

COPO & ALMA

OS MELHORES

319

VINHOS 2012

ANÍBAL COUTINHO



COPO & ALMA

OS MELHORES

319

VINHOS 2012

ANÍBAL COUTINHO

ÍNDICE

FICHA TÉCNICA

TÍTULO	COPO & ALMA OS MELHORES 319 VINHOS DE 2012
AUTOR	ANÍBAL COUTINHO
COPYRIGHT	BY ANÍBAL COUTINHO E AQUI À BEIRA, 2012

CAPA E PAGINAÇÃO	IDEIAS COM PERNAS, LDA.
------------------	-------------------------

ANÍBAL COUTINHO	6
ANO TRÊS	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 BAIRRADINAS	38
LISBOA	46
VALES DE PORTUGAL	62
TERRAS DO DOURO	64
DÃO BEIRÃO	104
SUL DE PORTUGAL	128
TEJO	130
PENÍNSULA DE SETÚBAL	150
ALENTEJO	162
ALGARVE	214
ÍNDICE 24 MELHORES	226
ÍNDICE CLASSIFICAÇÃO	227
ÀS PORTAS DO GUIA	238
ÍNDICE REMISSIVO	242



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.

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 Portugalia. Educador de vinho convidado por várias entidades e director técnico da Vinipax, é membro do júri de vários concursos internacionais de vinho.

É membro efectivo do Coro Gulbenkian.

ANO TRÊS

O guia Copo & Alma de melhores vinhos celebra o terceiro ano em versão digital, com a nova edição para 2012. Num ano de nuvens cinzentas decidi apostar por um futuro ambicioso e, posso agora confirmar, ensolarado. O site www.w-anibal.com passou a ser uma referência para todos 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 2012, 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.



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 Setembro e Outubro 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 Península de 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 consistiu na recepção e selecção dos vinhos a apresentar em cada sessão de prova, tendo em conta a região vitícola, o ano de colheita e o grau alcoólico.

Em todas as sessões 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 Setembro e Outubro e foram realizadas no laboratório de análise sensorial desta Entidade Certificadora.

Palmela, 29 de Novembro de 2011

A Direcção

Henrique Soares
(Presidente)

VINHO & CONTAS

A edição simplificada deste Ano Três 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 Setembro e Outubro de 2011. Foram seleccionados os 319 vinhos mais pontuados, com notas que variam entre 86 e 96 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 179 referências, deixando um terço dos lugares aos 15 rosados, que continuam em crescendo, e aos 125 brancos. Estes últimos beneficiam da hegemonia dos 24 vinhos verdes brancos minhotos, liderados por 3 nobres Alvarinhos. O Alentejo é a região que mais contribui para esta selecção, com 95 vinhos; em conjunto com as Terras do Douro, com 72 vinhos, as duas regiões cimeiras pintam mais de metade do quadro de honra. Segue-se o promissor Dão Beirão (39) mantendo a representação na qualidade superior. O Tejo aumenta a sua representação com 30 vinhos no quadro de honra. Os representantes do vinho Atlântico - Minho e Lisboa contribuem com 26 e 23 vinhos respectivamente. Seguem-se a Península de Setúbal (15), o renascido Algarve (11) e as Beiras Bairradinas (8). 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 grandes brancos e rosés; dos 57 vinhos seleccionados entre Lisboa, Beiras Bairradinas e Minho, 43 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 106 vinhos, com a cor sanguínea a imperar por 67 vezes.

OS TRÊS ZONAMENTOS DE PORTUGAL VINHATEIRO

Continuo a pensar que a melhor e mais nobre forma de retribuir o enorme carinho e o constante apoio que recebo de toda a fileira nacional do vinho é a introdução fundamentada de pistas de reflexão sobre o futuro desta importante actividade económica. Ao longo dos últimos anos, propus algumas medidas de revisão da arquitectura das nossas regiões vinhateiras, em função de algo tão grandioso quanto inegável: a vontade da Natureza e o seu impacto no gosto do vinho

ATLÂNTICO DE PORTUGAL

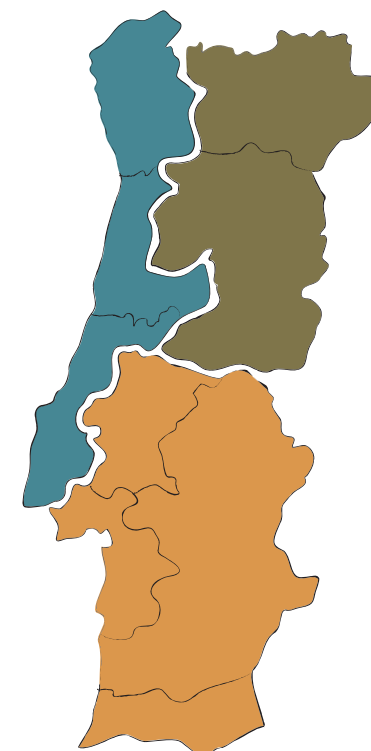
MINHO
BEIRAS BAIRRADINAS
LISBOA

VALES DE PORTUGAL

TERRAS DO DOURO
DÃO BEIRÃO

SUL DE PORTUGAL

TEJO
PENÍNSULA DE SETÚBAL
ALENTEJO
ALGARVE



que, acredito, em Portugal se resume a três terrunhos: ATLÂNTICO (da frescura e leveza, integrando Minho, Beira Atlântica e Lisboa), VALES (da concentração, integrando Trás-os Montes, Douro, Dão e Beira Interior) e SUL (da macieza e doçura, integrando Tejo, Alentejo, Península de Setúbal e Algarve).

Escrevi que os vinhos do Centro de Portugal “cobrem um amplo espectro, desde a frescura atlântica até à concentração da viticultura de montanha – infelizmente a tutela ainda não teve o discernimento para desagregar o vinho Regional Beiras que tudo junta e a todos os consumidores confunde devido à disparidade de estilos que a mesma designação regional pode conter.”

Imagine o leitor como me senti quando fui informado da cisão definitiva nas Beiras: o Conselho Geral da Comissão Vitivinícola do Dão aprovou a criação da nova Indicação Geográfica (Regional) Terras do Dão; os Conselhos da CVR Beira Interior e da CVR Bairrada aprovaram as novas IG Terras da Beira e IG Beira Atlântico, respectivamente. Isto quer dizer que os vinhos certificados por estas CVR passarão a ser designados por Regional (ou IG) Terras do Dão, Terras da Beira ou Beira Atlântico e no patamar cimeiro por DOC (ou DO) Dão, Beira Interior e Bairrada.

Ninguém incluiu o meu nome nas comemorações e, por imperativo da cultura lusa, provavelmente a paternidade será atribuída a mais visível e ativa batuta, mas os milhões de consumidores de vinho nacional são os únicos ganhadores com esta clarificação da prateleira e do que cada garrafa encerra.

Os vinhos de Portugal estão sob a influência de três grandes terrunhos 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, a influência atlântica, presente na Beira Litoral, esbarra com o Caramulo, o Buçaco e a serra da Lousã; a Estremadura, agora designada por Região de Lisboa é limitada pelo conjunto Aires-Candeeiros e Montejunto. As regiões de vinho do “terroir” Atlântico são o Minho, a Beira Atlântica (eu designo por Beiras Bairradinas devido à presença estruturante da Denominação de Origem Bairrada) e Lisboa. Também os nossos vinhos das ilhas se englobam no perfil Atlântico.

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). Aqui o Homem submete-se às penas da viticultura de encosta, tendo sublimado a sua arte nos socos 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, destes 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. As regiões de vinho do “terroir” 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 “terroir” mediterrânico continental, seco e solarengo, que amadurece facilmente a uva, com planuras que facilitam a mecanização e a irrigação dos solos argilo-calcários ou arenosos pobres, encontram-se também o Tejo, o Algarve e a Península de Setúbal, região protegida da brisa atlântica pelo maciço da Arrábida. O grande Sul tem a maior 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 aromaticamente expressivos, tão ao estilo do novo mundo e do consumidor internacional. O Sul pode e deve competir lá fora com a Austrália nesse segmento de vinhos que já lhe deu 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

93

11
10
08
07
05

**ESPORÃO,
PRIVATE SELECTION**

Do ALENTEJO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada opaco e carmim. Terroso, muito mineral. Especiaria, tosta fresca, bagos e ameixa, esteva e outros matos aromáticos. Profundo. Grande, espacial, texturas firmes e finas. Taninos maduros e superiormente seleccionados. Vinho de guarda e de prazer.

TEXTO DESCRITIVO DO VINHO

A 14.50%.
E David Baverstock
P Esporão

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 km² 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.



93



SOALHEIRO, PRIMEIRAS VINHAS, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Fumado mineral, botão de groselha, flores brancas e ervas aromáticas. Pomar branco maduro. Sucrosidade ideal, texturas sedosas e muito conversadoras, boca fresca e persistente. Superior.

- A 13.00%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

24

92

11
10
09

MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Leve madeira especiada e doce, terra fumada, pomar branco e amarelo, fruto cristalizado, casca cítrica, Amplo, espacial, frescura natural, sucrosidade marcante no final alongado. Superior e com personalidade.

- A 13.00%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

MUROS ANTIGOS, LOUREIRO, ESCOLHA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Loureiro. Amarelo claro e citrino. Casca cítrica, pomar branco, fruta tropical, tília e acácia, profundo. Elegante, cremosidade e sucrosidade naturais. Texturas espaciais e de longa conversa. Superior e gastronómico.

- A 12.50%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

91

11
08
07
06
05

25

SOALHEIRO, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Mineral, botão de groselha, fruta tropical e casca cítrica. Elegante, sucroso, firme, superior dentro e fora da mesa.

- A 13.00%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

91

11



91

11
10
09
08
07
06
05

SOALHEIRO, ALVARINHO, RESERVA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2009

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Madeira especiada e doce de leite, ervas aromáticas, pomar branco maduro e fruta tropical, mineralidade. Guloso. Frescura natural, texturas firmes, de cremosidade média e espacial, vinho conversador com amplitude na mesa.

- A 13.00%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

26

90

11
10
09

FOLLIES, ALVARINHO

IG MINHO, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Floral, botão de groselha, fruta tropical, leve tomateiro. Sucroso, grande, espacial, superior e grande na mesa.

- A 12.50%
- E Manuel Soares
- P Aveleda

PORTAL DO FIDALGO, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo médio e citrino. Pólen, pomar branco, pastelaria doce, flores. Sucroso, texturas frescas e sedosas, de grande espacialidade. Vinho firme e persistente, com vocação gastronómica.

- A 13.50%
- E José Domingues
- P PROVAM

90

10
07
06
05

27

QG, GRANDE ESCOLHA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Lote com Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Botão de groselha e tomateiro, fruta tropical, nota de louro. Pastelaria doce. Cremoso na espuma e no tacto fresco. Vinho superior e amplo à mesa.

- A 11.50%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

90



90



QUINTA DE SANTA MARIA, ARINTO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Arinto. Amarelo claro e citrino. Pastelaria doce, goma de fruta tropical, limonado fresco. Expressivo. Sucroso, elegante, frescura longa. Vinho superior.

- A 11.50%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Soc. Agrícola Quinta de Santa Maria

28

89



FORTALEZA DE VALENÇA

IG MINHO, BRANCO, 2010

Lote com Alvarinho. Amarelo palha claro. Nota de louro, tomateiro, pomar cítrico e branco. Mineral. Denso, firme, tacto sedoso e muito conversador. Frescura de ampla mesa.

- A 12.00%
- E José Martinez Juste
- P Rolan Explorações Vitivinícolas

QG, LOUREIRO, COLHEITA SELECIONADA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Loureiro. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical e casca cítrica. Botão de groselha e pastelaria doce. Doce, volume médio, presença firme. Superior na mesa.

- A 11.50%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

89

11



29

QG, PADEIRO, COLHEITA SELECIONADA

DO VINHO VERDE, ROSÉ, 2010

Padeiro. Água de granada clara. Frutos vermelhos, floral, botão de groselha, cativante. Redondo, vibrante, densidade ideal. Superior.

- A 12.00%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

89



89



QUINTA DA LEVADA, AZAL

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Azal. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical e casca cítrica. Botão de groselha e pastelaria doce. Sucroso, corpo elegante, presença firme. Superior na mesa.

- A 12.00%
- E António Sousa
- P José Teixeira Mendes

CASA DA SENRA, LOUREIRO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Loureiro. Amarelo claro e citrino. Botão de groselha, leve tomateiro, mineralidade profunda, pomar maduro e fruta tropical. Pastelaria doce. Guloso. Sucroso, até adocicado, texturas firmes e amigáveis, desenho alongado.

- A 12.00%
- E António Sousa
- P Abrigueiros

87



QG, ALVARINHO, COLHEITA SELECCIONADA

IG MINHO, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Fruta branca, leve casca cítrica, mineral. Adocicado, volumoso, firme e longo. Superior na mesa.

- A 13.00%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

88



D. SANCHO I

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Lote com Loureiro. Amarelo claro e citrino. Nota de louro e ervas de infusão, fruta tropical média, pastelaria doce. Sucroso, espuma amigável, desenho fresco muito equilibrado e presente.

- A 11.50%
- E Gabriela Albuquerque
- P Frutivinhos

87



86

10
09
07

AFROS, VINHÃO

DO VINHO VERDE, TINTO, 2010

Vinhão. Retinto de rubi violáceo. Frutos de bosque, seiva e leguminosas, leve nota animal típica. Sucroso, frescura natural, desenho estrutural elegante, de média presença. Parceiro de tripas.

- A 12.50%
- E Pedro Bravo e Rui Cunha
- P Casal do Paço Padreiro Soc. Vitivinícola

32

86

06



CASA DE OLEIROS

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical, tecno e cativante, mentas e infusões. Boca redonda, sucrosa, com grande acerto ácido. Gastronómico.

- A 13.00%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Casa de Oleiros

CASA DE OLEIROS, AZAL

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Azal. Amarelo claro e citrino. Casca cítrica, pólen, fruta branca. Mentas. Volumoso, fresco, vivo. Persistente.

- A 13.00%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Casa de Oleiros

86



33

CASA DE VILACETINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo claro e citrino. Limonado, fruta branca, pastelaria doce. Volume médio, cremoso e sucroso, final firme e de boa mesa.

- A 12.50%
- E António Sousa
- P Casa de Vilacetinho

86



86



CASA DE VILACETINHO, ARINTO, COLHEITA SELECCIONADA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Arinto. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical e maçã. Mentas. Boa profundidade. Sucroso, boca cremosa e conversadora. Superior na mesa.

- A 12.50%
- E António Sousa
- P Casa de Vilacetinho

DÓCIL

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Loureiro e Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Flores brancas, maçã, pêssego, pastelaria doce e leve mineralidade. Carbónico bem regulado, boca leve e equilibrada na frescura natural.

- A 11.00%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

86



35

86



CASA DO ARRABALDE

IG MINHO, BRANCO, 2010

Lote com Avesso. Amarelo claro e citrino. Mineral, ceras e pólen, louro e citrinos. Boca densa, frescura liderante, sucroso, final muito persistente.

- A 12.50%
- E Fernando Moura
- P A & D Serviços e Investimentos

MOURA BASTO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Lote com Azal. Amarelo claro e citrino. Limonado, fruta branca, leve pastelaria doce. Doçura bem trabalhada e volumosa, frescura presente e firme. Superior na mesa.

- A 11.00%
- E António Pinto Leite
- P Enoport United Wines

86



86

08

07



QL, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Fruta tropical e casca cítrica. Botão de groselha e mineralidade. sucoso, presença firme, frescura atrevida. Bom de mesa.

- A 13.00%
- E Carlos Teixeira
- P Quinta da Lixa

REGUENGO DE MELGAÇO, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Pera, tília, leve tropical e mineral. Fresco, cremosidade média e presença conversadora. Excelente com queijos frescos.

- A 13.50%
- E Abel Codesso
- P Hotel do Reguengo

86

10

09

08

06

05



ASTRO
NAUT★

www.astronautwines.com/

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



BEIRAS BAIRRADINAS

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-grauvâquicas 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.

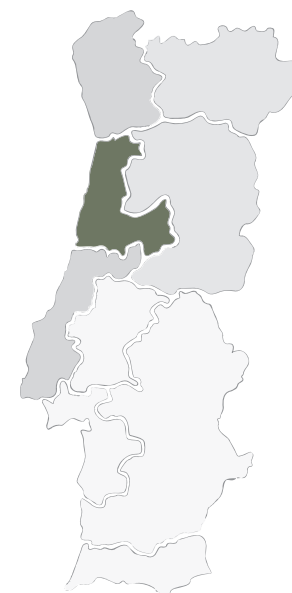
Vinha

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.



93

11
10
09

ENCONTRO 1

DO BAIRRADA, BRANCO, 2010

Lote com Bical. Amarelo claro e citrino. Madeira fresca e especiada, fumados de terra e tosta, pomar verde e branco, leve nota floral. Profundo. Denso e sucroso, corpo elegante e muito presente, texturas de tacto superior. Vinho com personalidade.

- A 13.50%
- E Carlos Lucas
- P Quinta do Encontro Soc. Vitivinícola

42

91

10



QUINTA DOS ABIBES, SUBLIME

DO BAIRRADA, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Amora e outros bagos, nota de casca cítrica, leve violeta, madeira muito especiada. Terroso e com leve couro. Elegante mas carnudo, corpo de texturas sucrosas e muito conversadoras. Taninos de longa guarda e grande protagonismo.

- A 14.20%
- E Osvaldo Amado
- P Quinta dos Abibes

SÃO DOMINGOS, LOPO DE FREITAS

DO BAIRRADA, TINTO, 2008

Lote com Baga. Granada intenso e carmim. Floral, caruma, casca cítrica, ameixa preta em passa, cacau e mentas. Boa madeira fresca e especiada. Elegante, firme, texturas sedosas e frescas, de longa conversa. Vinho superior.

- A 13.50%
- E Susana Pinho e Nuno Bastos
- P Caves do Solar de São Domingos

90

11



43

SÃO DOMINGOS, GARRAFEIRA

DO BAIRRADA, TINTO, 2008

Baga. Granada médio e carmim. Madeira doce de leite, uva e ameixa passa e frutos vermelhos maduros. Fumado de terra e tosta. Cativante. Arqueado, elegante, texturas firmes e sucrosas. Grande na mesa.

- A 13.00%
- E Susana Pinho e Nuno Bastos
- P Caves do Solar de São Domingos

89



88



QUINTA DE S. LOURENÇO

DO BAIRRADA, TINTO, 2007

Baga & Touriga Nacional. Granada médio e carmim. Terroso, ameixa-passa, bagos silvestres compotados, tabaco, fumado de uva e tosta, alicorado. Cativante. Elegante, naturalmente fresco, textura firmes, sucosas e de boa mesa.

- A 13.00%
- E Susana Pinho e Nuno Bastos
- P Caves do Solar de São Domingos

44

87



CASA DE SAIMA

IG BEIRAS, ROSÉ, 2010

Baga & Touriga Nacional. Água média de rosa. Floral, groselha branca e vermelha, mentas. Cativante. Fresco, sucoso, firme, convivial e de boa mesa.

- A 12.50%
- E Rui Moura Alves
- P Graça Silva Miranda

ROL DE COISAS ANTIGAS

DO BAIRRADA, TINTO, 2008

Lote com Castelão. Rubi médio e violáceo. Fumados extremos, fruta vermelha a compor, nota de complexidade de couro. Elegante, texturas densas e muito conversadoras, acidez atrevida e taninos protagonistas num vinho de guarda longa.

- A 14.50%
- E Carlos Campolargo
- P Manuel dos Santos Campolargo

87



45

QUINTA DOS ABIBES, RESERVA

DO BAIRRADA, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon. Rubi médio e violáceo. Apimentados de especiaria e pimento verde, groselha e ameixa preta, cacau e pastelaria doce. Madeira discreta. Elegante, firme, redondo, corpo médio de presença fresca e sem desmaios.

- A 13.50%
- E Osvaldo Amado
- P Quinta dos Abibes

86





LISBOA

47

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 cársticas) 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 beneficiados 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.



93

11
10

EX AEQUO

IG LISBOA, TINTO, 2008

Syrah. Granada intenso e carmim. Especiaria muito presente, com tosta doce e fumada, ameixa-passa e confit de frutos vermelhos, hortelã e cacau. Leves alicorados herbais e notas florais. Cremoso, texturas densas e sucosas, corpo elegante e prolongado. Superior

- A 14.50%
- E Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- P Domaine Bento & Chapoutier

50

92

10
09
08
07
06

QUINTA DO MONTE D'OIRO, MADRIGAL

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Viognier. Amarelo claro e citrino. Notas de Viognier, pele e polpa de pêssago, casca de citrino, terra e mentas, madeira especiada. Sucroso, texturas elegantes e conversadoras. Longa conversa e mesa ampla. Com personalidade.

- A 13.50%
- E Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- P José Bento dos Santos

QUINTA DO BOIÇÃO, ARINTO, VV, SPECIAL SELECTION

DO BUCELAS, BRANCO, 2009

Arinto. Amarelo claro e citrino. Fumado de tosta e terra, cítrico profundo, pomar branco e pimentas. Arqueado, frescura natural, texturas firmes e muito conversadoras. Final longo e agridoce. Superior.

- A 13.50%
- E João Vicêncio e Nuno Faria
- P Enovalor - Agroturismo

91

11
10
09

51

DONA FÁTIMA, JAMPAL

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Jampal. Amarelo médio e citrino. Flores, ervas aromáticas, leve pólen, casca de pêssago e pomar maduro. Muito cativante. Sucroso, arqueado, firme até ao acabamento médio.

- A 13.00%
- E Ricardo Noronha
- P Biomanz Produtos Biológicos

90



90



FONTE DAS MOÇAS, GRANDE ESCOLHA

IG LISBOA, TINTO, 2007

Touriga Nacional & Touriga Franca. Granada médio e carmim. Terroso, amora e ameixa maduras, alicoradas, violeta, confit de casca cítrica. Mentas e madeira especiada. Guloso. Elegante, firme, texturas gulosas, taninos firmes de longa guarda. Com personalidade.

- A 14.50%
- E João Melícias Duarte
- P João Melícias

52

90

11
09

QUINTA DE SANT'ANA, RIESLING

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Riesling. Amarelo claro e citrino. Apetrolado, toranja e outros pomares verdes e brancos, com personalidade. Elegante, firme, muito fresco e conversador. Guarda longa e de ampla mesa.

