

- A 13.5%
- E Luís Sottomayor
- P Sogrape Vinhos

## Curva, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Malvasia Fina e Gouveio. Amarelo médio e citrino. Madeira muito presente, notas cítrica e de frutos de pomar. Boa expressão. Redondo, bem desenhado mas com frescura atrevida.

- A 13.5%
- E Francisco Gonçalves
- P Sogevinus

86

10  
09

## Encosta longa, Reserva

DO DOURO, BRANCO, 2009

Blend Fernão Pires (Maria Gomes). Amarelo médio. Fresco de madeira, cítrico, terroso, matos de mentas e esteva. Elegante, texturas sedosas e espaciais. Longo.

- A 13.5%
- E Teresa Batista
- P Encosta Longa Sociedade Vitivinícola

86



## Vallado, Moscatel Galego

DO DOURO, BRANCO, 2009

Moscatel Galego. Amarelo claro e citrino. Aromas expressivos de Moscatel, com rosa e líchia. Mentas. Frescura atrevida, corpo alongado, de desenho consensual.

- A 14.0%
- E Francisco Olazabal
- P Quinta do Vallado - Soc. Agrícola

86



86

09



## Pó de Poeira

DO DOURO, BRANCO, 2009

Gouveio e Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Madeira fresca e especiada, frutos de caroço, leve tropical, mentas. Leve oxidação doce. Amplo e acetinado, sucroso, espacial, fresco.

- A** 14.0%
- E** Jorge Moreira
- P** Jorge Nobre Moreira

124

86

10



## Quinta de Arcossó, Reserva

DO TRÁS-OS-MONTES, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Bergamota entre compotas cítricas, violeta, terra, ameixa e cereja frescas. Mastigável, de grande longitude, com taninos protagonistas de uva e madeira.

- A** 13.5%
- E** Francisco Montenegro e Amílcar Salgado
- P** Quinta de Arcossó, Soc. Vitivinícola

# LELLO

A SABEDORIA DO DOURO



**WINEinMODERATION.eu**  
Art de Vivre

Seja responsável. Beba com moderação.

www.vinhosborges.pt



DÃO BEIRÃO

127

# DÃO BEIRÃO

## Solo

A Beira Interior, mais marcada por planaltos, acolhe vinhas que figuram entre as cotas de 400 a 500 metros, atingindo algumas os 800 metros. Os solos, de forte presença granítica e afloramentos xistosos, ilustram a região de zonas profundamente montanhosas e vales com colinas e declives suaves do Centro-Norte de Portugal.

## Clima

Um clima temperado de influência continental justifica os Invernos muito frios com ocorrência de neve e os Verões quentes e secos da Beira Interior. As diversas montanhas protegem a Sub-Região dos agentes climatéricos e continentais do Interior e do Atlântico, favorecendo características particulares para a aptidão da vinha. O desenvolvimento da videira e respectiva produção são vulneráveis à ocorrência de geadas nos meses de Março, Abril e Maio.

## Vinha

Com uma extensão de vinha de cerca de 20.000 hectares, os vinhos Dão DOC resultam da produção efectuada em sete sub-regiões de solo granítico: brancos feitos a partir das castas Bical, Cercial, Encruzado, Malvasia Fina, Rabo de Ovelha e Verdelho, e tintos provenientes de Alfocheiro, Alvarelhão, Aragonez (Tinta Roriz), Bastardo, Jaen, Rufete, Tinto Cão, Touriga Nacional e Trincadeira (Tinta Amarela).

Contudo, a região contempla ainda outras três sub-regiões – Pinhel, Castelo Rodrigo e Cova da Beira –, que se propagam em solos graníticos ou xistosos influenciados pela presença montanhosa e de grandes altitudes que originam vinhos “DOC Beira Interior”.

A remota cultura de vinha em vaso ocupa ainda um lugar de destaque, justificada pela forte presença de vinha velha, enquanto as novas plantações usam vinha em espaldar ou ao alto.

## Homem

Foi na zona da Beira Interior que simbólicas civilizações da nossa

História marcaram o cunho da sua passagem: depois dos “castros” deixados pelos Celtas, foi a vez de, em 25 a.C., ser fundada a Lusitânia pelos Romanos e iniciada a produção de vinho. Todavia, apenas no limiar do século XII, graças aos Monges de Cister, é que a cultura vínica se desenvolveu significativamente.



94

07

06



## Quinta de Lemos

DO DÃO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Marcado por Touriga Nacional de bergamota e pinhal. Flores, ameixa preta, cativante. Aqueado, taninos selectos de grande guarda, vinho superior preparado para as mesas mais exigentes.

- A 14.5%
- E Hugo Chaves Sousa
- P Quinta de Lemos

130

94



## Quinta de Foz de Arouce

REGIONAL BEIRAS, BRANCO, 2009

Blend Gouveio. Amarelo médio com leve dourado. Hortelanado, terroso, madeira fresca, pomar branco e leve nota tropical. Denso, arqueado, espacial, texturas muito firmes e longevas. Para as melhores mesas.

- A 13.0%
- E João Portugal Ramos
- P Conde Foz de Arouce Vinhos

## Quinta da Fonte do Ouro, Reserva

DO DÃO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Marcado por Touriga Nacional de bergamota e pinhal. Flores, ameixa preta, nota de tosta ainda dominante. Arqueado e muito elegante, taninos maduros com bom present e grande futuro. Vinho longo e superior, de prazer garantido à mesa.

- A 13.0%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Soc. Agrícola Boas Quintas

94

07

05



131

## Quinta da Falorca, Lagar, Reserva

DO DÃO, TINTO, 2004

Touriga Nacional. Granada intenso. Aroma terroso e profundo, com flores, infusões, caruma e doce de laranja. Canela entre especiarias. Grande, espacial, taninos vivos de eleição, frescura e persistência intermináveis.

- A 14.5%
- E Vines e Wines
- P Sociedade Agrícola de Silgueiros

93



93

10  
07  
05

## Quinta do Perdigão, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2006

Touriga Nacional. Granada intenso ainda carmim. Madeira doce e especiada, ameixa preta e pessego, infusões florais, bergamota, cativante. Elegante, texturas ricas e de longa duração, persistente e de amplitude à mesa

- A 14.0%
- E Vines e Wines
- P José Joaquim da Silva Perdigão

132

92

10  
09  
07

## Condessa de Santar

DO DÃO, BRANCO, 2009

Blend Encruzado. Amarelo médio e citrino. Apetrolado, pólen, pomar maduro e limonados, pastelaria doce. Elegante, fresco, persistente e muito vivo.

- A 13.5%
- E Carlos Lucas
- P Soc. Agrícola de Santar

## Quinta da Falorca, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2005

Touriga Nacional. Granada intenso ainda carmim. Madeira doce e especiada, nota de cedro e ameixa preta, fruto vermelho maduro, cativante. Elegante, texturas ricas e de longa duração, final agregado.

- A 13.5%
- E Vines e Wines
- P Sociedade Agrícola de Silgueiros

92

06



133

## Altitude, Quinta de Pinhanços

DO DÃO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo palha claro. Mineral, leve baunilha e pastelaria doce, pomar branco maduro e cera. Assumidamente fresco, muito espacial e conversador. Superior na prova e na mesa.

- A 13.0%
- E Álvaro Castro
- P Quinta da Pellada Unipessoal

91



91

09

07



## Casa da Ínsua, Reserva

DO DÃO, TINTO, 2005

Blend Touriga Nacional. Granada médio. Resinados, bagos negros e ameixa, tostados frescos e especiados, leve nota floral. Elegante, sucroso, taninos vivos por domar, garantindo a guarda, persistente.

- A 13.0%
- E Vines e Wines
- P Empreendimentos Turísticos Montebelo

134

91

09

06



## Quinta do Cerrado, Encruzado

DO DÃO, BRANCO, 2009

Encruzado. Amarelo claro e citrino. Frutos brancos, polen, mineral, madeira fresca e doce bem casada. Denso, sucroso, arqueado, espacial, longo. Vinho superior.

- A 13.5%
- E Vines e Wines
- P União Comercial da Beira

## Quinta dos Carvalhais, Encruzado

DO DÃO, BRANCO, 2009

Encruzado. Amarelo médio e citrino. Madeira doce e fresca, alperce e limonados, ceras e apertolado. Expressivo. Cremoso com texturas elegantes e com complexidade, de suavidade fresca. Persistente.

- A 13.5%
- E Manuel Vieira
- P Sogrape Vinhos

90

10

09

08

07

06

05



135

90

10

08



## Paço dos Cunhas de Santar, Vinha do Contador

DO DÃO, BRANCO, 2009

Blend Encruzado. Amarelo médio e citrino. Leve químico antes de limonados, nota tropical e tostas suaves. Arqueado, sucroso, final sem desmaios.

- A 14.0%
- E Carlos Lucas
- P Paço de Santar Vinhos do Dão

90



## Quinta de Lemos, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2007

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Touriga Nacional típica e pungente, bergamota, pinhal, tosta notada, ameixa preta e especiaria. Grande, frescura atrevida, texturas de tanino maduro e bem educado. Final seco e espirituoso.

- A 14,5%
- E Hugo Chaves Sousa
- P Quinta de Lemos

136

90



09

## Quinta da Fata, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Típica Touriga Nacional muito penetrante, com bergamota, pinhal e violeta bem presente. Ameixa preta e fruto vermelho. Boca elegante, com texturas de taninos vivos e de larga duração, prova mais longa do que larga. Superior.

- A 14,5%
- E António Narciso
- P Quinta da Fata, Agricultura e Turismo

## Pedra Cancela

DO DÃO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Tostados encimando o aroma de Touriga Nacional, resinosa de pinhal e com bergamota cítrica. Bagos negros e ameixa. Boca ampla, espacial, taninos bem seleccionados para longa guarda.

- A 14,5%
- E Vines e Wines
- P João Coelho Gouveia

90



137

89

10

## Quinta do Cardo, Síria

DO BEIRA INTERIOR, BRANCO, 2009

Síria (Roupeiro). Amarelo claro e citrino. Mineralidade como fundo de um aroma limonado e de pomar branco. Frescura bem assumida, boca vibrante espacial, para boas mesas.

- A 12,5%
- E João Corrêa e Nuno do Ó
- P Companhia das Quintas



89



## Borges, Reserva

DO DÃO, BRANCO, 2009

Encruzado e Arinto. Amarelo palha claro. Tropical, levemente volátil, nota de vegetais canforados, madeira doce. Arqueado, sucroso, agridoce, boa persistência.

- A 14.5%
- E José Maria Machado
- P Sociedade dos Vinhos Borges

138

89



## Altitude, Quinta de Pinhanços

DO DÃO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada intenso ainda carmim. Madeira doce e especiada, ameixa preta e pessego, infusões florais, bergamota, cativante. Taninos maduros de guarda, frescura atrevida, vinho para mesa exigente.

- A 13.0%
- E Álvaro Castro
- P Quinta da Pellada Unipessoal

## Munda, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Madeira doce de baunilha e cedro fresco junto de resinas, violeta e a bergamota cítrica de um estreme de Touriga Nacional. Frutos vermelhos e ameixa. Arqueado, de textura elegantes, algo espirituosase e vibrantes no tacto. Vinho de boa mesa.

- A 15.0%
- E Joana Cunha e Francisco Olazabal
- P Fontes da Cunha C.E.G

89



10

09

08

139

88



10

09

## Cabriz, Encruzado

DO DÃO, BRANCO, 2009

Encruzado. Amarelo claro e citrino. Leve químico antes de terra, pomar maduro e limonados. Grande, texturado, espacial e muito persistente.

- A 13.5%
- E Carlos Lucas
- P Dão Sul - Soc. Vitivinícola

88

10  
09  
08

## Quinta do Perdigão

DO DÃO, ROSÉ, 2009

Blend Touriga Nacional. Granada aguada de média intensidade. Frutos vermelhos e notas apimentadas, leve nota floral e seivosa. Cremoso, elegante, vibrante. Perfil enogastronómico.

- A 13.5%
- E Vines e Wines
- P José Joaquim da Silva Perdigão

140

88

06



## Quinta da Fonte do Ouro, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada médio e violáceo. Típica Touriga Nacional com nota enevoadada e passageira de químico e madeira doce e especiada. Ameixa madura, bergamota, flores e pinhal. Boca fresca, elegante, taninos de nobre evolução.

- A 13.0%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Soc. Agrícola Boas Quintas

## Cunha Martins

DO DÃO, BRANCO, 2009

Blend Encruzado. Amarelo claro e citrino. Madeira doce abaunilhada, frutos brancos e cítricos, mineralidade. Cremoso, sucroso, arredondamento perfeito.

- A 13.0%
- E Célia Costa
- P União Comercial da Beira

88



141

## Quinta do Cerrado, Malvasia Fina

DO DÃO, BRANCO, 2009

Malvasia Fina. Amarelo claro e citrino. Madeira doce, ceras, fruta tropical e branca. Mineralidade sentida. Fresco, sucroso, elegante, longo, vinho superior.

- A 13.5%
- E Célia Costa
- P União Comercial da Beira

88

09



88



## Picos do Couto, Reserva

DO DÃO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeira doce, pinhal, notas de Touriga Nacional, ameixa. Fresco, elegante, longo, vinho superior.

- A 14.0%
- E Frederico Vilar Gomes
- P FTP Vinhos

## Munda, Encruzado

DO DÃO, BRANCO, 2009

Encruzado. Amarelo palha médio. Ceras, terra, pomar branco maduro, madeira discreta. Elegante, fresco, sucroso, muito persistente e grande na mesa.

- A 14.0%
- E Joana Cunha e Francisco Olazabal
- P Fontes da Cunha C.E.G

87



10

09

142

87



## Borges, Colheita Tardia

DO DÃO, BRANCO, 2007

Encruzado e Malvasia Fina. Amarelo dourado, com ambar. Casca cítrica confitada, caramelo, tónico, amendoa, uva passa, complexo e rico. Leve cola. Cremoso, fresco, intenso, espacial e longo.

- A 12.0%
- E José Maria Machado
- P Sociedade dos Vinhos Borges

## Quinta do Mondego

DO DÃO, ROSÉ, 2009

Aragonez (Tinta Roriz) e Touriga Nacional. Granada aguado de média intensidade. Frutos vermelhos cativantes, notas de seiva, cenoura e fermento. Fresco atrevido, elegante, vibrante. Bom na mesa.

- A 13.0%
- E Joana Cunha e Francisco Olazabal
- P Fontes da Cunha C.E.G

87



10

143

87



## Quinta de Lemos, Jaén

DO DÃO, TINTO, 2007

Jaén. Granada intenso e violáceo. Resinado, canela entre especiarias, fruto vermelho, madeira doce e tostada. Boca arqueada, amável, taninos muito educados, final atempado.

- A 14,5%
- E Hugo Chaves Sousa
- P Quinta de Lemos

144

86



## Casa da Ínsua

DO DÃO, BRANCO, 2008

Blend Sémillon. Amarelo claro e citrino. Maçã e outros pomares, mineral, leve pastelaria doce, arqueado, muito fresco, elegante, com nota oxidativa que lhe dá complexidade.

- A 13,0%
- E Vines e Wines
- P Empreendimentos Turísticos Montebelo

09

07

## Quinta do Perdigão, Reserva

DO DÃO, BRANCO, 2009

Blend Encruzado. Amarelo médio com leve ouro. Limonados, leve madeira doce e nota tropical. Cremoso, agridoce, corpo alongado, fresco e vibrante. De boa mesa.

- A 13,5%
- E Vines e Wines
- P José Joaquim da Silva Perdigão

86



145

## Adega de Penalva, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Típica Touriga Nacional, começo de pastelaria doce antes de confit de laranja, ameixa e bergamota. Leve volatilidade. Elegante, muito vivo de taninos que lideram o prolongamento.

- A 13,0%
- E António Narciso
- P Adega Cooperativa de Penalva do Castelo

86



86

08



## Lagares do Cerrado, Grande Escolha, Touriga Nacional

DO DÃO, TINTO, 2008

Touriga Nacional., Rubi opaco e violáceo. Leve nota cárnica antes de flores e bergamota, madeira doce e fresca, bagos negros e ameixa. Texturas ricas, amáveis, com taninos de longa duração. Final mais longo do que largo.

- A 13.5%
- E Célia Costa
- P União Comercial da Beira

146

86

10

09

06



## Borges, Reserva

DO DÃO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Granada médio e carmim. Aromas tostados e resinados, ameixa preta e bagos silvestres, leve bergamota cítrica. Elegante, bem texturado, frescura atrevida.

- A 13.5%
- E José Maria Machado
- P Sociedade dos Vinhos Borges

## Quinta do Escudial, Reserva, Vinhas Velhas

DO DÃO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada intenso e violáceo. Resinados, pinhal, bergamota, notas de Touriga Nacional. Fresco, elegante, vinho de longa duração.

- A 14.0%
- E Vines and Wines
- P Quinta do Escudial Vinhos

86

09



147

## Adega de Penalva

DO DÃO, ROSÉ, 2009

Touriga Nacional e Aragonez. Granada aguado com alaranjados. Frutos vermelhos. Pastelaria doce, mentas. Muito expressivos. Cremoso, arqueado, doçura ideal. Grande compra.

- A 12.5%
- E António Narciso
- P Adega Coop. de Penalva do Castelo

86



# MILLÉSIMA



**OS MAIS PRESTIGIADOS BORDEAUX, BOURGOGNE, CHAMPAGNE...**

2 500 000 GARRAFAS, MEIA-GARRAFAS, MAGNUMS, DUPLO-MAGNUMS, JÉROBOAMS, IMPÉRIALES  
ENVELHECEM NO NOSSO ARMAZÉM TRADICIONAL,  
O QUE GARANTE UMA CONSERVAÇÃO ÓPTIMA DOS VINHOS.

