

COPO & ALMA

OS MELHORES

312

VINHOS 2013

ANÍBAL COUTINHO



COPO & ALMA

OS MELHORES

312

VINHOS 2013

ANÍBAL COUTINHO

ÍNDICE

FICHA TÉCNICA

TÍTULO	COPO & ALMA OS MELHORES 312 VINHOS DE 2013
AUTOR	ANÍBAL COUTINHO
COPYRIGHT	BY ANÍBAL COUTINHO E AQUI À BEIRA, 2013

CAPA E PAGINAÇÃO	AQUI À BEIRA.
------------------	---------------

ANÍBAL COUTINHO	6
ANO QUATRO	9
JUSTIÇA CEGA	10
DECLARAÇÃO	12
VINHO & CONTAS	13
OS TRÊS ZONAMENTOS DE PORTUGAL VINHATEIRO	14
COMO CONSULTAR ESTE GUIA	18
ATLÂNTICO DE PORTUGAL	20
MINHO E VINHO VERDE	22
BEIRA ATLÂNTICO E BAIRRADA	40
LISBOA	52
VALES DE PORTUGAL	68
DOURO E TRÁS-OS-MONTES	70
DÃO E BEIRA INTERIOR	112
SUL DE PORTUGAL	136
TEJO	138
PENÍNSULA DE SETÚBAL E PALMELA	150
ALENTEJO	168
ALGARVE	220
ÍNDICE 24 MELHORES	230
ÍNDICE CLASSIFICAÇÃO	231
ÀS PORTAS DO GUIA	242
ÍNDICE REMISSIVO	248



ANÍBAL COUTINHO

Nascido em 1968, em Armação de Pêra, Algarve, Portugal, casado, 2 filhos, licenciou-se em Engenharia Civil pelo Instituto Superior Técnico e é membro efectivo da Ordem dos Engenheiros.

Fundou, após uma passagem pela Academia Militar, a IDOM Engenharia, empresa da qual foi sócio.

O gosto pelo vinho levou-o de novo à universidade, desta vez ao Instituto Superior de Agronomia, onde se especializou em Viticultura e Enologia, tendo sido convidado para colaborar em projectos e serviços prestados pelo Laboratório Ferreira Lapa. Obteve em 2012 o grau de Mestre em Viticultura e Enologia.

No final de 2002 começou a escrever sobre vinhos na revista EVASÕES e, desde então, tem intensificado o seu trabalho de crítica especializada, colaborando com o semanário SOL, com o Diário de Notícias, o Jornal de Notícias, com a rádio TSF e a revista de gastronomia INTER Magazine, entre outros títulos.

Durante 2009 fez parte da Hora de Baco, o único programa televisivo dedicado ao vinho, na RTPn. Publica, desde 2005, duas selecções anuais de vinho: Copo&Alma, Melhores Vinhos e Guia Popular de Vinhos, o primeiro em Portugal com uma selecção, em prova cega, dos melhores vinhos do segmento de consumo diário que pretende ser uma ferramenta de apoio ao consumidor que adquire os seus vinhos na moderna distribuição. O Guia Popular de Vinhos já obteve o Gourmand Book Award. O seu Guia de Melhores Vinhos passou, em 2010, a ser exclusivamente electrónico, estando alojado no novo portal de vinho www.w-anibal.com.

É autor do guia sobre Portugal integrado na colecção internacional TOP 10 Vinhos da editora Dorling Kindersley.

É jurado de vários concursos internacionais de vinho, como o Vinalies Internationales, Citadelles du Vin, Concours Mondial de Bruxelles, International Wine Challenge ou o Mundus Vini.

É membro da Associação Portuguesa de Enologia, o grémio dos enólogos portugueses. Em parceria com produtores locais e enólogos residentes, Aníbal Coutinho vinifica para as suas marcas ESCONDIDO e ASTRONAUT(A) em Portugal, África do Sul e Alemanha. Em 2013, também vinificará na Suíça. Em Espanha, participa no projecto do vinho VX, em Ribera del Duero, a convite da Freixenet.

No estrangeiro, escreveu para a Vinho Magazine (Brasil), Eurowine (França) e Semana Vitivinícola (Espanha). Entre várias colaborações como formador (detentor do Certificado de Aptidão Pedagógica EDF 471599/2008) e conselheiro, destacam-se as parcerias com as Escolas de Turismo de Portugal, com os Hotéis TIVOLI, com a PORTUGÁLIA Restauração, com a MIELE e com a SONAE CONTINENTE. É Director Técnico da Vinipax, maior evento de vinhos do Sul de Portugal.

Tem na música outra actividade profissional, sendo membro efectivo do Coro Gulbenkian, desde 1998.

ANO QUATRO

O guia Copo & Alma de melhores vinhos celebra o quarto ano em versão digital, com a nova edição para 2013. Contornando as nuvens cinzentas decidi apostar por um futuro ambicioso e, quero acreditar, 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 deste portal, já bem dinâmico apesar de registar apenas os primeiros anos de vida.

Tenho a certeza de 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 2013, 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 do Península de Setúbal. As sessões de prova dos mais de 700 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 Outubro e Novembro e foram realizadas no laboratório de análise sensorial desta Entidade Certificadora.