- A 12.50%
- E António Maçanita
- P Quinta de Sant'Ana do Gradil

QUINTA DO BOIÇÃO, ARINTO, RESERVA

DO BUCELAS, BRANCO, 2010

Arinto. Amarelo claro e citrino. Madeira doce de leite, mentas, alperce e ameixa branca, nota floral, elegante, envolvente, frescura natural muito compacta, vinho superior.

- A 13.00%
- E João Vicêncio e Nuno Faria
- P Enovalor - Agroturismo

90



53

QUINTA DE SANT'ANA, PINOT NOIR

VINHO, TINTO, 2009

Pinot Noir. Granada claro com nota castanha. Típico aroma de Pinot, com cereja alicorada e frutos vermelhos, nota de caramelo herbal. Leve fumado. Elegante, sedoso, frescura natural, presença sucrosa e média de um vinho diferente e guloso.

- A 13.50%
- E António Maçanita
- P Quinta de Sant'Ana do Gradil

89



89



QUINTA DO GRADIL, VIOGNIER

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Viognier. Amarelo claro e citrino. Notas de Viognier, polpa de pêsego e alperce, casca de citrino, pomar branco e amarelo, mentas, madeira doce. Sucroso e volumoso, texturas ricas. Final firme de boa mesa.

- A 13.50%
- E António Ventura e Vera Moreira
- P Quinta do Gradil

54

88



CASAL STA. MARIA, RESERVA

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Lote com Chardonnay. Amarelo dourado médio. Frutos compotados ou em passa, madeira especiada e doce, mentas. Denso, compacto e espacial, corpo vivo e de boa conversa. Gastronómico e com personalidade.

- A 13.00%
- E Rui Cunha
- P Adraga Explorações Vitivinícolas

CHOCAPALHA, RESERVA

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Chardonnay & Viosinho. Amarelo palha claro. Madeira especiada e doce, lácteos de Chardonnay, fruta amarela, alguma em passa, leve e grata nota mineral. Cremoso, corpo elegante, frescura natural e dominante, longo e bom de mesa.

- A 13.50%
- E Sandra Tavares da Silva e Diogo Sepúlveda
- P Casa Agrícola das Mimosas

88



11

10

09

08

07

06

55

88



QUINTA DO PINTO, MERLOT & SYRAH

IG LISBOA, TINTO, 2009

Merlot & Syrah. Granada médio e carmim. Madeira doce e especiada, destacando-se cacau, frutos vermelhos, nota de pimento vermelho, cativante. Fresco, corpo bem desenhado com texturas gulosas e carnudas. Taninos de boa guarda e melhor mesa.

- A 14.00%
- E Tiago Machado
- P Quinta do Pinto Soc. Com. e Agrícola

87

10
09
08
07
06

CHOCAPALHA, RESERVA

IG LISBOA, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e carmim. Leve apimentados, madeira especiada, cereja e ameixa, cacau. Grande, fresco, mastigável, taninos maduros e firmes, com equilíbrio amargo e sucroso. Final austero de boa mesa.

- A 14.00%
- E Sandra Tavares da Silva e Diogo Sepúlveda
- P Casa Agrícola das Mimosas

56

87



GRAND'ARTE, ARINTO

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Arinto. Amarelo palha médio. Pólen, pêra e fruta tropical como ananás, terroso, pastelaria doce. Cativante. Elegante, sedoso, frescura natural e liderante. Apto para amplas mesas.

- A 12.50%
- E José Neiva Correia
- P DFV Vinhos

POMAR DO ESPÍRITO SANTO

IG LISBOA, TINTO, 2009

Lote com Aragonez. Granada médio e carmim. Violeta, madeira doce e especiada, frutos vermelhos vivos, leve confit de laranja e couro. Cacau. Cativante. Elegante, texturas suculosas e firmes, mesmo vibrantes. Corpo de presença média, sem desmaios.

- A 13.00%
- E Ricardo Noronha
- P Biomanz Produtos Biológicos

87



57

QUINTA DO GRADIL, ARINTO & SAUVIGNON

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Arinto & Sauvignon Blanc. Amarelo claro e citrino. Botão de groselha de Sauvignon, compota de ananás, casca cítrica, pastelaria doce. Cativante. Boca sucrosa, frescura mordente, texturas vivas e alongadas.

- A 14.00%
- E António Ventura e Vera Moreira
- P Quinta do Gradil

87



87



QUINTA DO GRADIL, TOURIGA & TANNAT

IG LISBOA, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Tannat. Rubi intenso e violáceo. Resinado, levemente vegetal, casca cítrica, amora e outros bagos. Tosta e cacau presentes. Mastigável, fresco, natural mas austero. De longa guarda.

- A 13.50%
- E António Ventura e Vera Moreira
- P Quinta do Gradil

58

86

11



CASAL STA. MARIA

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Lote com Chardonnay. Amarelo palha médio. Pólen, terroso, pomar branco e algum limonado, notas florais. Denso, firme, frescura natural, pronto para boas mesas.

- A 13.00%
- E Rui Cunha
- P Adraga Explorações Vitivinícolas

PROVA RÉGIA, PREMIUM

DO BUCELAS, BRANCO, 2010

Arinto. Amarelo claro e citrino. Terroso, limonado, compota de ananás, nota de pastelaria doce. Sucroso, fresco. Corpo leve com firmeza alongada.

- A 13.00%
- E João Corrêa e Nuno do Ó
- P Companhia das Quintas

86

11



59

QUINTA DO GRADIL

DO ÓBIDOS, BRANCO, 2010

Chardonnay & Arinto. Amarelo médio e citrino. Notas lácteas de Chardonnay, polpa de pêssogo e alperce, madeira doce de leite, pimentas e mentas. Expressivo. Elegante, redondo, frescura carregadora e mordente. Final atempado.

- A 13.50%
- E António Ventura e Vera Moreira
- P Quinta do Gradil

86



86



QUINTA DO PINTO, EDIÇÃO LIMITADA

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Lote com Roussanne. Amarelo claro e citrino. Muito aromático, fruta branca cristalizada, tropicais, infusões de menta e mel, Glicerinado, corpo e acabamento médios.

- A 13.50%
- E Tiago Machado
- P Quinta do Pinto Soc. Com. e Agrícola

60

86



QUINTA DO PINTO, GRANDE ESCOLHA

IG LISBOA, BRANCO, 2009

Lote com Viognier. Amarelo médio e citrino. Pólen, limonados, pastelaria doce, maçã e pêra, também fumo e tosta. Fresco, elegante, texturas sucrosas de um corpo ligeiro.

- A 12.00%
- E Tiago Machado
- P Quinta do Pinto Soc. Com. e Agrícola

QUINTA DO PINTO, SAUVIGNON BLANC

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Sauvignon Blanc. Amarelo claro e citrino. Botão de groselha de Sauvignon, fruta tropical, leve laranja e menta. Expressivo. Sucroso, fresco, com mordência, corpo leve de média presença.

- A 12.50%
- E Tiago Machado
- P Quinta do Pinto Soc. Com. e Agrícola

86



61

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 de ser 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 Côdega 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 declives 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

11
10
09
08
07
06
05

QUINTA DO VALE MEÃO

DO DOURO, TINTO, 2009

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e carmim. Terroso, notas de banana e madeira especiada, violeta e casca cítrica, ameixa preta, cacau e esteva. Arqueado e espacial, texturas sucrosas e conversadoras, taninos de desenho óptimo e boa guarda.

- A 14.50%
- E Francisco Olazabal
- P F. Olazabal & Filhos

68

95

06



QUINTA DA MANOELLA, VV

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Profundamente terroso, estevas e bagos maduros e compotados, leve nota floral e de caruma, madeira especiada discreta. Complexo. Grande, mastigável e espacial, naturalmente sucroso, de vinha velha.

- A 14.50%
- E Jorge Serôdio Borges
- P Wine & Soul

QUINTA DO VALLADO, FIELD BLEND, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Lote com Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Profundo, terroso, madeira discreta e especiada, frutos vermelhos e ameixa, casca cítrica, flores, matos estevados. De vinha velha. Grande, arqueado, espacial, texturas ricas, sucrosas, vibrantes. Vinho de guarda e de prazer.

- A 14.50%
- E Francisco Olazabal e Francisco Ferreira
- P Quinta do Vallado Soc. Agrícola

95

11
10
09
08
07
06
05

69

QUINTA DE SÃO JOSÉ, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Terroso, violeta e ervas de infusão, madeira fresca e especiada, ameixa-passa, caruma e esteva. Expressivo. Sucroso, espacial, texturas cremosas e conversadoras. Vinho longo, conversador, de qualidade notável.

- A 14.20%
- E João Brito e Cunha
- P João Brito e Cunha

94



93

11
10
09
07
05

CHARME

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Granada médio e carmim. Resinados estremos de esteva e tosta, ameixa e cereja, fumo mineral, leve nota vegetal fresca que passará a tabaco. Com personalidade, “charme”. Elegante, sedoso, fresco, texturas suculosas, agridoces. Corpo de médio alcance, sempre

- A 14.00%
- E Dirk Niepoort e Luís Seabra
- P Niepoort Vinhos

70

93

11
10
08
07
06
05

CHRYSEIA

DO DOURO, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Touriga Franca. Rubi intenso e carmim. Ameixa passa e bagos confitados, cascas de laranja, esteva e resinados, Cacau e terra. Elegante, texturas firmes e suculosas, Taninos muito bem seleccionados e de longa duração, Gastronómico e com personalidade complexa.

- A 14.00%
- E Bruno Prats e Charles Symington
- P Prats & Symington

PINTAS

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Floral e terroso, madeira fresca e especiada, ameixa preta e bagos confitados, leve casca cítrica e muita esteva. Peitoral. Espacial, mastigável com tacto sedoso e naturalmente sucroso. Vinho superior e gastronómico.

- A 14.50%
- E Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges
- P Wine & Soul

93

11
10
09
08
07
06
05

71

QUINTA DE COTTAS, GRANDE RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Viosinho. Amarelo claro e citrino. Madeira doce e especiada, flores, mentas, pomar amarelo, leve tropical, casca de pêsego, leve mineralidade, guloso, cativante. Boca suculosa, glicerizada, frescura natural e vibrante. Acabamento longo e sem desmaios. Vinho superior.

- A 13.50%
- E João Silva e Sousa
- P Soc. Agrícola do Cima Corgo

93



93



VÉRTICE, GRANDE RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2009

Lote com Gouveio. Amarelo palha médio com dourados. Madeira especiada e doce, terra, matos, pessego e ameixa branca. Profundo. Denso, espacial, conversador e muito presente. Superior.

- A 14.00%
- E Celso Pereira e Pedro Guedes
- P Caves Transmontanas

72

92



ANDREZA, GRANDE RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo claro e citrino. Madeira doce e especiada, flores, mentas, pomar branco e amarelo, casca de pêssigo, leve mineralidade fumada, guloso, cativante. Boca sucosa, glicerizada, frescura natural e vibrante. Acabamento longo e sem desmaios.

- A 14.00%
- E João Silva e Sousa e Francisco Baptista
- P Lua Cheia em Vinhas Velhas

CALHEIROS CRUZ, MEMÓRIAS, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Terroso, licor de ameixa e cereja, violeta, casca cítrica, madeira fresca e especiada de baunilha e cacau. Mastigável, texturas sedosas e sucrosas, muito espacial e conversador. Vinho de guarda e de qualidade superior.

- A 15.50%
- E Anselmo Mendes e Patrícia Pereira
- P Vinhos Calheiros Cruz

92



73

CM

DO DOURO, TINTO, 2007

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Madeira doce de leite com muita especiaria, nota de cacau e coco. Leve nota de couro. Ameixa preta e frutos vermelhos confitados. Esteva presente. Elegante, espacial, taninos de longa guarda e de ampla mesa.

- A 14.00%
- E Rui Madeira
- P CARM

92



92

11
10
09
06
05

DUAS QUINTAS, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Madeira doce de leite e especiada, nota peitoral fresca, ameixa alicorada, bagos negros e esteva, entre aromas terrosos. Cremoso, naturalmente sucroso, espacial, taninos de longa duração e de tacto maduro e vibrante.

- A 15.00%
- E João Nicolau de Almeida
- P Adriano Ramos Pinto

92

09
08
07
06
05

QUINTA DO CRASTO, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Madeiras doces e espaciadas, nota de banana antes do esplendor da Touriga Nacional, com violetas, carumas, casca cítrica, cacau e ameixa. Redondo com texturas elegantes e sedosas, taninos de bom desenvolvimento.

- A 14.00%
- E Manuel Lobo e Dominic Morris
- P Quinta do Crasto

75

92

09



MERUGE

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada médio a aberto, com leve terra. Peitoral, resinoso, cereja em licor, ameixa-passa, estevados, especiarias e outros aromas diferentes e complexos. Elegante extreme, fresco e conversador, corpo médio e sucroso. Com muita personalidade.

- A 14.00%
- E Paulo Ruão
- P Lavradores de Feitoria

92

THYRO

DO DOURO, ROSÉ, 2010

Touriga Nacional. Granada aguado médio. Frutos vermelhos e caramelos. Leve nota de violeta e esteva, expressivo. Boca cremosa, arqueada, texturas ricas e conversadoras. Grande aptidão gastronómica.

- A 12.50%
- E Jorge Sousa Pinto
- P João Teixeira Lopes



74

91



CISTUS, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Rubi intenso e violáceo. Terroso, licor de ameixa e cereja, amora e arando, casca cítrica, madeira fresca e doce de leite. Mastigável, maduro, opulento, muito espacial e conversador. Vinho de guarda e de qualidade superior.

- A 15.00%
- E Manuel Freitas
- P Quinta do Vale da Perdiz Soc. Agrícola

91

09



DONA BERTA, VINHA CENTENÁRIA, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada intenso. Terroso. Resinados e esteva, ameixa e cereja, madeira fresca e dominante, com especiarias. Complexidade de couro. Elegante, frescura natural, muito espacial e conversador. Rústico na prova mas grande na mesa.

- A 14.00%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni M. Verdelho

77

91

10
09
08
07
06

CV

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Granada intenso e violáceo. Madeira doce de leite, mentas e estevas, muita especiaria e cacau, ameixa preta e bagos silvestres. Peitoral. Grande, mastigável e sucroso, taninos maduros com longa educação pela frente. Presença conversadora.

- A 15.50%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Lemos & Van Zeller

91

10



MORGADIO DA CALÇADA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Viosinho. Amarelo palha médio. Madeira doce de leite e especiarias, casca cítrica, ameixa branca e mineralidade. Cremoso, espacial, dimensão média e firme, sucrosidade natural. Superior.

- A 13.00%
- E Dirk Niepoort e Luís Seabra
- P Niepoort Vinhos

76

91

10
09

QUINTA DOS QUATRO VENTOS, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2007

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso, com carmim e terra. Alicorados de cereja e ameixa, também ervas medicinais e esteva, madeira especiada, cacau e aromas terrosos. Grande, arqueado, espacial, texturas firmes de média densidade, vinho superior e com personalidade calorosa.

- A 15.00%
- E Francisco Antunes
- P Aliança Vinhos De Portugal

78

91

10
07
06

REDOMA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Cítrico de casca e polpa, terroso e fumado, madeira discreta e especiada. Nota de hortelã e matos. Sucroso, arqueado, texturas frescas, cremosas, conversadoras, algo viciantes. Corpo de dimensão média, muito persistente.

- A 13.50%
- E Dirk Niepoort e Luís Seabra
- P Niepoort Vinhos

GURU

DO DOURO, BRANCO, 2010

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Notas de aromas untuosos de madeira doce e de uva concentrada. Também especiarias, casca cítrica e pomar branco. Frescura natural e bem agregada, corpo de texturas sucrosas e elegantes, dimensão média e longa presença.

- A 12.50%
- E Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges
- P Wine & Soul, Lda

90

10
09
08
07

79

QUINTA DA FRONTEIRA, GRANDE ESCOLHA

DO DOURO, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Touriga Franca. Rubi intenso e violáceo. Touriga Nacional madura de ameixa e a sua passa, flores algo maceradas, pinhal, madeira especiada, cacau. Grande, mastigável, taninos de duração, doces e amargos. Vinho superior e gastronómico, a precisar de garrafa.

- A 15.00%
- E João Corrêa e Jorge Serôdio Borges
- P Companhia das Quintas

90

11



90

08
07
06
05

QUINTA DE LA ROSA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Gouveio. Amarelo claro e citrino. Tomateiro, citrinos, alperce e fruta tropical, profundo. Madeira fresca. Sucroso, arqueado, superior. Grande na mesa.

- A 13.30%
- E Jorge Moreira
- P Quinta de La Rosa

QUINTA VALE D. MARIA

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Terroso, peitoral, madeira especiada, estevas e bagos confitados, ameixa preta, alguma em passa. Sucroso, volume espacial, texturas de média densidade e de longa presença. Espirituoso.

- A 15.00%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Lemos & Van Zeller

90

11
10
09
08
07
06
05

QUINTA DO CRASTO, VINHAS VELHAS, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Rubi intenso e violáceo. Doçura de banana e lácteos antes de frutos vermelhos e ameixa. Terroso, profundo, madeira especiada. Cremoso, mastigável, sucrosidade natural e muito espacial. Estrutura média de longa conversa e firmeza.

- A 14.50%
- E Manuel Lobo e Dominic Morris
- P Quinta do Crasto

90

11
10
09
08
07

REDOMA

DO DOURO, ROSÉ, 2010

Lote com Trincadeira. Granada aguado claro com nota ambarina. Fumados e caramelos. Mineral, matos, frutos vermelhos e ameixa. Arqueado, elegante, espacial, sucrosidade muito equilibrada com a frescura. Longo e superior.

- A 13.00%
- E Dirk Niepoort e Luís Seabra
- P Niepoort Vinhos

90

08



89



CASA BURMESTER, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Touriga Nacional madura, resinas e esteva, ameixa-passa, violeta e casca cítrica cristalizada, madeira especiada e atrevidamente fresca. Boca ampla, conversadora, texturas elegantes e refrescadas. Superior na mesa.

- A 14.00%
- E Francisco Gonçalves
- P Sogevinus Fine Wines

LUA NOVA EM VINHAS VELHAS

DO DOURO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Granada intenso e violáceo. Café, bagos negros, especiaria. Flor. Boca grande, espacial, de grande amplitude à mesa.

- A 14.50%
- E João Silva e Sousa e Francisco Baptista
- P Wines & Winemakers By Saven

89



82

89

11
09
07
05

DONA BERTA, RABIGATO, VINHAS VELHAS, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Rabigato. Amarelo médio e citrino. Terroso, cítrico, pera, resinados de mato. Cremosidade natural, arco espacial, muito longo e conversador.

- A 14.00%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni M. Verdelho

83

NIEPOORT, PROJECTOS, BASTARDO

DO DOURO, TINTO, 2009

Bastardo. Granada claro com nota castanha. Canela e outras especiarias, cereja e ameixa preta, algum licor, terra seca e de mato. Elegante, espacial, taninos maduros e discretos. Com muita personalidade

- A 14.50%
- E Dirk Niepoort e Luís Seabra
- P Niepoort Vinhos

89



89



PORTAL, COLHEITA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Malvasia Fina. Amarelo palha claro. Elegante, sedoso, espacial, de longa presença e grata mesa. Superior.

- A 13.50%
- E Paulo Coutinho
- P Quinta do Portal

89

10
09
08

QUINTA DO VALLADO, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Casca cítrica, violeta, leve resina, ameixa fresca e em passa, madeira de especiaria e cacau. Boca gulosa, sucrosa, texturas macias e refrescadas. Cativante. Pronto para dar prazer.

- A 14.50%
- E Francisco Olazabal e Francisco Ferreira
- P Quinta do Vallado Soc. Agrícola

85

89



QUINTA DA FRONTEIRA, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Lote com Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Nota floral de Touriga Nacional, ameixa e frutos vermelhos, esteva e madeira doce e especiada. Guloso. Sedoso, arqueado, mais longo do que largo, taninos bem desenhados e liderantes.

- A 14.50%
- E João Corrêa e Jorge Serôdio Borges
- P Companhia das Quintas

89

10



QUINTA DO VESÚVIO

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Rubi opaco e violáceo. Terroso, bagos macerados, ameixa preta em passa e cacau, violeta e cascas cítricas, madeira discreta e especiada. Grande, mastigável, sucroso de corpo e tanino. Guloso.

- A 14.00%
- E Charles Symington e Pedro Correia
- P Symington Family Estates

84

89

10



TAPADINHA, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2007

Touriga Franca & Vinhas Velhas. Granada médio e carmim. Terroso, alicorados herbais e de ameixa. Frutos vermelhos vivos, esteva e madeira especiada. Elegante, texturas sedosas, algo espirituosas e muito conversadoras. Vinho de boa guarda.

- A 15.00%
- E Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
- P Domingos Alves de Sousa

86

89



THYRO

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Sémillon. Amarelo claro e citrino. Nota de botão de groselha e maracujá, terroso, leve madeira especiada e pastelaria doce, mentas frescas. Texturas cremosas e sucrosas, frescura natural, firme, algo secante, grandioso na mesa.

- A 13.50%
- E Jorge Sousa Pinto
- P João Teixeira Lopes

ANDREZA, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Touriga Franca. Rubi intenso e violáceo. Floral, caruma, frutos vermelhos e ameixa, casca cítrica, madeira especiada. Intenso. Sucroso, redondo, texturas sedosas, acidez mordente, mais longo do que largo. Bom de mesa.

- A 14.00%
- E João Silva e Sousa e Francisco Baptista
- P Lua Cheia Em Vinhas Velhas

88



87

88



MORGADIO DA CALÇADA, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Viosinho. Amarelo palha médio. Leve volatilidade compotada. Madeira doce de leite e especiarias, casca cítrica, ameixa branca e mineralidade. Cremoso, espacial, dimensão média e firme, sucrosidade natural.

- A 13.00%
- E Dirk Niepoort e Luís Seabra
- P Niepoort Vinhos

88

11



PÔPA, VV

DO DOURO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada médio e carmim. Terroso, esteva, cacau, frutos vermelhos e ameixa. Nota complexa de fumo, flor, resina e tosta especiada. Mastigável, espacial, texturas sedosas e muito presentes. Final longo e austero, de boa revelação na mesa.

- A 14.50%
- E Luís Pato
- P Quinta Do Pôpa, Soc. Agrícola Lda

QUANTA TERRA, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Franca. Rubi intenso e violáceo. Domínio de Touriga Nacional com mato resinado, caruma, casca cítrica e violeta. Madeira fresca e especiada. Sedoso, grande, taninos de boa evolução, corpo mais longo do que largo.