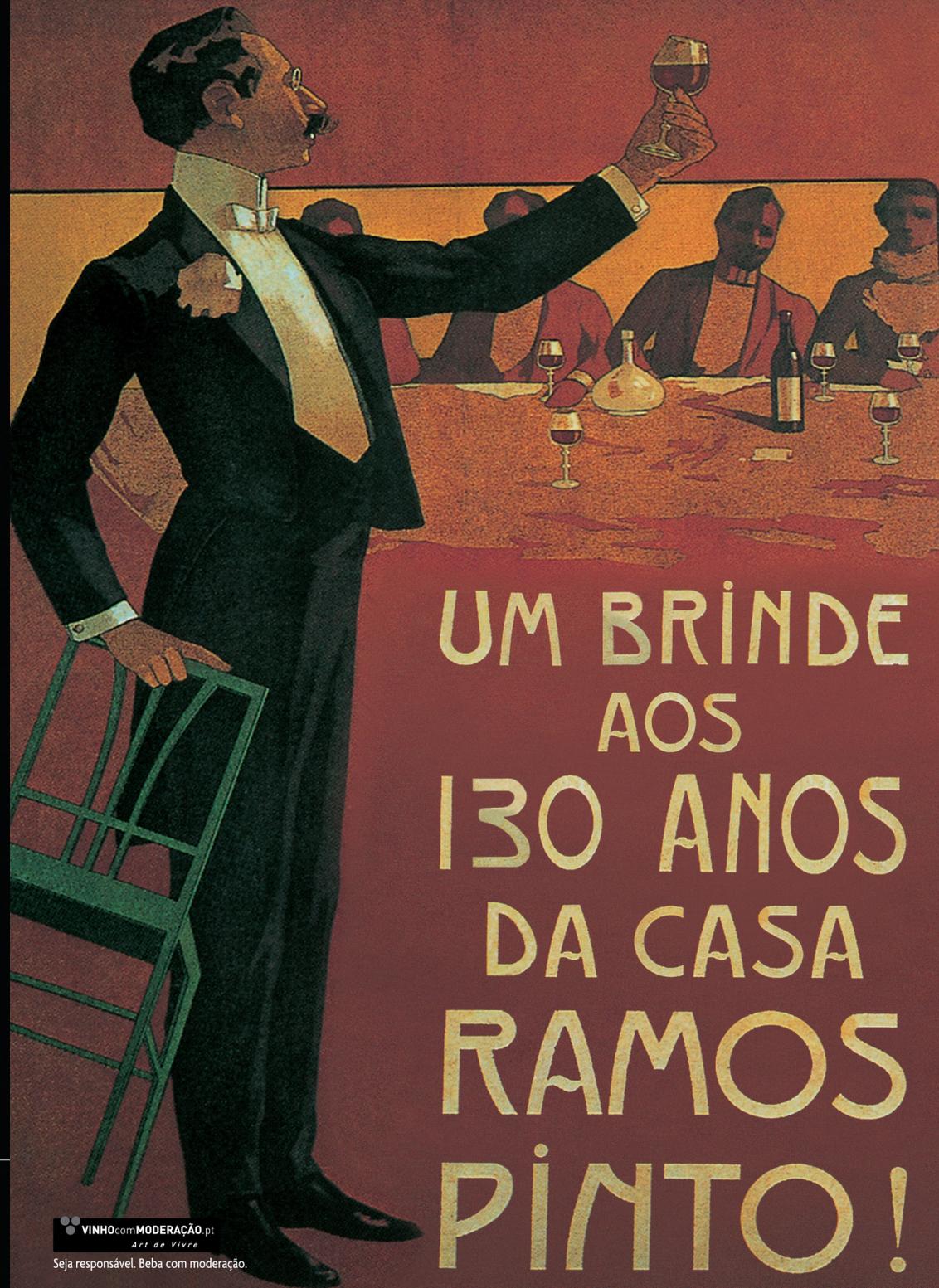
NA NOSSA ADEGA

[www.millesima.pt](http://www.millesima.pt)



BORDEAUX 87, quai de Paludate, F33000 Bordeaux • SAINT-TROPEZ Quartier de la Pinède RD 98, F83390 Saint-Tropez • NEW YORK 1355 2nd Ave, New York, NY 10021  
FRANCE • DEUTSCHLAND • UNITED KINGDOM • IRELAND • OSTERREICH • SUISSE • BELGIEUE • LUXEMBOURG • ESPAÑA • ITALIA • PORTUGAL • HONG KONG

Atendimento personalizado contactando Luce Antunes  
através dos números gratuitos 00 800 267 33 289 ou 800 833 385.  
(ou 00 33 557 808 846)



UM BRINDE  
AOS  
130 ANOS  
DA CASA  
RAMOS  
PINTO!

VINHO.comMODERAÇÃO.pt  
Art de Vivre

Seja responsável. Beba com moderação.

# SUL DE PORTUGAL

TEJO  
P. SETÚBAL  
ALENTEJO  
ALGARVE



TEJO

153

# TEJO

## Solo

O relevo uniforme da região do Tejo desenha-se em formas baixas e planas, com altitudes inferiores a 200m, que ganham alguma expressão de encosta a Norte da auto-estrada A1 e na região de Candeeiros - Tomar. Vastas planícies aluvionares e extremamente férteis, contíguas em especial à margem esquerda do Tejo, tomam o nome de Lezíria; solos argilo-calcários pautam as encostas a Norte e os terrenos arenosos ilustram o limite Sul com o Alentejo.

## Clima

Influenciado pela presença do Rio Tejo, o clima do Ribatejo é Sul-mediterrânico temperado e apresenta uma temperatura média anual de 16º C, sendo a média das máximas de 22.4ºC e das mínimas de 9.9ºC. A queda pluviométrica média anual é de 700mm, sendo a precipitação mais elevada a Norte da região, designadamente na zona de Tomar e um pouco menos elevada a Sul, na zona de Coruche.

## Vinha

Os novos vinhos regionais Tejo herdaram uma área de vinha cujas castas tradicionais, nos tintos, são Aragonez (ou Tinta Roriz, mas mundialmente conhecida como Tempranilho), Castelão (comumente conhecida por Periquita ou João Santarém), e Trincadeira (ou Tinta Amarela); e, nos brancos, Arinto, Fernão Pires (ou Maria Gomes), Rabo de Ovelha, Trincadeira das Pratas, e Vital.

Predomina a viticultura de água e a boa aptidão para a mecanização dos vinhedos, quase todos em espaldar.

## Homem

Em 1170, D. Afonso Henriques - primeiro rei e fundador de Portugal - referiu os vinhos da região no foral concedido a Santarém, despole-

tando o interesse, a protecção e o incentivo à exportação dos néctares do Ribatejo por parte dos monarcas. Segundo Fernão Lopes e as suas Crónicas, entre 1183-1367, foram exportados 12.000 tonéis de vinho do Cartaxo em cerca de 500 navios. Em 1450, a propósito do embarque pelo Rio Tejo, D. Afonso V decretou que "fossem escusados de pagar fundagem quaisquer estrangeiros que no termo da vila de Santarém carregassem vinhos em barcos e os levassem para fora".



93



## Casa Cadaval, Vinhas Velhas, Trincadeira

DO DO TEJO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada médio a intenso. To-  
stados e resinados sentidos, pastelaria doce,  
seiva e frutos vermelhos de caroço, terroso e  
profundo. Fresco, elegante, texturas ricas e de  
longa vida. Vinho superior.

- A 13.5%
- E Rui Reguinga
- P Casa Cavadal - Investimentos Agrícola

156

92

10  
09

## Different Red

IG TEJO, TINTO ,2008

Vinhas Velhas. Granada intenso e violáceo. Ma-  
deira doce, mentol extreme, frutos silvestres  
confitados, especiarias intensas. Cativante.  
Boca grande, mastigável, taninos ainda irrever-  
rentes , de boa guarda.

- A 14.0%
- E Pedro Sereno
- P Encosta do Sobral Sociedade Agrícola

## Ikon, Touriga Nacional

DO DO TEJO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo.  
Apimentado, terroso, madeira discreta e fres-  
ca, frutos silvestres vivos. Acetinado, espacial,  
sucroso, longo e conversador.

- A 14.5%
- E Peter Bright e Paolo Nigra.
- P Fiuza e Bright

91



157

## Falcoaria, Alicante Bouschet

DO DO TEJO, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Granada opaco. Frutos  
negros com potados, madeira especiada e de  
baunilha. Grande concentração. Boca sólida,  
espacial, final bem desenhado, de taninos  
maduros e promissores.

- A 14.0%
- E Dina Luís
- P Casal Branco - Soc. de Vinhos

90



90



10

## Vale d'Algares, Selection

IG TEJO, TINTO 2008

Touriga Nacional e Petit Verdot. Granada re-tinto e violáceo. Especiarias e resinado, frutos vermelhos, terroso e profundo. Cacau. Arqueado, agridoce, taninos de desenho liderante.

- A 14.0%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras

158

90



10

## Vale d'Algares, Selection

IG TEJO, BRANCO, 2009

Blend Viognier. Amarelo claro e citrino. Pastelaria doce, mentas, amanteigado, pera e outros frutos de pomar. Sucroso, amplo, fresco, espacial, texturas ricas e gastronómicas.

- A 14.0%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras

## Vale d'Algares

IG TEJO, BRANCO, 2009

Viognier. Amarelo claro e citrino. Ervas de infusão como as mentas, amanteigado, madeira doce, pomar como alperce e frutos tropicais. Desenho amplo, vibrante, de bom prolongamento.

- A 14.0%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras

90



159

89



## Ninfa, Single Vineyard

IG TEJO, TINTO, 2007

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio. Madeira doce de coco e baunilha, frutos vermelhos vivos, mineralidade terrosa. Elegante, espacial, fresco, muito natural. Grande na mesa.

- A 13.0%
- E António Ventura e João Barbosa
- P João Teodósio Matos Barbosa & Filhos

89

10



## Vale d'Algares, D

IG TEJO, TINTO, 2008

Syrah e Petit Verdot. Rubi retinto e violáceo. Ameixa preta e frutos negros vivos, pinhal, cacau extreme e outros tostados, toda a especiaria negra. Amplo, de cortar à faca, taninos irreverentes. Bom de mesa.

- A 14.5%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras

160

89



## Quinta Vale de Fornos, Cabernet Sauvignon, Grande Escolha

IG TEJO, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon. Granada intenso. Frutos silvestres confitados, pastelaria doce, terroso e profundo. Cremoso, amplo e espacial, taninos ainda mordentes. Para toda a mesa.

- A 13.0%
- E Hernâni Magalhães
- P Soc. Agrícola Vale de Fornos

## Quinta Lagoalva de Cima, Reserva, Arinto & Chardonnay

IG TEJO, BRANCO, 2009

Arinto e Chardonnay. Amarelo médio e citrino. Leve apetroado, mineral, fruto cítrico e de caroço. Tosta rica. Fresco, persistente, sucroso, grande na mesa.

- A 13.5%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P D & F - Distribuição e Franchising

88

10

07



161

## Quinta da Lagoalva, Talhão I

IG TEJO, BRANCO, 20 09

Blend Fernão Pires (Maria Gomes). Frutos de caroço, mentas, madeira especiada, expressivo e terroso. Elegante, acetinado, fresco, final agregado e agridoce.

- A 13.0%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P D & F - Distribuição e Franchising

88



87



## Mythos

IG TEJO, TINTO, 2007

Blend Syrah. Granada intenso e violáceo, quase retinto. Aroma de fruto seco como alfarroba, ameixa passa, amora, baunilhas e menta de boa madeira. Fresco, bem arqueado, taninos algo impositivos. Boa guarda.

- A 14.0%
- E Nuno Rodrigues e Duarte Lopes
- P Centro Agrícola do Tramagal

162

87



## Quinta da Alorna, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon, Reserva

IG TEJO, TINTO, 2008

Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Granada intenso e violáceo. Madeira doce, frutos vermelhos, especiarias intensas. Cativante. Boca grande, mastigável, taninos ainda irreverentes, de boa guarda.

- A 14.0%
- E Nuno Cancela da Abreu
- P Quinta da Alorna

10

## Companhia das Lezírias, Touriga Nacional

IG TEJO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada opaco. Eucalipto e pinhal, frutos silvestres vivos, como a amora, especiaria. Profundo. Boca ampla, mastigável, taninos jovens e irreverentes. Final agridoce.

- A 14.0%
- E Frederico Falcão
- P Companhia das Lezírias

87



163

## Companhia das Lezírias, Reserva

DO DO TEJO, TINTO, 2007

Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Granada intenso. Eucalipto e outras madeiras frescas, resinados e seiva, bagos silvestres. Arqueado, corpo texturado e sucroso, bom de mesa.

- A 14.0%
- E Frederico Falcão
- P Companhia das Lezírias

87

10

06



87

10  
09  
08  
07

## Encosta do Sobral, Reserva

IG TEJO, TINTO, 2008

Blend Trincadeira. Granada retinto e violáceo. Leve nota floral, madeira doce e especiada, frutos silvestres confitados, guloso. Grande, taninos bem desenhados mas dominantes em corpo médio.

- A 14.0%
- E Pedro Sereno
- P Encosta do Sobral, Sociedade Agrícola

164

87



## Quinta do Côro, Encruzado

IG TEJO, BRANCO, 2009

Encruzado. Amarelo médio e citrino. Aman-teigado, madeiras frescas de menta e doces de baunilha. Banana entre tropicais. Cativante. Redondo, frescura desenhada, corpo leve e de média presença.

- A 13.0%
- E António Ventura
- P S.A.A. Mascata

## Maximu's

DO DO TEJO, TINTO, 2008

Blend Trincadeira. Granada intenso. Ligeira volatilidade, figo e frutos silvestres. Madeira discreta. Acetinado, espacial, sucroso, muito natural.

- A 14.0%
- E João Melícias
- P Alveirão - Soc. Agrícola do Vale Godinho

86



165

86

## Casal da Coelheira, Reserva

DO DO TEJO, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeiras doces de coco e baunilha, mentas, ameixa e frutos vermelhos. Cativante. Boca de densidade média e taninos de desenho protagonista. De boa mesa.

- A 13.5%
- E Nuno Rodrigues e Duarte Lopes
- P Centro Agrícola do Tramagal



86



## Quinta da Lagoalva

IG TEJO, ROSÉ, 2009

Blend Alvarelhão. Granada aguado com leve âmbar. Apimentado, cereja, pastelaria doce e mentas. Fino mas discreto. Elegante, fresco, com texturas acetinadas de longa duração.

- A 12.0%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P D & F - Distribuição e Franchising

## Hobby

IG TEJO, BRANCO, 2009

Chardonnay e Fernão Pires (Maria Gomes). Amarelo médio e citrino. Leve apetrolado, goma de fruta, mineral. Leve tosta. Arqueado, suave, algo linear mas longo.

- A 13.5%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P Exquisite Wine

86



## Bridão, Clássico

DO DO TEJO, BRANCO, 2009

Blend Fernão Pires (Maria Gomes). Amarelo palha médio. Floral, fruta tropical e leve pastelaria doce. Aroma fino. Boca fresca, elegante, texturas persistentes, com vida.

- A 13.5%
- E Pedro Gil
- P Adega Cooperativa do Cartaxo

86



## Vale de Lobos

IG TEJO, BRANCO, 2009

Fernão Pires. Amarelo claro e citrino. Madeira abaunilhada, fruta tropical, maçã, polen. Expressivo, sucroso, espacial, longo. Grande compra.

- A 14.3%
- E César Machado
- P Quinta da Ribeirinha

86





antbook - agosto 2010.com

# VIDIGUEIRA GRANDE ESCOLHA EXCLUSIVIDADE PARTILHADA



Seja responsável. Beba com moderação.

Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvão, C.R.L.  
Bairro Industrial . 7960-305 Vidigueira  
Tel.: 284 437 240 . Fax: 284 437 249  
email: acvidigueira@mail.telepac.pt

ADEGA  
COOPERATIVA DE  
VIDIGUEIRA

www.adegavidigueira.com.pt

Vidigueira ALENTEJO

www.cvrtejo.pt

# VINHOS DO TEJO

Novos horizontes

## A Região vitivinícola que mais cresceu em 2010\*

Prémios Vinhos do Tejo em Concursos Nacionais e Internacionais 2010

Portugal | Concurso Nacional de Vinhos  
Engarrafados 2010



Reino Unido | International Wine Challenge 2010

Bélgica | Concours Mondial de Bruxelles 2010

Alemanha | Mundus Vini 2010

França | Vinalies Internationales 2010

Itália | Selezione del Sindaco 2010



VINHOS DO  
TEJO  
Novos horizontes

\* Dados Nielsen Ano Móvel JJ 09 JJ 10 (Em valor)

Co-financiado



PENÍNSULA DE SETÚBAL

171

# PENÍNSULA DE SETÚBAL

## Solo

A planície é o tipo de relevo predominante em cerca de 80% dos 150.000 ha da área total da península, onde a Serra da Arrábida sobressai com maior relevo e se estende no sentido Nascente-Poente, entre o Cabo Espichel, Sesimbra, Setúbal e Palmela. Entre meandros e estuário, o Rio Sado define a extensão arenosa e fértil. Na zona plana, destacam-se os solos de tipo arenoso (Podzóis e Regossolos), enquanto a zona de maior relevo é caracterizada por solos de tipo argilo-calcário variados. A presença de materiais pedregosos (por vezes estratificados em profundidade) assinala os solos de encosta.

## Clima

Duas estações bem demarcadas - um Verão quente e seco e um Inverno pouco frio e chuvoso - atestam a influência mediterrânica amenizada pela proximidade oceânica e dos estuários do Tejo e do Sado. Por sua vez, uma maior influência atlântica na Serra da Arrábida contribui para um aumento da precipitação (entre 700 e 800 mm) e para uma diminuição das horas de sol anuais (2700 a 2800 horas). O índice de pluviosidade média anual nas zonas planas varia entre os 500 e os 700 mm mediante o grau de proximidade da costa, sendo praticamente nula durante os meses de Junho, Julho e Agosto.