Palmela, 30 de Novembro de 2012

A Direcção



Henrique Soares
(Presidente)

VINHO & CONTAS

A edição simplificada deste Ano Quatro 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 700 vinhos brancos, rosados e tintos, superiores representantes de todas as regiões de Portugal, efectuada em Setembro e Outubro de 2012. Foram seleccionados os 312 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 178 referências ocupando 57% do Guia, deixando os 43% dos lugares a 8 rosados, que este ano diminuíram, e a 126 brancos. O Alentejo é a região que mais contribui para esta selecção, com 93 vinhos; em conjunto com as Terras do Douro e Trás-os-Montes, com 74 vinhos. As duas regiões cimeiras, Terras do Douro e Trás-os-Montes, compõem 11 dos 24 vinhos do quadro de honra. Segue-se o Dão Beirão e a Beira Interior com a representação de 37 vinhos. Os representantes do Vinho Verde aumentam a sua representação com 27 vinhos no Guia, seguindo-se da Península de Setúbal, com 25, e Lisboa com 21. Os representantes do Tejo e da Beira Atlântico e Bairrada contribuem com 16 e 13 vinhos respectivamente. Por fim o renascido Algarve com 6 referências presentes. Notas iguais ou superiores a 90 pontos foram outorgadas a 121 vinhos, com a cor sanguínea a imperar por 76 vezes, enquanto que os brancos ocuparam os restantes 45 lugares.

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

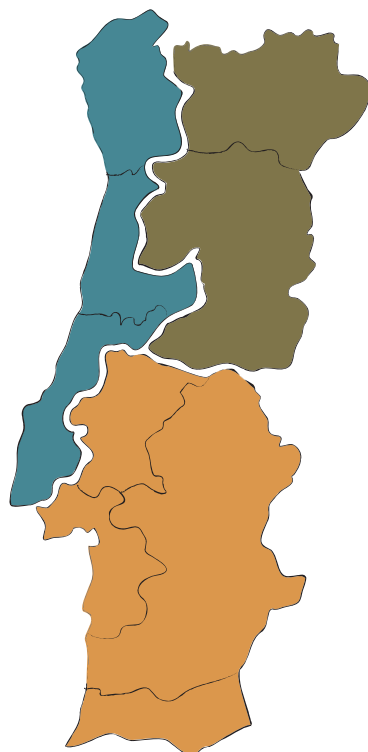
MINHO E VINHO VERDE
BEIRA ATLÂNTICO E BAIRRADA
LISBOA

VALES DE PORTUGAL

DOURO E TRÁS-OS-MONTES
DÃO E BEIRA INTERIOR

SUL DE PORTUGAL

TEJO
PENÍNSULA DE SETÚBAL E PALMELA
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 lembrarmos-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 Sória) 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 deram a liderança do consumo interno, tendo como vantagem competitiva o facto de ser uma região europeia.

COMO CONSULTAR ESTE GUIA

IMAGEM DA GARRAFA

PONTUAÇÃO

92

12
11
08
07
06
05

MARCA DO VINHO, COM ATRIBUTOS

MUROS ANTIGOS ESCOLHA, LOUREIRO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Citrinos de casca e polpa, leve fruta tropical, mineralidade tostada, leve nota de pêssago e alperce. Arqueado, densidade média e cremosa, naturalmente fresco. Superior.

TEXTO DESCRITIVO DO VINHO

A 12,00%.
E Anselmo Mendes
P Anselmo Mendes Vinhos

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 E VINHO VERDE
BEIRA ATLÂNTICO E BAIRRADA
LISBOA



MINHO E VINHO VERDE

23

MINHO E VINHO VERDE

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 contam 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.



95

12
11
10
09

MUROS DE MELGAÇO, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Mineralidade profunda, de granito e fumados, fruta cítrica de casca e polpa, tília e outras infusões, leve nota de pastelaria doce. Amplo, denso, fresco e digestivo, sucrosidade alongada e de mesa universal. Superior.

- A 13,00%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

SOALHEIRO, PRIMEIRAS VINHAS, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Mineral profundo de granito e fumados. Fruta cítrica de casca e polpa, frutos brancos e tília. Madeira leve e complexa. Amplo, conversador, sucroso, texturas frescas e vibrantes, de grande mesa.

- A 13,00%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

94

12



QUINTA DE CARAPEÇOS, ESCOLHA

IG MINHO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Leve madeira especiada e fresca, hortelã, frutos brancos e cítrica, mineralidade profunda. Arqueado, glacial, conversador e sucroso, vinho diferente e superior.

- A 14,50%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Carapeços

94



APHROS, DAPHNE

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Nuance abaunilhada, ervas aromáticas e leve fruto seco, citrino de casca e polpa, leve nota tropical. Amplo com texturas sedosas e conversadoras. Vinho superior e gastronómico.

- A 12,00%
- E Pedro Bravo e Rui Cunha
- P Casal Paço Padreiro

92



92

12
11
08
07
06
05



MUROS ANTIGOS, ESCOLHA, LOUREIRO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Citrinos de casca e polpa, leve fruta tropical, mineralidade tostada, leve nota de pêsego e alperce. Arqueado, densidade média e cremosa, naturalmente fresco. Superior.

- A 12,00%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

92

12
11
10
09
08
07
06
05



QUINTA DE SOALHEIRO, RESERVA, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Madeira doce e especiada, tília, alperce e passas, fruto seco, mineral tostado. Arqueado, texturas glaciares de veludo e grande envolvimento. Conversador e gastronómico. Superior.

- A 13,00%
- E António Luís Cerdeira
- P Vinusoalleirus

QUINTA DE CARAPEÇOS, RESERVA

IG MINHO, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Madeira doce e especiada, tília, alperce e passas, fruto seco, mineral tostado. Arqueado, texturas glaciares de veludo e grande envolvimento. Conversador e gastronómico.