- A 14.00%
- E Jorge Alves e Celso Pereira
- P Quanta Terra Soc. de Vinhos

88



89

88



QUANTA TERRA, GRANDE RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2009

Gouveio e Viosinho. Amarelo palha médio com dourados. Madeira especiada e doce, alperce, pêsego, pastelaria com lácteos. Guloso. Denso, envolvente, sucroso, bom trabalho da madeira. Final médio e sempre fresco.

- A 14.50%
- E Jorge Alves e Celso Pereira
- P Quanta Terra Soc. de Vinhos

QUINTA DA PEDRA ESCRITA

IG DURIENSE, BRANCO, 2010

Lote com Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Leve madeira doce e mentolada, limonados, terroso. Frescura atrevida, elegante de estrutura e cremoso de tacto. Firme, de boa guarda.

- A 13.00%
- E Rui Madeira
- P V.D.S. Vinhos Douro Superior

88



88

10

07



QUINTA DO GRIFO, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Rubi opaco e carmim. Cascas cítricas, bergamota, violeta, mato estevado, madeira especiada e doce, ameixa e amora. Grande, com volume e sucrosidade naturais, taninos de boa duração.

- A 14.00%
- E Manuel Silva e Luciano Madureira
- P Rozés

90

88



QUINTA DO PORTAL, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Floral extreme, frutos vermelhos vivos e confitados, casca cítrica e ervas de infusão. Madeira discreta numa boa Touriga Nacional. Elegante, arqueado, texturas de média presença, corpo bem desenhado de conclusão firme e atempada.

- A 14.50%
- E Paulo Coutinho
- P Soc. Quinta do Portal

QUINTA DOS MURÇAS, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeira doce de leite, mentas e estivas, muita especiaria e cacau, ameixa preta e frutos vermelhos. Grande, mastigável, taninos maduros com longa educação pela frente. Presença média e firme.

- A 14.00%
- E David Baverstock
- P Esporão

88



91

88



TAPADINHA, LOTE TTT

DO DOURO, TINTO, 2008

Touriga Franca. Granada intenso e carmim. Terroso, ameixa preta e amora, violeta e casca cítrica, madeira especiada e cacau. Cremoso, sucroso, taninos de longa vida, corpo mais longo do que largo.

- A 15.00%
- E Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
- P Domingos Alves de Sousa

88

07
06
05

TRÊS BAGOS, SAUVIGNON

IG DURIENSE, BRANCO, 2010

Sauvignon Blanc. Amarelo claro e citrino. Sauvignon com botão de groselha, frutos tropicais e leve nota de tomateiro. Maçã presente. Elegante, fresco, texturas cremosas e com doçura natural. Estrutura média, com grata persistência.

- A 13.00%
- E Paulo Ruão
- P Lavradores de Feitoria

CASA FERREIRINHA, VINHA GRANDE

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Gouveio. Amarelo médio e citrino. Madeira doce e especiada, ameixa e alperce em passa, Redondo, médio na estrutura e firme no prolongamento.

- A 13.00%
- E Luís Sottomayor
- P Sogrape Vinhos

87

11



93

88



VALE DO BOMFIM, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Madeira doce de leite com muita especiaria, nota de cacau e coco. Ameixa preta e frutos vermelhos confitados. Esteva presente. Elegante, naturalmente fresco, texturas suculentas e amáveis, corpo de dimensão e acabamento médios.

- A 13.50%
- E Charles Symington e Pedro Correia
- P Symington Family Estates

D. GRAÇA, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Rabigato. Amarelo claro e citrino. Mineral, cítrico, pomar maduro, leve nota de madeira fresca. Texturas ricas e densas, Frescura liderante, algo protagonista, grande e austero, de grata revelação na mesa.

- A 13.00%
- E Virgílio Loureiro
- P Vinilourenço Unipessoal

87



87



DONA BERTA, TINTO CÃO, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Tinto Cão. Granada intenso. Resinados, ameixa e cereja, madeira fresca e dominante, com especiarias. Elegante, frescura natural, muito espacial e conversador. Rústico na prova mas grande na mesa.

- A 13.50%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni M. Verdelho

94

87



QUINTA DO CRASTO, TINTA RORIZ

DO DOURO, TINTO, 2009

Aragonez. Rubi intenso e violáceo. Ameixa passa e confitada, leves frutos vermelhos em compota, nota terrosa e de esteva, madeira especiada e doce. Boca sucrosa, redonda, texturas cremosas e vibrantes. Duriense bom e tradicional.

- A 14.00%
- E Manuel Lobo e Dominic Morris
- P Quinta do Crasto

QUINTA DO VALE DA RAPOSA, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada médio e carmim. Típica Touriga Nacional com violeta, casca cítrica e resinados. Ameixa e frutos vermelhos, Madeira especiada de café e cacau. Austeridade de taninos firmes, sucrosidade natural, vinho mordente, de boa revelação na mesa.

- A 14.50%
- E Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
- P Domingos Alves de Sousa

87

10
08
07

95

SAGRADO

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Terroso, flores e casca de laranja, ameixa e amora. Madeira doce e especiada. Mastigável, arqueado, frescura natural. Longo e superior na mesa.

- A 13.50%
- E José Maria Calem
- P PV Prod. e Com. de Produtos Vinícolas

87



87

06



VALLE PRADINHOS

IG TRANSMONTANO, TINTO, 2007

Lote com Tinta Amarela. Granada médio e carmim. Madeira doce e especiada, ameixa preta e frutos vermelhos maduros. Esteva e urze. Leve apimentado. Elegante, fresco, texturas gastronómicas.

- A 14.00%
- E Rui Cunha
- P Maria Antónia Azevedo Mascarenhas

96

86



CALHEIROS CRUZ, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2007

Lote com Touriga Nacional. Granada médio e violáceo. Bergamota, ameixa madura, abau-nilhado. Cativante. Sedoso, amplo, sucroso. Superior.

- A 14.50%
- E Anselmo Mendes e Patrícia Pereira
- P Vinhos Calheiros Cruz

CISTUS, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Touriga Nacional madura, volátil, com casca cítrica, licor de ameixa, terra estevada, madeira especiada e cacau. Mastigável, opulento, maduro, taninos irreverentes com boa evolução.

- A 15.00%
- E Manuel Freitas
- P Quinta do Vale da Perdiz Soc. Agrícola

86



97

86

11



COTTAS, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Viosinho. Amarelo claro e citrino. Madeira especiada e doce, flores, pomar maduro, pólen, expressivo e rico. Texturas frescas e elegantes, dimensão corporal média. Guloso.

- A 13.00%
- E João Silva e Sousa
- P Soc. Agrícola do Cima Corgo

86

11
10

DONA BERTA, VINHA CENTENÁRIA, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2009

Vinhas Velhas. Amarelo médio e citrino. Mineral, leve nota de tosta fresca e fumada, poma e cascas cítricas. Notas florais. Cremoso, muito fresco, espacial, desenho austero, para apreciar à mesa.

- A 14.00%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni M. Verdelho

98

86



EGLE

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Rabigato. Amarelo palha médio. Poma maduro, levemente compotado. Fruta tropical, nota de azeitona e terra. Cremoso, suculento, bem arqueado.

- A 13.00%
- E José Maria Calem
- P PV Prod. e Com. de Produtos Vinícolas

ENCOSTAS DO TROGÃO, RESERVA

DO TRÁS-OS-MONTES, TINTO, 2009

Lote com Aragonez. Granada intenso e violáceo. Escuro de terra, violeta e bergamota, notas de especiaria doce. Cremoso, fresco, vinho superior e de grande mesa.

- A 14.50%
- E Fernando Guerra
- P Adega Cooperativa do Rabaçal

86



99

LELLO, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada médio e violáceo. Bergamota, ameixa madura, abacateiro. Cativante. Sedoso, amplo, suculento. Superior.

- A 13.50%
- E José Maria Machado
- P Soc. Vinhos Borges

86



86



MEANDRO DO VALE MEÃO

DO DOURO, TINTO, 2009

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Ameixa preta, casca cítrica e amora, violeta, esteva e terrosos, pastelaria doce e tostados ligeiros. Textura carnuda, firme mas maduro nos taninos de boa evolução. Estrutura e presença medianas.

- A 14.00%
- E Francisco Olazabal
- P F. Olazabal & Filhos

PORTAL, LATE HARVEST

DO DOURO, BRANCO, 2009

Lote com Malvasia Fina. Amarelo dourado claro. Caramelo, mel, maçã assada, ameixa-passa, leve madeira especiada, elixir herbal. Glicerinado, doçura com texturas elegantes e refrescadas, longo e com final amargo e digestivo.

- A 12.00%
- E Paulo Coutinho
- P Soc. Quinta do Portal

86



100

86



POMARES

DO DOURO, BRANCO, 2010

Lote com Viosinho. Amarelo claro e citrino. Tomateiro, citrinos, simples. Sucroso, redondo, longo, amplo na mesa.

- A 13.50%
- E Francisco Montenegro
- P Quinta Nova de N. Sra. Carmo

POST SCRIPTUM DE CHRYSEIA

DO DOURO, TINTO, 2009

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e carmim. Ameixa preta, casca cítrica e amora, esteva e terrosos, pastelaria doce e tostados ligeiros. Elegante nas texturas, firme mas maduro nos taninos de boa evolução. Estrutura e presença medianas.

- A 14.00%
- E Bruno Prats e Charles Symington
- P Prats & Symington

86

11



101

86



QUINTA DA ROMANEIRA

DO DOURO, TINTO, 2008

Touriga Nacional & Touriga Franca. Rubi intenso e violáceo. Violeta, resinados e esteva, ameixa e bagos pretos como o arando. Leve madeira especiada. Corpo médio, arqueado, texturas austeras com sucrosidade amigável. Preparado para a mesa.

- A 13.50%
- E Carlos Agrellos
- P Soc. Agrícola da Romaneira

102

86



QUINTA DE VENTOZELO

DO DOURO, TINTO, 2009

Lote com Touriga Franca. Granada médio e carmim. Apimentado, frutos vermelhos, leve madeira doce. Elegante, fresco, com vida e assento à mesa.

- A 14.00%
- E Jorge Moreira
- P Real Cª Velha

ROZÉS, NOBLE LATE HARVEST

DO DOURO, BRANCO, 2009

Malvasia Fina. Amarelo dourado médio. Medicinal, passa de uva e ameixa, hortelã e esteva, caramelo e pastelaria doce. Aroma de Late Harvest. Elegante, algo espirituoso, densidade longa e amigável. Tacto doce mas doseado.

- A 14.50%
- E Manuel Silva e Luciano Madureira
- P Rozés

86



103

VALLADO, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, ROSÉ, 2010

Touriga Nacional. Água clara de granada. Frutos vermelhos tímidos, mineral, pastelaria doce. Fresco, firme, elegante, gastronómico.

- A 12.50%
- E Francisco Olazabal e Francisco Ferreira
- P Quinta do Vallado Soc. Agrícola

86





DÃO BEIRÃO

105

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 Alfrocheiro, 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 espalдар 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

10
08
07
06
05

PAPE

DO Dão, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada intenso e carmim. Aromas terrosos antes de Violeta, casca cítrica, caruma, cacau e alicorado de ameixa, nota láctea e abaunilhada. Levemente volátil. Cativante. Fresco, estrutura elegantemente dimensionada, com texturas firmes, conversadoras e de

- A 13.00%
- E Álvaro Castro
- P Quinta da Pellada Unipessoal

108

93

10
08
07

CONDE DE SANTAR

DO Dão, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Madeiras de tosta e especiaria, terroso, frutos vermelhos vivo e confitado, também ameixa e casca cítrica, Nariz austero e profundo. Sucroso, mastigável, espacial, vinho superior e de longa vida.

- A 14.50%
- E Pedro de Vasconcellos e Souza
- P Soc. Agrícola de Santar

QUINTA DOS CARVALHAIS, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2010

Encruzado. Amarelo médio e citrino. Terroso, profundo, madeira fresca e especiada, menta, limonados, pomar branco. Arqueado, texturas elegantes e longamente cremosas, corpo conversador, vibrante e de futura complexidade.

- A 13.50%
- E Manuel Vieira
- P Sogrape Vinhos

93

11
10
09
08
07
06
05

109

QUINTA DE CABRIZ, FOUR C

DO Dão, BRANCO, 2009

Lote com Encruzado. Amarelo médio e citrino. Apetrolado, cítrico, frutos brancos, leve nota vegetal e terrosa. Madeira discreta e de boa tosta. Sucroso, glicerinado, muito conversador e gastronómico. Com personalidade.

- A 13.50%
- E Lúcia Freitas
- P Dão Sul Soc. Vitivinícola

92

10
09
08
06

92

11
09
08
07
06
05

QUINTA DE LEMOS, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Touriga Nacional pura e muito fina, com bergamota, violeta e pinhal resinado, ameixa e frutos vermelhos. Madeira especiada e doce. Cativante. Elegante, arqueado, texturas carnudas de taninos muito bem seleccionados e com longa guarda.

- A 14.50%
- E Hugo Chaves
- P Quinta de Lemos

110

91

09
08

PRIMUS DA PELLADA

DO Dão, BRANCO, 2010

Vinhas Velhas. Amarelo claro e citrino. Cítrico, madeira discreta, botão de flor e leve fruta tropical. Terroso e fumado. Fresco, densidade conversadora e muito texturada. Vinho longo, de vinha velha. Gastronómico.

- A 13.00%
- E Álvaro Castro
- P Quinta da Pellada Unipessoal

QUINTA DE LEMOS, DONA GEORGINA

DO Dão, TINTO, 2008

Touriga Nacional & Aragonez. Granada intenso e carmim. Profundo de alicorados de bagos vermelhos, casca cítrica, madeira fresca e especiada, compota de uva e ameixa, Peitoral. Mastigável, taninos selectos de grande juventude e amplitude. Vinho de guarda, com personalidade.

- A 14.50%
- E Hugo Chaves
- P Quinta de Lemos

91



111

QUINTA DO CARDO, GRANDE ESCOLHA

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Aragonez. Rubi intenso e violáceo. Madeira doce e especiada, ameixa e frutos vermelhos, casca cítrica e terra mineral. Grande, mastigável, texturas amáveis e muito presentes, taninos de longa guarda. Superior.

- A 13.50%
- E João Corrêa e Nuno do Ó
- P Companhia das Quintas

91



91



QUINTA DO SERRADO, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2007

Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Ameixa preta, alguma em passa, também amora e bagos. Nota de casca cítrica de Touriga Nacional. Madeira fresca e especiada, terroso e profundo. Elegante, sedoso, frescura estrutural, vinho superior.

- A 14.00%
- E Frederico Vilar Gomes
- P Soc. Agríc. Castro de Pena Alba

112

90



PEDRA CANCELA, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2009

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Floral, bergamota, madeira doce, cativante. Boca elegante, fresca, de dimensão superior.

- A 14.00%
- E Vines e Wines
- P João Coelho Gouveia

QUINTA DE LEMOS, ALFROCHEIRO

DO Dão, TINTO, 2008

Alfrocheiro. Granada intenso e carmim. Flores do campo, frutos vermelhos, nota mentolada de madeira fresca e especiada, leve casca cítrica. Muito elegante na boca, com texturas sedosas e conversadoras. Superior e gastronómico.

- A 14.50%
- E Hugo Chaves
- P Quinta de Lemos

90



113

90



QUINTA DO PERDIGÃO, RESERVA

DO Dão, ROSÉ, 2010

Lote com Touriga Nacional. Granada aberto médio com rosados. Violeta e outras flores, caramelo, casca de pêssigo e pomar maduro. Mineralidade fumada. Elegante, incisivo nas texturas frescas amaciadas por sucrosidade natural. Perfeito com comida agridoce.

- A 13.50%
- E José Perdigão & Vines e Wines
- P Quinta do Perdigão Soc. Unipessoal

11

10

09

08

90

11
10
07
05

QUINTA DO PERDIGÃO, TOURIGA NACIONAL

DO DÃO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Profundo e tostado de Touriga Nacional, violeta, caruma, casca cítrica, ameixa fresca e em passa, alcorados herbais, madeira especiada. Desenho de grande longitude, texturas mastigáveis e conversadoras, perene e gastronómico.

- A 14.50%
- E José Perdigão & Vines e Wines
- P Quinta do Perdigão Soc. Unipessoal

89

10
09
06

CARROCEL

DO DÃO, TINTO, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Touriga Nacional pura, típica e de qualidade superior. Casca cítrica, canela, caruma, violeta, ameixa e fundo terroso. Madeira escura e especiada. Elegante, frescura dominante, nota volátil, texturas conversadoras.

- A 13.00%
- E Álvaro Castro
- P Quinta da Pellada Unipessoal

CONDESSA DE SANTAR

DO DÃO, BRANCO, 2010

Lote com Encruzado. Amarelo dourado claro. Mel e muitas especiarias doces, caramelos herbais, alperce e ameixa em passa. Sedoso, arqueado, muito feminino, corpo de dimensões médias e longa presença.

- A 13.50%
- E Pedro de Vasconcellos e Souza
- P Soc. Agrícola de Santar

89



115

IRREVERENTE

IG TERRAS DO DÃO, ROSÉ, 2010

Lote com Touriga Nacional. Granada aberto médio com leve alaranjado. Frutos vermelhos muito vivos, leve caramelizado, pastelaria doce, notas de hortelã. Elegante, texturas cremosas e alongadas, persistente e sucroso. Superior.

- A 12.50%
- E Carlos Silva
- P UDACA

89



89



PEDRA CANCELA, MALVASIA FINA & ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2010

Malvasia Fina & Encruzado. Amarelo claro e citrino. Ceroso, fruta branca e tropical, citrino, terroso, cremoso, sucroso, espacial, superior na mesa.

- A 13.50%
- E Vines e Wines
- P João Coelho Gouveia

89



QUINTA DA GARRIDA, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2010

Encruzado. Amarelo claro e citrino. Terroso, pomar branco e casca cítrica, pólen e leve nota tostada. Sucroso, texturas densas e consistentes, acidez firme e refrescante, corpo médio mas longamente presente e sem desmaios.

- A 13.00%
- E Francisco Antunes
- P Aliança Vinhos de Portugal

QUINTA DA GARRIDA, TOURIGA NACIONAL, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2007

Touriga Nacional. Granada intenso. Madeira especiada e fumada, alcorados de ameixa e cascas cítricas, terroso e tabaco, nota de cacau. Grande, sucroso, mastigável, texturas amigas e conversadoras, taninos ricos. Vinho de grande generosidade à mesa.

- A 14.50%
- E Francisco Antunes
- P Aliança Vinhos de Portugal

89



10

09

08

VALE DE ESGUEVA, ARAGONEZ

IG BEIRAS, ROSÉ, 2010

Aragonez. Água média de granada. Frutos vermelhos maduros, pastelaria doce e leve fruta tropical. Cremoso, sucroso mas seco, longo, rosé superior.

- A 12.00%
- E Luís Santos
- P Cobelcos Vinhos e Turismo

89



88



QUINTA DA FONTE DO OURO, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2010

Encruzado e Malvasia Fina. Amarelo claro e citrino. Madeira doce de leite, mentas e botão de flor, pomar verde e branco. Mineralidade. Sedoso, redondo e sucroso, texturas amáveis de um corpo médio e sem desmaios.

- A 13.00%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Soc. Agrícola Boas Quintas

118

88

10



QUINTA DA PELLADA

DO Dão, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e carmim. Madeira fresca e especiada, ameixa e frutos do bosque, nota de pinhal resinado e casca cítrica. Terroso. Elegante, espacial, taninos muito jovens e bem seleccionados. Vinho de guarda.

- A 13.00%
- E Álvaro Castro
- P Quinta da Pellada Unipessoal

QUINTA DOS CARVALHAIS, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2007

Lote com Aragonez. Granada intenso, com leve carmim e terra. Aromas complexos de ameixa-passa, tabaco, cascas cítricas, pólen, alicorados de cereja, madeira fina presente. Elegante, arqueado, taninos superiormente seleccionados, de longa guarda.

- A 14.00%
- E Manuel Vieira
- P Sogrape Vinhos

88



119

QUINTA DOS TERMOS, RESERVA DO PATRÃO

DO BEIRA INTERIOR, BRANCO, 2010

Verdelho & Fonte Cal. Amarelo palha claro. Aroma argiloso, pomar branco, leve nota cítrica, boca gorda, fresca, de texturas ricas e conversadoras. Com personalidade.

- A 13.50%
- E Virgílio Loureiro
- P Quinta dos Termos

88



87



CASA DA PASSARELA

DO Dão, ROSÉ, 2010

Touriga Nacional & Aragonez. Granada aguado médio, com rosados. Frutos vermelhos vivos, leve nota floral. Pastelaria doce e mineralidade terrosa. Frescura liderante e atrevida, sucroso, muito persistente e gastronómico.

- A 13.50%
- E Paulo Nunes
- P O Abrigo da Passarela

120

87



CASA DA PASSARELA, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Aroma de cacau e bagos de bosque, nota resinada e de violeta, madeira especiada presente. Terroso. Amplo, mastigável, taninos jovens e maduros mas com protagonismo vibrante e de boa guarda.

- A 13.50%
- E Paulo Nunes
- P O Abrigo da Passarela

CASA DA PASSARELA, VINHAS VELHAS

DO Dão, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada intenso e carmim. Profundamente terroso, nota de couro, ameixa e cereja, tosta forte e especiada. Mastigável, espacial, final atempado sem desmaios.

- A 13.50%
- E Paulo Nunes
- P O Abrigo da Passarela

87



121

87



JULIA KEMPER

DO Dão, BRANCO, 2010

Lote com Encruzado. Amarelo médio e citrino. Expressivo de limonados e fruta tropical, madeira leve e abaunilhada, boca suave, cremosa, firmeza de um corpo de dimensão e acabamentos médios.

- A 13.50%
- E Vines e Wines
- P Cesce, Soc. Agrícola

87

09
08
06

QUINTA DE CABRIZ, FOUR C

DO Dão, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Ameixa e frutos vermelhos, notas lácteas e de madeira doce, leve violeta e caruma. Boca elegante, texturas jovens e mastigáveis em corpo de médio bem desenhado. Longo e gastronómico.

- A 14.00%
- E Carlos Lucas
- P Dão Sul Soc. Vitivinícola

87

10
09
08
07

QUINTA DO PERDIGÃO, ALFROCHEIRO

DO Dão, TINTO, 2008

Alfrocheiro. Granada intenso e carmim. Floral, casca citrica, frutos vermelhos, típico de Alfrocheiro, cacau e torrada. Elegante, taninos dominadores com longo tempo de polimento. Para mesas exigentes.