## Vinha

Protagonista da região, a casta Castelão pinta de tons tintos aquelas vinhas, dando lugar a Fernão Pires e a Moscatel de Setúbal no caso das castas brancas.

Precursora na produção vinícola de reputada qualidade, a P. SETÚBAL faz-se representar por referências como o Moscatel de Setúbal, um vinho generoso com Denominação de Origem desde 1908. Com boa aptidão para a mecanização dos vinhedos (quase todos em espaldar), esta é uma região de vinhas novas e de alguma vinha velha em vaso.

## Homem

A presença de mercadores fenícios e gregos (cerca de mil anos a.C.)

levou à P. SETÚBAL um precoce contacto com a vinha. Registos históricos relatam a descoberta de um vaso em Alcácer do Sal utilizado pelos Gregos para diluir o vinho com água antes de ser consumido.

Uma escolha mais vasta de castas nacionais e internacionais designada “Regional P. SETÚBAL”, representa o vinho de Indicação Geográfica. Cerca de 80% dos vinhos desta região (com uma área actual de 10.000 ha), são certificados e integram um vinho tranquilo com Denominação de Origem Controlada Palmela.



93

10



## Malo Platinum, Reserva

IG P. SETÚBAL, BRANCO, 2009

Chardonnay e Arinto. Amarelo claro e citrino. Infusões herbais mentoladas, flores e fruta tropical. Leve tosta. Fresco, rico nas texturas elegantes, boca gulosa e persistente.

- A 13.5%
- E Nuno Cancela de Abreu e Luís Simões
- P Malo Tojo Estates

## Palácio da Bacalhôa

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2007

Blend Cabernet Sauvignon. Granada médio e violáceo. Mentolado e com pimento e especiarias. Madeira negra de tosta, cacau. Taninos jovens a dominar o corpo bem proporcionado, fresco, com longa vida.

- A 14.0%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa - Vinhos de Portugal

91

07



174

93

10

08



## Domingos Damasceno de Carvalho, Reserva Kol de Carvalho

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Merlot e Syrah. Granada médio e violáceo. Madeiras doces e especiadas, apimentado, ameixa e frutos vermelhos. Guloso. Texturas ricas e elegantes, sucrosas, espacial, muito longo, grande na mesa.

- A 14.0%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Sota

## Pasmados

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeira fresca e medicinal, floral, ameixa preta e frutos vermelhos, cativante. Sucroso, fresco, elegante, taninos de longa guarda, muito conversador

- A 13.5%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca

91

175



90

07



## Berardo, Reserva Familiar

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2007

Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Granada intenso e violáceo. Madeira negra de tosta, cacau, frutos silvestres levemente confitados, leve especiaria doce. Elegante, texturas ricas e de frescura firme. Taninos de longa guarda. Muito conversador.

- A 14.0%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa - Vinhos de Portugal

176

89

09

08



## Quinta da Bacalhôa

IG P. SETÚBAL, BRANCO, 2009

Blend Sémillon. Amarelo médio com dourados. Leve apetrolado e tostados de madeira. Casca cítrica e fruta tropical. Boca sucrosa, frescura irreverente, desenho por afinar. Bom de mesa.

- A 14.0%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa - Vinhos de Portugal

## Adega de Pegões, Touriga Nacional

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Notas de Touriga Nacional, pinhal e violeta, cereja e fermentos doces. Elegante, fresco, vinho superior.

- A 14.0%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

89



177

## Adega de Pegões, Trincadeira

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Trincadeira. Granada médio de pouca intensidade. Pinhão, resinados, cedro de madeira fresca, fruto vermelho. Nota vegetal positiva de hortelã e apimentados. Elegante, cremoso embora de pouca dimensão. Longo. Vinho superior.

- A 13.5%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

89



89

10



## Casa Ermelinda Freitas, Syrah

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Syrah. Granada médio e violáceo. Madeira doce de baunilha e fresca de cedro. Boa fruta vermelha. Fresco, elegante, com longevidade. Superior.

- A 14.5%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

178

88



## Só, Touriga Nacional

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2007

Touriga Nacional. Granada intenso. Madeira fresca, bagos silvestres, pinhal, nota mentolada extreme e cativante. Boca elegante, taninos irreverentes, sensações alongadas e de ampla mesa.

- A 14.0%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa - Vinhos de Portugal

## Catarina

IG P. SETÚBAL, BRANCO, 2009

Blend Fernão Pires (Maria Gomes). Amarelo médio com dourados. Hortelanado, pólen e melados, casca cítrica, fruta de caroço e tropical. Muito especiado. Grande, cremoso, rico de texturas e especialidade.

- A 14.0%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa - Vinhos de Portugal

87



179

87

## Casa Ermelinda Freitas, Trincadeira

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Trincadeira. Granada intenso e violáceo. Madeira fresca e doce, resinados, seiva, figo, framboesa. Elegante, arqueado, sucroso, final agri-doce pouco consensual.

- A 14.5%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas



87

10  
09  
08  
07  
05

## Quinta da Bacalhô

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon e Merlot. Granada médio. Típico Cabernet Sauvignon, apimentado, com frutos silvestres, tostado e especiaria negra. Sucroso, amplo, taninos já domados. Já com produção importante.

- A 14.5%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhô - Vinhos de Portugal

180

87

08



## Má Partilha, Merlot

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2007

Merlot. Granada médio. Especiaria forte, frutos vermelhos confitados, madeira fresca e leve pimento. Boca amigável, de boa amplitude e acabamento médio e agregado.

- A 14.5%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhô - Vinhos de Portugal

## Adega de Pegões, Alicante Bouschet

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Retinto e violáceo. Bagos muito confitados, madeira doce, tostados algo protagonistas. Boca carnuda, taninos e frescura de longa guarda. Muito conversador.

- A 14.0%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

87



181

## Casa Ermelinda Freitas, Cabernet Sauvignon

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon. Granada intenso. Madeiras doces, frutos de caroço como pêssigo e ameixa, especiaria intensa. Muito cativante. Boca ampla, espacial, vinho superior.

- A 14.0%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

87

09



86



## Adega de Pegões, Arinto & Chardonnay

IG P. SETÚBAL, BRANCO, 2009

Arinto e Chardonnay. Amarelo claro e citrino. Leve tostado, fruta cítrica e tropical, nota de tomateiro. Redondo, texturas médias e sucras. Acabamento atempado.

- A 13.0%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

## Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon blanc & Verdelho

IG P. SETÚBAL, BRANCO, 2009

Sauvignon Blanc e Verdelho. Amarelo médio. Madeira fresca e tostada, fruta cítrica e tropical. Acutilante. Boca sucrosa, bem desenhada, de largura e comprimento médios.

- A 13.5%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

86

09



182

86

08



## Domingos Soares Franco, Colecção Privada, Verdelho

IG P. SETÚBAL, BRANCO, 2009

Verdelho. Amarelo médio. Madeira fresca e abaunilhada, melados, fruta de pomar. Boca rica, cremosa, conversadora. Final médio.

- A 13.0%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca

## Domingos Soares Franco, Colecção Privada, Malbec

IG P. SETÚBAL, ROSÉ, 2009

Malbec. Granada aguado com violáceos. Frutos vermelhos intensos, alguns confitados pastelaria doce, nota de seiva e terra queimada. Guloso, arqueado, sucroso, de ampla mesa.

- A 12.5%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca

86

183



86

09  
08  
06

## Só, Syrah

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2007

Syrah. Granada intenso. Achocolatado com framboesa, madeira tostada e especiada. Conjunto fundo, mentolado e confitado. Boca grande, mastigável, com taninos um pouco rústicos. Gastronómico.

- A 14.5%
- E Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa - Vinhos de Portugal

184

86

10



## Malo Platinum, Reserva

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Blend Touriga Nacional. Granada opaco. Frutos silvestres vivos, tostados finos, cacau, aromas penetrantes. Boca grande, muito jovem, com leve falha espacial.

- A 14.0%
- E Nuno Cancela de Abreu e Luís Simões
- P Malo Tojo Estates LDA

## Casa Ermelinda Freitas, Aragonês

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso e violáceo. Ameixa preta extreme, levemente confitada, madeira doce, volatilidade. Cremoso, redondo, acidez bem desenhada, taninos de uva e madeira.

- A 14.5%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

86



185

## Ameias, Syrah

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2009

Syrah. ReTinto e violáceo. Aromas de pasteleria doce, fruto vermelho e leve floral. Cativante. Sucroso, redondo e persistente. Grande compra.

- A 14.5%
- E Filipe Cardoso
- P Sivipa

86



86



## Ameias, Cabernet Sauvignon

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2009

Cabernet Sauvignon. Rubi reTinto. Frutos vermelhos e ameixa preta. Pinhão, boa profundidade. Madeira notada. Boca grande, taninos de boa guarda. Grande opção para a mesa.

- A 13.5%
- E Filipe Cardoso
- P Sivipa

186

86



## Adega de Pegões, Colheita Seleccionada

IG P. SETÚBAL, BRANCO, 2009

Lote com Chardonnay. Amarelo claro e citrino. Aromas de madeira fresca, nota de Chardonnay com lácteos e fruta branca e citrina. Boca redonda, de dimensão média, boa densidade, escolha acertada.

- A 12.5%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

## Dona Ermelinda, Reserva

DO PALMELA, TINTO, 2008

Castelão. Granada médio. Madeira doce de baunilha, frutos vermelhos, leve menta. Boca redonda, bem desenhada na acidez e tanino. Já com produção importante.

- A 14.5%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

86

10  
09

187

## Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet

IG P. SETÚBAL, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Granada intenso e violáceo. Madeira fresca, negros de borracha e cacau, frutos vermelhos frescos, resinado. Típico de Alicante Bouschet. Elegante, fresco, com longa vida.

- A 14.0%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

86





ALENTEJO

189

# ALENTEJO

## Solo

No Alentejo a planície é o tipo de relevo dominante, à excepção de Portalegre devido à influência da Serra de São Mamede. As vinhas são plantadas em extensas planícies ou encostas suaves e os solos são de origem granítica e matizados por derivados de xistos e quartzodioritos. Todavia, a região de Borba apresenta solos com características calcário-cristalinas, enquanto a região de Moura se caracteriza por calcários pardos numa área em que a fertilidade dos solos é média-baixa.

## Clima

Primaveras e Verões excessivamente quentes e secos assinalam um clima continental em que a precipitação média anual é de 550-650 mm, exceptuando as regiões de Borba (750-850 mm) e de Portalegre (900-1000 mm), concentrando-se sobretudo nos meses de Inverno.

## Vinha

No Alentejo são tradicionais e dominantes as cinco castas brancas Antão Vaz, Arinto, Perrum, Rabo de Ovelha e Roupeiro e as três tintas Aragonéz, Castelão (popularmente conhecida por Periquita) e Trincadeira.

Os vinhos com características organolépticas aprovadas por uma câmara de provadores, sujeitos a conta própria e a regras enológicas específicas, provenientes de uvas de um amplo espectro de variedades recomendadas e colhidas nos distritos de Portalegre, Évora e Beja recebem a Indicação Geográfica Regional Alentejana.

Predomina a viticultura de rega e a boa aptidão para a mecanização dos vinhedos, quase todos em espalдар.

## Homem

A cultura da vinha no Alentejo remonta à era pré-romana. Relata ainda a História que o Tratado de Paz celebrado em Beja (então

denominada Pax Julia) entre Júlio César e os Lusitanos, terá sido comemorado com néctares da região.

Após a imposição cerealífera, o renascimento do Alentejo vinhateiro data do início da década de 80, em simultâneo com o arranque de projectos vitivinícolas de grandes grupos empresariais que se mantêm e se multiplicam na região.

A Denominação de Origem Alentejo DOC está confinada a oito sub-regiões que já não reflectem a mudança e o dinamismo do tecido vitivinícola alentejano.



96

10  
09  
06



## Marquês de Borba, Reserva

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Blend Trincadeira. Granada intenso e violáceo. Terroso, madeira escura de tosta e especiaria, leve resina, frutos silvestres vivos, ameixa e mentolado extreme. Grande, texturas volumosas de longa vida. Uvas de enorme selecção. Interminável e de guarda superior.

- A 14.0%
- E João Portugal Ramos
- P João Portugal Ramos

192

95

10  
08  
07  
05



## Esporão, Private Selection

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Alicante Bouschet e Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso e violáceo. Madeira doce e especiada, frutos silvestres vivos, lácteo, profundo de cacau. Sedoso, texturas ricas e espaciais, conversador e de longa guarda. Superior.

- A 14.5%
- E David Baverstock
- P Esporão

J

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Grand Noir. Granada intenso. Mentolado, frutos silvestres e leve pimento, madeira fresca e especiada. Grande profundidade terrosa. Boca fresca, elegante, espacial, conversadora, tudo para vinho de culto.

- A 13.0%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca

94



193

## Terrenus

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Mineral, madeira fresca e especiada, citrinos e ervas finas, fruta de pomar. Profundo. Aveludado, espacial, corpo rico mas elegante. Longa prova e guarda. Superior.

- A 13.5%
- E Rui Reguinga
- P Rui Reguinga Enologia

94

10  
09



94

10  
09



## Scala Coeli

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Granada retinto e violáceo. Terroso, bagos silvestres ligeiramente compostados, mentas e cacau extreme. Grande, rico, texturas sucrosas, sedosas, glicerinadas. Final longo, conversador.

- A 15.0%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

194

94



## J M, Joaquim Madeira

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Antão Vaz. Amarelo médio. Ameixa branca e alperce, madeira abaunilhada, especiada, pastelaria doce e menta fresca. Expressivo. Cremoso e sucroso, corpo e alongamento cativantes e agregados.

- A 13.5%
- E Joaquim Madeira
- P Casa Agrícola Santana Ramalho

## Terra d'Alter, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Arinto. Amarelo médio. Todas as mentas, verbena, rosa, líchias. Cativante. Boca sucrosa, espacial, fresca, vinho superior.

- A 14.5%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

93



195

## Cortes de Cima, Homenagem a Hans Christian Andersen

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Syrah. Rubi intenso e violáceo. Madeira fresca e tostada, frutos silvestres vivos, pimentas, ainda vinoso. Elegante, sucroso, textura cuidadas e sedosas. Longo e grato.

- A 14.0%
- E Hans Jorgensen
- P Cortes de Cima

93

10



93



## Solar dos Lobos, Grande Escolha

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Granada retinto e violáceo. Madeira da mais fina, com tosta fresca de eucalipto e especiarias doces e apimentadas. Flores e frutos silvestres vivos. Arco longo e espacial, texturas de seda e grande futuro. Taninos conversadores.

- A 14.0%
- E Susana Esteban
- P Silveira e Outros

196

92



## Vila Santa, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Antão Vaz. Amarelo médio. Citrinos confitados, terroso, profundo, leve abaunilhado e fruto de pomar. Sucroso, denso, mastigável, longo e grande na mesa.

- A 13.5%
- E João Portugal Ramos
- P João Portugal Ramos

10

## Quinta do Carmo, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso. Frutos silvestres confitados, terroso, madeira especiada e doce, leve nota floral. Grande, carnudo, texturas ricas e sedosas, sucroso. Persistente e superior.

- A 14.5%
- E Hugo Carvalho e Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa - Vinhos de Portugal

92



08

07

06

05

197

## Herdade dos Grous, Moon Harvested

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Granada intenso e violáceo. Resinas e seiva com frutos silvestres vivos, mentol extreme, cacau e terra presentes. Grande, carnudo, grande na mesa. Final compacto e mordente de taninos de futuro.

- A 14.0%
- E Luís Duarte
- P Monte do Trevo

92



10

09

08

91

09

05



## Herdade da Calada, Baron de B., Reserva

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Casca cítrica entre frutos de pomar, leve seiva e menta, floral com madeira discreta. Sucroso, quase agri-doce, amplo, frescura natural, espacial e longo.

- A 14.5%
- E Eduardo Cardeal
- P BCH

198

91

10

09

08



## Herdade dos Grous, 23 Barricas

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah e Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeira especiada, mentolados, frutos vermelhos vivos, flores e pastelaria doce. Cremoso, arqueado, taninos de grande selecção. Superior.

- A 14.0%
- E Luís Duarte
- P Monte do Trevo

## Esporão AB Alicante Boushet

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Granada opaco e violáceo. Madeira doce de coco, espirituoso, frutos vermelhos e notas de banana. Grande, mastigável, sucroso, perfil australiano fresco. Longo e especiado.

- A 14.5%
- E David Baverstock
- P Esporão

91



199

91

10

09

08

07



## Herdade do Perdigão, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo médio. Tangerina e outros cítricos, terroso, leve pastelaria doce. Expressivo. Elegante, espacial, texturas finas, frescas e conversadoras. Vinho superior.

- A 13.0%
- E David Patrício
- P Herdade do Perdigão

91



## Scala Coeli

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Verdelho. Amarelo médio com leve dourado. Casca cítrica, madeira fresca e especiada, frutos de pomar e tropicais. Terroso. Fresco, volumoso, final muito agregado.

- A 14.0%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

## Herdade das Servas, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2006

Blend Touriga Nacional. (Provado em 2009) Granada intenso. Mentas frescas, frutos silvestres e ameixa preta. Madeira doce e de cedro. Excelente profundidade. Boca elegante, cremosa e fresca. Taninos de longa duração. Vinho de prazer.

- A 15.0%
- E Luís Mira e Tiago Garcia
- P Serrano Mira

90



10  
06

## Inevitável

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Cabernet Sauvignon e Syrah. Granada médio e violáceo. Ameixa preta, leve flor, mentol vivo, couro, madeira discreta de tostados. Elegante, espacial, de dimensão média e grato prolongamento. Taninos de longa duração.