- A 14,50%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Carapeços

91

11



29

QM, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Nuance de tomateiro e cânfora, mineral, ervas aromáticas e leve fruto seco, pêra madura, citrino de casca e polpa, leve nota tropical. Elegante com texturas sedosas e conversadoras. Gelado, superior e gastronómico.

- A 13,00%
- E Virgínia Rainho
- P Quintas de Melgaço

90

09
06



90



QUINTA DE LOUROSA, ALVARINHO & ARINTO

IG MINHO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Infusões herbais, maracujá e limão, notas florais. Gelado, sucroso, alongado e de ampla mesa.

- A 12,50%
- E Joana de Castro
- P Encostas de Lourosa

30

89



POUCO COMUM, ALVARINHO

IG MINHO, BRANCO, 2011

Amarelo intenso com esverdeados. Leve fruto seco, infusão herbal, citrino confitado, mineral. Amplo, sucroso, firme e gastronómico.

- A 12,50%
- E Carlos Teixeira
- P Quinta da Lixa

QG, COLHEITA SELECCIONADA, AVESSO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Mineral, leve pastelaria doce com frutos brancos e tropicais. Agri-doce, cremoso, conversador e muito gastronómico. Superior.

- A 12,00%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

89



31

89

12



QUINTA DE SANTA MARIA, ARINTO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Cítrico de polpa e casca, leve nota de hortelã e tomateiro. Mineral. Textura sedosa, naturalmente fresca, muito digestivo e gastronómico.

- A 11,00%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Santa Maria

89



TAPADA DOS MONGES, AZAL

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Infusões, citrinos, fruto tropical, rebuçados de fruta branca, notas de pastelaria doce. Dimensão ampla e conversadora, doçura agri-doce bem desenhada. Superior.

- A 11,50%
- E Guilherme Pereira
- P Manuel Carvalho Lima & Filhos

32

88



CASA DE COMPOSTELA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Melão, citrinos, fruto tropical, hortelanados, notas de pastelaria doce. Dimensão frisante ideal, doçura agri-doce bem desenhada. Superior.

- A 11,00%
- E Horácio Figueiredo
- P Casa Agrícola de Compostela

DONA PATERNA, RESERVA, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Frutos brancos compostados, madeira especiada e fresca, mineralidade média, complexo. Volumoso, texturas cremosas, firmes. Superior e gastronómico.

- A 13,00%
- E Fernando Moura
- P Carlos Alberto Codesso

88



33

88

11
10
07



MUROS ANTIGOS, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Frutos brancos, mineral, leve casca cítrica. Cremoso, arqueado, sucrosidade grata em desenho fresco. Gastronómico e superior.

- A 13,00%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes

88



QUINTA DE CARAPEÇOS, ALVARINHO

IG MINHO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Fruta branca e tropical, pastelaria doce, mineralidade tostada, tília e hortelã. Amplo, fresco glaciado, nota agri-doce. Bom de mesa.

- A 13,00%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Carapeços

87

11



MUROS ANTIGOS, ESCOLHA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Cítrico de polpa e casca, leve nota tropical, tília e tomateiro. Mineral. Agri-doce, naturalmente fresco, gastronómico mas auto-suficiente.

- A 12,00%
- E Anselmo Mendes
- P Anselmo Mendes Vinhos

35

88

08
07

SOALHEIRO, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Mineral, limonado, nota leve tropical, agri-doce, elegante, frescura final firme. Mais longo do que largo. Referência do ano.

- A 13,00%
- E António Luís Cerdeira
- P Quinta de Soalheiro

87



QUINTA DA LIXA, LOUREIRO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Fruta tropical típica, hortelã e outras infusões, mineral. Cativante. Elegante, frisante bem resolvido, final longo e salivante, superior.

- A 12,500%
- E Carlos Teixeira
- P Quinta da Lixa

34

87



QUINTA DE CARAPEÇOS, ESPADEIRO

DO VINHO VERDE, ROSE, 2011

Água de granada com carmim. Frutos vermelhos, massapão, mineralidade terrosa. Leve floral. Amplo, firme e fresco, sucroso, de ampla mesa.

- A 12,00%
- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Carapeços

86



QG, COLHEITA SELECCIONADA, ESPADEIRO

DO VINHO VERDE, ROSE, 2011

Água ambarina, com leve rosado. Botão de groselha, frutos vermelhos frescos, pastelaria doce, leve nota seivosa e tostada. Arqueado, frisante, sucroso, auto-suficiente.

- A 11,50%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

37

87



QUINTA DE SIMAENS

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Cítrico de casca e polpa, tomateiro e hortelã, nota tropical. Mineral. Cremoso, agri-doce, glaciado, presença longa e gastronómica.

- A 12,00%
- E José Maria Machado
- P Sociedade dos Vinhos Borges

86



QG, COLHEITA SELECCIONADA, PADEIRO

DO VINHO VERDE, ROSE, 2011

Água ambarina, com leve rosado. Botão de groselha, frutos vermelhos frescos, pastelaria doce, leve nota seivosa e tostada. Arqueado, frisante, sucroso, auto-suficiente.

- A 12,00%
- E António Sousa
- P Quinta de Gomariz

12

36

86



QUINTA DO CRUZEIRO, ESCOLHA, SELEÇÃO DA ENÓLOGA

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Frutos brancos maduros, notas tropicais, tília e pastelaria doce. Mineral e guloso. Elegante, fresco, bom de mesa.

- A 12,00%
- E Raquel Rocha
- P Gonçalo Sousa Lopes

VINHA ANTIGA, ESCOLHA, ALVARINHO

DO VINHO VERDE, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira fresca e abaunilhada, pêssago e ameixa de pele e polpa, cativante. Cremoso, naturalmente fresco, gastronómico mas auto-suficiente.