- A 14.00%
- E José Perdigão & Vines e Wines
- P Quinta do Perdigão Soc. Unipessoal

CASA DE SANTAR, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2010

Lote com Encruzado. Amarelo médio e citrino. Amendoado, passa de alperce, lácteos e baunilha. Elegante, firme, longo.

- A 13.50%
- E Pedro de Vasconcellos e Souza
- P Dão Sul Soc. Vitivinícola

86

09



123

COLHEITA DO SÓCIO, RESERVA

DO BEIRA INTERIOR, BRANCO, 2010

Síria e Fonte Cal. Amarelo claro e citrino. Aromas profundos e limpos de fruta tropical, mineralidade sentida, pastelaria doce. Cativante. Sucroso, cheio, desenho natural e conversador. Vinho gastronómico.

- A 13.00%
- E Virgílio Loureiro
- P Adega Cooperativa da Covilhã

86



86

10
08

PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR, VINHA DO CONTADOR

DO Dão, BRANCO, 2010

Lote com Encruzado. Amarelo médio e citrino. Madeira especiada e doce, pomar amarelo e leve fruta tropical, também casca cítrica confitada. Guloso. Redondo, texturas médias e amáveis, final agridoce.

- A 13.50%
- E Carlos Lucas
- P Paço de Santar Vinhos do Dão

124

86



QUINTA DE LEMOS, JAÉN

DO Dão, TINTO, 2008

Jaén. Rubi intenso e violáceo. Frutos vermelhos, madeira fumada e especiada, cacau, boca sucrosa, taninos maduros mas de grande firmeza. Estrutura e acabamento em tempo médio.

- A 14.50%
- E Hugo Chaves
- P Quinta de Lemos

QUINTA DO CERRADO, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2010

Encruzado. Amarelo claro e citrino. Ceroso, fruta branca, citrino, terroso, cremoso, espacial, superior na mesa.

- A 13.50%
- E Célia Costa
- P União Comercial da Beira

86



125

QUINTA DO MONDEGO

DO Dão, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso com carmim. Bergamota, caruma, bago vermelho e ameixa, madeira notada e fina. Corpo médio com taninos de sentar à mesa.

- A 14.00%
- E Joana Cunha
- P Fontes da Cunha

86

10



86

10

09



QUINTA DOS CARVALHAIS, COLHEITA

DO Dão, TINTO, 2009

Lote com Touriga Nacional. Rubi intenso e violáceo. Ameixa e cereja, também bagos do bosque, madeira fresca presente, leve nota alicorada e de cacau. Violetas e ambiente de pinhal. Elegante, frescura natural, taninos irreverentes dando texturas firmes a um corpo de média dimensão.

- A 13.50%
- E Manuel Vieira
- P Sogrape Vinhos

126

86

09



QUINTA DOS TERMOS, ESCOLHA

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2008

Tinto Cão. Granada intenso com carmim. Resinado, terroso, mentolado forte, quase peitoral, bagos negros como amora, também ameixa. Madeira presente mas discreta. Elegante, taninos seculares, de grande amplitude gastronómica.

- A 13.50%
- E Virgílio Loureiro
- P Quinta dos Termos

VALE DE ESGUEVA, TOURIGA NACIONAL

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Aroma limpo de Touriga Nacional, bergamota, casca de laranja, ameixa fresca, madeira notada. Elegante, fresco, com excelente amplitude de mesa.

- A 14.00%
- E Luís Santos
- P Cobelcos Vinhos e Turismo

86



127

SUL DE PORTUGAL

TEJO
P. SETÚBAL
ALENTEJO
ALGARVE



TEJO

131

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 herdam uma área de vinha cujas castas tradicionais, nos tintos, são Aragonez (ou Tinta Roriz, mas mundialmente conhecida como Tempranillo), Castelão (comummente 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 espalдар.

Homem

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



MARQUESA DE ALORNA, RESERVA

DO DO TEJO, BRANCO, 2009

Lote com Chardonnay. Amarelo dourado claro. Mineralidade apetreolada, fruta tropical, alperce em passa, lácteos e madeira doce e especiada. Guloso. Cremoso, texturas muito finas e conversadoras. Arqueado e espacial. Com muita personalidade.

- A 13.50%
- E Martta Simões
- P Quinta da Alorna Vinhos

QUINTA DO CASAL MONTEIRO, CHARDONNAY & ARINTO

DO DO TEJO, BRANCO, 2010

Chardonnay & Arinto. Amarelo claro e citrino. Terroso, pomar presente, leve nota abaunilhada. Glicerinado, quase doce, espacial e muito persistente. Boca superior.

- A 13.50%
- E Pedro Guimarães
- P Quinta do Casal Monteiro

91



134

91

10



FALCOARIA, RESERVA

DO DO TEJO, TINTO, 2007

Vinhas Velhas. Granada intenso e carmim. Nota apimentada e muita especiaria. Ameixa e cereja, alcaçuz e madeiras peitorais. Expressivo. Elegante, texturas espaciais e muito longas. Superior. Para as melhores mesas.

- A 14.00%
- E Dina Luís
- P Casal Branco - Soc. Vinhos

MARQUESA DE ALORNA, RESERVA

DO DO TEJO, TINTO, 2008

Lote com Syrah. Granada intenso e carmim. Madeira doce e especiada, terroso, ameixa e frutos vermelhos alicorados, profundo e cativante. Sucroso, arqueado, conversador, com taninos maduros que terão grata educação em garrafa. Superior.

- A 14.00%
- E Martta Simões
- P Quinta da Alorna Vinhos

90



135

89



CASA DA ATELA, PETIT VERDOT

IG Tejo, Tinto, 2007

Petit Verdot. Granada intenso e violáceo. Madeira especiada e doce, cereja, ameixa-passa e apimentados. Notas terrosas e de matos aromáticos. Leve alicorado de frutos. Elegante, texturas conversadoras e de natural frescura. Vinho muito longo e sem desmaios. Gastronómico.

- A 13.00%
- E António Ventura
- P Soc. Agríc. da Goux e Atela

89

09



DIFFERENT

IG Tejo, Branco, 2010

Vinhas Velhas. Amarelo palha claro. Pomar cítrico e de frutos brancos, leve madeira fresca, terroso, austero. Denso, fresco, quase gelado, de longa conversa e de boas mesas.

- A 13.00%
- E Pedro Sereno
- P Encosta do Sobral - Soc. Agrícola

QUINTA DA ALORNA, TOURIGA NACIONAL & CABER- NET SAUVIGNON, RESERVA

IG Tejo, Tinto, 2008

Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon. Granada intenso e carmim. Violetas, com baunilha e outras especiaria doces, também frutos vermelhos e cereja. Terroso e muito cativante. Leve couro. Fresco, vibrante, arqueado, muito longo. Superior.

- A 14.00%
- E Martta Simões
- P Quinta da Alorna Vinhos

89

11

10



137

QUINTA S. JOÃO BATIS- TA, SYRAH, RESERVA

DO DO Tejo, Tinto, 2009

Syrah. Rubi intenso e violáceo. Bagos negros e vermelhos em compota, aromas peitorais, madeira especiada, nota terrosa. Grande, texturas cremosas e secantes que pedem boa mesa, final longo e firme.

- A 14.00%
- E João Vicêncio e Nuno Faria
- P Enovalor - Agroturismo

89

10



89

11



VALE DE LOBOS, RESERVA

IG Tejo, BRANCO, 2010

Fernão Pires. Amarelo dourado médio. Mel com hortelã e outras ervas de infusão, fruta tropical e alperce em passa. Cativante. Arqueado e sucroso, texturas sedosas de dimensão ideal. Frescura natural. Superior.

- A 13.00%
- E César Machado
- P Soc. Agrícola Quinta da Ribeirinha

138

88



CATAPEREIRO, ESCOLHA

IG Tejo, TINTO, 2009

Lote com Castelão. Granada intenso e violáceo. Mentolado, ameixa e frutos vermelhos, madeira boa, Texturas sedosas, doces de taninos maduros, para comprar à caixa.

- A 14.50%
- E Frederico Falcão
- P Companhia das Lezírias

CONDE DE VIMIOSO, RESERVA

IG Tejo, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso com carmim. Mentolado, ameixa, caruma, profundo. Carnudo, arqueado, taninos por domar. Melhor com comida.

- A 14.50%
- E João Portugal Ramos e Antonina Barbosa
- P Falua Vinhos

88

10

08

05



139

88



QUINTA DA ALORNA, ARINTO & CHARDONNAY, RESERVA

IG Tejo, BRANCO, 2010

Arinto & Chardonnay. Amarelo claro e citrino. Madeira doce e especiada, fruta de caroço madura, flores. Rico e expressivo. Arqueado, espacial, texturas sedosas e firmes. Vinho superior, para comprar muitas caixas.

- A 13.50%
- E Martta Simões
- P Quinta da Alorna Vinhos

88



TEMPLÁRIOS, TOURIGA NACIONAL

IG TEJO, ROSÉ, 2010

Touriga Nacional. Granada aguada médio. Explosão de frutos vermelhos, hortelã, leve caramelo e pastelaria doce. Cremoso e sucroso, frescura natural. Volume longamente presente.

- A 13.00%
- E Leonel Cruz
- P Quinta do Cavalinho Vinhos

VINHA DO ALQUEVE

IG TEJO, ROSÉ, 2010

Aragonez & Touriga Nacional. Rosa médio com leve alaranjado. Frutos vermelhos, leve hortelã e poejo, pastelaria doce, cativante. Fresco, suculoso, texturas elegantes de média dimensão e firmeza final.

- A 13.00%
- E Russel Burns
- P Pinhal da Torre Vinhos

88



88



VALE D'ALGARES

IG TEJO, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Alicante Bouschet. Granada opaco e carmim. Terroso, bagos pretos e vermelhos, madeira doce e especiada. Redondo, arqueado, textura finas que se suavizarão com a educação dos bons taninos. Grande na mesa.

- A 14.00%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras

CABEÇA DE TOIRO, RESERVA

DO DO TEJO, TINTO, 2008

Touriga Nacional & Castelão. Rubi intenso e violáceo. Nota de violeta e casca cítrica, lembrando Touriga Nacional, frutos vermelhos confitados, também ameixa. Pastelaria doce como contributo da madeira. Dimensão média, amigável nas texturas, com taninos de boa guarda e mesa.

- A 13.50%
- E António Pinto Leite
- P Caves Velhas

86



86



CASA DA ATELA, GEWURZTRAMMINER

IG Tejo, Branco, 2010

Gewurztraminer. Amarelo claro e citrino. Liderando por aromas florais e tropicais, casca limonada, infusão herbal, acácia. Expressivo. Frescura natural, dimensão leve mas vibrante e alongada. Parceiro de todo o marisco.

- A 12.50%
- E António Ventura
- P Soc. Agríc. da Goux e Atela

FIUZA, PREMIUM

IG Tejo, Branco, 2010

Chardonnay & Fernão Pires. Amarelo claro e citrino. Madeira doce e fresca, pêsego e tropical, lácteo, rico e fino. Textura elegante, firme, fresca, bom de mesa.

- A 13.00%
- E Peter Bright e Paolo Nigra
- P Fiuza & Bright

86



142

86



ENCOSTA DO SOBRAL, RESERVA

IG Tejo, Tinto, 2009

Lote com Trincadeira. Granada intenso e violeta. Chocolate extremo, frutos vermelhos maduros, violeta, muita especiaria. Lembra Porto Vintage. Grande, redondo, frescura forasteira. Melhor à mesa.

- A 14.00%
- E Pedro Sereno
- P Encosta do Sobral - Soc. Agrícola

GUARDA RIOS

IG Tejo, Branco, 2010

Lote com Chardonnay. Amarelo médio e citrino. Botão de groselha, leve tomateiro, fruta tropical fresca e pastelaria doce. Sucroso, vibrante, algo linear mas amigo de boa mesa.

- A 13.00%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras

86

09



143

86

11



IKON, TOURIGA NACIONAL

IG Tejo, Tinto, 2008

Touriga Nacional. Granada intenso. Resina e madeiras peitorais, apimentado, cereja e bago vermelho, cremoso, mastigável, taninos de longo duração.

- A 14.50%
- E Peter Bright e Paolo Nigra
- P Fiuza & Bright

QUINTA DA LAPA, COLHEITA SELECIONADA

DO DO Tejo, Branco, 2010

Lote com Syrah. Amarelo palha claro. Madeira doce e especiada, leve mel, pera e melão, fruta tropical. Volumoso, frescura atrevida, sucroso, final agriado de média dimensão.

- A 13.00%
- E Jaime Quendera
- P Agrovía Soc. Agro-Pecuária

86



144

86



QUINTA DA LAGOALVA, RESERVA

IG Tejo, Tinto, 2009

Lote com Alfrocheiro. Granada intenso e violáceo. Mentolado, madeira doce e fresca, ameixa dominante, expressivo e rico. Elegante, sedoso, sempre firme e fresco. Superior.

- A 13.50%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P Soc. Agríc. da Quinta da Lagoalva de Cima

QUINTA DA LAPA, RESERVA

DO DO Tejo, Tinto, 2009

Lote com Cabernet Sauvignon. Granada intenso e carmim. Apimentados de especiaria e pimentos vermelhos e verdes. Ameixa passa, leve couro, tosta doce e especiada. Cacao. Frescura atrevida, taninos por domar, melhor na mesa.

- A 13.50%
- E
- P Agrovía Soc. Agro-Pecuária

86



145

86



QUINTA DO ALQUEVE, CHARDONNAY

IG Tejo, Branco, 2010

Chardonnay. Amarelo médio e citrino. Lácteos, ervas de infusão, fruta tropical e pera, pastelaria doce. Expressivo. Sucroso, vibrante, estrutura média e final agricode.

- A 12.50%
- E Russel Burns
- P Pinhal da Torre Vinhos

86

10



QUINTA DO ALQUEVE, FERNÃO PIRES

DO DO Tejo, Branco, 2010

Fernão Pires. Amarelo claro e citrino. Flores, frutos tropicais, leve nota abaunilhada. Também casca cítrica. Fresco, vibrante, estrutura de média dimensão mas longa conversa.

- A 12.50%
- E Russel Burns
- P Pinhal da Torre Vinhos

QUINTA LAGOALVA DE CIMA, SYRAH & TOURIGA NACIONAL

IG Tejo, Tinto, 2009

Syrah & Touriga Nacional. Granada médio e carmim. Pimentas e outras especiarias, frutos vermelhos, muito cacau, típico de Syrah, leve toque floral e de casca cítrica. Elegante, sedoso, muito fresco e prazeroso, em tamanho médio.

- A 13.50%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P Soc. Agríc. da Quinta da Lagoalva de Cima

86

10



147

TEMPLARIOS, TOURIGA NACIONAL

IG Tejo, Tinto, 2009

Touriga Nacional. Granada intenso com carmim. Tosta marcante, escuro na fruta, cacau, denso, grande, seco, de ampla mesa.

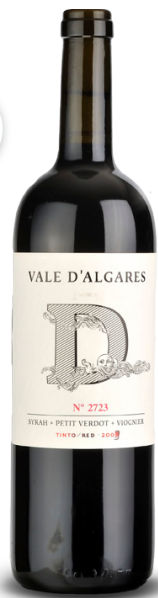
- A 14.50%
- E Leonel Cruz
- P Quinta do Cavalinho Vinhos

86



147

86

11
10

VALE D'ALGARES, D

IG Tejo, TINTO, 2009

Lote com Syrah. Rubi opaco e violáceo. Leve nota de couro, cacau, bagos pretos e vermelhos, madeira fumada e especiada. Grande, mastigável, frescura atrevida, taninos ainda por domar. Melhor na mesa.

- A 13.50%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras

86

11
10

VALE D'ALGARES, SELECTION

IG Tejo, BRANCO, 2010

Viognier & Alvarinho. Amarelo claro e citrino. Tomateiro e seiva, citrinos, leve madeira especiada e fresca. Pera. Sucroso, vibrante, mais longo do que largo.

- A 13.50%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Quatro Âncoras



ASTRO NAUT★

www.astronautwines.com/

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO



PENÍNSULA DE SETÚBAL

151

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 Península de 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 espalдар), 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.



90



ADEGA DE PEGÕES, ALICANTE BOUSCHET

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Alicante Bouschet. Rubi opaco e violáceo. Cacau estreme, frutos vermelhos maduros, lácteo, leve resina e tosta. Boca mastigável de Alicante Bouschet, com longa vida e reinado à mesa.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola De Pegões

89

11



ADEGA DE PEGÕES, TRINCADURA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Trincadeira. Granada intenso e violáceo. Vegetal de Trincadeira, resina, tostados doces, frutos vermelhos de groselha. Cremoso e elegante, taninos doces e muito prometedores. Grande na mesa elaborada.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

AMO-TE, RESERVA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Cabernet Sauvignon & Touriga Nacional. Granada opaco e carmim. Madeira doce de leite, também especiada. Frutos vermelhos maduros, leve alcorado de menta e poejo. Sucroso, redondo, Taninos doces ainda jovens e mordentes. Muito consensual.

- A 14.00%
- E Luís Simões e Nuno Cancela de Abreu
- P Malo Tojo Estates

89



COVA DA URSA, CHARDONNAY

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2010

Chardonnay. Amarelo médio e citrino. Chardonnay típico, lácteo, com fruta de pomar, mineral, madeira balsâmica e fresca presente. Cremoso, espacial, de longa conversa na boa. Vinho superior para peixes de forno.

- A 14.00%
- E Filipa Tomaz da Costa
- P Bacalhôa Vinhos Portugal

89

10

09

08

06



88

11



ADEGA DE PEGÕES, TOURIGA NACIONAL

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Violetas de Touriga Nacional, madeira fresca e discreta, ameixa e frutos vermelhos. Cremoso, arqueado, vinho guloso.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

156

88

11



AMEIAS, SYRAH

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Syrah. Granada intenso e violáceo. Terroso, cacau, pimenta, amora e outros bagos, tosta fresca. Grande, mastigável, taninos de larga vida. Longevo e superior.

- A 14.00%
- E Filipe Cardoso
- P Sivipa Soc. Vinícola de Palmela

CASA ERMELINDA FREITAS, TOURIGA NACIONAL

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Madeira doce e especiada, coco, tostados, ameixa. Sucroso, envolvente, taninos de ampla mesa. Superior

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

88

10



157

88

HERDADE DE GÂMBIA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2010

Moscatel Graúdo e Fernão Pires. Amarelo médio e citrino. Moscatel fino com rosas e líchias, nota vegetal canforada e fresca, pastelaria doce. Cativante. Sucroso, glicerinado mas elegante, estrutura média de um vinho conversador.

- A 13.00%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Soc. Agrícola Boas Quintas



88

10



MALO PLATINUM, RESERVA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Lote com Syrah. Granada opaco e carmim. Apimentados de especiaria e vegetais, ameixa preta, alguma em passa, bagos, nota láctea em madeira peitoral. Texturas sucrosas e finas, Frescura atrevida e taninos de longa duração, de boa revelação à mesa.

- A 13.50%
- E Luís Simões e Nuno Cancela de Abreu
- P Malo Tojo Estates

87

11

10

09

08

07

05



QUINTA DA BACALHÔA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2010

Lote com Sémillon. Amarelo dourado médio. Madeira de baunilha com pessego e alperce, lácteos. Notas de hortelã e melados. Sucroso, quase doce, arqueado, corpo de boa estrutura e acabamento médio, sem desmaios.

- A 14.00%
- E Filipa Tomaz da Costa
- P Bacalhôa Vinhos Portugal

VERITAS

DO PALMELA, TINTO, 2008

Lote com Castelão. Granada intenso com evolução. Resina, pinhão, alcorados de ginja e poejo, madeira especiada doce. Elegante, austero de taninos. Um bom Palmela da velha guarda.

- A 13.00%
- E Filipe Cardoso
- P Sivipa Soc. Vinícola de Palmela

87



ADEGA DE PEGÕES, CHARDONNAY & ARINTO

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2010

Chardonnay & Arinto. Amarelo palha médio. Alperce, madeira fresca, leve fruta tropical. Nota de tomateiro. Corpo de média dimensão, em linha com o acabamento. Sempre sucroso e de boa gula.

- A 13.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

86



86



ADEGA DE PEGÕES, SYRAH

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Syrah. Granada opaco e violáceo. Especiado, doce de leite, frutos vermelhos, pimentas, cremoso, frescura atrevida, final doce.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

86



CAIOS

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Lote com Cabernet Sauvignon. Granada intenso e violáceo. Resina e pinhão, frutos vermelhos e ameixa, madeira fresca e especiada. Frescura atrevida, elegante, texturas de média dimensão e tacto persistente. Superior na mesa.

- A 14.00%
- E António Saramago
- P Isabel Lufinha Mota Capitão

CASA ERMELINDA FREITAS, ALICANTE BOUSCHET

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Alicante Bouschet. Rubi opaco e violáceo. Vegetais de Alicante Bouschet, cereja viva, tostados e especiaria. Boca mastigável, sucrosa, ainda por amaciar e afinar. Grande na mesa.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

86



A photograph of two people harvesting grapes in a vineyard. The person on the left is wearing a white jacket, black pants with white stripes, and a dark cap. The person on the right is wearing a grey vest over a white shirt, dark pants, and a light-colored hat. They are standing in a row of grapevines, reaching into the leaves to harvest. The vineyard is terraced, and the rows of vines stretch into the distance. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

ALENTEJO

163

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 Aragonez, 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.



95



HERDADE DO PESO, ÍCONE

DO ALENTEJANO, TINTO, 2007

Lote com Alicante Bouschet. Granada opaco e carmim. Terroso, frutos vermelhos compostados, também ameixa passa, leve floral, estivas e muita especiaria. Elegante, texturas conversadoras, muito ricas, Presença longa e muito grata. Vinho com personalidade.

- A 14.50%
- E Miguel Pessanha
- P Sogrape Vinhos

166

95

08



JÚLIO B. BASTOS

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Alicante Bouschet. Granada opaco e carmim. Terroso e muito peitoral. Bagos silvestres e ameixa passa. Madeira seleccionada. Profundo de vinha velha. Carnudo, texturas de tacto fresco e conversador. Taninos de longa duração. Personalidade feita vinho.

- A 13.80%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

QUINTA DO MOURO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Lote com Aragonez. Granada médio. Apimentado, terroso profundo, alicorados herbais de poejo e esteva, cereja e ameixa passa. Elegante, espacial e arqueado, sucroso, taninos de longa guarda. Vinho personalizado e muito conversador.