- A 14.0%
- E Bernardo Cabral
- P Casa de Santa Vitória

## Cortes de Cima, Petit Verdot

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Petit Verdot. Granada intenso e violáceo. Seivoso, tostado, café verde, bagos vermelhos vivos. Elegante, fresco natural, de longa conversa e guarda.

- A 14.0%
- E Hans Jorgensen
- P Cortes de Cima

90



200

201

91



90

09  
06



## Herdade do Gamito, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Syrah e Alicante Bouschet. Granada intenso. Achocolatado, confitura dos frutos vermelhos, madeira doce especiada. Terroso e profundo. Grande, sucroso, fresco, com taninos para boa evolução. Toda a mesa.

- A 14.0%
- E Rui Reguinga
- P Gonçalo Aires de Sá da Bandeira

202

90

09  
05



## Esporão, Private Selection

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Blend Sémillon. Amarelo intenso com leve dourado. Amanteigado, mentas extremas, frutos de pomar e leve tropical, madeira doce. Cremoso e agridoce, grande arco e final conversador.

- A 14.5%
- E David Baverstock
- P Esporão

## Quinta do Quetzal, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Trincadeira. Granada intenso. Achocolatado, confitura dos frutos vermelhos, madeira doce especiada. Terroso e profundo. Grande, sucroso, fresco, com taninos para boa evolução. Toda a mesa.

- A 14.0%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal - Sociedade Agrícola

90

09



203

90



## Herdade Grande, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada intenso. Achocolatado, confitura dos frutos vermelhos, madeira doce especiada, menta. Grande, sucroso, soalheiro, guloso, com taninos jovens de boa educação.

- A 14.5%
- E Luís Duarte
- P Herdade Grande

90



## Plansel, Selecta, Touriga Franca

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Touriga Franca. Rubi retinto e violáceo. Resinado e especiaria negra entre tostados, frutos vermelhos vivos, erva doce e matos. Cativante. Amplo, texturas finas e conversadoras, tacto fresco e marcado por taninos de guarda.

- A 15.0%
- E Dorina Lindemann
- P Quinta da Plansel - Soc. Vitivínicola

204

90



## Dona Maria

IG ALENTEJANO, ROSÉ, 2009

Aragonez e Touriga Nacional. Rosa médio. Mentas, fruta tropical e frutos vermelhos. Encantador. Elegante, doce, final médio e muito prazeroso.

- A 12.5%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Tassara Bastos

10

## Quatro Caminhos

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Antão Vaz e Arinto. Amarelo médio. Mineral, leve nota verde antes de fruta cítrica e branca. Grande, sucroso, conversador, vinho superior.

- A 14.0%
- E Nuno Elias
- P Cade

90



205

## Herdade das Servas, Touriga Nacional

IG ALENTEJANO, TINTO, 2006

Touriga Nacional. (Provado em 2009) Granada intenso. Típico de Touriga Nacional, resinados, bergamota e flores, madeira fina de baunilha, cedro e mentol. Ameixa fresca. Mastigável, grande concentração de um corpo muito jovem de acidez e taninos.

- A 14.5%
- E Luís Mira e Tiago Garcia
- P Serrano Mira

89



10

08

07

06

89



## Fonte Mouro, Colheita Seleccionada

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo médio com dourados. Mentas, madeira notada e doce, frutos amarelos de caroço, expressivo. Amplo, refrescante, texturas alongadas, atrevido mas muito bom na mesa.

- A 13.0%
- E Ana Clemente e António Saramago
- P Sociedade Agrícola Monte Novo e Figueirinha

206

89



## Casa de Santa Vitória, Cabernet Sauvignon

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Cabernet Sauvignon. Granada intenso e violáceo. Apimentado, profundo de ameixa preta e bagos. Terroso, atraente. Carnudo, texturas por domar, sucroso, grande na mesa.

- A 14.0%
- E Bernardo Cabral
- P Casa de Santa Vitória

## Portas do Maranhão, Grande Escolha

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada opaco. Madeira doce de coco, frutos vermelhos cativantes, mentas frescas, muito expressivo. Grande, carnudo, marcado para durar por taninos de uva e madeira.

- A 14.5%
- E Frederico Falcão
- P Fundação Abreu Callado

89



207

89



## Outeiro

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Syrah. Granada opaco e violáceo. Madeira doce de coco, espirituoso, ameixa preta e notas de banana. Grande, mastigável, sucroso, perfil australiano fresco.

- A 15.0%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

89



## Esporão V Verdelho

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Verdelho. Amarelo médio e citrino. Madeira doce e fresca, casca cítrica, terroso, pomar, tropical e leve seiva. Amplo, mastigável, final rugoso que combina com boa mesa.

- A 14.0%
- E David Baverstock
- P Esporão

## Casa de Santa Vitória, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Arinto e Chardonnay Amarelo médio. Citrinos confitados, tropical, mentas, leve abaunilhado, amanteigado e tosta. Sucroso, desenho fresco e vibrante, final longo e especiado.

- A 13.0%
- E Bernardo Cabral
- P Casa de Santa Vitória

89



10

09

07

208

89



## Solar dos Lobos, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Syrah. Granada intenso e violáceo. Madeira fresca e especiada, bagos silvestres, esteva, profundo e terroso. Elegante, textura ricas e persistentes. Vinho de guarda.

- A 14.5%
- E Susana Esteban
- P Silveira e Outros

10

## Pêra-Manca

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Antão Vaz e Arinto. Amarelo médio com leve dourado. Fruto de pomar, casca cítrica, madeira fresca, mineral. Elegante, espacial, fresco e longo.

- A 13.5%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

89



09

08

07

06

05

209

89

10  
09  
07  
06



## Malhadinha

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Chardonnay. Amarelo médio com dourados. Alperce, casca cítrica e tropicais. Madeira especiada e leve melado. Sucroso, grande arqueamento, soalheiro, final bem agregado.

- A 14.0%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

210

89



## Quinta do Mouro

IG ALENTEJANO, TINTO, 2006

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio. Terroso, volatilidade de licor de ameixa, aromas tradicionais, alguns frutos vermelhos e mentolados. Arqueado, grande estrutura e espacialidade. Taninos de longa guarda. Conversador e grande de caça.

- A 14.0%
- E Luís Louro e Luís Duarte
- P Miguel de Orduña Viegas Louro

## Escultor

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Trincadeira. Granada intenso. Achocolatado, seivoso, confitura dos frutos vermelhos, madeira especiada. Terroso. Grande, sucroso, com taninos afinados. Agridoce.

- A 14.5%
- E David Patrício
- P Soc. Agrícola da Sossega

89



211

89

08



## Marias da Malhadinha

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio. Volatilidade positiva, licor de ameixa e frutos silvestres, madeira doce e especiada. Elegante, cremoso, texturas de evolução média, presença longa.

- A 14.5%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

89



## Plansel, Selecta, Touriga Nacional

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Achocolatado, ameixa, flores, bergamota cítrica, guloso. Amplo, carnudo, sucroso, muito consensual.

- A 15.0%
- E Dorina Lindemann
- P Quinta da Plansel - Soc. Vitivícola

212

89



## Dona Maria

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Arinto. Amarelo médio e citrino. Manga, pastelaria doce, leve cítrico. Expressivo e cativante. Boca redonda, sucrosa, elegante, vinho maior.

- A 13.0%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Tassara Bastos

## Preta

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Granada intenso e violáceo. Profundo, com potas de bago silvestre, ameixa preta, madeira doce e especiada, terroso. Texturas de cremosidade ideal, tecidos elegantes, taninos maduros mas de alta educação e longa presença.

- A 14.5%
- E António Maçanita
- P Fita Preta Vinhos

89



09

08

07

213

88



## Figueirinha, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Chardonnay. Amarelo médio. Nuance fresca e abaunilhada, frutos de pomar e tropicais. Levemente terroso. Boca arqueada, cremosa, mastigável, elegante e persistente.

- A 12.5%
- E Ana Clemente e António Saramago
- P Sociedade Agrícola Monte Novo e Figueirinha

88



## Herdade de São Miguel, Touriga Franca

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Touriga Franca. Rubi intenso e violáceo. Acholotado, ameixa, flores, doçura alimentar, guloso. Amplo, carnudo, sucroso, muito consensual.

- A 13.8%
- E Nuno Franco e Paula Tordo
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

214

88



## Herdade da Maroteira, Cem Reis, Reserva, Syrah

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah Granada opaco e violáceo. Syrah maduro, com bacon, compota de amoras e morango. Cacau e outros tostados. Boca grande, redonda, sucrosa, com personalidade. Vinho de cortar à faca.

- A 14.0%
- E António Maçanita
- P Michael Brian Mollet

08

## Hobby

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada médio. Madeira fresca e mentolada, terroso, ameixa preta e fruta vermelha ainda viva. Cacau firme. Arqueado, denso, com taninos de longa duração. Vinho gastronómico.

- A 14.0%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P Exquisite Wine

88



215

88



## Cartuxa, Reserva

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio. Seivoso, frutos vermelhos vivos, tosta e mentolado de boa madeira. Grande, texturas especiais. Gastronómico.

- A 14.0%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

10

88



## Planura, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Syrah. Granada intenso. Terroso, tostado e especiado, ainda nos bagos silvestres. Cati-vante. Fresco, elegante, com taninos de longa guarda. Prova grata.

- A** 14.0%
- E** Filipe Sevinate Pinto
- P** Unicer Vinhos

216

88



## Esporão S Syrah

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah Granada opaco e violáceo. Madeira doce de coco, frutos vermelhos, cacau intenso, nota terrosa. Grande, mastigável, sucroso, perfil australiano. Quente.

- A** 14.5%
- E** David Baverstock
- P** Esporão

## Reserva do Comendador

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Fruta tropical, mentas, casca de citrino, ameixa branca, madeira fresca e abaunilhada. Leve seiva. Expressivo. Arqueado, densidade média em linha com o final compacto, acidez natural.

- A** 13.0%
- E** Paulo Laureano e Rita Carvalho
- P** Adega Mayor

88



217

88



## Herdade Grande, Colheita Seleccionada

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Antão Vaz e Arinto. Amarelo médio. Madeira notada, com baunilha e medicinas. Frutos de pomar e algum tropical maduro. Leve melado. Cremoso, arqueado, sucroso, quase adocica-do. Final longo e agridoce. Bom de mesa.

- A** 13.5%
- E** Luís Duarte
- P** Herdade Grande

88

09

08



## Quinta do Quetzal, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo médio. Madeira notada, com baunilha e especiarias. Pomar maduro e fruta tropical. Arqueado, agridoce, volumoso, rico de texturas com final saudoso.

- A 14.0%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal - Sociedade Agrícola

218

88

10

09



## Terrenus, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Grand Noir. Granada retinto. Madeira tostada fina, couro, frutos silvestres vivos, terroso e profundo. Arqueado, carnudo, taninos jovens de grande volume, final alongado.

- A 14.0%
- E Rui Reguinga
- P Rui Reguinga Enologia

## Vinhas da Ira

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Alicante Bouschet. Granada retinto. Frutos silvestres confitados, terroso, madeira especiada e doce, leve nota floral. Grande, carnudo, final de taninos por domar. Melhor na mesa.

- A 14.0%
- E Pedro Hipólito
- P Henrique Uva

88

10

08



219

88

## Adega Cooperativa de Borba, Grande Reserva

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Trincadeira e Alicante Bouschet. Granada retinto e violáceo. Bombom de frutos vermelhos, madeira doce e especiada, mentas. Redondo, amplo, mastigável, sucroso e alongado.

- A 14.5%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba



88



## Mr, Premium

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Alicante Bouschet. Granada intenso e violáceo. Terroso, madeira escura de tosta e especiaria, seivoso e resinado, frutos silvestres vivos e leve couro. Grande, de cortar à faca, final e acabamentos jovens.

- A 14,5%
- E Carlos Rodrigues e Rui Reguinga
- P Sociedade Agrícola D. Diniz

## Herdade do Peso, Colheita

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Blend Aragonez. Granada intenso e violáceo quase retinto. Terroso, notas de frutos vermelhos, leve flor de laranjeira, madeira de cacau e especiaria. Boca mastigável, ampla, interminável. Vinho superior.

- A 14,5%
- E Miguel Pessanha
- P Sogrape Vinhos

88



09

220

88



## Malhadinha

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso e violáceo. Madeira doce e especiada. Cacau, frutos vermelhos vivos, cativante. Boca larga, de texturas medianas e bem proporcionadas. Sucroso, com taninos de boa evolução.

- A 14,5%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

10

09

08

06

## Sexy

IG ALENTEJANO, ROSÉ, 2009

Touriga Nacional e Aragonez. Rosa médio com leve laranja. Frutos vermelhos médios, leve fruta tropical. Cativante. Cremoso, elegante, vinho superior.

- A 13,5%
- E António Maçanita
- P Fita Preta

88



221

88



## Carmim, Alicante Bouschet

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Retinto e violáceo. Madeira doce e de cedro muito bem agregada aos frutos vermelhos maduros. Boca grande, taninos de boa educação, guarda média garantida.

- A 14.0%
- E Rui Veladas
- P Carmim

## Herdade dos Grous, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Alicante Bouschet. Granada médio e violáceo. Tostados, mentolados fortes, fruta vermelha, muito especiado. Boca mais longa que larga, bem educada, consensual.

- A 14.0%
- E Luís Duarte
- P Monte do Trevo

87



10

08

07

06

222

87



## Alfaraz, Touriga Nacional

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada médio e violáceo. Aroma com Touriga Nacional, floral, cítrico de bergamota, ameixa, madeira fresca. Boca elegante, fresca, com a irreverência da juventude dos taninos. Bom de mesa.

- A 13.5%
- E Pedro Hipólito
- P Henrique Uva

10

## HDL, Touriga Nacional

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Todo o esplendor floral da Touriga Nacional. Nota resinosa discreta e ameixa preta, por entre tostados. Boca amável, do Sul, rica de espírito, com taninos jovens.

- A 14.5%
- E António Saramago
- P Sociedade Agrícola Herdade dos Lagos

87



223

87

10  
07



## Conde d'Ervideira, Reserva

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Mentas, pastelaria doce, casca cítrica e algum tropical. Expressivo, cremoso e sucroso, algo linear mas de qualidade superior.

- A 14.0%
- E Nélsion Rolo
- P Ervideira, Soc. Agrícola

224

87



## Mouras de Arraiolos, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Pastelaria doce, mentas, frutas amarelas de caroço e tropicais. Aromas de madeira na boca sucrosa, de desenho fresco e longo. Amplitude média.

- A 13.5%
- E Jaime Quendera
- P Adega das Mouras de Arraiolos

## Arinto da Peceguina

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Arinto Amarelo médio e citrino. Fruto cítrico, leve pastelaria doce e fruta tropical. Madeira fresca. Boca muito fresca, sucrosa, desenho atrevido, gastronómico e de boa guarda.

- A 14.0%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova SA

87



225

## Montes Claros, Garrafeira

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Blend Trincadeira. Granada intenso e violáceo. Profundo de frutos vermelhos e ameixa preta. Madeira fresca e especiada. Bálsamos extremes. Cativante. Amplo, taninos de boa educação, ainda jovens. Longo e agridoce.

- A 14.0%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

87

10



87



## Touriga Nacional da Peceguina

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Touriga Nacional Granada intenso e violáceo. Flor de laranjeira, frutos vermelhos, madeira doce e especiada. Grande, mastigável, longo e com grato desenho fresco.

- A 14.0%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

226

87



## Cabernet Sauvignon da Peceguina

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon Granada intenso. Acholotado, pimento vermelho, mentolado extremo, madeira especiada. Grande, mastigável, longo e com grato desenho fresco.

- A 14.0%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

## Vidigueira, Cinquentenário

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Aragonez (Tinta Roriz) e Trincadeira. Granada médio. Mentolado extremo, frutos vermelhos levemente compotados, terroso, madeira especiada. Boca elegante, espacial, longa e de grande mesa.

- A 14.5%
- E João Melícias
- P Adega Cooperativa Vidigueira, Cuba e Alvito

87



227

87



## .Beb

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Alicante Bouschet. Granada médio e violáceo. Notas florais, de madeira fresca e doce, bagos vermelhos e ameixa. Muito cativante. Boca sedosa, arqueada, conversadora. Vinho superior.

- A 14.0%
- E Susana Esteban
- P Tiago Mateus Cabaço e Cabaço

87



## Monte da Ravasqueira

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Viognier. Amarelo claro e citrino. Pastelaria doce, nota mineral antes de fruta cítrica e tropical. Fino. Elegante, frescura correcta, sucroso e longo. Vinho maior.

- A 13.5%
- E Carlos Rodrigues e Rui Reguinga
- P Soc. Agr. D. Diniz

## HFP, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Touriga Nacional. Granada médio. Intenso de apimentados e ameixa. Madeira fresca e doce. Expressivo. Boca ampla, sedosa, fresca, com longa vida. Prazeroso.

- A 14.5%
- E António Ventura
- P Herdade Fonte Paredes

87



## Dona Maria

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Aragonez. Granada médio. Pimentos, madeira doce e fresca, ameixa preta e bago silvestre. Expressivo. Sucroso, textura aveludada e espacial. Longo e nobre.

- A 14.0%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Tassara Bastos

## Reguengos, Reserva

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Arinto e Antão Vaz. Amarelo médio. Tostados presentes com notas de baunilha e moka. Ameixa e frutos brancos. Expressivo. Fresco, redondo, cremoso, final agridoce.

- A 13.5%
- E Rui Veladas
- P Carmim

87



87



## Rapariga da Quinta, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Syrah. Granada intenso e violáceo. Madeira fresca e resinada, notas lácteas, ameixa preta e bagos, terroso. Arqueado, texturas médias e vibrantes. Final austero, agridoce, com vocação de mesa.

- A 14.5%
- E Luís Duarte
- P Luis Duarte Vinhos

230

86



## Guadalupe, Selection

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo palha médio. Melados e confituras de pera e melão, mineral, madeira discreta. Cremoso, frescura bem agregada, textura de boa mesa.