- A 13,00%
- E José Domingues
- P Provam

86



11

10

09

08

07

38

86



TAPADA DOS MONGES, VINHÃO

DO VINHO VERDE, TINTO 2011

Retinto. Frutos vermelhos muito vivos, leve nota de feno, compota e tomateiro. Aroma limpo e fragrante. Doçura correcta, vinho leve, frisante e de ampla mesa.

- A 12,00%
- E Guilherme Pereira
- P Manuel Carvalho Lima & Filhos



BEIRA ATLÂNTICO E BAIRRADA

41

BEIRA ATLÂNTICO E BAIRRADA

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-grauvácicas e de solos extremamente férteis em função do impacto aluvionar e orgânico da foz dos vários rios.

Clima

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

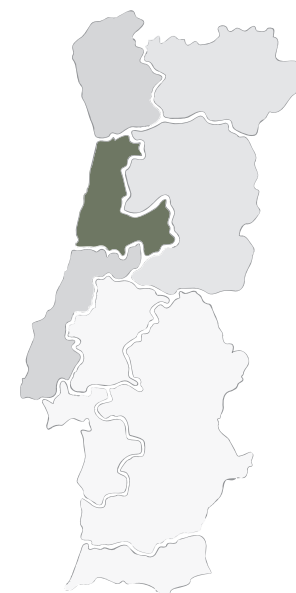
Vinha

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

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

Homem

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



94



PRINCIPAL, GRANDE RESERVA

DO BAIRRADA, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Profundo de pimento e pimenta, terroso, madeira fina e selecta, complexidade de tabaco, licor de frutos vermelhos e ameixa. Sedoso, amplo, espacial, superior.

- A 14,00%
- E Carlos Lucas
- P SA Colinas de São Lourenço

92



QUINTA DOS ABIBES, SUBLIME

DO BAIRRADA, BRANCO, 2010

Amarelo claro e citrino. Floral, madeira herbal e peitoral, notas de tosta e pastelaria doce, citrinos de casca e polpa, leve tropical. Boa mineralidade. Cremoso, gelado, vivo e alongado, sucrosidade natural, grande na mesa. Vinho superior.

- A 13,50%
- E Osvaldo Amado
- P Quinta dos Abibes

11
10

45

92



FONTE DE NOSSA SENHORA DA VANDOMA, FOLLIES

IG BEIRA ATLÂNTICO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Especiarias e fumados da melhor madeira, frutos silvestres vivos e compotado, leve cacau, gelado de nata, violeta e bergamota. Carnudo, alongado, firme e fresco, de grande guarda e ampla mesa.

- A 13,50%
- E Manuel Soares
- P Aveleda

90



PRINCIPAL, RESERVA

DO BAIRRADA, BRANCO, 2010

Amarelo palha claro. Madeira especiada, mas-sapão, frutos brancos e cítricos, pólen. Cremoso, fresco, texturado e de ampla mesa.

- A 13,00%
- E Carlos Lucas
- P SA Colinas de São Lourenço

44

90

11



TRIUNVIRATO N°2

TINTO

Granada intenso e carmim. Complexo de tabaco e couro, frutos vermelhos a ameixa em compota, muito especiado e mineral. Carnudo, sucroso, de grande alcance gastronómico.

- A 13,50%
- E João Soares
- P SAC Vinhos Messias

46

89



MARQUÊS DE MARIALVA, RESERVA, ARINTO

DO BAIRRADA, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Madeira peitoral, casca e polpa cítrica, nota de maracujá, especiarias e minerais. Fresco, longo, firme, de grande mesa.

- A 13,00%
- E Osvaldo Amado
- P Adega Cooperativa de Cantanhede

AVELEDA, RESERVA DA FAMILIA

DO BAIRRADA, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Madeira doce, botão de groselha, alperce, casca de melão, hortelã, frutos brancos. Firme, fresco, alongado. Bom de mesa.

- A 13,00%
- E Manuel Soares
- P Aveleda

88



47

KOMPASSUS, PRIVATE COLLECTION

DO BAIRRADA, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Fruto seco, frutos vermelhos em licor, madeira fresca e de café, notas de bergamota, fumo e terra. Grande, texturas firmes e de boa guarda, fresco e bom de mesa.

- A 15,00%
- E Anselmo Mendes
- P Kompassus Vinhos

88



88



QUINTA DO ORTIGÃO, ARINTO & BICAL

IG BEIRA ATLÂNTICO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Aroma peitoral. Citrinos de casca e polpa, leve baunilha e massapão, casca de melão e flores. Untuoso, amplo, fresco, muito gastronómico.

- A 12,50%
- E Osvaldo Amado
- P Quinta do Ortigão

48

87



CASA DA AGUIEIRA, FOLLIES, TOURIGA NACIONAL

IG BEIRA ATLÂNTICO, TINTO, 2009

Rubi intenso e violáceo. Notas de pinhal resinado, violeta e bergamota cítrica, madeira fumada e peitoral, frutos silvestres compotados, leve couro. Firme, espesso, tanino jovem de boa educação, para mesa de leitão e caça.

- A 13,00%
- E Manuel Soares
- P Aveleda

KOMPASSUS, RESERVA

DO BAIRRADA, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Leve melado, madeira doce e tostada, marmelo e frutos brancos maduros ou confitados. Cremoso, conversador, bom de mesa.

- A 13,00%
- E Anselmo Mendes
- P Kompassus Vinhos

87



49

QUINTA DA DÔNA

DO BAIRRADA, TINTO, 2009

Granada médio. Complexidade de couro, frutos vermelhos maduros e em licor, terroso. Elegante, fresco, tenino bravio para mesa de caça.