- A 14.00%
- E Luís Duarte e Luís Louro
- P Miguel Louro

94

11



167

BLOG, SYRAH & ALICANTE BOUSCHET

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Syrah & Alicante Bouschet. Granada opaco e violáceo. Muita especiaria e cacau, aromas fermentativos de frutos vermelhos, madeira doce e tostada. Sedoso, sucroso, corpo bem estruturado e vibrante, com taninos doces muito bem seleccionados. Superior.

- A 15.00%
- E Susana Esteban
- P Tiago Cabaço Wines

93



93

11
10
08
07
05



ESPORÃO, PRIVATE SELECTION

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada opaco e carmim. Terroso, muito mineral. Especiaria, tosta fresca, bagos e ameixa, esteva e outros matos aromáticos. Profundo. Grande, espacial, texturas firmes e finas. Taninos maduros e superiormente seleccionados. Vinho de guarda e de prazer.

- A 14.50%
- E David Baverstock
- P Esporão

93



HERDADE DAS SERVAS, SYRAH & TOURIGA NACIONAL

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah & Touriga Nacional. Granada intenso. Touriga Nacional com ervas de infusão, casca cítrica, violeta. Muito especiado de uva e madeira. Cativante. Mastigável, fresco, mineral, de conversa longa e com personalidade.

- A 14.50%
- E Luís Mira e Tiago Garcia
- P Herdade das Servas

SCALA COELI

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Viognier. Amarelo palha médio. Alperce, fresco e em passa, leve fruta tropical, madeira especiada fina, limonados. Boca gulosa, texturas firmes e elegantes. Muito conseguido.

- A 14.50%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

93

11



169

BARON DE B., RESERVA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2010

Antão Vaz. Amarelo claro e citrino. Mineral, fruta tropical, ervas de infusão, casca cítrica. Leve nota de madeira doce e especiada. Expressivo. Grande, sucroso, texturas finas e muitos espaciais. Vinho superior, de grande mesa.

- A 14.00%
- E Eduardo Cardeal
- P Bch Comércio De Vinhos, S.A

92

11
09
05



169

92

10



BLOG

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Alicante Bouschet. Granada opaco e carmim. Frutos vermelhos maduros e confitados, terroso, madeira especiada e cacau. Elegante, texturas suaves mas muito conversadoras, corpo de média dimensão mas de longa presença. Para mesas exigentes.

- A 14.50%
- E Susana Esteban
- P Tiago Cabaço Wines

170

92

07

05



CORTES DE CIMA, INCÓGNITO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah. Granada intenso e carmim. Muita especiaria doce e apimentada com frutos vermelhos maduros. Cacau e madeira fresca e tostada. Volumoso, sucroso, tacto de seda, taninos ainda vibrantes num vinho muito cativante e conversador.

- A 14.50%
- E Hans Jorgensen
- P Casa Agrícola Cortes de Cima

DONA MARIA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Lote com Alicante Bouschet. Granada intenso. Eucalipto, esteva e outros peitorais. Ameixa passa e frutos vermelhos bem maduros. Madeira fumada e especiada. Cativante. Elegante, tacto espacial e conversador. Frescura atrevida mas prazerosa. Taninos para as melhores mesas.

- A 14.00%
- E Sandra Gonçalves
- P Julio Bastos

92

10

09

07

05



171

92



HERDADE DO PESO, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2007

Lote com Aragonez. Granada intenso e carmim. Madeira fresca e especiada, muito boa. Ameixa-passa e licores de frutos vermelhos. Cacau e ervas peitorais. Cativante. Texturas finas e conversadoras, estrutura grande mas não opulenta, taninos firmes e bem seleccionados.

- A 14.50%
- E Miguel Pessanha
- P Sogrape Vinhos

92

11



HERDADE GRANDE, COLHEITA SELECIONADA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Lote com Antão Vaz. Amarelo palha médio. Pomar maduro, fruta tropical, mineral e profundo, baunilha e outras especiarias de boa madeira. Elegante, fresco e suculento, conversador. Vinho superior, de boa compra.

- A 13.50%
- E Luís Duarte
- P António Manuel Lança

HOMENAGEM A HANS CHRISTIAN ANDERSEN

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Syrah. Granada intenso e violáceo. Especiado com frutos vermelhos frescos, madeira tostada fina, esteva e outros peitorais. Cremoso, mastigável, com taninos de grande selecção e longo alcance. Superior.

- A 14.00%
- E Hans Jorgensen
- P Casa Agrícola Cortes de Cima

92

11

10



92

11



HEREDITAS, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Alicante Bouschet. Granada intenso. Madeira doce e fresca de fina qualidade, frutos vermelhos frescos, também passa de ameixa e especiarias. Leve hortelã. Guloso. Mastigável, terroso, firme e muito persistente. Superior.

- A 14.50%
- E Orlando Xarepe
- P Hereditas

SCALA COELI

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Touriga Franca. Granada opaco e violáceo. Terroso, muito especiado, frutos vermelhos e pretos, leve violeta e ervas peitorais. Madeira doce e fresca. Grande, guloso, tacto de superior elegância, taninos doces. Prazer assegurado.

- A 15.00%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

92

11

10

09



92



TELHAS

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah & Viognier. Granada intenso e carmim. Madeira doce de leite, ervas de infusão com frutos vermelhos e muito cacau. Guloso. Grande, arqueado, fresco e conversador. Taninos de boa guarda. Superior.

- A 14.50%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

91



CARLOS REYNOLDS

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Arinto & Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Notas de tomateiro, frutos amarelos como a ameixa e o alperce, madeira presente mas discreta. Volumoso mas de texturas elegantemente sedosas. Frescura firme em conjunto superior, de longa conversa.

- A 14.00%
- E Nelson Martins e Paulo Laureano
- P Julian Cuellar Reynolds

HERDADE DOS GROUS, 23 BARRICAS, TOURIGA NACIONAL & SYRAH

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Touriga Nacional & Syrah. Granada intenso e carmim. Terroso, resinados e caruma de Touriga Nacional, apimentados de Syrah, frutos vermelhos frescos, alcorados com cacau. Guloso de aromas. Boca volumosa, mastigável, com taninos a liderar um conjunto de perfil internacional.

- A 14.00%
- E Luís Duarte e Pedro Garcia
- P Monte do Trevo

91



11
10
09
08

HERDADE DOS GROUS, MOON HARVEST

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Alicante Bouschet. Granada opaco e carmim. Groselha e outros frutos vermelhos compostados. Madeira especiada e peitoral. Terroso. Mastigável, Texturas vibrantes de frescura e taninos vivos e de larga duração. Revelação à mesa.

- A 14.50%
- E Luís Duarte e Pedro Garcia
- P Monte Do Trevo

91



11
10
09
08

91

10
09
06



HERDADE SÃO MIGUEL, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Aragonez. Granada intenso e carmim. Eucalipto e esteva, terroso, fumado, cacau e apimentados. Madeira selecta. Expressivo. Cremoso, arqueado, taninos na liderança espacial de um corpo bem desenhado e sem desmaios.

- A 14.00%
- E Nuno Franco e Paula Tordo
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

91



MONTE DO PINTOR, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Lote com Trincadeira. Granada médio. Eucalipto e peitorais de esteva, ameixa passa e fruto seco. Leves frutos vermelhos compotados. Madeira fins e fumada. Elegante, envolvente e espacial, taninos de longa duração. Muito conversador.

- A 14.00%
- E David Patrício
- P Sociedade Agrícola da Sossega

PAULO LAUREANO, TALHÃO 24, RESERVE

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Trincadeira. Granada intenso e carmim. Eucalipto e outros peitorais, ameixa-passa, frutos vermelhos ainda frescos, volatilidade fina, madeira especiada e doce. Mastigável, arqueado, taninos de longa duração, corpo doce e de longa presença.

- A 14.50%
- E Paulo Laureano
- P Paulo Laureano Vinus

91



177

QUINTA DA VIÇOSA, S.T., SINGLE VINEYARD

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Syrah & Trincadeira. Granada intenso e violáceo. Frescura de resina e caruma, bergamota, muitas pimentas de boa madeira. Nota de couro. Terroso. Bagos silvestres frescos. Elegante, gelado, taninos de longa guarda, único e superior.

- A 14.00%
- E João Portugal Ramos
- P João Portugal Ramos Vinhos

91



177

91

11
09



QUINTA DO QUETZAL, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Lote com Petite Syrah. Granada intenso e carmim. Torrefacção fina, fumos, Ameixa e frutos vermelhos compotados, esteva e aromas peitorais. Elegante, firme, segura de grande mesa.

- A 14.00%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal Soc. Agrícola

CONDE D'ERVIDEIRA, RESERVA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2010

Antão Vaz. Amarelo claro e citrino. Fruta amarela madura, flores, madeira doce especiada. Sucroso, quase doce, textura cremosa, firme e longo. Vinho superior

- A 13.50%
- E Nelson Rolo
- P Ervideira

90

11
10
07



90

11
10



CARTUXA, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada intenso e carmim. Bagos negros, resinados, notas lácteas e abaunilhadas da madeira. Eucalipto. Elegante, arqueado, taninos de longa duração, conversa longa e sucrosa. Superior.

- A 14.50%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

CORTES DE CIMA, TOURIGA NACIONAL

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Resinados e aromas peitorais. Caruma, violeta e casca cítrica. Típico de Touriga Nacional. Frutos vermelhos frescos. Elegante, frescura bem dimensionada, taninos duradouros, superior na mesa.

- A 14.50%
- E Hans Jorgensen
- P Casa Agrícola Cortes de Cima

90

08
06



90

08
07
06



DOLIUM, ANTÃO VAZ, ESCOLHA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2010

Antão Vaz. Amarelo palha médio. Madeira a liderar, pomar maduro de caroço, leve nota hortelana, casca citrica. Cremoso, arqueado, muito persistente e longo.

- A 13.50%
- E Paulo Laureano
- P Paulo Laureano Vinus

180

90

11
10



DONA MARIA

IG ALENTEJANO, ROSÉ, 2010

Aragonez & Touriga Nacional. Água de rosa. Tropical, floral, pastelaria doce. Expressivo. Adocicado, leve, bem desenhado e firme. Superior.

- A 12.50%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

DONA MARIA, AMANTIS, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Lote com Syrah. Cor evoluída de granada intenso. Eucaliptado e com pimentos vermelhos de Cabernet Sauvignon. Frutos vermelhos maduros. Expressivo. Redondo, cremoso, fresco, de longa conversa. Superior.

- A 14.00%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

90

10
09
07



181

ESPORÃO, PV, PETIT VERDOT

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Petit Verdot. Granada opaco e carmim. Terroso, ameixa passa e frutos vermelhos compostos, leve apimentado, cacau e madeira especiada. Texturado, sucroso, taninos firmes e de longa guarda. Gastronómico e superior.

- A 14.50%
- E David Baverstock
- P Esporão

90



90

11



ESPORÃO, V, VERDELHO

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Verdelho. Amarelo palha claro. Lembra Verde-lho. Floral, tropical, rosa, pastelaria doce. Ex-pressivo e cativante. Redondo, sucroso, acidez bem desenhada. Vinho superior.

- A 13.50%
- E David Baverstock
- P Esporão

182

90

11



J

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Aragonez. Granada intenso e car-mim. Leve volatilidade que derivará em cou-ro. Fumados. Fruta secundária liderada por ameixa. Passas e frutos secos. Complexo. Frescura e elegância naturais, notas agri-doces, taninos com longa vida. Superior mas menos consensual.

- A 13.00%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca Vinhos

MONTES CLAROS, GARRAFEIRA

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada intenso e car-mim. Eucalipto e outros peitorais, ervas de infusão, ameixa passa e frutos vermelhos. Fu-mado e profundo. Terroso. Elegante, bem es-truturado com domínio de taninos de longa vida. Soalheiro.

- A 14.50%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

90

11

10



183

POLIPHONIA, SIGNATURE

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada intenso e car-mim. Terroso, flores e ervas de infusão, espe-ciaria de Syrah, madeira doce e fresca. Volatilidade encantadora. Mastigável, arqueado, sucroso, conversador. Muito consensual.

- A 15.00%
- E Pedro Baptista
- P Granacer

90

10



90



QUATRO CAMINHOS, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Alicante Bouschet. Granada médio e carmim. Madeira especiada e doce, nota apimentada antes de ameixa passa e frutos vermelhos maduros. Terroso e com leve licor de ervas. Guloso. Elegante nas texturas, com aqueamento longo e conversador, até ao final sucroso.

- A 14.50%
- E Nuno Elias e Luís Duarte
- P Casa Agrícola HMR

184

90



ROVISCO GARCIA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Arinto & Antão Vaz. Amarelo palha claro. Floral, botão de groselha, papaia e pastelaria doce. Leves madeiras balsâmicas. Cremoso e sucroso, rico de texturas e longo de presença.

- A 13.00%
- E Luís Louro
- P Herdades do Monte Novo e Conqueiro

SOLISTA, TOURIGA NACIONAL

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Granada médio e carmim. Frutos vermelhos em compota, infusão, tosta presente. Perfumado. Corpo elegante, longo, com taninos jovens e marcantes, mas de grande vocação gastronómica. Nota dominante de tanino de madeira e uva.

- A 14.00%
- E Paulo Laureano e Rita Carvalho
- P Adega Mayor

90



185

VINHAS DA IRA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Vinhas Velhas. Granada intenso e carmim. Floral de violeta, ervas estevadas e peitorais, madeira fina e especiada, frutos vermelhos maduros. Profundo de vinha velha. Elegante, taninos algo liderantes, bem aqueado e grande na mesa.

- A 14.00%
- E Pedro Hipólito
- P Henrique Uva

90



11
10
08

89

11



ANTÃO VAZ DA PECEGUINA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Cítrico, leve nota de pólen e fruta tropical. Madeira suavemente presente. Vibrante, elegante, texturas suculentas e alongadas. Frescura gastronómica.

- A 13.50%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

ESPORÃO, PRIVATE SELECTION

DO ALENTEJO, BRANCO, 2010

Lote com Sémillon. Amarelo dourado médio. Cascas cítrica e melão, leve volatilidade, fruta tropical, muita especiaria e boa tosta fresca e abaunilhada. Sucroso, glicerinado, Textura firmes e conversadoras. Longo e superior.

- A 14.50%
- E David Baverstock
- P Esporão

89

11

09

05



186

89

08

06



CORTES DE CIMA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Alicante Bouschet. Granada intenso e carmim. Volatilidade notada antes de alicorados de ameixa e frutos vermelhos. Madeira especiada. Grande, mastigável, taninos de longa vida, com maior brilho à mesa.

- A 14.00%
- E Hans Jorgensen
- P Casa Agrícola Cortes de Cima

HERDADE DAS SERVAS, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Alicante Bouschet. Granada intenso. Terroso, frutos vermelhos compotados, ameixa-passa, volatilidade notada, madeira especiada. Sucroso, taninos doces em corpo fresco, opção para as grandes mesas.

- A 15.00%
- E Luís Mira e Tiago Garcia
- P Herdade das Servas

89

11

10

06



187

89

11

09



HERDADE DO PESO, COLHEITA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Lote com Aragonez. Granada opaco e carmim. Terroso, madeira fumada e fresca, bem agregada com bagos negros e frutos vermelhos frescos e compotados. Profundo. Grande, cremoso, espacial, superior. Boa compra.

- A 14.50%
- E Miguel Pessanha
- P Sogrape Vinhos

OLHO DE MOCHO, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Antão Vaz. Amarelo claro e citrino. Madeiras doces e frutos amarelos de caroço, coco, leve frescura vegetal. Cativante. Tacto elegante, fresco, sucroso, de média dimensão e longo prazer. Superior.

- A 13.00%
- E Catarina Vieira e António Ventura
- P Herdade do Rocim

89

11



188

89

11



HERDADE GRANDE, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Aragonez & Cabernet Sauvignon. Granada médio a intenso, com carmim. Frutos vermelhos maduros, amora, resinados e esteva, cacau e especiarias doces. Algum fumo. Sucroso, elegante, taninos dominadores e com revelação grata à mesa.

- A 14.50%
- E Luís Duarte
- P António Manuel Lança

OUTEIRO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Vinhas Velhas. Granada opaco e violáceo. Madeira de especiaria doce, resinados e esteva, ameixa fresca e frutos vermelhos. Cacau e peitorais, estilo after-eight. Sucroso, redondo, corpo grande com tacto suave, guiado por taninos jovens. Revelação à mesa.

- A 14.50%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

89

11



189

89



SENSES, TOURIGA NACIONAL

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Granada opaco e carmim. Terroso, madeira de doce de leite, bagos negros e frutos vermelhos, ervas de infusão. Grande, texturas sedosas e com sucrosidade, Superior na mesa.

- A 15.00%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

190

88



DONA MARIA, VIOGNIER

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Viognier. Amarelo palha médio. Expressivo de melão, alperce e fruta tropical. Lácteos da casta e especiaria de boa madeira. Hortelã e oregão. Cremoso, redondo, muito agregado e delicado.

- A 13.50%
- E Sandra Gonçalves
- P Julio Bastos

ESPORÃO, S, SYRAH

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah. Granada opaco e violáceo. Toda a especiaria doce e apimentada, frutos vermelhos frescos e confitados, leve alicorado de esteva e cacau. Grande, guloso, taninos doces a evoluir para seda, solarengo e superior à mesa.

- A 14.50%
- E David Baverstock
- P Esporão

88



11

191

HERDADE DOS GROUS, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Alicante Bouschet. Granada intenso e carmim. Muito peitoral, madeira fresca e especiada, leve nota vegetal, frutos vermelhos maduros. Redondo, texturas elegantes com vibração de taninos ainda imberbes. O tempo em garrafa pode operar maravilhas.

- A 15.00%
- E Luís Duarte e Pedro Garcia
- P Monte Do Trevo

88



11

10

08

07

06

88

11



HERDADE SÃO MIGUEL, TOURIGA FRANCA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Touriga Franca. Rubi opaco e violáceo. Resinoso, casca cítrica, amoras e violetas. Lácteo. Grande, sucroso, simples mas muito cativante.

- A 14.00%
- E Nuno Franco e Paula Tordo
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

88

11

10

09

07

06



MALHADINHA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo médio e citrino. Madeira especiada e doce, maçã, ananás, alperce em passa, mentas. Expressivo. Cremoso, redondo, sucroso, prova rica e longa. Para toda a mesa de peixe.

- A 13.50%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

MALHADINHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Aragonez. Granada intenso e carmim. Leve apimentado, ameixa passa e frutos vermelhos confitados, madeira especiada de pimentas e cacau. Alicorados e esteva. Boca ampla, algo mordente, taninos maduros mas de presença jovem.

- A 15.50%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

88

11

10

09

08

06



193

MOURAS DE ARRAIOLOS, TRINCADEIRA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Trincadeira. Granada aberto a médio. Ervas de infusão, resinas e casca cítrica. Alicorados de frutas e nota de caramelo. Elegante, sedoso, com sucrosidade, bom desenho e longa presença.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera e Jorge Rosado
- P Adega das Mouras de Arraiolos

88



88

11



PLANURA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Syrah. Granada intenso. Eucalipto e compotas de ameixa e frutos vermelhos. Madeira fresca e muito especiada. Guloso e mastigável, taninos de longa duração. Grande consenso à mesa.

- A 14.30%
- E Filipe Sevinato Pinto
- P Unicer Vinhos

88

09

08

07



PRETA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso e violáceo. Floral de violeta, bergamota e caruma, frutos vermelhos maduros e ameixa passa. Madeira especiada e fina. Leve volatilidade. Redondo, texturas firmes de tanino maduro. Sucrosidade no corpo alongado.

- A 14.00%
- E António Maçanita
- P Fitapreta Vinhos

TERRA D'ALTER, VIOGNIER

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Viognier. Amarelo claro e citrino. Lembra Viognier, damasco, ameixa branca, fruta tropical, canela, sucoso, arqueado, vinho superior, pedido peixe de forno.

- A 13.70%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

88



TINTO DA TALHA, GRANDE ESCOLHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Syrah & Alicante Bouschet. Granada intenso. Ameixa preta, toda a especiaria, madeira doce e fresca. Grande, volumoso, grande na mesa.

- A 14.50%
- E Joana Roque do Vale
- P Roquevale

88

06



87



COMENDADOR LEONEL CAMEIRINHA, CHARDONNAY, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Chardonnay. Amarelo dourado médio. Canela e outras especiarias, lácteos, madeira peitoral, pomar maduro e leve tropical. Arqueado, su-croso, quase doce. Boa presença.

- A 14.00%
- E António Saramago
- P Soc. Agríc. Monte Novo e Figueirinha

HERDADE SÃO MIGUEL, TRINCADEIRA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Trincadeira. Granada aberto a médio. Notas de resina, licor de frutos vermelhos, frescura de vegetais e madeira especiada. Trincadeira típica. Muito elegante, suroso, taninos maduros e firmes. Menos consensual mas prazeroso.

- A 13.50%
- E Nuno Franco e Paula Tordo
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

87



196

87



FITAPRETA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Lote com Aragonez. Granada intenso e car-mim. Frutos vermelhos frescos e compotados, resinados e ervas de infusão, madeira de doce de leite. Sucroso, texturas elegantes, conversa-dor e viciante.

- A 14.50%
- E António Maçanita
- P Fitapreta Vinhos

HOBBY

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada intenso com carmim. Muito eucalipto, madeira fres-ca dominante, ameixa, cativante. Pequena produção. Taninos de boa mesa. Longo. Super-rior.

- A 14.00%
- E Diogo Campilho e Pedro Pinhão
- P Exquisite Wine

87



197

87



MOURAS DE ARRAIOLOS ALICANTE BOUSCHET RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Alicante Bouschet. Granada médio e carmim. Ervas de infusão, resinas e casca cítrica. Frutos vermelhos compotados. Redondo, mais longo do que largo, guloso e viciante.

- A 14.00%
- E Jaime Quendera e Jorge Rosado
- P Adega das Mouras de Arraiolos

MOURAS DE ARRAIOLOS, SYRAH, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Syrah. Granada intenso e carmim. Frutos vermelhos maduros, notas lácteas e abaunilhadas, hortelã e ervas de infusão. Arqueado, cremoso, sucroso, texturas firmes e persistentes. Grande na mesa.

- A 14.50%
- E Jaime Quendera e Jorge Rosado
- P Adega das Mouras de Arraiolos

87



198

87



MOURAS DE ARRAIOLOS, GRANDE ESCOLHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Lote com Alicante Bouschet. Granada médio e carmim. Eucaliptado, frutos vermelhos maduros e todas as pimentas, expressivo. Frescura notada em corpo elegante, de média dimensão e longa presença.