- A 13.0%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal - Sociedade Agrícola

## Hereditas

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Arinto. Amarelo médio citrino, leve tomateiro, madeira fresca e doce bem integrada, citrino e pomar branco. Arqueado, elegante, sucroso, frescura atrevida que suporta o prolongamento notado.

- A 13.0%
- E Orlando Xarepe
- P Hereditas

86



231

86



## Olho de mocho, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Antão Vaz. Amarelo claro e citrino. Casca cítrica, nota química passageira, apetrolado mineral, frutos brancos e leve oxidação doce. Denso e elegante, conversador, com acidez perfeita. Longo e grato.

- A 13.5%
- E Catarina Vieira e António Ventura
- P Herdade do Rocim

86



## Herdade de São Miguel, Escolha dos Enólogos

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Blend Touriga Franca. Granada intenso e violáceo. Sucroso, mesmo adocicado, frutos vermelhos, leve apimentado e com especiaria. Boca redonda, muito jovem e bem desenhada. Final médio de taninos maduros.

- A 13.5%
- E Nuno Franco e Paula Tordo
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

232

86



## Vega

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Alicante Bouschet. Granada médio. Mentolado extreme, complexidade de couro com ameixa-passa. Boca elegante, austera, fresca, com final médio.

- A 13.5%
- E José Neiva Correia
- P DFJ - Vinhos

## Guadalupe, Selection

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso. Mentolado, frutos vermelhos viçosos, madeira fresca e especiada. Comercial. Boca arqueada, Bem desenhada, com taninos de uva e madeira que ampliam a linearidade do vinho.

- A 14.0%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal - Sociedade Agrícola

86



233

## Herdade Paço do Conde, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Syrah. Granada médio. Madeira doce e especiada, ameixa passa, confituras e leve nota seivosa. Elegante, acetinado, pronto a agradar.

- A 14.0%
- E Rui Reguinga
- P Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana

86

10



86



## Vila Santa, Reserva

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio e violáceo. Ameixa preta, leve flor, mentol vivo, madeira discreta de tostados. Redondo, de dimensão média e grato prolongamento. Consensual.

- A 14.0%
- E João Portugal Ramos
- P João Portugal Ramos

234

86



## Cartuxa

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Antão Vaz e Arinto. Amarelo médio e citrino. Levemente seivoso, madeira discreta e fresca, cítrico e menos tropical. Sucroso, elegante, com acabamento médio.

- A 13.0%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

10

09

## Solar dos Lobos, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Chardonnay. Amarelo palha claro. Floral, pastelaria doce, maçã e fruta tropical, expressivo. Denso, sucroso, acidez refrescada, final apenas médio.

- A 14.0%
- E Susana Esteban
- P Silveira e Outros Lda

86



235

## Esporão, Reserva

DO ALENTEJO, BRANCO, 2009

Blend Antão Vaz. Amarelo médio com dourados. Madeira doce e mentas, pomar maduro, tropical, pólen. Consensual. Redondo, sucroso, textura de algum volume. Comercial.

- A 14.5%
- E David Baverstock
- P Esporão SA

86

10

08

07



86

10  
09  
07



## Herdade dos Grous, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Demasiado doce, mentas e infusões, alperce. Madeira de baunilha. Arqueado, sucroso, bem trabalhado. Ligeira falha de frescura natural.

- A 14.5%
- E Luís Duarte
- P Monte do Trevo

236

86



## Adega de Borba, Premium

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Blend Trincadeira. Granada médio. Apimentado, madeira bem desenhada, com especiaria e cacau. Ameixa preta e cereja. Terroso e profundo. Boca de densidade média, frescura desenhada com atrevimento.

- A 14.0%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

## Monte Seis Reis, Syrah

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Syrah. Granada intenso. Achocolatado, confitura dos frutos vermelhos. Terroso e profundo. Grande, sucroso, com taninos para boa evolução.

- A 14.5%
- E Luís Ramos de Carvalho
- P Sociedade Agrícola Monte Seis Reis

86



237

86

07



## Conde d'Ervideira, Reserva

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Blend Trincadeira. Granada médio e violáceo. Tostados presentes, apimentado e frutos vermelhos ainda vivos. Boca elegante, frescura bem desenhada, final médio.

- A 13.0%
- E Néelson Rolo
- P Ervideira, Soc. Agrícola

86



## Ravasqueira Flavours, Petit Verdot

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Petit Verdot. Granada opaco e violáceo. Seivoso, madeira fresca e especiada, terroso, bagos silvestres. Elegante, taninos de longevidade, conjunto por agregar, melhor na mesa.

- A 14.0%
- E Rui Reguinga
- P Soc. Agrícola D. Diniz

## Reguengos, Reserva

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio. Resinado, tosta fresca antes de ameixa preta e bagos. Sucroso, elegante, frescura ideal, longo e muito bom de mesa.

- A 14.0%
- E Rui Veladas
- P Carmim

86



238

86



## Esporão TN Touriga Nacional

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Flores de Touriga Nacional, confitura de ameixa preta, madeira fresca e especiada, nota de doce de laranja. Aveludado, texturas ricas e taninos finos e maduros.

- A 14.5%
- E David Baverstock
- P Esporão SA

07

## Senses, Syrah

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Syrah. Granada opaco e violáceo. Cacau extreme, frutos vermelhos, madeira fresca e tostada. Grande, mastigável, sucroso, taninos austeros de boa guarda.

- A 14.5%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

86



239

86



## Montefino, Reserva

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Blend Arinto. Amarelo claro e citrino. Fruta de pomar, mineral, leve pastelaria doce e menta. Adocicado, redondo, cativante.

- A 12.5%
- E Francisco Fino
- P Francisco B. Fino - Soc. Agrícola

## Vidigueira, Cinquentenário

ALENTEJO DOC, BRANCO, 2009

Antão Vaz e Perrum. Amarelo médio dourado. Leve oxidação que lembra whisky. Laranja confitada, madeira especiada. Denso, fresco, longo. Vinho de amor e ódio.

- A 13.5%
- E João Melícias
- P Adega Cooperativa Vidigueira, Cuba e Alvito

86



240

86



## Antão Vaz da Peceguina

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Casca cítrica entre frutos de pomar, leve seiva e menta, madeira discreta. Sucroso, amplo, frescura acertada, final agregado.

- A 13.5%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

241

86



## Mouras de Arraiolos, Grande Escolha

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Blend Alicante Bouschet. Granada médio e violáceo. Profundo de frutos vermelhos, especiaria e bálsamos frescos. Madeira tostada. Amplo, taninos de boa educação, ainda jovens. Proporções médias.

- A 14.0%
- E Jaime Quendera
- P Adega das Mouras de Arraiolos

86

10  
09  
08



## Horta da Palha, Touriga Nacional

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Seivoso, tostado de cacau, leve floral, bagos vermelhos vivos. Grande, mastigável, fresco natural, taninos de longa guarda.

- A 14.0%
- E Frederico Falcão
- P Fundação Abreu Callado

242

86



## Mingorra

MESA, BRANCO, 2009

Sémillon. Amarelo médio com leve dourado. Maçã madura, outros pomares, pólen e leve caramelo e cola. Madeira doce. Adocicado, bom arco, mas longo do que largo, frescura irreverente mas bem-vinda.

- A 14.0%
- E Pedro Hipólito
- P Henrique José de la Puente Sancho Uva

## Fita Preta

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada intenso e violáceo. Pastelaria doce, chocolate, madeira fresca, alicorado de ameixa, terroso. Sedoso, grande, final médio.

- A 14.5%
- E António Maçanita
- P Fita Preta Vinhos

86



243

## ACR, Reserva

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Blend Trincadeira. Granada intenso e violáceo. Frutos vermelhos confitados, profundo, madeira nobre, flores, expressivo. Amplo, arqueado, com vida larga.

- A 14.0%
- A Pedro Hipólito
- P Adega Cooperativa de Redondo

86





HENRIQUES  
AND  
HENRIQUES

Henriques & Henriques-Vinhos, S.A.

Av. da Autonomia, 10  
9300-138 Câmara de Lobos

Madeira – Portugal

Tel: +351 291 941 551

Fax: +351 291 941 590

Email: [heh@henriquesehenriques.pt](mailto:heh@henriquesehenriques.pt)

<http://henriquesehenriques.pt>

Seja responsável. Beba com moderação.



WINE & COUNTRY HOUSE

DEIXE-SE GUIAR PELOS SENTIDOS

PARA BEBER COM ARTE



[www.ilex-vinhos.pt](http://www.ilex-vinhos.pt)



[www.herdadedosobroso.pt](http://www.herdadedosobroso.pt)  
t.: +351 284 456 116



ALGARVE

247

# ALGARVE

## Solo

São três as zonas que compõem o Algarve: a Norte, a Serra ergue-se dividida em acidentes geográficos com 100-600m e maciços de rochas magmáticas até 902m. A Sul, o Barrocal - uma zona acidentada com vales declivosos onde sobressaem algumas cumeadas - apresenta altitudes de 100-300m e, rumo à zona costeira, o solo do Litoral é pouco acidentado e com uma altitude inferior a 100m.

Solos mediterrânicos vermelhos de calcário coloreem o Interior e solos amarelos de arenitos e marga pontuam o Litoral.

## Clima

Destino turístico de eleição, o Algarve apresenta uma zona de veraneio com clima mediterrânico, influenciada pela agitação marítima.

## Vinha

Apesar de, nos tintos, a casta Negra Mole imperar na vinha velha, os vinhos DOC são marcados pela dominância de Trincadeira e Castelão e, nos brancos, a Síria, a Arinto e a Malvasia Fina lideram. Os projectos mais recentes, apostando em “vinha ao alto”, elegem a tinta Aragonês, a Touriga Nacional e a branca Verdelho, fundindo-as com as castas internacionais mais prestigiadas como Chardonnay e Syrah.

## Homem

Aquando da ocupação muçulmana, mais do que plantar a vinha, os árabes exportavam o vinho produzido e, após a Reconquista, os cristãos reforçaram a produção e economia vitivinícola algarvias.

Mais próximo dos nossos dias, a distinção de Denominação de Origem atribuída às Sub-Regiões de Lagos, Lagoa, Portimão e Tavira sublinhou a importância da produção ali desenvolvida.

Numa perspectiva analítica, a pressão urbanística acabou por dissolver algumas destas zonas e, actualmente, apenas dois produtores representam comercialmente a região: os “DOC Portimão” e os “DOC Lagoa”. A designação “Regional Algarve” - que incorpora uvas plantadas em

todo o distrito de Faro - é, provavelmente, a maior e melhor proposta de vinhos algarvios em união com castas internacionais.



91



## Vida Nova, Reserva, Syrah & Aragonez

REG. ALGARVE, TINTO, 2008

Syrah e Aragonez (Tinta Roriz). Granada médio a intenso e violáceo. Madeira tostada e especiada, cacau muito presente, notas de Syrah, leve bacon e frutos vermelhos vivos. Nota mentolada. Amplo, textura ricas e amáveis, taninos de fina educação ainda jovens. Espirituoso e bom de mesa.

- A** 14.5%
- E** Max Birch e David Baverstock
- P** Adega do Cantor

250

90



## Vida Nova

REG. ALGARVE, ROSÉ, 2009

Syrah e Aragonez (Tinta Roriz). Granada agudo com violáceos. Frutos vermelhos médios, leve apimentado, torrada e pastelaria doce. Sucroso, denso, texturas ricas, desenho de vocação gastronómica. Longo.

- A** 13.5%
- E** Max Birch e David Baverstock
- P** Adega do Cantor

## Barranco Longo, Grande Escolha

REG. ALGARVE, BRANCO, 2009

Blend Sauvignon Blanc. Amarelo médio. Expressivo na folha do tomateiro, cítrico, leve lácteo e pastelaria doce. Fruta tropical. Cremoso, bem arqueado, com corpo e acabamento médios e agregados. Bom de mesa.

- A** 13.0%
- E** Rui Virgínia
- P** Q B L Unipessoal

88



10

08

251

## Barranco Longo

REG. ALGARVE, ROSÉ, 2009

Blend Aragonez (Tinta Roriz). Granada agudo. Frutos vermelhos vivos, leve laranja confitada e pastelaria doce. Sucroso e denso, frescura bem acertada. Bom na mesa.

- A** 12.7%
- E** Rui Virgínia
- P** Q B L Unipessoal

88



10

09

87

10



## Barranco Longo, Reserva

REG. ALGARVE, TINTO, 2008

Blend Alicante Bouschet. Granada intenso e violáceo. Terroso, frutos silvestres, cacau, tostados, especiaria apimentada. Amplo, carnudo, sucroso, quase agri-doce, ainda por domar. Bom na mesa.

- A 14.5%
- E Rui Virgínia
- P Q B L Unipessoal

252

86



## Vida Nova, Verdelho & Arinto

REG. ALGARVE, BRANCO, 2009

Verdelho e Arinto. Amarelo claro e citrino. Leve melado, mais tropical do que cítrico e maçã, pastelaria doce. Agri-doce, redondo, mais longo do que largo.

- A 14.0%
- E Max Birch e David Baverstock
- P Adega do Cantor

## Barranco Longo, Reserva, Alicante Bouschet

REG. ALGARVE, TINTO, 2008

Alicante Bouschet. Granada intenso e violáceo. Floral, frutos vermelhos a confitar, madeira adocicada, chocolate. Lembra Vintage. Arqueado, sedoso, sucroso, final de taninos dominantes.

- A 14.6%
- E Rui Virgínia
- P Q B L Unipessoal

86

10



253

# Consultores de Comunicação



Rua Fernando Namora, Zona 3 Lt 18 – 4ºG  
Metropolitan Business Center  
2675 – 487 Odivelas  
Tlm. (+351) 927 975 760  
Fax. (+351) 219 324 927  
E-mail: geral@aquibeira.com  
Web: www.aquibeira.com

Consultoria Estratégica | Assessoria de Imprensa | Relações Públicas |  
Produção/Edição de Conteudos | Organização de Eventos | Formação | Clipping

## Arte vínho Eventos

Os nossos vinhos são razão mais do que suficiente para visitar a mais premiada adega do Algarve, mas quando visita a Quinta dos Vales você disfruta de muito mais: um mundo em que o vinho e a arte, a boa comida e todo o tipo de eventos se juntam num só.

- Provas de vinho com tapas ou menus de 3-5 pratos
- Reuniões corporativas • A maior exposição de escultura do Algarve • 22 quartos em casas rurais restauradas
- Organize o seu aniversário / casamento / evento ou deixe-nos fazê-lo por si

Tel. (+351) 282 431 036  
[www.quintadosvales.eu](http://www.quintadosvales.eu)



# ÍNDICE

## ÍNDICE 24 MELHORES



97	2009	Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho	Minho	Branco	24
96	2007	Duas Quintas, Reserva Especial	T. Douro	Tinto	78
96	2008	Marquês de Borba, Reserva	Alentejo	Tinto	192
96	2008	Quinta da Romaneira, Reserva	T. Douro	Tinto	79
96	2008	Quinta do Vallado, Reserva, Field Blend	T. Douro	Tinto	78
95	2008	Batuta	T. Douro	Tinto	79
95	2007	Esporão, Private Selection	Alentejo	Tinto	192
95	2009	Meruge	T. Douro	Branco	81
95	2008	Pintas	T. Douro	Tinto	80
95	2008	Quinta do Vale Meão	T. Douro	Tinto	80
94	2008	CC Campolargo	B. Bairradinas	Tinto	44
94	2008	Charme	T. Douro	Tinto	82
94	2009	Chocapalha, Reserva	Lisboa	Branco	56
94	2008	Chryseia	T. Douro	Tinto	83
94	2009	Cottas, Reserva	T. Douro	Branco	81
94	2007	J	Alentejo	Tinto	193
94	2009	J M, Joaquim Madeira	Alentejo	Branco	194
94	2009	Muros de Melgaço, Alvarinho	Minho	Branco	24
94	2008	Quinta da Fonte do Ouro, Reserva	Dão Beirão	Tinto	131
94	2009	Quinta de Foz de Arouce	Dão Beirão	Branco	130
94	2007	Quinta de Lemos	Dão Beirão	Tinto	130
94	2008	Scala Coeli	Alentejo	Tinto	194
94	2009	Terrenus	Alentejo	Branco	193
94	2007	Três Bagos, Grande Escolha	T. Douro	Tinto	82

## ÍNDICE CLASSIFICAÇÃO



93	2008	Casa Cadaval, Vinhas Velhas, Trincadeira	Tejo	Tinto	156
93	2008	Cortes de Cima, Homenagem a Hans Christian Andersen	Alentejo	Tinto	195
93	2009	D. Graça, Reserva, Vinhas Antigas	T. Douro	Branco	83
93	2008	Domingos Damasceno de Carvalho, Reserva Kol de Carvalho	P. Setúbal	Tinto	174
93	2009	Malo Platinum, Reserva	P. Setúbal	Branco	174
93	2009	Maritávora, Reserva	T. Douro	Branco	84
93	2009	Muros Antigos, Alvarinho	Minho	Branco	25
93	2004	Quinta da Falorca, Lagar, Reserva	Dão Beirão	Tinto	131
93	2009	Quinta de Simaens	Minho	Branco	25
93	2006	Quinta do Perdigão, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	132
93	2008	Solar dos Lobos, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	196
93	2009	Terra d'Alter, Reserva	Alentejo	Branco	195
92	2007	Abandonado	T. Douro	Tinto	85
92	2009	Campolargo, Cercial	B. Bairradinas	Branco	45
92	2009	Condessa de Santar	Dão Beirão	Branco	132
92	2008	Different Red	Tejo	Tinto	156
92	2007	Ex Aequo	Lisboa	Tinto	58
92	2009	Grande Follies	B. Bairradinas	Branco	45
92	2008	Herdade dos Grous, Moon Harvested	Alentejo	Tinto	197
92	2009	Luís Pato, Vinha Formal	B. Bairradinas	Branco	44
92	2009	Morgado de Santa Catherina	Lisboa	Branco	57
92	2005	Quinta da Falorca, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	133
92	2009	Quinta do Boiçã, Reserva, Arinto	Lisboa	Branco	56