- A 14,00%
- E Francisco Antunes
- P Aliança Vinhos de Portugal

87



87



VOLÚPIA

DO BAIRRADA, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Botão de groselha, tomateiro, fruta tropical e lima. Cremoso, firme e fresco, de ampla mesa.

- A 13,50%
- E Susana Pinho
- P Caves do Solar de São Domingos

Cortiça e Vinho.

Inseparáveis por natureza.





LISBOA

53

LISBOA

Solo

Ao longo de 150 Km e acompanhada em toda a sua extensão pelo Oceano Atlântico, a região estende-se para Norte de Lisboa e é, já no interior, circunscrita pelos maciços calcários (ricos em formas 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 Ro-riz), 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.



92

11
10
08
07
06
05

QUINTA DO MONTE D'OIRO, RESERVA

IG LISBOA, TINTO, 2008

Granada intenso. Complexo de madeira doce, fumada e especiada, complexidade mineral e de tabaco, frutos vermelhos e de caroço confitados. Cremoso, fresco, texturas firmes e de grande guarda. Superior e gastronómico.

- A 14,00%
- E Graça Gonçalves
- P José Bento dos Santos

56

91

11
10
09
08
07
06
05

MORGADO DE STA. CATHERINA, RESERVA, ARINTO

DO BUCELAS, BRANCO, 2009

Amarelo médio e citrino. Madeira doce de leite e côco, alperce e frutos brancos, fumados intensos. Boa mineralidade. Cremoso, fresco, arqueado, conversador. Vinho superior.

- A 13,00%
- E João Corrêa
- P Companhia das Quintas

DONA FÁTIMA, JAMPAL

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Madeira fresca e especiada, frutos brancos e melão, lácteos. Arqueado, textura fresca de veludo, frescura gelada e muito gastronómica.

- A 13,00%
- E Ricardo Noronha
- P Manzwine

90

12



57

QUINTA DO MONTE D'OIRO, MADRIGAL, VIOGNIER

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira doce e especiada, frutos de caroço maduros, quase em passa, mineralidade de giz, casca cítrica. Arqueado, fresco extreme, tanino de boa mesa, muito conversador.

- A 13,50%
- E Graça Gonçalves
- P José Bento dos Santos

90

12
10
09
08
07
06

90

12



QUINTA DO PINTO, GRANDE ESCOLHA

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Fruta tropical com madeira doce e especiada, hortelã e pólen. Textura sedosa, aveludada, frescura glaciante, superior na mesa.

- A 13,80%
- E Tiago Machado
- P Quinta do Pinto

58

89

12

10

09

08

07

06



CHOCAPALHA, RESERVA

IG LISBOA, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Frutos silvestres em compota e cheesecake, madeira doce, de couro e especiaria, ervas peitorais. Tinta da china e bergamota cítrica. Elegante nas texturas, longo e espacial, de ampla mesa.

- A 14,00%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Casa Agrícola das Mimosas

PYNGA, ALVARINHO

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Nariz de citrinos e espargo verde, pastelaria doce, nota mineral e tostada. Amplo, elegante nas texturas sedosas, frescura agregada, gastronómico. Superior.

- A 13,50%
- E Pedro Marques
- P Vale da Capucha

89



59

QUINTA DAS CEREJEIRAS, RESERVA

DO ÓBIDOS, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Lembra Arinto e Chardonnay, com cheesecake de fruto cítrico e mentas. Tosta presente de boa especiaria. Boca cremosa, elegante, de ampla mesa.

- A 13,00%
- E Miguel Móteo
- P Companhia Agrícola do Sanguinhal

89



89

12



QUINTA DE SANT'ANA, PINOT NOIR

IG LISBOA, TINTO, 2010

Granada médio a aberto. Pinot Noir de cereja e ameixa em licor, polen e caramelo, infusão herbal. Madeira especiada. Aveludado, fresco, firme e gastronómico. Com personalidade.

- A 14,00%
- E António Maçanita
- P Quinta de Sant'ana do Gradil

60

88



CASA SANTOS LIMA, ALICANTE BOUSCHET

IG LISBOA, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Frutos silvestres maduros e em compota, madeira fresca, peitoral, nota de eucalipto, tostados de terra. Carnudo, conversador, suculento, com boa guarda e melhor mesa.

- A 13,50%
- E José Neiva
- P Casa Santos Lima

FONTE DAS MOÇAS

IG LISBOA, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Madeira tostada e doce, frutos vermelhos e ameixa, nota de pinhal e violeta. Guloso. Sucroso, elegante, superior.

- A 14,00%
- E João Melícias
- P João Melícias

88

11



61

QUINTA DO PINTO, SAUVIGNON BLANC

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Notas vegetais de tomateiro e espargo, casca cítrica, tomilho, leve fruta tropical. Cremoso e suculento, acidez firme a pedir ampla comida.

- A 13,50%
- E Tiago Machado
- P Quinta do Pinto

88

12



88



VALE DA MATA, RESERVA

IG LISBOA, TINTO, 2009

Granada médio. Madeira doce e especiada, licor de ginja e frutos vermelhos, bergamota, lácteos e leve torrefação. Glaciar, texturas agridoces, conversadoras e firmes. De ampla mesa.

- A 14,00%
- E Catarina Vieira e António Ventura
- P Rocim

62

87



CASA SANTOS LIMA, CHARDONNAY

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Nota tostada e mineral, cítrico e tropical, pastelaria doce presente. Elegante, frescura bem agregada, textura sedosa e espacial. Superior na mesa.