- A 13.50%
- E Jaime Quendera e Jorge Rosado
- P Adega das Mouras de Arraiolos

POLIPHONIA, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Lote com Syrah. Amarelo dourado médio. Madeira de baunilha com pêsego e alperce, lembrando Viognier. Guloso. Sedoso de boca, frescura bem agregada à cremosidade natural. Pronto a dar prazer.

- A 13.00%
- E Pedro Baptista
- P Granacer

87



199

87



SENSES, ALVARINHO

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Alvarinho. Amarelo palha médio. Pastelaria doce, leve baunilha, fruta branca madura. Redondo, textura firme com potencial de mesa. Frescura grata mas atrevida.

- A 13.00%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

TERRA D'ALTER, RB, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo médio e citrino. Aroma de Viognier muito tropical e floral, explosivo e cativante. Leve mel. Tacto elegante, frescura em destaque num conjunto firme e mordente.

- A 13.50%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

87



11

200

87



TERRA D'ALTER, ALFROCHEIRO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Alfrocheiro. Granada médio e carmim. Flores e chá de casta aromática como Alfrocheiro. Madeira fresca e especiada. Fresco, elegante, superior à mesa.

- A 14.00%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

ADEGA DE BORBA, PREMIUM

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Lote com Aragonez. Granada intenso e carmim. Apimentados e muita especiaria. Frutos vermelhos e ameixa, madeira de doce de leite e cipreste. Sucroso, volumoso, com acabamento médio e agri-doce.

- A 14.50%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

86



11

201

86



ALENTO, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Arinto & Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Maduro de frutos brancos e amarelos de pomar. Leve tropical. Madeira presente e a dar nas vistas. Leve casca cítrica de Antão Vaz. Cremoso, sucroso de texturas médias. Final atempado e firme.

- A 13.00%
- E Luís Louro e Inês Capão
- P Adega do Monte Branco

86



ALENTO, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada intenso. Feno, pimentas e outras especiarias, amora e ameixa preta em passa. Madeira fresca e doce. Sucroso, frescura atrevida, texturas vibrantes e alongadas.

- A 14.50%
- E Luís Louro e Inês Capão
- P Adega do Monte Branco

AZAMOR, PETIT VERDOT

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Petit Verdot. Granada intenso e carmim. Frutos vermelhos frescos e compotados, madeira doce e fumada, leve erva de infusão. Fresco, adocicado, taninos vibrantes e melhores na mesa. Boa compra.

- A 14.50%
- E Susana Esteban
- P Kilburn & Gomes

86



CONVENTUAL, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada médio. Aromas profundos e maduros de ameixa preta, madeira doce e tostada, terroso. Concentrado, textura espaciais, conversadoras. Sucroso. Alentejano típico.

- A 14.00%
- E Rui Vieira
- P Adega Cooperativa de Portalegre

86



86

11



CORTES DE CIMA, PETIT VERDOT

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Petit Verdot. Granada opaco e carmim. Ervas de infusão, especiarias, ameixa preta e amora. Madeira doce. Guloso. Sucroso, grande, solarengo. Taninos bem presentes.

- A 14.00%
- E Hans Jorgensen
- P Casa Agrícola Cortes de Cima

204

86



DONA MARIA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo médio e citrino. Guloso, arqueado, suroso, longo e superior na mesa.

- A 13.00%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

ERVIDEIRA, INVISÍVEL, ARAGONEZ

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Aragonez. Amarelo claro e citrino. Ceras, pólen, fruta branca, mineral. Cremoso, suroso, excelente vivacidade, longo e superior.

- A 12.50%
- E Nelson Rolo
- P Ervideira

86



205

86



ETC.

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo claro e citrino. Floral, com pastelaria doce e mentas. Fruto tropical. Expressivo. Fresco, elegante, presença média e salivar, dedicado à comida.

- A 13.00%
- E Filipe Pinto
- P Maria Graça Almeida

86



GUADALUPE, SELECTION

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Antão Vaz. Amarelo palha claro. Limonado, intensidade média, leve madeira doce e fresca. Frutos de pomar. Cremoso, texturas médias mas com longa firmeza. Pronto a beber.

- A 13.00%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal Soc. Agrícola

JOSÉ DE SOUSA, MAYOR

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Grand Noir. Granada médio. Fruta compotada, madeiras usadas, alicorados e esteva. Tipicamente alentejano. Redondo, fresco e elegante. Final e corpo de média dimensão, sem desmaios.

- A 13.20%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca Vinhos

86



10
09

86



HERDADE PAÇO DO CONDE, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Alicante Bouschet. Granada intenso no começo da evolução. Compota de ameixa e frutos vermelhos, madeira doce e tostada muito bem desenhada. Cremoso, mastigável, com texturas de boa mesa e boa conversa.

- A 14.00%
- E Rui Reguinga
- P Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana

JULIAN REYNOLDS

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Arinto. Amarelo médio e citrino. Aromas pungentes de tomateiro, limonados, frutos verdes. Madeira presente mas discreta. Elegante, frescura explosiva, texturas médias mas sem desmaios. De boa guarda.

- A 13.50%
- E Nelson Martins e Paulo Laureano
- P Julian Cuellar Reynolds

86



86



MOURAS DE ARRAIOLOS, TOURIGA NACIONAL, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Granada médio carmim. Nota de Touriga Nacional, com violeta, bergamota e outras cascas cítricas. Madeira doce notada, também ginja. Elegante, sucroso e de texturas firmes de média dimensão.

- A 13.50%
- E Jaime Quendera e Jorge Rosado
- P Adega das Mouras de Arraiolos

208

86

09



PALPITE, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Lote com Arinto. Amarelo palha médio. Nota de Chardonnay, com limão e manteiga. Presença fina da madeira balsâmica e fresca. Alperce e tropicais. Rico nariz. Boca com frescura bem desenhada, cremosidade e vibração médias.

- A 13.50%
- E António Maçanita
- P Fitapreta Vinhos

PAUSA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Petit Verdot & Tinto Cão. Granada opaco e carmim. Fruta vermelha e ameixa, madeira doce, terroso e profundo. Mastigável, com texturas firmes e muito jovens. Gastronómico.

- A 13.50%
- E Virgílio Loureiro
- P Ilex Vinhos

86

09



209

86

PÊRA-GRAVE

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo médio e citrino. Limonado e ceroso, madeira presente mas discreta, com baunilha e pimentas. Pera e melão. Cremoso, redondo, texturas médias. Acidez compensada.

- A 13.00%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Pêra-Grave Soc. Agrícola Unipessoal



86



ROSÉ DA PECEGUINA

IG ALENTEJANO, ROSÉ, 2010

Touriga Nacional & Aragonez. Granada aqua-do médio, frutos vermelhos bem maduros, leve menta e pastelaria doce. Expressivo. Tacto guloso, sucroso, com texturas firmes e de boa mesa leve.

- A 14.00%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

210

86



TAPADA DO CHAVES

DO ALENTEJO, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo palha claro. Ervas de infusão, casca cítrica, melão e fruta tropical, leve pastelaria doce. Expressivo. Volumoso, redondo, frescura atrevida, acabamento firme.

- A 13.50%
- E Orlando Lourenço
- P Tapada do Chaves Soc. Agríc. e Comercial

TERRA D'ALTER, AB, ALCANTE BOUSCHET

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Alicante Bouschet. Granada intenso e carmim. Frutos vermelhos e ervas de infusão. Nota de cacau e tostados de madeira. Grande, frescura atrevida, texturas vibrantes e prolongadas.

- A 15.00%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

86



211

86



TERRA D'ALTER, R, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote co Vinhas Velhas. Granada intenso. Terroso, nota de ervas de infusão, flores e frutos vermelhos bem maduros. Madeira doce e láctea. Sucroso, fresco, vibrante, texturas médias em linha com a conclusão.

- A 14.50%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter C.V.

86

10
08
06



TINTO DA ÂNFORA, GRANDE ESCOLHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Lote com Aragonez. Granada opaco. Compostas de frutos vermelhos, ervas de infusão, casca cítrica de Touriga Nacional, coco e baunilha. Cativante. Grande, frescura atrevida, final adocicado.

- A 14.00%
- E Hugo Carvalho
- P Bacalhôa Vinhos Portugal

86



UNIQUE

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2009

Antão Vaz. Amarelo médio e citrino. Cítrico no nariz, nota de madeira fina, leve vegetal e fruta tropical. Firme. Gelado na boca, com presença alongada e conversadora. Acidez refrescada mas bem agregada. Vinho com personalidade.

- A 12.50%
- E Filipe Sevinato Pinto
- P Soc. Agro-Pecuária do Oeste Alentejano

VINHA D'ERVIDEIRA, COLHEITA SELECCIONADA

DO ALENTEJO, ROSÉ, 2010

Lote com Alfrocheiro. Água de granada intenso. Explosivo de frutos vermelhos, leve menta e pastelaria doce. Cremoso, sucroso, de grande gula.

- A 13.00%
- E Nelson Rolo
- P Ervideira

86



213

212



ALGARVE

215

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 colorem 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 Sória, 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.



90



REMEXIDO

VINHO, BRANCO, 2009

Lote com Arinto. Amarelo dourado médio. Alperce, melão, fruta tropical, madeira especiada, hortelã, muito cativante. Frescura atrevida, tacto fino algo mordente, muito conversador. Vinho Superior

- A 14.00%
- E Rui Virgínia e Patrícia Piassab
- P QBL, Unipessoal

218

89



ONDA NOVA, ALICANTE BOUSCHET

IG ALGARVE, TINTO, 2009

Alicante Bouschet. Amarelo médio e citrino. Frutos tropicais expressivos como a goiaba, notas de pólen e pastelaria doce, boca vibrante, atrevidamente fresca e de estrutura pronta para as melhores mesas de peixe.

- A
- E Max Birch e David Baverstock
- P Adega do Cantor

ONDA NOVA, VERDELHO

IG ALGARVE, BRANCO, 2010

Verdelho. Granada intenso quase retinto. No nariz surgem cerejas pretas, bolo de frutas que antecedem um final longo enlaçado de anis. Um vinho provocante com boa complexidade, aromas volumosos, taninos afirmativos e acidez harmoniosa.

- A 14.00%
- E Max Birch e David Baverstock
- P Adega do Cantor

89



219

88

10



MARQUÊS DOS VALES, GRACE, TOURIGA NACIONAL

IG ALGARVE, TINTO, 2009

Touriga Nacional. Granada intenso e carmim. Touriga Nacional pura com caruma, violeta, bergamota. Frutos vermelhos maduros, ameixa, madeira doce e especiada. Redondo, texturas de média dimensão e presença, final sucroso, sem desmaios.

- A 13.00%
- E Paulo Laureano e Dorina Lindemann
- P Quinta dos Vales

88



REMEXIDO

VINHO, TINTO, 2008

Lote com Cabernet Sauvignon. Granada intenso e carmim. Volatilidade positiva, alcorados de poejo e esteva, também frutos vermelhos e ameixa madura. Casca cítrica e madeira notadas. Expressivo. Cremoso, Taninos ainda jovens, de longa duração. Vinho com personalidade e longa presença.

- A 14.00%
- E Rui Virgínia e Patrícia Piassab
- P QBL, Unipessoal

220

87

11
10
09

BARRANCO LONGO

IG ALGARVE, ROSÉ, 2010

Aragonez & Touriga Nacional. Granada aberto de média intensidade. Frutos vermelhos, alguns cristalizados, nota de hortelã e leve tomateiro, pastelaria doce. Sucroso, adocicado, redondo, frescura bem desenhada, final médio mas sem desmaios.

- A 12.50%
- E Rui Virgínia e Patrícia Piassab
- P QBL, Unipessoal

MARQUÊS DOS VALES, GRACE VINEYARD

IG ALGARVE, BRANCO, 2010

Lote com Arinto. Amarelo claro e citrino. Madeira especiada presente. Pera e outros frutos de pomar, leve mineral. Volumoso, sucroso, frescura bem integrada, superior na mesa.

- A 12.50%
- E Paulo Laureano e Dorina Lindemann
- P Quinta dos Vales

87



221

BARRANCO LONGO, GRANDE ESCOLHA

IG ALGARVE, BRANCO, 2010

Arinto & Chardonnay. Amarelo médio e citrino. Hortelã e tomateiro, notas de botão de groselha e casca cítrica. Tecno mas bem feito. Sucroso, glicerinado, texturas médias com firmeza e acabamento atempado.

- A 13.00%
- E Rui Virgínia e Patrícia Piassab
- P QBL, Unipessoal

86

11
10
08

86



BARRANCO LONGO, VIOGNIER

IG ALGARVE, BRANCO, 2010

Viognier. Amarelo palha médio. Hortelanado, Pele de alperce e casca cítrica, nota redutora, maçã e ervas de cheiro. Glicerinado, frescura bem compensada, acabamento médio sem desmaios.

- A 13.50%
- E Rui Virgínia e Patrícia Piassab
- P QBL, Unipessoal

LAGOA, RESERVA

DO ALGARVE, TINTO, 2009

Lote com Crato Preto. Granada médio e carmim. Madeira de moka e café, frutos vermelhos maduros, leve terroso. Elegante, taninos de boa evolução, final longo, melhor à mesa.

- A 14.00%
- E Mário Andrade
- P Única - Adega Cooperativa Do Algarve

86



222

86



FORAL DE PORTIMÃO, RESERVA

IG ALGARVE, TINTO, 2008

Lote com Touriga Nacional. Granada médio. Bagos, especiarias com cacau. Redondo, carnudo, conversador. Superior

- A 14.50%
- E Luís Rodrigues
- P A.A.C.

ESCONDIDO

sabor único,
escondido em
250 garrafas



ÍNDICE

ÍNDICE 24 MELHORES



96	2009	Quinta do Vale Meão	T. Douro	Tinto	68
95	2009	Quinta da Manoella, VV	T. Douro	Tinto	68
95	2009	Quinta do Vallado, Field Blend, Reserva	T. Douro	Tinto	69
95	2007	Herdade do Peso, Ícone	Alentejo	Tinto	166
95	2007	Júlio B. Bastos	Alentejo	Tinto	166
94	2009	Quinta de São José, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	69
94	2008	Pape	Dão Beirão	Tinto	108
94	2007	Quinta do mouro	Alentejo	Tinto	167
93	2010	Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho	Minho	Branco	24
93	2010	Encontro 1	B. Bairradinas	Branco	42
93	2008	Ex Aequo	Lisboa	Tinto	50
93	2009	Charme	T. Douro	Tinto	70
93	2009	Chryseia	T. Douro	Tinto	70
93	2009	Pintas	T. Douro	Tinto	71
93	2010	Quinta de Cottas, Grande Reserva	T. Douro	Branco	71
93	2009	Vértice, Grande Reserva	T. Douro	Branco	72
93	2008	Conde de Santar	Dão Beirão	Tinto	108
93	2010	Quinta dos Carvalhais, Encruzado	Dão Beirão	Branco	109
93	2009	Marquesa de Alorna, Reserva	Tejo	Branco	134
93	2009	Blog, Syrah & Alicante Bouschet	Alentejo	Tinto	167
93	2008	Esporão, Private Selection	Alentejo	Tinto	168
93	2008	Herdade das Servas, Syrah & Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	168
93	2010	Scala Coeli	Alentejo	Branco	169
92	2010	Muros de Melgaço Alvarinho	Minho	Branco	24

ÍNDICE CLASSIFICAÇÃO



92	2010	Quinta do Monte D'oiro, Madrigal	Lisboa	Branco	48
92	2010	Andreza, Grande Reserva	Douro	Branco	72
92	2008	Calheiros Cruz, Memórias, Grande Reserva	Douro	Tinto	73
92	2007	CM	Douro	Tinto	73
92	2008	Duas Quintas, Reserva	Douro	Tinto	74
92	2008	Meruge	Douro	Tinto	74
92	2009	Quinta do Crasto, Touriga Nacional	Douro	Tinto	74
92	2010	Thyro	Douro	Rosé	75
92	2009	Quinta de Cabriz, Four C	Dão	Branco	109
92	2008	Quinta de Lemos, Touriga Nacional	Dão	Tinto	110
92	2010	Baron de B., Reserva	Alentejo	Branco	169
92	2009	Blog	Alentejano	Tinto	168
92	2008	Cortes de Cima, Incógnito	Alentejano	Tinto	170
92	2007	Dona Maria, Reserva	Alentejano	Tinto	171
92	2007	Herdade do Peso, Reserva	Alentejo	Tinto	171
92	2010	Herdade Grande, Colheita Selecionada	Alentejano	Branco	172
92	2008	Hereditas, Reserva	Alentejano	Tinto	172
92	2009	Homenagem A Hans Christian Andersen	Alentejano	Tinto	173
92	2009	Scala Coeli	Alentejano	Tinto	173
92	2008	Telhas	Alentejano	Tinto	174
91	2010	Muros Antigos, Loureiro, Escolha	Vinho Verde	Branco	25
91	2010	Soalheiro, Alvarinho	Vinho Verde	Branco	25
91	2009	Soalheiro, Alvarinho, Reserva	Vinho Verde	Branco	26
91	2009	Quinta dos Abibes, Sublime	Bairrada	Tinto	42
91	2009	Quinta do Boiçã, Arinto, VV, Special Selection	Bucelas	Branco	51

91	2008	Cistus, Grande Reserva	Douro	Tinto	76
91	2009	Cv	Douro	Tinto	76
91	2008	Dona Berta, Vinha Centenária, Reserva	Douro	Tinto	77
91	2010	Morgadio da Calçada	Douro	Branco	77
91	2007	Quinta dos Quatro Ventos, Reserva	Douro	Tinto	78
91	2010	Redoma	Douro	Branco	78
91	2010	Primus da Pellada	Dão	Branco	110
91	2008	Quinta de Lemos, Dona Georgina	Dão	Tinto	111
91	2009	Quinta do Cardo, Grande Escolha	Beira Interior	Tinto	111
91	2007	Quinta do Serrado, Touriga Nacional	Dão	Tinto	112
91	2007	Falcoaria, Reserva	Tejo	Tinto	134
91	2010	Quinta do Casal Monteiro, Chardonnay & Arinto	Tejo	Branco	135
91	2010	Carlos Reynolds	Alentejano	Branco	174
91	2009	Herdade dos Grous, 23 Barricas, Touriga Nacional & Syrah	Alentejano	Tinto	175
91	2009	Herdade dos Grous, Moon Harvest	Alentejano	Tinto	175
91	2009	Herdade São Miguel, Reserva	Alentejano	Tinto	176
91	2007	Monte do Pintor, Reserva	Alentejano	Tinto	176
91	2009	Paulo Laureano, Talhão 24, Reserve	Alentejano	Tinto	177
91	2009	Quinta da Viçosa, S.T., Single Vineyard	Alentejano	Tinto	177
91	2008	Quinta do Quetzal, Reserva	Alentejo	Tinto	178
90	2010	Follies, Alvarinho	Minho	Branco	26
90	2010	Portal do Fidalgo, Alvarinho	Vinho Verde	Branco	27
90	2010	Qg, Grande Escolha	Vinho Verde	Branco	27
90	2010	Quinta de Santa Maria, Arinto	Vinho Verde	Branco	28
90	2008	São Domingos, Lopo de Freitas	Bairrada	Tinto	43
90	2010	Dona Fátima, Jampal	Lisboa	Branco	51
90	2007	Fonte das Moças, Grande Escolha	Lisboa	Tinto	52
90	2010	Quinta de Sant'ana, Riesling	Lisboa	Branco	52
90	2010	Quinta do Boiçã, Arinto, Reserva	Bucelas	Branco	53
90	2010	Guru	Douro	Branco	79

90	2009	Quinta da Fronteira, Grande Escolha	Douro	Tinto	79
90	2010	Quinta de La Rosa	Douro	Branco	80
90	2009	Quinta do Crasto, Vinhas Velhas, Reserva	Douro	Tinto	80
90	2009	Quinta Vale D. Maria	Douro	Tinto	81
90	2010	Redoma	Douro	Rosé	81
90	2009	Pedra Cancela, Reserva	Dão	Tinto	112
90	2008	Quinta de Lemos, Alfrocheiro	Dão	Tinto	113
90	2010	Quinta do Perdigão, Reserva	Dão	Rosé	113
90	2008	Quinta do Perdigão, Touriga Nacional	Dão	Tinto	114
90	2008	Marquesa de Alorna, Reserva	Tejo	Tinto	135
90	2009	Adega de Pegões, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	154
90	2008	Cartuxa, Reserva	Alentejo	Tinto	178
90	2010	Conde D'ervideira, Reserva	Alentejo	Branco	179
90	2007	Cortes de Cima, Touriga Nacional	Alentejano	Tinto	179
90	2010	Dolium, Antão Vaz, Escolha	Alentejo	Branco	180
90	2010	Dona Maria	Alentejano	Rosé	180
90	2007	Dona Maria, Amantis, Reserva	Alentejano	Tinto	181
90	2008	Esporão, Pv, Petit Verdot	Alentejano	Tinto	181
90	2010	Esporão, V, Verdelho	Alentejano	Branco	182
90	2009	J	Alentejano	Tinto	182
90	2008	Montes Claros, Garrafeira	Alentejo	Tinto	183
90	2008	Poliphonia, Signature	Alentejano	Tinto	183
90	2009	Quatro Caminhos, Reserva	Alentejano	Tinto	184
90	2010	Rovisco Garcia	Alentejano	Branco	184
90	2009	Solista, Touriga Nacional	Alentejano	Tinto	185
90	2008	Vinhas da Ira	Alentejano	Tinto	185
90	2009	Remexido	Vinho	Branco	218
89	2010	Fortaleza de Valença	Minho	Branco	28
89	2010	Qg, Loureiro, Colheita Seleccionada	Vinho Verde	Branco	29
89	2010	Qg, Padeiro, Colheita Seleccionada	Vinho Verde	Rosé	29
89	2010	Quinta da Levada, Azal	Vinho Verde	Branco	30