92	2007	Quinta do Carmo, Reserva	Alentejo	Tinto	197
92	2006	Quinta do Monte D'Oiro, Reserva	Lisboa	Tinto	57
92	2009	Redoma, Reserva	T. Douro	Branco	84
92	2009	Vila Santa, Reserva	Alentejo	Branco	196
91	2009	Altitude, Quinta de Pinhanços	Dão Beirão	Branco	133
91	2009	Aneto, Reserva	T. Douro	Branco	86
91	2005	Casa da Ínsua, Reserva	Dão Beirão	Tinto	134
91	2009	Contacto, Alvarinho	Minho	Branco	27
91	2007	D. Graça, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	86
91	2007	Dona Berta, Grande Escolha	T. Douro	Tinto	87
91	2008	Duorum, Reserva, Vinhas Velhas	T. Douro	Tinto	89
91	2009	Encontro 1	B. Bairradinas	Branco	46
91	2008	Esporão AB Alicante Boushet	Alentejo	Tinto	199
91	2009	Herdade da Calada, Baron de B., Reserva	Alentejo	Branco	198
91	2009	Herdade do Perdigão, Reserva	Alentejo	Branco	199
91	2008	Herdade dos Grous, 23 Barricas	Alentejo	Tinto	198
91	2008	Ikon, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	157
91	2007	Inevitável	Alentejo	Tinto	200
91	2007	Margem Antigas, Reserva	T. Douro	Tinto	88
91	2009	Morgadio da Torre, Alvarinho	Minho	Branco	26
91	2007	Palácio da Bacalhôa	P. Setúbal	Tinto	175
91	2008	Pasmados	P. Setúbal	Tinto	175
91	2009	Quinta de Carapeços, Espadeiro	Minho	Rosé	27
91	2009	Quinta de Ventozelo	T. Douro	Branco	89
91	2009	Quinta do Cerrado, Encruzado	Dão Beirão	Branco	134
91	2008	Quinta do Crasto, Reserva, Vinhas Velhas	T. Douro	Tinto	85
91	2008	Quinta do Noval	T. Douro	Tinto	87
91	2009	Rolan, Alvarinho	Minho	Branco	26
91	2009	Scala Coeli	Alentejo	Branco	200
91	2008	Vale do Tua	T. Douro	Tinto	88
91	2008	Vida Nova, Reserva, Syrah & Aragonez	Algarve	Tinto	250

91	2008	Viúva Gomes	Lisboa	Branco	58
90	2008	Baton	T. Douro	Tinto	94
90	2007	Berardo, Reserva Familiar	P. Setúbal	Tinto	176
90	2008	Borges, Reserva	T. Douro	Tinto	93
90	2009	Casa da Tojeira	Minho	Tinto	29
90	2008	Cortes de Cima, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	201
90	2007	D. Graça, Escolha, Virgílio Loureiro	T. Douro	Tinto	91
90	2009	Dona Berta, Reserva, Vinha Centenária	T. Douro	Branco	91
90	2009	Dona Berta, Reserva, Vinhas Velhas, Rabigato	T. Douro	Branco	90
90	2009	Dona Maria	Alentejo	Rosé	204
90	2009	Esporão, Private Selection	Alentejo	Branco	202
90	2008	Falcoaria, Alicante Bouschet	Tejo	Tinto	157
90	2006	Herdade das Servas, Reserva	Alentejo	Tinto	201
90	2007	Herdade do Gamito, Reserva	Alentejo	Tinto	202
90	2007	Herdade Grande, Reserva	Alentejo	Tinto	203
90	2008	Marco Velho, Escolha	Lisboa	Tinto	59
90	2008	Maritávora, Reserva	T. Douro	Tinto	92
90	2009	Paço dos Cunhas de Santar, Vinha do Contador	Dão Beirão	Branco	135
90	2008	Pedra Cancela	Dão Beirão	Tinto	137
90	2008	Pintas, Character	T. Douro	Tinto	94
90	2008	Plansel, Selecta, Touriga Franca	Alentejo	Tinto	204
90	2009	Quatro Caminhos	Alentejo	Branco	205
90	2008	Quinta da Fata, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	136
90	2008	Quinta da Fronteira, Grande Escolha	T. Douro	Tinto	95
90	2009	Quinta de Gomariz, Loureiro	Minho	Branco	29
90	2007	Quinta de Lemos, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	136
90	2008	Quinta do Monte D'Oiro, Madrigal	Lisboa	Branco	59
90	2007	Quinta do Portal, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	92
90	2007	Quinta do Quetzal, Reserva	Alentejo	Tinto	203
90	2009	Quinta dos Abibes, Sublime	B. Bairradinas	Branco	46
90	2009	Quinta dos Carvalhais, Encruzado	Dão Beirão	Branco	135

90	2008	Redoma	T. Douro	Tinto	93
90	2009	Soalheiro, Alvarinho	Minho	Branco	30
90	2009	Solar de Serrade, Alvarinho	Minho	Branco	28
90	2008	Talentvs	T. Douro	Tinto	90
90	2009	Tormes	Minho	Branco	28
90	n.d.	Triunvirato N.º 2	B. Bairradinas	Tinto	47
90	2009	Vale D'Algares	Tejo	Branco	159
90	2008	Vale D'Algares, Selection	Tejo	Tinto	158
90	2009	Vale D'Algares, Selection	Tejo	Branco	158
90	2009	Vida Nova	Algarve	Rosé	250
89	2008	Adega de Pegões, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	177
89	2008	Adega de Pegões, Trincadeira	P. Setúbal	Tinto	177
89	2007	Altitude, Quinta de Pinhanços	Dão Beirão	Tinto	138
89	2009	Borges, Reserva	Dão Beirão	Branco	138
89	2007	Calda Bordaleza	B. Bairradinas	Tinto	48
89	2007	Casa de Santa Vitória, Cabernet Sauvignon	Alentejo	Tinto	206
89	2009	Casa de Santa Vitória, Reserva	Alentejo	Branco	209
89	2008	Casa Ermelinda Freitas, Syrah	P. Setúbal	Tinto	178
89	2009	Castello D'Alba, Vinhas Velhas	T. Douro	Branco	102
89	2008	Cottas, Reserva	T. Douro	Tinto	123
89	2009	Dona Maria	Alentejo	Branco	212
89	2009	Duas Quintas, Reserva	T. Douro	Branco	96
89	2007	Escultor	Alentejo	Tinto	211
89	2009	Esporão V Verdelho	Alentejo	Branco	208
89	2009	Follies, Alvarinho	Minho	Branco	33
89	2009	Fonte Mouro, Colheita Seleccionada	Alentejo	Branco	206
89	2008	Grandes Quintas, Reserva	T. Douro	Tinto	95
89	2006	Herdade das Servas, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	205
89	2009	Malhadinha	Alentejo	Branco	210
89	2007	Marias da Malhadinha	Alentejo	Tinto	211

89	2008	Munda, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	139
89	2007	Ninfa, Single Vineyard	Tejo	Tinto	159
89	2008	Outeiro	Alentejo	Tinto	207
89	2008	Passadouro, Reserva	T. Douro	Tinto	98
89	2009	Pêra-Manca	Alentejo	Branco	209
89	2008	Plansel, Selecta, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	212
89	2008	Poeira	T. Douro	Tinto	99
89	2008	Portas do Maranhão, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	207
89	2007	Preta	Alentejo	Tinto	213
89	2009	Quinta da Bacalhôa	P. Setúbal	Branco	176
89	2008	Quinta da Leda	T. Douro	Tinto	97
89	2009	Quinta da Romaneira	T. Douro	Rosé	102
89	2009	Quinta de Alderiz, Alvarinho, Colheita Seleccionada	Minho	Branco	32
89	2009	Quinta de Carapeços, Alvarinho & Trajadura	Minho	Branco	30
89	2009	Quinta de La Rosa	T. Douro	Branco	101
89	2008	Quinta de Soalheiro, Reserva, Alvarinho	Minho	Branco	31
89	2009	Quinta do Cardo, Síria	Dão Beirão	Branco	137
89	2008	Quinta do Infantado, Reserva	T. Douro	Tinto	100
89	2006	Quinta do Mouro	Alentejo	Tinto	210
89	2009	Quinta do Ortigão, Sauvignon E Bical	B. Bairradinas	Branco	47
89	2007	Quinta do Sagrado	T. Douro	Tinto	100
89	2005	Quinta Dona Leonor, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	99
89	2008	Quinta Nova de N.ª Senhora do Carmo, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	98
89	2008	Quinta Vale D. Maria	T. Douro	Tinto	97
89	2008	Quinta Vale de Fornos, Cabernet Sauvignon, Grande Escolha	Tejo	Tinto	160
89	2009	Rolan, Colheita Seleccionada, Alvarinho	Minho	Branco	31
89	2005	São Domingos, Garrafeira	B. Bairradinas	Tinto	48
89	2008	Solar dos Lobos, Reserva	Alentejo	Tinto	208

89	2009	Terra a Terra, Reserva	T. Douro	Branco	96
89	2008	Vale D'Algares, D	Tejo	Tinto	160
89	2009	Vinha Antiga, Escolha, Alvarinho	Minho	Branco	32
88	2007	Adega Cooperativa de Borba, Grande Reserva	Alentejo	Tinto	219
88	2008	Altano, Reserva	T. Douro	Tinto	105
88	2009	Barranco Longo	Algarve	Rosé	251
88	2009	Barranco Longo, Grande Escolha	Algarve	Branco	251
88	2008	C V	T. Douro	Tinto	104
88	2009	Cabriz, Encruzado	Dão Beirão	Branco	139
88	2008	Carmim, Alicante Bouschet	Alentejo	Tinto	222
88	2007	Cartuxa, Reserva	Alentejo	Tinto	215
88	2009	Cunha Martins	Dão Beirão	Branco	141
88	2009	D. Graça, Viosinho, Reserva	T. Douro	Branco	109
88	2008	DFJ, Caladoc & Alicante Bouschet	Lisboa	Tinto	61
88	2009	Elipse	T. Douro	Branco	107
88	2008	Esporão S Syrah	Alentejo	Tinto	216
88	2009	Figueirinha, Reserva	Alentejo	Branco	213
88	2007	Follies, Touriga Nacional	B. Bairradinas	Tinto	49
88	2008	Herdade da Maroteira, Cem Reis, Reserva, Syrah	Alentejo	Tinto	214
88	2009	Herdade de São Miguel, Touriga Franca	Alentejo	Tinto	214
88	2007	Herdade do Peso, Colheita	Alentejo	Tinto	221
88	2009	Herdade Grande, Colheita Seleccionada	Alentejo	Branco	217
88	2007	Hobby	Alentejo	Tinto	215
88	2008	Malhadinha	Alentejo	Tinto	220
88	2008	Marka, Reserva	T. Douro	Tinto	106
88	2007	Mr, Premium	Alentejo	Tinto	220
88	2009	Muros Antigos, Escolha, Loureiro	Minho	Branco	34
88	2007	Picos do Couto, Reserva	Dão Beirão	Tinto	142
88	2007	Planura, Reserva	Alentejo	Tinto	216

88	2008	Quinta da Fonte do Ouro, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	140
88	2007	Quinta da Gaivosa, Vinha de Lordelo	T. Douro	Tinto	104
88	2009	Quinta da Lagoalva, Talhão I	Tejo	Branco	161
88	2009	Quinta das Lamelas, Reserva	T. Douro	Branco	107
88	2009	Quinta de Arcossó, Reserva	T. Douro	Branco	108
88	2008	Quinta de Carapeços, Reserva	Minho	Branco	33
88	2005	Quinta de Roriz, Reserva	T. Douro	Tinto	103
88	2008	Quinta de S. José	T. Douro	Tinto	106
88	2008	Quinta de Ventozelo, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	105
88	2009	Quinta do Cerrado, Malvasia Fina	Dão Beirão	Branco	141
88	2009	Quinta do Gradil, Reserva	Lisboa	Branco	60
88	2007	Quinta do Monte D'Oiro, Syrah	Lisboa	Tinto	61
88	2009	Quinta do Perdigão	Dão Beirão	Rosé	140
88	2008	Quinta do Pinto	Lisboa	Branco	60
88	2009	Quinta do Quetzal, Reserva	Alentejo	Branco	218
88	2009	Quinta do Valdoeiro	B. Bairradinas	Branco	49
88	2009	Quinta do Vallado, Reserva	T. Douro	Branco	103
88	2009	Quinta Lagoalva de Cima, Reserva, Arinto & Chardonnay	Tejo	Branco	161
88	2009	Reserva do Comendador	Alentejo	Branco	217
88	2009	Sexy	Alentejo	Rosé	221
88	2007	Só, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	178
88	2009	Tapada dos Monges, Alvarinho	Minho	Branco	34
88	2007	Terrenus, Reserva	Alentejo	Tinto	218
88	2009	V Z	T. Douro	Branco	108
88	2007	Vinhas da Ira	Alentejo	Tinto	219
87	2008	. Beb	Alentejo	Tinto	227
87	2008	Adega de Pegões, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	181
87	2008	Alfaraz, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	222

87	2009	Arinto da Peceguina	Alentejo	Branco	61
87	2009	Ázeo, Reserva	T. Douro	Branco	111
87	2008	Barranco Longo, Reserva	Algarve	Tinto	252
87	2007	Borges, Colheita Tardia	Dão Beirão	Branco	142
87	2008	Cabernet Sauvignon da Peceguina	Alentejo	Tinto	226
87	2008	Casa Ermelinda Freitas, Cabernet Sauvignon	P. Setúbal	Tinto	181
87	2008	Casa Ermelinda Freitas, Trincadeira	P. Setúbal	Tinto	179
87	2007	Castelinho, Premium	T. Douro	Tinto	115
87	2009	Catarina	P. Setúbal	Branco	179
87	2007	Chrestus	T. Douro	Tinto	110
87	2009	Clemen, Reserva	Minho	Branco	35
87	2007	Companhia das Lezírias, Reserva	Tejo	Tinto	163
87	2008	Companhia das Lezírias, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	163
87	2009	Conde D'Ervideira, Reserva	Alentejo	Branco	224
87	2009	DFJ, Alvarinho & Chardonnay	Lisboa	Branco	63
87	2007	Dona Maria	Alentejo	Tinto	228
87	2008	Encosta do Sobral, Reserva	Tejo	Tinto	164
87	2009	Follies, Maria Gomes & Chardonnay	B. Bairradinas	Branco	50
87	2008	Fonte das Moças	Lisboa	Tinto	64
87	2007	Grandjó, Late Harvest	T. Douro	Branco	109
87	2009	HDL, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	223
87	2008	Herdade dos Grous, Reserva	Alentejo	Tinto	223
87	2007	HFP, Reserva	Alentejo	Tinto	229
87	2008	Labrador, Cabernet Sauvignon	T. Douro	Tinto	112
87	2007	Má Partilha, Merlot	P. Setúbal	Tinto	180
87	2009	Marka	T. Douro	Branco	114
87	2009	Monte da Ravasqueira	Alentejo	Branco	228
87	2007	Montes Claros, Garrafeira	Alentejo	Tinto	225
87	2009	Mouras de Arraiolos, Reserva	Alentejo	Branco	224
87	2009	Munda, Encruzado	Dão Beirão	Branco	143

87	2009	Muros Antigos, Escolha	Minho	Branco	36
87	2008	Mutante	T. Douro	Tinto	113
87	2007	Mythos	Tejo	Tinto	162
87	2007	Pôpa, VV	T. Douro	Tinto	110
87	2009	PV, Touriga Nacional	T. Douro	Rosé	115
87	2008	Quinta da Alorna, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon, Reserva	Tejo	Tinto	162
87	2008	Quinta da Bacalhôa	P. Setúbal	Tinto	180
87	2007	Quinta de Baixo, Private Collection	B. Bairradinas	Tinto	50
87	2008	Quinta de Chocapalha, Cabernet Sauvignon	Lisboa	Tinto	65
87	2007	Quinta de Lemos, Jaén	Dão Beirão	Tinto	144
87	2009	Quinta de Santa Cristina	Minho	Branco	35
87	2008	Quinta do Boiçã, Special Selection, Old Vineyards	Lisboa	Branco	62
87	2009	Quinta do Côro, Encruzado	Tejo	Branco	164
87	2008	Quinta do Couquinho, Reserva, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	111
87	2009	Quinta do Mondego	Dão Beirão	Rosé	143
87	2008	Quinta do Noval, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	112
87	2009	Quinta do Pinto, Sauvignon Blanc	Lisboa	Branco	63
87	2009	Quinta do Portal, Tinta Roriz	T. Douro	Tinto	114
87	2008	Rapariga da Quinta, Reserva	Alentejo	Tinto	230
87	2009	Reguengos, Reserva	Alentejo	Branco	239
87	2009	Senhor D'Adraga	Lisboa	Branco	62
87	2008	Touriga Nacional da Peceguina	Alentejo	Tinto	226
87	2007	Vale da Mata, Reserva	Lisboa	Tinto	64
87	2009	Vidigueira, Cinquentenário	Alentejo	Tinto	227
87	2007	Vinha de Mazouco, Reserva	T. Douro	Tinto	113
86	2008	ACR, Reserva	Alentejo	Tinto	243
86	2007	Adega de Borba, Premium	Alentejo	Tinto	236
86	2009	Adega de Pegões, Arinto & Chardonnay	P. Setúbal	Branco	182
86	2009	Adega de Pegões, Colheita Selecionada	P. Setúbal	Branco	186