- A 13,50%
- E José Neiva
- P Casa Santos Lima

EX AEQUO

IG LISBOA, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira doce e de torrefação lembrando café. Leve couro com frutos vermelhos lácteos. Cremoso, sucroso, arqueado, tanino protagonista de boa revelação na mesa.

- A 14,00%
- E Graça Gonçalves
- P José Bento dos Santos

87



63

QUINTA DE SANT'ANA, RIESLING

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Querosene mineral de Riesling, fruta cítrica e branca, leve erva doce. Frescura gelada, segura digestiva, longo e gourmand.

- A 12,50%
- E António Maçanita
- P Quinta de Sant'ana do Gradil

87

12
11
09

87



QUINTA DO PINTO, VIOGNIER & CHARDONNAY

IG LISBOA, BRANCO, 2010

Amarelo palha claro. Madeira doce de leite, pele e polpa de alperce, hortelanados. Redondo, cremoso com sucrosidade, auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Tiago Machado
- P Quinta do Pinto

QUINTA DAS SETENCOSTAS

DO ALENQUER, TINTO, 2009

Granada médio. Frutos vermelhos compotados, lácteos e baunilha, tostados de madeira e terra. Arqueado, doce, taninos de boa guarda e aptos para ampla mesa.

- A 13,50%
- E José Neiva
- P Casa Santos Lima

86



65

86

12



GRAND'ARTE, ARINTO

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Casca e polpa cítrica, seiva, calcário, leve pastelaria doce. Sucroso, firme e rico nas texturas, ganhador à mesa.

- A 12,50%
- E José Neiva
- P DFJ Vinhos

QUINTA DE S. SEBASTIÃO, RESERVA

IG LISBOA, TINTO, 2009

Granada médio. Licores de frutos vermelhos e ginja, cacau, hortelanados, madeira doce e fresca. Elegante, fresco, tanino rugoso de melhor revelação à mesa.

- A 14,00%
- E Filipe Svinate Pinto
- P Sociedade Agrícola de Arruda

86



86



QUINTA DE SANT'ANA, VERDELHO

IG LISBOA, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Notas vegetais de tomateiro e pepino, casca cítrica, tomilho, leve fruta tropical. Elegante, sucroso, auto-suficiente.

- A 13,00%
- E António Maçanita
- P Quinta de Sant'ana do Gradil

66



ASTRO
NAUT★

www.astronautwines.com/

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

VALES DE PORTUGAL

DOURO E TRÁS-OS-MONTES
DÃO E BEIRA INTERIOR



DOURO E TRÁS-OS-MONTES

71

DOURO E TRÁS-OS-MONTES

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



QUINTA DO VALE MEÃO

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Tinta da china, terroso mineral, bergamota e violeta, madeira fresca e especiada. Matos. Sucroso, arqueado, com texturas sedosas e elegantes, conversadoras e de grande guarda. De classe mundial.

- A 14,00%
- E Francisco Olazabal
- P F.Olazabal & Filhos

95



CHARME

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada aberto a médio. Especiaria, matos rasteiros, esteva, licor de ameixa e ginja, madeira peitoral e fumada. Elegante, cremoso, fresco, sucroso, conversador. De classe mundial, com ou sem comida.

- A 13,00%
- E Dirk Niepoort
- P Niepoort (Vinhos)

DUAS QUINTAS, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo, retinto. Madeira peitoral, frutos silvestres vivos e compotados, bergamota, mineralidade fumada, nota resinada. Sucroso, mastigável, longo, muito durável e gastronómico. Texturas de classe mundial.

- A 15,00%
- E João Nicolau de Almeida
- P Adriano Ramos Pinto

95



QUINTA DA MANOELLA, VINHAS VELHAS

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada médio. Tabaco e caramelo, licor de ameixa, gelado de frutos vermelhos, matos estevados, terroso mineral. Elegante, aveludado, sucroso, taninos longos, conversadores. Superior e internacional. Com personalidade.

- A 14,50%
- E Jorge S. Borges e Sandra T. da Silva
- P Wine&Soul

95



95

10



QUINTA DO COUQUINHO, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Madeira especiada e fresca, peitoral, ameixa, ginja, frutos silvestres, bergamota, violeta, muito mineral. Sucroso, amplo, conversador, superior e longo.

- A 14,50%
- E João Brito e Cunha
- P Maria Adelaide Melo e Trigo

94



LA ROSA, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira doce e especiada, frutos vermelhos em compota, ameixa passa, cacau, bergamota confitada, violeta, terra fumada. Sucroso, amplo, mastigável, superior em todo o mundo.

- A 14,50%
- E Jorge Moreira
- P Quinta da Rosa Vinhos

77

94

12

10

09

08

07

06



CURRICULUM VITAE

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Madeira doce e especiada, licor de frutos vermelhos e esteva, terroso, fumado, bergamota refrescante. Elegante na textura, arqueado na estrutura, taninos maduros de longa guarda, frescura digestiva. Superior e internacional.

- A 14,50%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Lemos & Van Zeller

94

11

09

08



QUINTA DE ARCOSSÓ, RESERVA

DO TRÁS-OS-MONTES, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira fresca e abaulhada, flores, pele e polpa de pêsego e alperce, mineral. Sucroso, amplo, texturas elegantes, frescas e conversadoras. Superior e gastronómico.

- A 13,50%
- E Francisco Montenegro e Amílcar Salgado
- P Quinta de Arcossó

77

94



QUINTA DE PORRAIS

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Botão de groselha, matos, fruta cítrica e vermelha, nota floral e mineral. Fresco, alongado, sucroso, grande na mesa.