89	2008	São Domingos, Garrafeira	Bairrada	Tinto	43
89	2009	Quinta de Sant'ana, Pinot Noir	Vinho	Tinto	53
89	2010	Quinta do Gradil, Viognier	Lisboa	Branco	54
89	2009	Casa Burmester, Touriga Nacional	Douro	Tinto	82
89	2010	Dona Berta, Rabigato, Vinhas Velhas, Reserva	Douro	Branco	82
89	2009	Lua Nova Em Vinhas Velhas	Douro	Tinto	83
89	2009	Niepoort, Projectos, Bastardo	Douro	Tinto	83
89	2010	Portal, Colheita	Douro	Branco	84
89	2009	Quinta da Fronteira, Reserva	Douro	Tinto	84
89	2009	Quinta do Vallado, Touriga Nacional	Douro	Tinto	85
89	2008	Quinta do Vesúvio	Douro	Tinto	85
89	2007	Tapadinha, Grande Reserva	Douro	Tinto	86
89	2010	Thyro	Douro	Branco	86
89	2008	Carrocel	Dão	Tinto	114
89	2010	Condessa de Santar	Dão	Branco	115
89	2010	Irreverente	Terras Dão	Rosé	115
89	2010	Pedra Cancela, Malvasia Fina & Encruzado	Dão	Branco	116
89	2010	Quinta da Garrida, Reserva	Dão	Branco	116
89	2007	Quinta da Garrida, Touriga Nacional, Reserva	Dão	Tinto	117
89	2010	Vale de Esgueva, Aragonez	Beiras	Rosé	117
89	2007	Casa da Atela, Petit Verdot	Tejo	Tinto	136
89	2010	Different	Tejo	Branco	136
89	2008	Quinta da Alorna, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon, Reserva	Tejo	Tinto	137
89	2009	Quinta S. João Batista, Syrah, Reserva	Tejo	Tinto	137
89	2010	Vale de Lobos, Reserva	Tejo	Branco	138
89	2009	Adega de Pegões, Trincadeira	P. Setúbal	Tinto	154
89	2008	Amo-Te, Reserva	P. Setúbal	Tinto	155
89	2010	Cova da Ursa, Chardonnay	P. Setúbal	Branco	155
89	2010	Antão Vaz da Peceguina	Alentejano	Branco	186

89	2008	Cortes de Cima, Reserva	Alentejano	Tinto	186
89	2010	Esporão, Private Selection	Alentejo	Branco	187
89	2008	Herdade das Servas, Reserva	Alentejano	Tinto	187
89	2009	Herdade do Peso, Colheita	Alentejo	Tinto	188
89	2008	Herdade Grande, Reserva	Alentejano	Tinto	188
89	2010	Olho de Mocho, Reserva	Alentejano	Branco	189
89	2009	Outeiro	Alentejano	Tinto	189
89	2009	Senses, Touriga Nacional	Alentejano	Tinto	190
89	2009	Onda Nova, Alicante Bouschet	Algarve	Tinto	218
89	2010	Onda Nova, Verdelho	Algarve	Branco	219
88	2010	Qg, Alvarinho, Colheita Seleccionada	Minho	Branco	30
88	2007	Quinta de S. Lourenço	Bairrada	Tinto	44
88	2010	Casal Sta. Maria, Reserva	Lisboa	Branco	54
88	2010	Chocapalha, Reserva	Lisboa	Branco	55
88	2009	Quinta do Pinto, Merlot & Syrah	Lisboa	Tinto	55
88	2009	Andreza, Grande Reserva	Douro	Tinto	87
88	2010	Morgadio da Calçada, Reserva	Douro	Branco	87
88	2008	Pôpa, VV	Douro	Tinto	88
88	2009	Quanta Terra, Grande Reserva	Douro	Branco	88
88	2008	Quanta Terra, Grande Reserva	Douro	Tinto	89
88	2010	Quinta da Pedra Escrita	Duriense	Branco	89
88	2008	Quinta do Grifo, Grande Reserva	Douro	Tinto	90
88	2009	Quinta do Portal, Touriga Nacional	Douro	Tinto	90
88	2008	Quinta dos Murças, Reserva	Douro	Tinto	91
88	2008	Tapadinha, Lote Ttt	Douro	Tinto	91
88	2010	Três Bagos, Sauvignon	Duriense	Branco	92
88	2009	Vale do Bomfim, Reserva	Douro	Tinto	92
88	2010	Quinta da Fonte do Ouro, Reserva	Dão	Branco	118
88	2008	Quinta da Pellada	Dão	Tinto	118
88	2007	Quinta dos Carvalhais, Reserva	Dão	Tinto	119

88	2010	Quinta dos Termos, Reserva do Patrão	B. Interior	Branco	119
88	2009	Catapereiro, Escolha	Tejo	Tinto	138
88	2008	Conde de Vimioso, Reserva	Tejo	Tinto	139
88	2010	Quinta da Alorna, Arinto & Chardonnay, Reserva	Tejo	Branco	139
88	2010	Templários, Touriga Nacional	Tejo	Rosé	140
88	2009	Vale D'algaes	Tejo	Tinto	141
88	2010	Vinha do Alqueve	Tejo	Rosé	141
88	2009	Adega de Pegões, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	156
88	2010	Ameias, Syrah	P. Setúbal	Tinto	156
88	2009	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	157
88	2010	Herdade de Gâmbia	P. Setúbal	Branco	157
88	2008	Malo Platinum, Reserva	P. Setúbal	Tinto	158
88	2010	Dona Maria, Viognier	Alentejano	Branco	190
88	2008	Esporão, S, Syrah	Alentejano	Tinto	191
88	2009	Herdade dos Grous, Reserva	Alentejano	Tinto	191
88	2010	Herdade São Miguel, Touriga Franca	Alentejano	Tinto	192
88	2010	Malhadinha	Alentejano	Branco	192
88	2009	Malhadinha	Alentejano	Tinto	193
88	2009	Mouras de Arraiolos, Trincadeira, Reserva	Alentejano	Tinto	193
88	2008	Planura, Reserva	Alentejano	Tinto	194
88	2008	Preta	Alentejano	Tinto	194
88	2010	Terra D'alter, Viognier	Alentejano	Branco	195
88	2008	Tinto da Talha, Grande Escolha	Alentejano	Tinto	195
88	2009	Marquês dos Vales, Grace, Touriga Nacional	Algarve	Tinto	219
88	2008	Remexido	Vinho	Tinto	220
87	2010	Casa da Senra, Loureiro	Vinho Verde	Branco	31
87	2010	D. Sancho I	Vinho Verde	Branco	31
87	2010	Casa de Saima	Beiras	Rosé	44
87	2008	Rol de Coisas Antigas	Bairrada	Tinto	45

87	2008	Chocapalha, Reserva	Lisboa	Tinto	56
87	2010	Grand'arte, Arinto	Lisboa	Branco	56
87	2009	Pomar do Espírito Santo	Lisboa	Tinto	57
87	2010	Quinta do Gradil, Arinto & Sauvignon	Lisboa	Branco	57
87	2009	Quinta do Gradil, Touriga & Tannat	Lisboa	Tinto	58
87	2010	Casa Ferreirinha, Vinha Grande	Douro	Branco	93
87	2010	D. Graça, Reserva	Douro	Branco	93
87	2008	Dona Berta, Tinto Cão, Reserva	Douro	Tinto	94
87	2009	Quinta do Crasto, Tinta Roriz	Douro	Tinto	94
87	2008	Quinta do Vale da Raposa, Touriga Nacional	Douro	Tinto	95
87	2008	Sagrado	Douro	Tinto	95
87	2007	Valle Pradinhos	Transmontano	Tinto	96
87	2010	Casa da Passarela	Dão	Rosé	120
87	2008	Casa da Passarela, Reserva	Dão	Tinto	120
87	2008	Casa da Passarela, Vinhas Velhas	Dão	Tinto	121
87	2010	Julia Kemper	Dão	Branco	121
87	2008	Quinta de Cabriz, Four C	Dão	Tinto	122
87	2008	Quinta do Perdigão, Alfrocheiro	Dão	Tinto	122
87	2010	Quinta da Bacalhôa	P. Setúbal	Branco	158
87	2008	Veritas	Palmela	Tinto	159
87	2010	Comendador Leonel Cameirinha, Chardonnay, Reserva	Alentejano	Branco	196
87	2010	Fitapreta	Alentejano	Tinto	196
87	2010	Herdade São Miguel, Trincadeira	Alentejano	Tinto	197
87	2008	Hobby	Alentejano	Tinto	197
87	2009	Mouras de Arraiolos Alicante Bouschet Reserva	Alentejano	Tinto	198
87	2009	Mouras de Arraiolos, Grande Escolha	Alentejano	Tinto	198
87	2009	Mouras de Arraiolos, Syrah, Reserva	Alentejano	Tinto	199
87	2010	Poliphonia, Reserva	Alentejano	Branco	199

87	2010	Senses, Alvarinho	Alentejano	Branco	200
87	2009	Terra D'alter, Alfrocheiro	Alentejano	Tinto	200
87	2010	Terra D'alter, Rb, Reserva	Alentejano	Branco	201
87	2010	Barranco Longo	Algarve	Rosé	220
87	2010	Marquês dos Vales, Grace Vineyard	Algarve	Branco	221
86	2010	Afros, Vinhão	Vinho Verde	Tinto	32
86	2010	Casa de Oleiros	Vinho Verde	Branco	32
86	2010	Casa de Oleiros, Azal	Vinho Verde	Branco	33
86	2010	Casa de Vilacetinho	Vinho Verde	Branco	33
86	2010	Casa de Vilacetinho, Arinto, Colheita Seleccionada	Vinho Verde	Branco	34
86	2010	Casa do Arrabalde	Minho	Branco	34
86	2010	Dócil	Vinho Verde	Branco	35
86	2010	Moura Basto	Vinho Verde	Branco	35
86	2010	QI, Alvarinho	Vinho Verde	Branco	36
86	2010	Reguengo de Melgaço, Alvarinho	Vinho Verde	Branco	36
86	2009	Quinta dos Abibes, Reserva	Bairrada	Tinto	45
86	2010	Casal Sta. Maria	Lisboa	Branco	58
86	2010	Prova Régia, Premium	Bucelas	Branco	59
86	2010	Quinta do Gradil	Óbidos	Branco	59
86	2010	Quinta do Pinto, Edição Limitada	Lisboa	Branco	60
86	2009	Quinta do Pinto, Grande Escolha	Lisboa	Branco	60
86	2010	Quinta do Pinto, Sauvignon Blanc	Lisboa	Branco	61
86	2007	Calheiros Cruz, Reserva	Douro	Tinto	96
86	2008	Cistus, Touriga Nacional	Douro	Tinto	97
86	2010	Cottas, Reserva	Douro	Branco	97
86	2009	Dona Berta, Vinha Centenária, Reserva	Douro	Branco	98
86	2010	Egle	Douro	Branco	98
86	2009	Encostas do Trogão, Reserva	T. Montes	Tinto	99
86	2008	Lello, Reserva	Douro	Tinto	99
86	2009	Meandro do Vale Meão	Douro	Tinto	100

86	2010	Pomares	Douro	Branco	100
86	2009	Portal, Late Harvest	Douro	Branco	101
86	2009	Post Scriptum de Chryseia	Douro	Tinto	101
86	2008	Quinta da Romaneira	Douro	Tinto	102
86	2009	Quinta de Ventozelo	Douro	Tinto	102
86	2009	Rozés, Noble Late Harvest	Douro	Branco	103
86	2010	Vallado, Touriga Nacional	Douro	Rosé	103
86	2010	Casa de Santar, Reserva	Dão	Branco	123
86	2010	Colheita do Sócio, Reserva	Beira Interior	Branco	123
86	2010	Paço dos Cunhas de Santar, Vinha do Contador	Dão	Branco	124
86	2008	Quinta de Lemos, Jaén	Dão	Tinto	124
86	2010	Quinta do Cerrado, Encruzado	Dão	Branco	125
86	2008	Quinta do Mondego	Dão	Tinto	125
86	2009	Quinta dos Carvalhais, Colheita	Dão	Tinto	126
86	2008	Quinta dos Termos, Escolha	Beira Interior	Tinto	126
86	2009	Vale de Esgueva, Touriga Nacional	Beira Interior	Tinto	127
86	2008	Cabeça de Toiro, Reserva	Tejo	Tinto	141
86	2010	Casa da Atela, Gewurztraminer	Tejo	Branco	142
86	2009	Encosta do Sobral, Reserva	Tejo	Tinto	142
86	2010	Fiuzza, Premium	Tejo	Branco	143
86	2010	Guarda Rios	Tejo	Branco	143
86	2008	Ikon, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	144
86	2009	Quinta da Lagoalva, Reserva	Tejo	Tinto	144
86	2010	Quinta da Lapa, Colheita Seleccionada	Tejo	Branco	145
86	2009	Quinta da Lapa, Reserva	Tejo	Tinto	145
86	2010	Quinta do Alqueve, Chardonnay	Tejo	Branco	146
86	2010	Quinta do Alqueve, Fernão Pires	Tejo	Branco	146
86	2009	Quinta Lagoalva de Cima, Syrah & Touriga Nacional	Tejo	Tinto	147
86	2009	Templarios, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	147
86	2009	Vale D'algaes, D	Tejo	Tinto	148

86	2010	Vale D'algaes, Selection	Tejo	Branco	148
86	2010	Adega de Pegões, Chardonnay & Arinto	P. Setúbal	Branco	159
86	2009	Adega de Pegões, Syrah	P. Setúbal	Tinto	160
86	2008	Caíos	P. Setúbal	Tinto	160
86	2009	Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	161
86	2009	Adega de Borba, Premium	Alentejo	Tinto	201
86	2010	Alento, Reserva	Alentejano	Branco	202
86	2008	Alento, Reserva	Alentejano	Tinto	202
86	2008	Azamor, Petit Verdot	Alentejano	Tinto	203
86	2008	Conventual, Reserva	Alentejano	Tinto	203
86	2009	Cortes de Cima, Petit Verdot	Alentejano	Tinto	204
86	2010	Dona Maria	Alentejano	Branco	204
86	2010	Ervideira, Invisível, Aragonez	Alentejano	Branco	205
86	2010	Etc.	Alentejano	Branco	205
86	2010	Guadalupe, Selection	Alentejano	Branco	206
86	2008	Herdade Paço do Conde, Reserva	Alentejano	Tinto	206
86	2008	José de Sousa, Mayor	Alentejano	Tinto	207
86	2010	Julian Reynolds	Alentejano	Branco	207
86	2009	Mouras de Arraiolos, Touriga Nacional, Reserva	Alentejano	Tinto	208
86	2009	Palpite, Reserva	Alentejano	Branco	208
86	2008	Pausa, Reserva	Alentejano	Tinto	209
86	2010	Pêra-Grave	Alentejano	Branco	209
86	2010	Rosé da Peceguina	Alentejano	Rosé	210
86	2010	Tapada do Chaves	Alentejo	Branco	210
86	2009	Terra D'alter, Ab, Alicante Bouschet	Alentejano	Tinto	211
86	2008	Terra D'alter, R, Reserva	Alentejano	Tinto	211
86	2008	Tinto da Ânfora, Grande Escolha	Alentejano	Tinto	212
86	2009	Unique	Alentejano	Branco	212
86	2010	Vinha D'ervideira, Colheita Selecionada	Alentejo	Rosé	213
86	2010	Barranco Longo, Grande Escolha	Algarve	Branco	221

86	2010	Barranco Longo, Viognier	Algarve	Branco	222
86	2008	Foral de Portimão, Reserva	Algarve	Tinto	222
86	2009	Lagoa, Reserva	Algarve	Tinto	223

ÀS PORTAS DO GUIA

2008	ADEGA DE PEGÕES, COLHEITA SELECCIONADA	P. Setúbal	Tinto
2010	ROLAN, ALVARINHO	Minho	Branco
2010	ROLAN ALVARINHO, COLHEITA SELECCIONADA	Minho	Branco
2010	AMEIAS, ARAGONEZ	P. Setúbal	Tinto
2008	CASA FERREIRINHA, A. ADELAIDE FERREIRA, 200 ANOS	Douro	Tinto
2005	ARENAE, RAMISCO	Colares	Tinto
2008	ATALAYA	Douro	Tinto
2007	AZAMOR	Alentejano	Tinto
2009	BARRANCO LONGO, CABERNET SAUVIGNON, RESERVA	Algarve	Tinto
2010	BOAS VINHAS	Dão	Rosé
2010	BONS ARES	Duriense	Branco
2010	CABRIZ, ENCRUZADO	Dão	Branco
2010	CAIOS	P. Setúbal	Branco
2009	CARM, RESERVA	Douro	Tinto
2009	CASA FERREIRINHA, CALLABRIGA	Douro	Tinto
2010	CASA SANTOS LIMA, MOSCATEL	Lisboa	Branco
2009	CASAS BRANCAS, RESERVA	Alentejano	Tinto
2009	CASSA	Douro	Tinto
2008	COMPANHIA DAS LEZÍRIAS, RESERVA	Tejo	Tinto
2009	COTTAS, RESERVA	Douro	Tinto
2008	D. GRAÇA, ESCOLHA VIRGÍLIO LOUREIRO	Douro	Tinto
2009	DOMINGOS DAMASCENO DE CARVALHO	P. Setúbal	Tinto
2006	DONA BERTA, SOUSÃO, RESERVA ESPECIAL	Douro	Tinto
2007	DORNA VELHA, TINTA RORIZ	Douro	Tinto
2009	DUORUM, COLHEITA	Douro	Tinto
2008	ENCOSTA DO SOBRAL	Tejo	Tinto
2010	ENCOSTA DO XISTO, LOUREIRO, C. SELECCIONDA	Vinho Verde	Branco

2010	ESPORÃO, RESERVA	Alentejo	Branco
2009	ESPORÃO, RESERVA	Alentejo	Tinto
2008	FALCOARIA, CLÁSSICO	Tejo	Tinto
2010	FORAL DE ÉVORA	Alentejo	Branco
2007	GADIVA, RESERVA	Douro	Tinto
2009	GAEIRAS, COLHEITA SELECCIONADA	Lisboa	Tinto
2010	HERDADE DA COMPORTA	P. Setúbal	Rosé
2009	HERDADE DA PIMENTA	Alentejano	Tinto
2005	HERDADE DA PIMENTA, GRANDE ESCOLHA	Alentejano	Tinto
2006	HERDADE DAS BARRAS	Alentejano	Tinto
2010	HERDADE DE GÂMBIA	P. Setúbal	Tinto
2008	HERDADE DO SOBROSO, CELLAR SELECTION	Alentejano	Tinto
2009	HERDADE DOS PIMENTÉIS RESERVA	Algarve	Tinto
2008	HERDADE GRANDE	Alentejano	Tinto
2009	HERDADE SÃO MIGUEL, PRIVATE COLLECTION	Alentejano	Tinto
2010	HERDADE SÃO MIGUEL, SYRAH	Alentejano	Tinto
2010	LELLO	Douro	Rosé
2008	LELLO, RESERVA	Douro	Tinto
2009	MAXIMO'S	Tejo	Branco
2008	MAZOUÇO, RESERVA	Douro	Tinto
2010	MONTE DO PINTOR	Alentejano	Branco
2010	MONTES CLAROS	Alentejo	Branco
2009	MONTES CLAROS, RESERVA	Alentejo	Tinto
2009	MOURAS DE ARRAIOLOS, ARAGONEZ, RESERVA	Alentejano	Tinto
2010	MUROS ANTIGOS, ALVARINHO	Vinho Verde	Branco
2010	MUROS ANTIGOS, ESCOLHA	Vinho Verde	Branco
2008	PASSADOURO	Douro	Tinto
2009	PASSAGEM	Douro	Tinto
2008	PÊRA-GRAVE, RESERVA	Alentejano	Tinto
2008	PERESCUMA N.º 1, RESERVA	Alentejano	Tinto

2010	PORTAS DE MELGAÇO, ALVARINHO & TRAJADURA	Vinho Verde	Branco
2010	QUATRO CAMINHOS	Alentejano	Branco
2010	QUINTA DA Giesta	Dão	Rosé
2009	QUINTA DAS CARRAFOUCHAS	Lisboa	Tinto
2009	QUINTA DE FAFIDE, TOURIGA NACIONAL	Douro	Tinto
2009	QUINTA DO CARDO, RESERVA	Beira Interior	Tinto
2010	QUINTA DO GRADIL, TOURIGA NACIONAL & SYRAH	Lisboa	Rosé
2010	Q.TA S. J. BATISTA, C. SAUVIGNON & T. NACIONAL, RES.	Tejo	Tinto
2010	RESERVA DOS AMIGOS, SAUVIGNON BLANC	Lisboa	Branco
2009	RIBEIRO SANTO, RESERVA	Dão	Tinto
2008	SERRADO, COLHEITA	Dão	Tinto
2008	SYRAH 24	Lisboa	Tinto
2009	TERRA D'ALTER, ARAGONEZ	Alentejano	Tinto
2008	TINTO DA TALHA, GRANDE ESCOLHA	Alentejano	Tinto
2010	TONS DE DUORUM	Douro	Branco
2007	VALE BARQUEIROS, GARRAFEIRA	Alentejano	Tinto
2009	VALE D'ALGARES, SELECTION	Tejo	Tinto
2010	VARANDA DO CONDE	Vinho Verde	Branco
2009	VILA SANTA, SYRAH	Alentejano	Tinto
2009	VINHAS DO LASSO	Lisboa	Tinto
2010	VZ	Douro	Branco

ÍNDICE REMISSIVO

MINHO

86	2010	Afros, Vinhão	Minho	Tinto	32
87	2010	Casa da Senra, Loureiro	Minho	Branco	31
86	2010	Casa de Oleiros	Minho	Branco	32
86	2010	Casa de Oleiros, Azal	Minho	Branco	33
86	2010	Casa de Vilacetinho	Minho	Branco	33
86	2010	Casa de Vilacetinho, Arinto, Colheita Seleccionada	Minho	Branco	34
86	2010	Casa do Arrabalde	Minho	Branco	34
87	2010	D. Sancho I	Minho	Branco	31
86	2010	Dócil	Minho	Branco	35
90	2010	Folhies, Alvarinho	Minho	Branco	26
89	2010	Fortaleza de Valença	Minho	Branco	28
86	2010	Moura Basto	Minho	Branco	35
91	2010	Muros Antigos, Loureiro, Escolha	Minho	Branco	25
92	2010	Muros de Melgaço Alvarinho	Minho	Branco	24
90	2010	Portal do Fidalgo, Alvarinho	Minho	Branco	27
88	2010	Qg, Alvarinho, Colheita Seleccionada	Minho	Branco	30
90	2010	Qg, Grande Escolha	Minho	Branco	27
89	2010	Qg, Loureiro, Colheita Seleccionada	Minho	Branco	29
89	2010	Qg, Padeiro, Colheita Seleccionada	Minho	Rosé	29
86	2010	Ql, Alvarinho	Minho	Branco	36
89	2010	Quinta da Levada, Azal	Minho	Branco	30
90	2010	Quinta de Santa Maria, Arinto	Minho	Branco	28
86	2010	Reguengo de Melgaço, Alvarinho	Minho	Branco	36
91	2010	Soalheiro, Alvarinho	Minho	Branco	25
91	2009	Soalheiro, Alvarinho, Reserva	Minho	Branco	26
93	2010	Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho	Minho	Branco	24