86	2009	Adega de Penalva	Dão Beirão	Rosé	147
86	2008	Adega de Penalva, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	145
86	2009	Ameias, Cabernet Sauvignon	P. Setúbal	Tinto	186
86	2009	Ameias, Syrah	P. Setúbal	Tinto	185
86	2009	Antão Vaz da Peceguina	Alentejo	Branco	240
86	2009	Ázeo, Rabigato	T. Douro	Branco	121
86	2008	Barranco Longo, Reserva, Alicante Bouschet	Algarve	Tinto	253
86	2008	Borges, Reserva	Dão Beirão	Tinto	146
86	2009	Bridão, Clássico	Tejo	Branco	166
86	2009	Cartuxa	Alentejo	Branco	234
86	2008	Casa da Ínsua	Dão Beirão	Branco	144
86	2008	Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	187
86	2008	Casa Ermelinda Freitas, Aragonês	P. Setúbal	Tinto	185
86	2009	Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon Blanc & Verdelho	P. Setúbal	Branco	183
86	2008	Casal da Coelheira, Reserva	Tejo	Tinto	165
86	2007	Chaõ do Prado, Colheita Tardia	Lisboa	Branco	65
86	2008	Conde D'Ervideira, Reserva	Alentejo	Tinto	237
86	2009	Consensual, Reserva	T. Douro	Branco	116
86	2007	Consensual, Top Premium	T. Douro	Tinto	117
86	2009	Curva, Reserva	T. Douro	Branco	123
86	2008	Dados, Reserva	T. Douro	Tinto	118
86	2008	DFJ, Tinta Roriz & Merlot	Lisboa	Tinto	68
86	2009	Domingos Soares Franco, Coleção Privada, Malbec	P. Setúbal	Rosé	183
86	2009	Domingos Soares Franco, Coleção Privada, Verdelho	P. Setúbal	Branco	182
86	2008	Dona Ermelinda, Reserva	P. Setúbal	Tinto	187
86	2009	Encosta Longa, Reserva	T. Douro	Branco	122
86	2008	Esporão Tn Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	238
86	2009	Esporão, Reserva	Alentejo	Branco	235
86	2008	Fita Preta	Alentejo	Tinto	243

86	2008	Follies, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon	B. Bairradinas	Tinto	51
86	2008	Grand'Arte, Alicante Bouschet	Lisboa	Tinto	69
86	2008	Grand'Arte, Shiraz	Lisboa	Tinto	69
86	2009	Guadalupe, Selection	Alentejo	Branco	230
86	2008	Guadalupe, Selection	Alentejo	Tinto	233
86	2008	Hb, Reserva, Touriga Nacional.	Lisboa	Tinto	68
86	2009	Herdade de São Miguel, Escolha dos Enólogos	Alentejo	Tinto	232
86	2009	Herdade dos Grous, Reserva	Alentejo	Branco	236
86	2007	Herdade Paço do Conde, Reserva	Alentejo	Tinto	233
86	2009	Hereditas	Alentejo	Branco	231
86	2009	Hobby	Tejo	Branco	167
86	2008	Horta da Palha, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	242
86	2008	Labrador, Syrah	T. Douro	Tinto	117
86	2008	Lagares do Cerrado, Grande Escolha, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	146
86	2009	Mingorra	Mesa	Branco	242
86	2008	Malo Platinum, Reserva	P. Setúbal	Tinto	184
86	2009	Marquês de Marialva, Maria Gomes	B. Bairradinas	Branco	51
86	2008	Maximu'S	Tejo	Tinto	165
86	2007	Monte Seis Reis, Syrah	Alentejo	Tinto	237
86	2009	Montefino, Reserva	Alentejo	Branco	240
86	2007	Mouras de Arraiolos, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	241
86	2009	Olho de Mocho, Reserva	Alentejo	Branco	231
86	2007	Passagem, Reserva	T. Douro	Tinto	119
86	2009	Pó de Poeira	T. Douro	Branco	124
86	2008	Poças, Reserva	T. Douro	Tinto	120
86	2007	Pôpa, Tr	T. Douro	Tinto	119
86	2008	Post Scriptum de Chryseia	T. Douro	Tinto	118
86	2009	Prova Régia, Premium, Arinto	Lisboa	Branco	66
86	2008	Quinta da Fronteira, Reserva	T. Douro	Tinto	121

86	2009	Quinta da Lagoalva	Tejo	Rosé	166
86	2007	Quinta de Arcossó, Reserva	T. Douro	Tinto	124
86	2009	Quinta de Sant'Ana, Fernão Pires	Lisboa	Branco	66
86	2007	Quinta do Além-Tanha, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	116
86	2007	Quinta do Escudial, Reserva, Vinhas Velhas	Dão Beirão	Tinto	147
86	2009	Quinta do Gradil, Touriga Nacional & Syrah	Lisboa	Rosé	67
86	2009	Quinta do Minho	Minho	Branco	36
86	2009	Quinta do Perdigão, Reserva	Dão Beirão	Branco	145
86	2008	Ramos Pinto, Collection	T. Douro	Tinto	120
86	2008	Ravasqueira Flavours, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	238
86	2007	Reguengos, Reserva	Alentejo	Tinto	239
86	2007	Senhor D'Adraga	Lisboa	Tinto	67
86	2009	Senses, Syrah	Alentejo	Tinto	239
86	2007	Só, Syrah	P. Setúbal	Tinto	184
86	2009	Solar dos Lobos, Reserva	Alentejo	Branco	235
86	2009	Tapada dos Monges, Escolha, Vinhão	Minho	Tinto	37
86	2009	Touquinheiras, Alvarinho	Minho	Branco	37
86	2009	Vale de Lobos	Tejo	Branco	167
86	2009	Vallado, Moscatel Galego	T. Douro	Branco	123
86	2007	Vega	Alentejo	Tinto	232
86	2009	Vida Nova, Verdelho & Arinto	Algarve	Branco	252
86	2009	Vidigueira, Cinquentenário	Alentejo	Branco	241
86	2008	Vila Santa, Reserva	Alentejo	Tinto	234
86	2009	Vinha Grande	T. Douro	Branco	122

## ÀS PORTAS DO GUIA

2008 Adegas Coop. de Borba, Reserva	Alentejo	Tinto	2007 Quinta do Cachão, Grande Escolha	Douro	Tinto
2009 Afros, Loureiro	V. Verde	Branco	2009 Quinta do Carmo	Alentejo	Branco
2009 Afros, Vinhão	V. Verde	Tinto	2008 Quinta do Infantado	Douro	Tinto
2009 Alfaraz, Reserva	Alentejo	Branco	2005 Quinta dos Poços, Reserva	Douro	Tinto
2009 António Futuro	V. Verde	Branco	2008 R de Romaneira	Douro	Tinto
2008 Cartuxa	Alentejo	Tinto	2009 Tapada dos Monges, Escolha	V. Verde	Branco
2008 Chocapalha Reserva	Lisboa	Tinto	2007 Trepas	Mesa	Tinto
2007 Crasto, Superior	Douro	Tinto	2009 Vale dos Barris, Syrah, Colheita Seleccionada	P. Setúbal	Tinto
2008 Dona Maria, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	2009 Van Zellers	Douro	Branco
2009 Ervideira, Perrum	Alentejo	Branco	2008 Van Zellers, Reserva	Douro	Tinto
2008 Esporão, Reserva	Alentejo	Tinto	2008 Van Zellers, Rufo	Douro	Tinto
2009 Grandes Quintas	Douro	Branco			
2009 Herdade da Maroteira, Cem Reis	Alentejo	Branco			
2009 Herdade de São Miguel Tinto Cão	Alentejo	Tinto			
2007 Hereditas, Reserva	Alentejo	Tinto			
2007 J M Joaquim Madeira	Alentejo	Tinto			
2009 Marquês Dos Vales, Grace Vineyard	Algarve	Branco			
2007 Monte Seis Reis, Reserva	Alentejo	Tinto			
2007 Mouras De Arraiolos, Reserva	Alentejo	Tinto			
2009 Olho De Mocho	Alentejo	Rosé			
2009 Passagem The Crossing	Douro	Branco			
2008 Pequeno João	Alentejo	Tinto			
2008 Periquita, Superyor	P. Setúbal	Tinto			
2009 Portal do Fidalgo, Alvarinho	V. Verde	Branco			
2009 Qg, Quinta De Gomariz	V. Verde	Rosé			
2007 Quinta da Costa Das Aguaneiras	Douro	Tinto			
2009 Quinta de Sant'Ana, Riesling	Lisboa	Branco			

# ÍNDICE REMISSIVO

## MINHO

90	2009	Casa da Tojeira	Minho	Tinto	29
87	2009	Clemen, Reserva	Minho	Branco	35
91	2009	Contacto, Alvarinho	Minho	Branco	27
89	2009	Follies, Alvarinho	Minho	Branco	33
91	2009	Morgadio da Torre, Alvarinho	Minho	Branco	26
93	2009	Muros Antigos, Alvarinho	Minho	Branco	25
87	2009	Muros Antigos, Escolha	Minho	Branco	36
88	2009	Muros Antigos, Escolha, Loureiro	Minho	Branco	34
94	2009	Muros de Melgaço, Alvarinho	Minho	Branco	24
89	2009	Quinta de Alderiz, Alvarinho, Colheita Seleccionada	Minho	Branco	32
89	2009	Quinta de Carapeços, Alvarinho & Trajadura	Minho	Branco	30
91	2009	Quinta de Carapeços, Espadeiro	Minho	Rosé	27
88	2008	Quinta de Carapeços, Reserva	Minho	Branco	33
90	2009	Quinta de Gomariz, Loureiro	Minho	Branco	29
87	2009	Quinta de Santa Cristina	Minho	Branco	35
93	2009	Quinta de Simaens	Minho	Branco	25
89	2008	Quinta de Soalheiro, Reserva, Alvarinho	Minho	Branco	31
86	2009	Quinta do Minho	Minho	Branco	36
91	2009	Rolan, Alvarinho	Minho	Branco	26
89	2009	Rolan, Colheita Seleccionada, Alvarinho	Minho	Branco	31
90	2009	Soalheiro, Alvarinho	Minho	Branco	30
97	2009	Soalheiro, Primeiras Vinhas	Minho	Branco	24
90	2009	Solar de Serrade, Alvarinho	Minho	Branco	28
88	2009	Tapada dos Monges, Alvarinho	Minho	Branco	34
86	2009	Tapada dos Monges, Escolha, Vinhão	Minho	Tinto	37

90	2009	Tormes	Minho	Branco	28
86	2009	Touquinheiras, Alvarinho	Minho	Branco	37
89	2009	Vinha Antiga, Escolha	Minho	Branco	32

## BEIRAS BAIRRADINAS

89	2007	Calda Bordaleza	B. Bairradinas	Tinto	48
92	2009	Campolargo, Cercial	B. Bairradinas	Branco	45
94	2008	CC Campolargo	B. Bairradinas	Tinto	44
91	2009	Encontro 1	B. Bairradinas	Branco	46
87	2009	Follies, Maria Gomes & Chardonnay	B. Bairradinas	Branco	50
88	2007	Follies, Touriga Nacional	B. Bairradinas	Tinto	49
86	2008	Follies, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon	B. Bairradinas	Tinto	51
92	2009	Grande Follies	B. Bairradinas	Branco	45
92	2009	Luís Pato, Vinha Formal	B. Bairradinas	Branco	44
86	2009	Marquês de Marialva, Maria Gomes	B. Bairradinas	Branco	51
87	2007	Quinta de Baixo, Private Collection	B. Bairradinas	Tinto	50
89	2009	Quinta do Ortigão, Sauvignon e Bical	B. Bairradinas	Branco	47
88	2009	Quinta do Valdoeiro	B. Bairradinas	Branco	49
90	2009	Quinta dos Abibes, Sublime	B. Bairradinas	Branco	46
89	2005	São Domingos, Garrafeira	B. Bairradinas	Tinto	48
90	n.d.	Triunvirato n.º 2	B. Bairradinas	Tinto	47

## LISBOA

86	2007	Chão do Prado, Colheita Tardia	Lisboa	Branco	65
94	2009	Chocapalha, Reserva	Lisboa	Branco	56
87	2009	DFJ, Alvarinho & Chardonnay	Lisboa	Branco	63
88	2008	DFJ, Caladoc & Alicante Bouschet	Lisboa	Tinto	61
86	2008	DFJ, Tinta Roriz & Merlot	Lisboa	Tinto	68
92	2007	Ex æquo	Lisboa	Tinto	58
87	2008	Fonte das Moças	Lisboa	Tinto	64
86	2008	Grand'arte, Alicante Bouschet	Lisboa	Tinto	69
86	2008	Grand'arte, Shiraz	Lisboa	Tinto	69

86	2008	HB, Reserva, Touriga Nacional	Lisboa	Tinto	68
90	2008	Marco Velho, Escolha	Lisboa	Tinto	59
92	2009	Morgado de Santa Catherina	Lisboa	Branco	57
86	2009	Prova Régia, Premium, Arinto	Lisboa	Branco	66
87	2008	Quinta de Chocapalha, Cabernet Sauvignon	Lisboa	Tinto	65
86	2009	Quinta de Sant'ana, Fernão Pires	Lisboa	Branco	66
92	2009	Quinta do Boiçã, Reserva, Arinto	Lisboa	Branco	56
87	2008	Quinta do Boiçã, Special Selection, Old Vineyards	Lisboa	Branco	62
88	2009	Quinta do Gradil, Reserva	Lisboa	Branco	60
86	2009	Quinta do Gradil, Touriga Nacional & Syrah	Lisboa	Rosé	67
90	2008	Quinta do Monte d'Oiro, Madrigal	Lisboa	Branco	59
92	2006	Quinta do Monte d'Oiro, Reserva	Lisboa	Tinto	57
88	2007	Quinta do Monte d'Oiro, Syrah	Lisboa	Tinto	61
88	2008	Quinta do Pinto	Lisboa	Branco	60
87	2009	Quinta do Pinto, Sauvignon Blanc	Lisboa	Branco	63
87	2009	Senhor d'Adraga	Lisboa	Branco	62
86	2007	Senhor d'Adraga	Lisboa	Tinto	67
87	2007	Vale da Mata, Reserva	Lisboa	Tinto	64
91	2008	Viúva Gomes	Lisboa	Branco	58

#### TERRAS DO DOURO

92	2007	Abandonado	T. Douro	Tinto	85
88	2008	Altano, Reserva	T. Douro	Tinto	105
91	2009	Aneto, Reserva	T. Douro	Branco	86
86	2009	Ázeo, Rabigato	T. Douro	Branco	121
87	2009	Ázeo, Reserva	T. Douro	Branco	111
90	2008	Baton	T. Douro	Tinto	94
95	2008	Batuta	T. Douro	Tinto	79
90	2008	Borges, Reserva	T. Douro	Tinto	93
87	2007	Castelinho, Premium	T. Douro	Tinto	115
89	2009	Castello d'Alba, Vinhas Velhas	T. Douro	Branco	102

94	2008	Charme	T. Douro	Tinto	82
87	2007	Chrestus	T. Douro	Tinto	110
94	2008	Chryseia	T. Douro	Tinto	83
86	2009	Consensual, Reserva	T. Douro	Branco	116
86	2007	Consensual, Top Premium	T. Douro	Tinto	117
94	2009	Cottas, Reserva	T. Douro	Branco	81
89	2008	Cottas, Reserva	T. Douro	Tinto	101
86	2009	Curva, Reserva	T. Douro	Branco	123
88	2008	CV	T. Douro	Tinto	104
90	2007	D. Graça, Escolha, Virgílio Loureiro	T. Douro	Tinto	91
91	2007	D. Graça, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	86
93	2009	D. Graça, Reserva, Vinhas Antigas	T. Douro	Branco	83
88	2009	D. Graça, Viosinho, Reserva	T. Douro	Branco	109
86	2008	Dados, Reserva	T. Douro	Tinto	118
91	2007	Dona Berta, Grande Escolha	T. Douro	Tinto	87
90	2009	Dona Berta, Reserva, Vinha Centenária	T. Douro	Branco	91
90	2009	Dona Berta, Reserva, Vinhas Velhas, Rabigato	T. Douro	Branco	90
89	2009	Duas Quintas, Reserva	T. Douro	Branco	96
96	2007	Duas Quintas, Reserva Especial	T. Douro	Tinto	78
91	2008	Duorum, Reserva, Vinhas Velhas	T. Douro	Tinto	89
88	2009	Elipse	T. Douro	Branco	107
86	2009	Encosta longa, Reserva	T. Douro	Branco	122
89	2008	Grandes Quintas, Reserva	T. Douro	Tinto	95
87	2007	Grandjó, Late Harvest	T. Douro	Branco	109
87	2008	Labrador, Cabernet Sauvignon	T. Douro	Tinto	112
86	2008	Labrador, Syrah	T. Douro	Tinto	117
91	2007	Margem Antigas, Reserva	T. Douro	Tinto	88
93	2009	Maritávora, Reserva	T. Douro	Branco	84
90	2008	Maritávora, Reserva	T. Douro	Tinto	92
87	2009	Marka	T. Douro	Branco	114