- A 12,50%
- E Francisco Olazabal
- P Quinta de Porrais

78

94



QUINTA DE S. JOSÉ, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Madeira especiada e peitoral, cheesecake de frutos silvestres, licor de esteva, terroso. Perfumado. Arqueado, denso e cremoso, com sucrosidade, taninos ideais de boa guarda. Superior e internacional.

- A 14,00%
- E João Brito e Cunha
- P João Brito e Cunha

QUINTA DO CRASTO, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Retinto. Bergamota, violeta, pinhal, frutos silvestres vivos, matos de esteva, madeira tostada ideal. Denso, cremoso, com sucrosidade e auto-suficiência. Internacional e superior.

- A 14,50%
- E Manuel Lobo
- P Quinta do Crasto

94

12
09
08
07
06
05

79

QUANTA TERRA, GRANDE RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Madeira fresca e abaunilhada, flores, pele e polpa de pêsego e alperce, mineral. Sucroso, amplo, texturas elegantes, frescas e conversadoras. Superior e gastronómico.

- A 12,50%
- E Celso Pereira e Jorge Alves
- P Quanta Terra

93



12

93

10
07

QUINTA DA GAIVOSA

DO DOURO, TINTO, 2008

Granada médio a intenso. Peitoral extreme, terroso, frutos silvestres em compota, esteva e muitos matos, especiado e fumado. Elegante, fresco, sucroso, conversador, gourmand. De nível mundial.

- A 14,50%
- E Anselmo Mendes e Tiago Alves de Sousa
- P Domingos Alves de Sousa

80

93



QUINTA DA LEDA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Nariz volátil de terra de giz e xisto, licores de frutos silvestres, nata e cacau, madeira fresca e de especiaria. Boca ampla, texturas firmes e vivas, de grande amplitude gastronómica. Superior.

- A 14,50%
- E Luís Sottomayor
- P Sogrape Vinhos

QUINTA DO VALLADO, RESERVA, FIELD BLEND

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Terroso mineral, tabaco com caramelo e matos rasteiros. Ameixa passa e compotados com frutos silvestres, nota láctica e especiada. Elegante, sucroso, envolvente, conversador, superior.

- A 14,50%
- E Francisco Olazabal e Francisco Ferreira
- P Quinta do Vallado

93

12
11
10
09
08
07
05

81

DUORUM, RESERVA, VINHAS VELHAS

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Resinados com bergamota intensa, violeta e pinhal. Frutos secos e frutos vermelhos compotados e em gelado. Terroso. Amplo, texturas sucrosas, firmes, conversadoras. Grande guarda e melhor mesa.

- A 14,00%
- E António Soares Franco
- P Duorum Vinhos

92

11
09

92

12
09

MERUGE

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada aberto a médio. Terroso fumado, li-cores de cereja e ameixa, ervas de mato, especiarias e figo. Elegante, gelado, firme e longo, para mesas criativas e estreladas.

- A 13,50%
- E Paulo Ruão
- P Lavradores de Feitoria

82

92

11
07

QUINTA DO INFANTADO, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Rubi intenso e violáceo. Terroso, fumado, ameixa e frutos silvestres, cacau e bergamota. Resinado de esteva. Carnudo, firme, sucroso, longo e muito gastronómico. Superior.

- A 14,00%
- E Luís Soares Duarte e Fátima Ribas
- P Quinta do Infantado

REDOMA, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira fresca e abaunilhada, flores, pele e polpa de pêssago e alperce, lácteo e mineral. Sucroso, amplo, texturas elegantes, fresca e conversadoras. Superior e gastronómico.

- A 13,00%
- E Dirk Niepoort
- P Niepoort (Vinhos)

92

11
10
09
08
07
06
05

83

VÉRTICE, GRANDE RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Amarelo palha médio. Madeira doce e especiada, hortelã, fruta branca e tropical, com compota. Terroso e de gula. Elegante, sedoso, fresca atrevida, alongado e gastronómico.

- A 13,50%
- E Celso Pereira
- P Caves Transmontanas

92

12



91

12
11
10
09
08
07
06
05

PINTAS

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Bergamota, violeta, terra mineral e tostada, caruma, couro e resina, frutos vermelhos, madeira peitoral e especiada. Amplo e sucroso, mastigável, conversador, frescura atrevida, muito bom de mesa.

- A 14,50%
- E Jorge S. Borges e Sandra T. da Silva
- P Wine&soul

84

91

12



QUINTA DA FRONTEIRA, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Resinados com bergamota intensa, violeta e pinhal, típica Touriga Nacional. Frutos vermelhos compotados. Amplo, texturas elegantes, de seda, Taninos de mesa fina.

- A 14,50%
- E João Corrêa
- P Companhia das Quintas

QUINTA DO NOVAL, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Madeira peitoral, bergamota fresca, resinados de pinhal, frutos silvestres em compota. Arqueado, longo, texturas firmes e conversadoras. Para guarda e toda a mesa.

- A 14,50%
- E António Agrellos
- P Quinta do Noval-Vinhos SA

91

11



85

QUINTA DO PASSADOURO, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Muito Touriga Nacional na bergamota cítrica, na caruma e nas violetas, compota de frutos vermelhos com especiaria. Notas minerais terrosas. Sucroso, mais longo do que largo, desenho longo para mesas internacionais.

- A 14,50%
- E Jorge Serôdio Borges
- P Quinta do Passadouro-Sociedade Agrícola

91



90

11
10
09
08
07
06
05

BATUTA

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Láctico, gelado de frutos vermelhos, pastelaria doce, bergamota, madeira doce e especiada. Grande, mastigável, sucroso, taninos selectos com tempo de guarda e de boa revelação na mesa.