BEIRAS BAIRRADINAS

87	2010	Casa de Saima	B. Bairradinas	Rosé	44
93	2010	Encontro 1	B. Bairradinas	Branco	42
88	2007	Quinta de S. Lourenço	B. Bairradinas	Tinto	44
86	2009	Quinta dos Abibes, Reserva	B. Bairradinas	Tinto	45
91	2009	Quinta dos Abibes, Sublime	B. Bairradinas	Tinto	42
87	2008	Rol de Coisas Antigas	B. Bairradinas	Tinto	45
89	2008	São Domingos, Garrafeira	B. Bairradinas	Tinto	43
90	2008	São Domingos, Lopo de Freitas	B. Bairradinas	Tinto	43

LISBOA

86	2010	Casal Sta. Maria	Lisboa	Branco	58
88	2010	Casal Sta. Maria, Reserva	Lisboa	Branco	54
88	2010	Chocapalha, Reserva	Lisboa	Branco	55
87	2008	Chocapalha, Reserva	Lisboa	Tinto	56
90	2010	Dona Fátima, Jampal	Lisboa	Branco	51
93	2008	Ex Aequo	Lisboa	Tinto	50
90	2007	Fonte das Moças, Grande Escolha	Lisboa	Tinto	52
87	2010	Grand'arte, Arinto	Lisboa	Branco	56
87	2009	Pomar do Espírito Santo	Lisboa	Tinto	57
86	2010	Prova Régia, Premium	Lisboa	Branco	59
89	2009	Quinta de Sant'ana, Pinot Noir	Lisboa	Tinto	53
90	2010	Quinta de Sant'ana, Riesling	Lisboa	Branco	52
90	2010	Quinta do Boiçã, Arinto, Reserva	Lisboa	Branco	53
91	2009	Quinta do Boiçã, Arinto, VV, Special Selection	Lisboa	Branco	51
86	2010	Quinta do Gradil	Lisboa	Branco	59
87	2010	Quinta do Gradil, Arinto & Sauvignon	Lisboa	Branco	57
87	2009	Quinta do Gradil, Touriga & Tannat	Lisboa	Tinto	58
89	2010	Quinta do Gradil, Viognier	Lisboa	Branco	54
92	2010	Quinta do Monte D'oiro, Madrigal	Lisboa	Branco	48
86	2010	Quinta do Pinto, Edição Limitada	Lisboa	Branco	60

86	2009	Quinta do Pinto, Grande Escolha	Lisboa	Branco	60
88	2009	Quinta do Pinto, Merlot & Syrah	Lisboa	Tinto	55
86	2010	Quinta do Pinto, Sauvignon Blanc	Lisboa	Branco	61

TERRAS DO DOURO

92	2010	Andreza, Grande Reserva	T. Douro	Branco	72
88	2009	Andreza, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	87
92	2008	Calheiros Cruz, Memórias, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	73
86	2007	Calheiros Cruz, Reserva	T. Douro	Tinto	96
89	2009	Casa Burmester, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	82
87	2010	Casa Ferreirinha, Vinha Grande	T. Douro	Branco	93
93	2009	Charme	T. Douro	Tinto	70
93	2009	Chryseia	T. Douro	Tinto	70
91	2008	Cistus, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	76
86	2008	Cistus, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	97
92	2007	CM	T. Douro	Tinto	73
86	2010	Cottas, Reserva	T. Douro	Branco	97
91	2009	Cv	T. Douro	Tinto	76
89	2010	Dona Berta, Rabigato, Vinhas Velhas, Reserva	T. Douro	Branco	82
87	2008	Dona Berta, Tinto Cão, Reserva	T. Douro	Tinto	94
91	2008	Dona Berta, Vinha Centenária, Reserva	T. Douro	Tinto	77
86	2009	Dona Berta, Vinha Centenária, Reserva	T. Douro	Branco	98
92	2008	Duas Quintas, Reserva	T. Douro	Tinto	74
86	2010	Egle	T. Douro	Branco	98
86	2009	Encostas do Trogão, Reserva	T. Douro	Tinto	99
90	2010	Guru	T. Douro	Branco	79
86	2008	Lello, Reserva	T. Douro	Tinto	99
89	2009	Lua Nova Em Vinhas Velhas	T. Douro	Tinto	83
86	2009	Meandro do Vale Meão	T. Douro	Tinto	100
92	2008	Meruge	T. Douro	Tinto	74
91	2010	Morgadio da Calçada	T. Douro	Branco	77

88	2010	Morgadio da Calçada, Reserva	T. Douro	Branco	87
89	2009	Niepoort, Projectos, Bastardo	T. Douro	Tinto	83
93	2009	Pintas	T. Douro	Tinto	71
86	2010	Pomares	T. Douro	Branco	100
88	2008	Pôpa, VV	T. Douro	Tinto	88
89	2010	Portal, Colheita	T. Douro	Branco	84
86	2009	Portal, Late Harvest	T. Douro	Branco	101
86	2009	Post Scriptum de Chryseia	T. Douro	Tinto	101
88	2009	Quanta Terra, Grande Reserva	T. Douro	Branco	88
88	2008	Quanta Terra, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	89
90	2009	Quinta da Fronteira, Grande Escolha	T. Douro	Tinto	79
89	2009	Quinta da Fronteira, Reserva	T. Douro	Tinto	84
95	2009	Quinta da Manoella, VV	T. Douro	Tinto	68
88	2010	Quinta da Pedra Escrita	T. Douro	Branco	89
86	2008	Quinta da Romaneira	T. Douro	Tinto	102
93	2010	Quinta de Cottas, Grande Reserva	T. Douro	Branco	71
90	2010	Quinta de La Rosa	T. Douro	Branco	80
94	2009	Quinta de São José, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	69
86	2009	Quinta de Ventozelo	T. Douro	Tinto	102
87	2009	Quinta do Crasto, Tinta Roriz	T. Douro	Tinto	94
92	2009	Quinta do Crasto, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	74
90	2009	Quinta do Crasto, Vinhas Velhas, Reserva	T. Douro	Tinto	80
88	2008	Quinta do Grifo, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	90
88	2009	Quinta do Portal, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	90
87	2008	Quinta do Vale da Raposa, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	95
96	2009	Quinta do Vale Meão	T. Douro	Tinto	68
95	2009	Quinta do Vallado, Field Blend, Reserva	T. Douro	Tinto	69
89	2009	Quinta do Vallado, Touriga Nacional	T. Douro	Tinto	85
89	2008	Quinta do Vesúvio	T. Douro	Tinto	85
88	2008	Quinta dos Murças, Reserva	T. Douro	Tinto	91

91	2007	Quinta dos Quatro Ventos, Reserva	T. Douro	Tinto	78
90	2009	Quinta Vale D. Maria	T. Douro	Tinto	81
91	2010	Redoma	T. Douro	Branco	78
90	2010	Redoma	T. Douro	Rosé	81
86	2009	Rozés, Noble Late Harvest	T. Douro	Branco	103
87	2008	Sagrado	T. Douro	Tinto	95
89	2007	Tapadinha, Grande Reserva	T. Douro	Tinto	86
88	2008	Tapadinha, Lote Ttt	T. Douro	Tinto	91
89	2010	Thyro	T. Douro	Branco	86
92	2010	Thyro	T. Douro	Rosé	75
88	2010	Três Bagos, Sauvignon	T. Douro	Branco	92
88	2009	Vale do Bomfim, Reserva	T. Douro	Tinto	92
86	2010	Vallado, Touriga Nacional	T. Douro	Rosé	103
87	2007	Valle Pradinhos	T. Douro	Tinto	96
93	2009	Vértice, Grande Reserva	T. Douro	Branco	72
87	2010	D. Graça, Reserva	T. Douro	Branco	93

DÃO BEIRÃO

89	2008	Carrocel	Dão Beirão	Tinto	114
87	2010	Casa da Passarela	Dão Beirão	Rosé	120
87	2008	Casa da Passarela, Reserva	Dão Beirão	Tinto	120
87	2008	Casa da Passarela, Vinhas Velhas	Dão Beirão	Tinto	121
86	2010	Casa de Santar, Reserva	Dão Beirão	Branco	123
86	2010	Colheita do Sócio, Reserva	Dão Beirão	Branco	123
93	2008	Conde de Santar	Dão Beirão	Tinto	108
89	2010	Condessa de Santar	Dão Beirão	Branco	115
89	2010	Irreverente	Dão Beirão	Rosé	115
86	2010	Paço dos Cunhas de Santar, Vinha do Contador	Dão Beirão	Branco	124
94	2008	Pape	Dão Beirão	Tinto	108
89	2010	Pedra Cancela, Malvasia Fina & Encruzado	Dão Beirão	Branco	116
90	2009	Pedra Cancela, Reserva	Dão Beirão	Tinto	112

91	2010	Primus da Pellada	Dão Beirão	Branco	110
88	2010	Quinta da Fonte do Ouro, Reserva	Dão Beirão	Branco	118
89	2010	Quinta da Garrida, Reserva	Dão Beirão	Branco	116
89	2007	Quinta da Garrida, Touriga Nacional, Reserva	Dão Beirão	Tinto	117
88	2008	Quinta da Pellada	Dão Beirão	Tinto	118
92	2009	Quinta de Cabriz, Four C	Dão Beirão	Branco	109
87	2008	Quinta de Cabriz, Four C	Dão Beirão	Tinto	122
90	2008	Quinta de Lemos, Alfrocheiro	Dão Beirão	Tinto	113
91	2008	Quinta de Lemos, Dona Georgina	Dão Beirão	Tinto	111
86	2008	Quinta de Lemos, Jaén	Dão Beirão	Tinto	124
92	2008	Quinta de Lemos, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	110
91	2009	Quinta do Cardo, Grande Escolha	Dão Beirão	Tinto	111
86	2010	Quinta do Cerrado, Encruzado	Dão Beirão	Branco	125
86	2008	Quinta do Mondego	Dão Beirão	Tinto	125
86	2009	Quinta dos Carvalhais, Colheita	Dão Beirão	Tinto	126
93	2010	Quinta dos Carvalhais, Encruzado	Dão Beirão	Branco	109
88	2007	Quinta dos Carvalhais, Reserva	Dão Beirão	Tinto	119
86	2008	Quinta dos Termos, Escolha	Dão Beirão	Tinto	126
88	2010	Quinta dos Termos, Reserva do Patrão	Dão Beirão	Branco	119
89	2010	Vale de Esgueva, Aragonez	Dão Beirão	Rosé	117
86	2009	Vale de Esgueva, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	127
87	2010	Julia Kemper	Dão Beirão	Branco	121
87	2008	Quinta do Perdigão, Alfrocheiro	Dão Beirão	Tinto	122
90	2010	Quinta do Perdigão, Reserva	Dão Beirão	Rosé	113
90	2008	Quinta do Perdigão, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	114
91	2007	Quinta do Serrado, Touriga Nacional	Dão Beirão	Tinto	112

TEJO

86	2008	Cabeça de Toiro, Reserva	Tejo	Tinto	141
86	2010	Casa da Atela, Gewurztraminer	Tejo	Branco	142
89	2007	Casa da Atela, Petit Verdot	Tejo	Tinto	136

88	2009	Catapereiro, Escolha	Tejo	Tinto	138
88	2008	Conde de Vimioso, Reserva	Tejo	Tinto	139
89	2010	Different	Tejo	Branco	136
86	2009	Encosta do Sobral, Reserva	Tejo	Tinto	142
91	2007	Falcoaria, Reserva	Tejo	Tinto	134
86	2010	Fiuza, Premium	Tejo	Branco	143
86	2010	Guarda Rios	Tejo	Branco	143
86	2008	Ikon, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	144
93	2009	Marquesa de Alorna, Reserva	Tejo	Branco	134
90	2008	Marquesa de Alorna, Reserva	Tejo	Tinto	135
88	2010	Quinta da Alorna, Arinto & Chardonnay, Reserva	Tejo	Branco	139
89	2008	Quinta da Alorna, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon, Reserva	Tejo	Tinto	137
86	2009	Quinta da Lagoalva, Reserva	Tejo	Tinto	144
86	2010	Quinta da Lapa, Colheita Seleccionada	Tejo	Branco	145
86	2009	Quinta da Lapa, Reserva	Tejo	Tinto	145
86	2010	Quinta do Alqueve, Chardonnay	Tejo	Branco	146
86	2010	Quinta do Alqueve, Fernão Pires	Tejo	Branco	146
91	2010	Quinta do Casal Monteiro, Chardonnay & Arinto	Tejo	Branco	135
86	2009	Quinta Lagoalva de Cima, Syrah & Touriga Nacional	Tejo	Tinto	147
89	2009	Quinta S. João Batista, Syrah, Reserva	Tejo	Tinto	137
88	2010	Templários, Touriga Nacional	Tejo	Rosé	140
86	2009	Templarios, Touriga Nacional	Tejo	Tinto	147
88	2009	Vale D'algaes	Tejo	Tinto	141
86	2009	Vale D'algaes, D	Tejo	Tinto	148
86	2010	Vale D'algaes, Selection	Tejo	Branco	148
89	2010	Vale de Lobos, Reserva	Tejo	Branco	138
88	2010	Vinha do Alqueve	Tejo	Rosé	141
PENÍNSULA DE SETÚBAL					
90	2009	Adega de Pegões, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	154

86	2010	Adega de Pegões, Chardonnay & Arinto	P. Setúbal	Branco	159
86	2009	Adega de Pegões, Syrah	P. Setúbal	Tinto	160
88	2009	Adega de Pegões, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	156
89	2009	Adega de Pegões, Trincadeira	P. Setúbal	Tinto	154
88	2010	Ameias, Syrah	P. Setúbal	Tinto	156
89	2008	Amo-Te, Reserva	P. Setúbal	Tinto	155
86	2008	Caios	P. Setúbal	Tinto	160
86	2009	Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet	P. Setúbal	Tinto	161
88	2009	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Nacional	P. Setúbal	Tinto	157
89	2010	Cova da Ursa, Chardonnay	P. Setúbal	Branco	155
88	2010	Herdade de Gâmbia	P. Setúbal	Branco	157
88	2008	Malo Platinum, Reserva	P. Setúbal	Tinto	158
87	2010	Quinta da Bacalhôa	P. Setúbal	Branco	158
87	2008	Veritas	P. Setúbal	Tinto	159

ALENTEJO

86	2009	Adega de Borba, Premium	Alentejo	Tinto	201
86	2010	Alento, Reserva	Alentejo	Branco	202
86	2008	Alento, Reserva	Alentejo	Tinto	202
89	2010	Antão Vaz da Peceguina	Alentejo	Branco	186
86	2008	Azamor, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	203
92	2010	Baron de B., Reserva	Alentejo	Branco	169
92	2009	Blog	Alentejo	Tinto	168
93	2009	Blog, Syrah & Alicante Bouschet	Alentejo	Tinto	167
91	2010	Carlos Reynolds	Alentejo	Branco	174
90	2008	Cartuxa, Reserva	Alentejo	Tinto	178
87	2010	Comendador Leonel Cameirinha, Chardonnay, Reserva	Alentejo	Branco	196
90	2010	Conde D'ervideira, Reserva	Alentejo	Branco	179
86	2008	Conventual, Reserva	Alentejo	Tinto	203
92	2008	Cortes de Cima, Incógnito	Alentejo	Tinto	170

86	2009	Cortes de Cima, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	204
89	2008	Cortes de Cima, Reserva	Alentejo	Tinto	186
90	2007	Cortes de Cima, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	179
90	2010	Dolium, Antão Vaz, Escolha	Alentejo	Branco	180
90	2010	Dona Maria	Alentejo	Rosé	180
86	2010	Dona Maria	Alentejo	Branco	204
90	2007	Dona Maria, Amantis, Reserva	Alentejo	Tinto	181
92	2007	Dona Maria, Reserva	Alentejo	Tinto	171
88	2010	Dona Maria, Viognier	Alentejo	Branco	190
86	2010	Ervideira, Invisível, Aragonez	Alentejo	Branco	205
93	2008	Esporão, Private Selection	Alentejo	Tinto	168
89	2010	Esporão, Private Selection	Alentejo	Branco	187
90	2008	Esporão, Pv, Petit Verdot	Alentejo	Tinto	181
88	2008	Esporão, S, Syrah	Alentejo	Tinto	191
90	2010	Esporão, V, Verdelho	Alentejo	Branco	182
86	2010	Etc.	Alentejo	Branco	205
87	2010	Fitapreta	Alentejo	Tinto	196
86	2010	Guadalupe, Selection	Alentejo	Branco	206
89	2008	Herdade das Servas, Reserva	Alentejo	Tinto	187
93	2008	Herdade das Servas, Syrah & Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	168
89	2009	Herdade do Peso, Colheita	Alentejo	Tinto	188
95	2007	Herdade do Peso, Ícone	Alentejo	Tinto	166
92	2007	Herdade do Peso, Reserva	Alentejo	Tinto	171
91	2009	Herdade dos Grous, 23 Barricas,	Alentejo	Tinto	175
91	2009	Touriga Nacioanal & Syrah	Alentejo	Tinto	175
		Herdade dos Grous, Moon Harvest			
88	2009	Herdade dos Grous, Reserva	Alentejo	Tinto	191
92	2010	Herdade Grande, Colheita Seleccionada	Alentejo	Branco	172
89	2008	Herdade Grande, Reserva	Alentejo	Tinto	188
86	2008	Herdade Paço do Conde, Reserva	Alentejo	Tinto	206

91	2009	Herdade São Miguel, Reserva	Alentejo	Tinto	176
88	2010	Herdade São Miguel, Touriga Franca	Alentejo	Tinto	192
87	2010	Herdade São Miguel, Trincadeira	Alentejo	Tinto	197
92	2008	Hereditas, Reserva	Alentejo	Tinto	172
87	2008	Hobby	Alentejo	Tinto	197
92	2009	Homenagem A Hans Christian Andersen	Alentejo	Tinto	173
90	2009	J	Alentejo	Tinto	182
86	2008	José de Sousa, Mayor	Alentejo	Tinto	207
86	2010	Julian Reynolds	Alentejo	Branco	207
95	2007	Júlio B. Bastos	Alentejo	Tinto	166
88	2010	Malhadinha	Alentejo	Branco	192
88	2009	Malhadinha	Alentejo	Tinto	193
91	2007	Monte do Pintor, Reserva	Alentejo	Tinto	176
90	2008	Montes Claros, Garrafeira	Alentejo	Tinto	183
87	2009	Mouras de Arraiolos Alicante Bouschet Reserva	Alentejo	Tinto	198
87	2009	Mouras de Arraiolos, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	198
87	2009	Mouras de Arraiolos, Syrah, Reserva	Alentejo	Tinto	199
86	2009	Mouras de Arraiolos, Touriga Nacional, Reserva	Alentejo	Tinto	208
88	2009	Mouras de Arraiolos, Trincadeira, Reserva	Alentejo	Tinto	193
89	2010	Olho de Mocho, Reserva	Alentejo	Branco	189
89	2009	Outeiro	Alentejo	Tinto	189
86	2009	Palpite, Reserva	Alentejo	Branco	208
91	2009	Paulo Laureano, Talhão 24, Reserve	Alentejo	Tinto	177
86	2008	Pausa, Reserva	Alentejo	Tinto	209
86	2010	Pêra-Grave	Alentejo	Branco	209
88	2008	Planura, Reserva	Alentejo	Tinto	194
87	2010	Poliphonia, Reserva	Alentejo	Branco	199
90	2008	Poliphonia, Signature	Alentejo	Tinto	183
88	2008	Preta	Alentejo	Tinto	194
90	2009	Quatro Caminhos, Reserva	Alentejo	Tinto	184

91	2009	Quinta da Viçosa, S.T., Single Vineyard	Alentejo	Tinto	177
94	2007	Quinta do mouro	Alentejo	Tinto	167
91	2008	Quinta do Quetzal, Reserva	Alentejo	Tinto	178
86	2010	Rosé da Peceguina	Alentejo	Rosé	210
90	2010	Rovisco Garcia	Alentejo	Branco	184
92	2009	Scala Coeli	Alentejo	Tinto	173
93	2010	Scala Coeli	Alentejo	Branco	169
87	2010	Senses, Alvarinho	Alentejo	Branco	200
89	2009	Senses, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	190
90	2009	Solista, Touriga Nacional	Alentejo	Tinto	185
86	2010	Tapada do Chaves	Alentejo	Branco	210
92	2008	Telhas	Alentejo	Tinto	174
86	2009	Terra D'alter, Ab, Alicante Bouschet	Alentejo	Tinto	211
87	2009	Terra D'alter, Alfrocheiro	Alentejo	Tinto	200
86	2008	Terra D'alter, R, Reserva	Alentejo	Tinto	211
87	2010	Terra D'alter, Rb, Reserva	Alentejo	Branco	201
88	2010	Terra D'alter, Viognier	Alentejo	Branco	195
86	2008	Tinto da Ânfora, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	212
88	2008	Tinto da Talha, Grande Escolha	Alentejo	Tinto	195
86	2009	Unique	Alentejo	Branco	212
86	2010	Vinha D'ervideira, Colheita Seleccionada	Alentejo	Rosé	213
90	2008	Vinhas da Ira	Alentejo	Tinto	185

ALGARVE

87	2010	Barranco Longo	Algarve	Rosé	220
86	2010	Barranco Longo, Grande Escolha	Algarve	Branco	221
86	2010	Barranco Longo, Viognier	Algarve	Branco	222
86	2008	Foral de Portimão, Reserva	Algarve	Tinto	222
86	2009	Lagoa, Reserva	Algarve	Tinto	223
87	2010	Marquês dos Vales, Grace Vineyard	Algarve	Branco	221
88	2009	Marquês dos Vales, Grace, Touriga Nacional	Algarve	Tinto	219

89	2009	Onda Nova, Alicante Bouschet	Algarve	Tinto	218
89	2010	Onda Nova, Verdelho	Algarve	Branco	219
90	2009	Remexido	Algarve	Branco	218
88	2008	Remexido	Algarve	Tinto	220

Consultores de Comunicação

[aquiabeira.com]

[facebook.com/aquiabeira]



Selos Aníbal Coutinho

Contacte-nos para adquirir os
seus selos.



Aqui à Beira
Consultores de Comunicação
Rua Jorge de Sena, 1 - Escritório 7
1750-129 Lisboa

Aqui à Beira, Lda.

W www.aquiabeira.com

E geral@aquiabeira.com

T (+351) 218 244 821

F (+351) 219 324 927