88	2008	Marka, Reserva	T. Douro	Tinto	106
95	2009	Meruge	T. Douro	Branco	81
87	2008	Mutante	T. Douro	Tinto	113
89	2008	Passadouro, Reserva	T. Douro	Tinto	98
86	2007	Passagem, Reserva	T. Douro	Tinto	119
95	2008	Pintas	T. Douro	Tinto	80
90	2008	Pintas, Character	T. Douro	Tinto	94
86	2009	Pó de Poeira	T. Douro	Branco	124
86	2008	Poças, Reserva	T. Douro	Tinto	120
89	2008	Poeira	T. Douro	Tinto	99
86	2007	Pôpa, TR	T. Douro	Tinto	119
87	2007	Pôpa, VV	T. Douro	Tinto	110
86	2008	Post Scriptum De Chryseia	T. Douro	Tinto	118
87	2009	PV, Touriga Nacional	T. Douro	Rosé	115
90	2008	Quinta da Fronteira, Grande Escolha	T. Douro	Tinto	95
86	2008	Quinta da Fronteira, Reserva	T. Douro	Tinto	121
88	2007	Quinta da Gaivosa, Vinha de Lordelo	T. Douro	Tinto	104
89	2008	Quinta da Leda	T. Douro	Tinto	97
89	2009	Quinta da Romaneira	T. Douro	Rosé	102
96	2008	Quinta da Romaneira, Reserva	T. Douro	Tinto	79
88	2009	Quinta das Lamelas, Reserva	T. Douro	Branco	107
88	2009	Quinta de Arcossó, Reserva	T. Douro	Branco	108
86	2007	Quinta de Arcossó, Reserva	T. Douro	Tinto	124
89	2009	Quinta de la Rosa	T. Douro	Branco	101
88	2005	Quinta de Roriz, Reserva	T. Douro	Tinto	103
88	2008	Quinta de S. José	T. Douro	Tinto	106
91	2009	Quinta de Ventozelo	T. Douro	Branco	89
88	2008	Quinta de Ventozelo, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	105
86	2007	Quinta do Além-Tanha, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	116
87	2008	Quinta do Couquinho, Reserva, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	111

91	2008	Quinta do Crasto, Reserva, Vinhas Velhas	T. Douro	Tinto	85
89	2008	Quinta do Infantado, Reserva	T. Douro	Tinto	100
91	2008	Quinta do Noval	T. Douro	Tinto	87
87	2008	Quinta do Noval, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	112
90	2007	Quinta do Portal, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	92
87	2009	Quinta do Portal, Tinta Roriz	T. Douro	Tinto	114
89	2007	Quinta do Sagrado	T. Douro	Tinto	100
95	2008	Quinta do Vale Meão	T. Douro	Tinto	80
88	2009	Quinta do Vallado, Reserva	T. Douro	Branco	103
96	2008	Quinta do Vallado, Reserva, Field Blend	T. Douro	Tinto	78
89	2005	Quinta Dona Leonor, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	99
89	2008	Quinta Nova de N <sup>o</sup> Senhora do Carmo, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	98
89	2008	Quinta Vale D. Maria	T. Douro	Tinto	97
86	2008	Ramos Pinto, Collection	T. Douro	Tinto	120
90	2008	Redoma	T. Douro	Tinto	93
92	2009	Redoma, Reserva	T. Douro	Branco	84
90	2008	Talentvs	T. Douro	Tinto	90
89	2009	Terra a Terra, Reserva	T. Douro	Branco	96
94	2007	Três Bagos, Grande Escolha	T. Douro	Tinto	82
91	2008	Vale do Tua	T. Douro	Tinto	88
86	2009	Vallado, Moscatel Galego	T. Douro	Branco	123
87	2007	Vinha de Mazouco, Reserva	T. Douro	Tinto	113
86	2009	Vinha Grande	T. Douro	Branco	122
88	2009	VZ	T. Douro	Branco	108

#### DÃO BEIRÃO

86	2009	Adega de Penalva	Dão Beirão	Rosé	147
86	2008	Adega de Penalva, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	145
91	2009	Altitude, Quinta de Pinhanços	Dão Beirão	Branco	133
89	2007	Altitude, Quinta de Pinhanços	Dão Beirão	Tinto	138

87	2007	Borges, Colheita Tardia	Dão Beirão	Branco	142
89	2009	Borges, Reserva	Dão Beirão	Branco	138
86	2008	Borges, Reserva	Dão Beirão	Tinto	146
88	2009	Cabriz, Encruzado	Dão Beirão	Branco	139
86	2008	Casa da Ínsua	Dão Beirão	Branco	144
91	2005	Casa da Ínsua, Reserva	Dão Beirão	Tinto	134
92	2009	Condessa de Santar	Dão Beirão	Branco	132
88	2009	Cunha Martins	Dão Beirão	Branco	141
86	2008	Lagares do Cerrado, Grande Escolha, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	146
87	2009	Munda, Encruzado	Dão Beirão	Branco	143
89	2008	Munda, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	139
90	2009	Paço dos Cunhas de Santar, Vinha do Contador	Dão Beirão	Branco	135
90	2008	Pedra Cancela	Dão Beirão	Tinto	137
88	2007	Picos do Couto, Reserva	Dão Beirão	Tinto	142
93	2004	Quinta da Falorca, Lagar, Reserva	Dão Beirão	Tinto	131
92	2005	Quinta da Falorca, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	133
90	2008	Quinta da Fata, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	136
94	2008	Quinta da Fonte do Ouro, Reserva	Dão Beirão	Tinto	131
88	2008	Quinta da Fonte do Ouro, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	140
94	2009	Quinta de Foz de Arouce	Dão Beirão	Branco	130
94	2007	Quinta de Lemos	Dão Beirão	Tinto	130
87	2007	Quinta de Lemos, Jaén	Dão Beirão	Tinto	144
90	2007	Quinta de Lemos, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	136
89	2009	Quinta do Cardo, Síria	Dão Beirão	Branco	137
91	2009	Quinta do Cerrado, Encruzado	Dão Beirão	Branco	134
88	2009	Quinta do Cerrado, Malvasia Fina	Dão Beirão	Branco	141
86	2007	Quinta do Escudial, Reserva, Vinhas Velhas	Dão Beirão	Tinto	147
87	2009	Quinta do Mondego	Dão Beirão	Rosé	143
88	2009	Quinta do Perdigão	Dão Beirão	Rosé	140

86	2009	Quinta do Perdigão, Reserva	Dão Beirão	Branco	145
93	2006	Quinta do Perdigão, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	132
90	2009	Quinta dos Carvalhais, Encruzado	Dão Beirão	Branco	135

### TEJO

86	2009	Bridão, Clássico	Tejo	Branco	166
93	2008	Casa Cadaval, Vinhas Velhas, Trincadeira	Tejo	Tinto	156
86	2008	Casal da Coelheira, Reserva	Tejo	Tinto	165
87	2007	Companhia das Lezírias, Reserva	Tejo	Tinto	163
87	2008	Companhia das Lezírias, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	163
92	2008	Different Red	Tejo	Tinto	156
87	2008	Encosta do Sobral, Reserva	Tejo	Tinto	164
90	2008	Falcoaria, Alicante Bouschet	Tejo	Tinto	157
86	2009	Hobby	Tejo	Branco	167
91	2008	Ikon, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	157
86	2008	Maximu's	Tejo	Tinto	165
87	2007	Mythos	Tejo	Tinto	162
89	2007	Ninfa, Single Vineyard	Tejo	Tinto	159
87	2008	Quinta da Alorna, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon, Reserva	Tejo	Tinto	162
86	2009	Quinta da Lagoalva	Tejo	Rosé	166
88	2009	Quinta da Lagoalva, Talhão I	Tejo	Branco	161
87	2009	Quinta do Côro, Encruzado	Tejo	Branco	164
88	2009	Quinta Lagoalva de Cima, Reserva, Arinto & Chardonnay	Tejo	Branco	161
89	2008	Quinta Vale de Fornos, Cabernet Sauvignon, Grande Escolha	Tejo	Tinto	160
90	2009	Vale d'Algares	Tejo	Branco	159
89	2008	Vale d'Algares, D	Tejo	Tinto	160
90	2008	Vale d'Algares, Selection	Tejo	Tinto	158
90	2009	Vale d'Algares, Selection	Tejo	Branco	158

86	2009	Vale de Lobos	Tejo	Branco	167
<b>PENÍNSULA DE SETÚBAL</b>					
87	2008	Adega de Pegões, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	181
86	2009	Adega de Pegões, Arinto & Chardonnay	P. Setúbal	Branco	182
86	2009	Adega de Pegões, Colheita Seleccionada	P. Setúbal	Branco	186
89	2008	Adega de Pegões, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	177
89	2008	Adega de Pegões, Trincadeira	P. Setúbal	Tinto	177
86	2009	Ameias, Cabernet Sauvignon	P. Setúbal	Tinto	186
86	2009	Ameias, Syrah	P. Setúbal	Tinto	185
90	2007	Berardo, Reserva Familiar	P. Setúbal	Tinto	176
86	2008	Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	187
86	2008	Casa Ermelinda Freitas, Aragonês	P. Setúbal	Tinto	185
87	2008	Casa Ermelinda Freitas, Cabernet Sauvignon	P. Setúbal	Tinto	181
86	2009	Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon Blanc & Verdelho	P. Setúbal	Branco	183
89	2008	Casa Ermelinda Freitas, Syrah	P. Setúbal	Tinto	178
87	2008	Casa Ermelinda Freitas, Trincadeira	P. Setúbal	Tinto	179
87	2009	Catarina	P. Setúbal	Branco	179
93	2008	Domingos Damasceno de Carvalho, Reserva Kol de Carvalho	P. Setúbal	Tinto	174
86	2009	Domingos Soares Franco, Colecção Privada, Malbec	P. Setúbal	Rosé	183
86	2009	Domingos Soares Franco, Colecção Privada, Verdelho	P. Setúbal	Branco	182
86	2008	Dona Ermelinda, Reserva	P. Setúbal	Tinto	187
87	2007	Má Partilha, Merlot	P. Setúbal	Tinto	180
93	2009	Malo Platinum, Reserva	P. Setúbal	Branco	174
86	2008	Malo Platinum, Reserva	P. Setúbal	Tinto	184
91	2007	Palácio da Bacalhôa	P. Setúbal	Tinto	175
91	2008	Pasmados	P. Setúbal	Tinto	175

89	2009	Quinta da Bacalhôa	P. Setúbal	Branco	176
87	2008	Quinta da Bacalhôa	P. Setúbal	Tinto	180
86	2007	Só, Syrah	P. Setúbal	Tinto	184
88	2007	Só, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	178
<b>ALENTEJO</b>					
87	2008	.Beb	Alentejo	Tinto	227
86	2008	Acr, Reserva	Alentejo	Tinto	243
88	2007	Adega Cooperativa de Borba, Grande Reserva	Alentejo	Tinto	219
86	2007	Adega de Borba, Premium	Alentejo	Tinto	236
87	2008	Alfaraz, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	222
86	2009	Antão Vaz da Peceguina	Alentejo	Branco	240
87	2009	Arinto da Peceguina	Alentejo	Branco	225
87	2008	Cabernet Sauvignon da Peceguina	Alentejo	Tinto	226
88	2008	Carmim, Alicante Bouschet	Alentejo	Tinto	222
86	2009	Cartuxa	Alentejo	Branco	234
88	2007	Cartuxa, Reserva	Alentejo	Tinto	215
89	2007	Casa de Santa Vitória, Cabernet Sauvignon	Alentejo	Tinto	206
89	2009	Casa de Santa Vitória, Reserva	Alentejo	Branco	209
87	2009	Conde d'Ervideira, Reserva	Alentejo	Branco	224
86	2008	Conde d'Ervideira, Reserva	Alentejo	Tinto	237
93	2008	Cortes de Cima, Homenagem a Hans Christian Andersen	Alentejo	Tinto	195
90	2008	Cortes de Cima, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	201
90	2009	Dona Maria	Alentejo	Rosé	204
89	2009	Dona Maria	Alentejo	Branco	212
87	2007	Dona Maria	Alentejo	Tinto	228
89	2007	Escultor	Alentejo	Tinto	211
91	2008	Esporão AB Alicante Bouschet	Alentejo	Tinto	199
88	2008	Esporão S Syrah	Alentejo	Tinto	216
86	2008	Esporão TN Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	238

89	2009	Esporão V Verdeho	Alentejo	Branco	208
95	2007	Esporão, Private Selection	Alentejo	Tinto	192
90	2009	Esporão, Private Selection	Alentejo	Branco	202
86	2009	Esporão, Reserva	Alentejo	Branco	235
88	2009	Figueirinha, Reserva	Alentejo	Branco	213
86	2008	Fita Preta	Alentejo	Tinto	243
89	2009	Fonte Mouro, Colheita Seleccionada	Alentejo	Branco	206
86	2009	Guadalupe, Selection	Alentejo	Branco	230
86	2008	Guadalupe, Selection	Alentejo	Tinto	233
87	2009	HDL, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	223
91	2009	Herdade da Calada, Baron de B., Reserva	Alentejo	Branco	198
88	2008	Herdade da Maroteira, Cem Reis, Reserva, Syrah	Alentejo	Tinto	214
90	2006	Herdade das Servas, Reserva	Alentejo	Tinto	201
89	2006	Herdade das Servas, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	205
86	2009	Herdade de São Miguel, Escolha dos Enólogos	Alentejo	Tinto	232
88	2009	Herdade de São Miguel, Touriga Franca	Alentejo	Tinto	214
90	2007	Herdade do Gamito, Reserva	Alentejo	Tinto	202
91	2009	Herdade do Perdigão, Reserva	Alentejo	Branco	199
88	2007	Herdade do Peso, Colheita	Alentejo	Tinto	221
91	2008	Herdade dos Grous, 23 Barricas	Alentejo	Tinto	198
92	2008	Herdade dos Grous, Moon Harvested	Alentejo	Tinto	197
87	2008	Herdade dos Grous, Reserva	Alentejo	Tinto	223
86	2009	Herdade dos Grous, Reserva	Alentejo	Branco	236
88	2009	Herdade Grande, Colheita Seleccionada	Alentejo	Branco	217
90	2007	Herdade Grande, Reserva	Alentejo	Tinto	203
86	2007	Herdade Paço do Conde, Reserva	Alentejo	Tinto	233
86	2009	Hereditas	Alentejo	Branco	231
87	2007	HFP, Reserva	Alentejo	Tinto	229
88	2007	Hobby	Alentejo	Tinto	215
86	2008	Horta da Palha, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	242

91	2007	Inevitável	Alentejo	Tinto	200
94	2007	J	Alentejo	Tinto	193
94	2009	J M, Joaquim Madeira	Alentejo	Branco	194
89	2009	Malhadinha	Alentejo	Branco	210
88	2008	Malhadinha	Alentejo	Tinto	220
89	2007	Marias da Malhadinha	Alentejo	Tinto	211
96	2008	Marquês de Borba, Reserva	Alentejo	Tinto	192
86	2009	Mingorra	Mesa	Branco	242
87	2009	Monte da Ravasqueira	Alentejo	Branco	228
86	2007	Monte Seis Reis, Syrah	Alentejo	Tinto	237
86	2009	Montefino, Reserva	Alentejo	Branco	240
87	2007	Montes Claros, Garrafeira	Alentejo	Tinto	225
86	2007	Mouras de Arraiolos, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	241
87	2009	Mouras de Arraiolos, Reserva	Alentejo	Branco	224
88	2007	Mr, Premium	Alentejo	Tinto	220
86	2009	Olho de mocho, Reserva	Alentejo	Branco	231
89	2008	Outeiro	Alentejo	Tinto	207
89	2009	Pêra-Manca	Alentejo	Branco	209
90	2008	Plansel, Selecta, Touriga Franca	Alentejo	Tinto	204
89	2008	Plansel, Selecta, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	212
88	2007	Planura, Reserva	Alentejo	Tinto	216
89	2008	Portas do Maranhão, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	207
89	2007	Preta	Alentejo	Tinto	213
90	2009	Quatro Caminhos	Alentejo	Branco	205
92	2007	Quinta do Carmo, Reserva	Alentejo	Tinto	197
89	2006	Quinta do Mouro	Alentejo	Tinto	210
90	2007	Quinta do Quetzal, Reserva	Alentejo	Tinto	203
88	2009	Quinta do Quetzal, Reserva	Alentejo	Branco	218
87	2008	Rapariga da Quinta, Reserva	Alentejo	Tinto	230
86	2008	Ravasqueira Flavours, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	238

87	2009	Reguengos, Reserva	Alentejo	Branco	229
86	2007	Reguengos, Reserva	Alentejo	Tinto	239
88	2009	Reserva do Comendador	Alentejo	Branco	217
94	2008	Scala Coeli	Alentejo	Tinto	194
91	2009	Scala Coeli	Alentejo	Branco	200
86	2009	Senses, Syrah	Alentejo	Tinto	239
88	2009	Sexy	Alentejo	Rosé	221
93	2008	Solar dos Lobos, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	196
89	2008	Solar dos Lobos, Reserva	Alentejo	Tinto	208
86	2009	Solar dos Lobos, Reserva	Alentejo	Branco	235
93	2009	Terra d'Alter, Reserva	Alentejo	Branco	195
94	2009	Terrenus	Alentejo	Branco	193
88	2007	Terrenus, Reserva	Alentejo	Tinto	218
87	2008	Touriga Nacional da Peceguina	Alentejo	Tinto	226
86	2007	Vega	Alentejo	Tinto	232
87	2009	Vidigueira, Cinquentenário	Alentejo	Tinto	227
86	2009	Vidigueira, Cinquentenário	Alentejo	Branco	241
92	2009	Vila Santa, Reserva	Alentejo	Branco	196
86	2008	Vila Santa, Reserva	Alentejo	Tinto	234
88	2007	Vinhas da Ira	Alentejo	Tinto	219

#### ALGARVE

88	2009	Barranco Longo	Algarve	Rosé	251
88	2009	Barranco Longo, Grande Escolha	Algarve	Branco	251
87	2008	Barranco Longo, Reserva	Algarve	Tinto	252
86	2008	Barranco Longo, Reserva, Alicante Bouschet	Algarve	Tinto	253
90	2009	Vida Nova	Algarve	Rosé	250
91	2008	Vida Nova, Reserva, Syrah & Aragonez	Algarve	Tinto	250
86	2009	Vida Nova, Verdelho & Arinto	Algarve	Branco	252



#### Selos Aníbal Coutinho

Contacte-nos para adquirir os seus selos.

Aqui à Beira, Lda.

W [www.aquiabeira.com](http://www.aquiabeira.com)

E [geral@aquiabeira.com](mailto:geral@aquiabeira.com)

T 925 801 552