- A 13,00%
- E Dirk Niepoort
- P Niepoort (Vinhos)

86

90



ANDREZA, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2010

Rubi intenso e violáceo. Bergamota e cacau, nota de tinta da china, frutos vermelhos maduros, alguns com nata, nota de violeta típica de Touriga Nacional. Carnudo, firme, sucroso, longo e muito gastronómico. Superior.

- A 14,50%
- E João Silva e Sousa
- P Lua Cheia em Vinhas Velhas

BORGES, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2009

Amarelo médio e citrino. Mineralidade fumada, notas de elixir herbal, lembrança de colheita tardia, leve melado. Frescura extrema, conversador, texturas vibrantes a pedir mesas ricas.

- A 13,50%
- E José Maria Machado
- P Sociedade dos Vinhos Borges

90

10



87

90



CARVALHAS

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira fresca e doce de leite, ervas aromáticas frescas, frutos cítricos de casca e polpa. Vibrante e firme, elegante, mais longo que largo. Grande poderio na mesa.

- A 13,00%
- E Jorge Moreira
- P Real Companhia Velha

90

11
10

DONA BERTA, VINHA CENTENÁRIA, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2010

Amarelo palha claro. Aromas quentes de terra e padaria, frutos brancos maduros e em compota especiada. Fumado e rebuçado herbal. Cremoso, frescura firme e digestiva, conversador, gastronómico.

- A 14,00%
- E Virgílio Loureiro
- P Hernâni Verdelho

88

90

11



DUAS QUINTAS, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Muito mineral, frutos brancos e cítricos, leve madeira doce e especiada, flores e tomateiro fresco. Conversador, arqueado, glaciado, texturas firmes e perenes. Gastronómico.

- A 12,50%
- E João Nicolau de Almeida
- P Adriano Ramos Pinto

GURU

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira especiada e peitoral, pêra e fruta cítrica, leve compota, mineralidade fumada. Boca firme, viva, arqueada, para mesas mundiais.

- A 12,00%
- E Sandra T. da Silva e Jorge S. Borges
- P Wine&soul

90

12
10
09
08
07

89

90

11



MERUGE

DO DOURO, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Citrinos de polpa e casca, também caramelizados, madeira especiada e fresca, terroso. Elegante, fresco, firme, sucroso e conversador.

- A 12,50%
- E Paulo Ruão
- P Lavradores de Feitoria

90



MUXAGAT, OS XISTOS ALTOS

DO DOURO, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Madeira fresca e abaunilhada, flores, pele e polpa de pêsego e alperce, mineral. Sucroso, amplo, texturas elegantes, fresca e conversadoras. Superior e gastronómico.

- A 12,00%
- E Mateus Nicolau de Almeida
- P Muxagat Vinhos

90



PRIMA FACIE, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2007

Granada intenso. Peitoral, ameixa preta em licor, terroso mineral, frutos silvestres e matos, tostados negros. Cremoso, espacial, longo, su-croso, gastronómico e superior.

- A 14,50%
- E Diogo Tovar
- P Dwinedoks Vinhos

91

90



PASSADOURO, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Terroso, frutos silvestres em licor, madeira especiada e peitoral, fumado mineral. Amplo, sucroso, texturas firmes e maduras, auto-suficiente e tipicamente duriense.

- A 14,50%
- E Jorge Serôdio Borges
- P Quinta do Passadouro

90



QUINTA DA GAIVOSA, VINHA DE LORDELO

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada médio a intenso. Madeira resinada peitoral, licores de frutos silvestres e ervas aromáticas, notas terrosas fumadas. Aveludado, sucroso, conversador e especial. Grande na mesa.

- A 15,00%
- E Anselmo Mendes e Tiago Alves de Sousa
- P Domingos Alves de Sousa

90



QUINTA DA PEDRA ALTA

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Mineral terroso, infusões de flores e ervas, nota de pastelaria doce. Cremoso e conversador. Frescura firme de longa guarda. Vinho superior.

- A 13,00%
- E Tiago Sampaio
- P Quinta da Pedra Alta

90



QUINTA DO MONTE TRAVESSO

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Pele e polpa de pêssego e alperce, lembrando Viognier, madeira doce discreta. Adocicado, texturas elegantes mas untuosas e muito firmes. Vinho com carácter e para comidas étnicas.

- A 14,50%
- E Bernardo Nápoles
- P Bernardo Nápoles de Carvalho

93

90



QUINTA DE ARCOSSÓ, SUPERIOR, BAGO A BAGO

DO TRÁS-OS-MONTES, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo, retinto. Madeira peitoral, frutos silvestres vivos e compotados, bergamota, mineralidade fumada, nota resinada. Sucroso, mastigável, longo, muito durável e gastronómico.

- A 14,50%
- E Francisco Montenegro e Amílcar Salgado
- P Quinta de Arcossó

90



VALLEGRE, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Mineral terroso, infusões de flores e ervas, nota de pastelaria doce. Cremoso e conversador. Frescura firme de longa guarda. Vinho superior.

- A 14,00%
- E Rui Cunha e César Pinacho
- P Vallegre, Vinhos do Porto

90



YOUR CALHEIROS CRUZ, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Granada médio. Madeira doce de coco, fumados minerais, cheesecake de frutos vermelhos e ameixa, licores de ervas de mato. Grande, conversador, texturas elegantes e sedosas, sucroso e alongado, vinho com espírito.

- A 15,50%
- E Anselmo Mendes
- P José Carlos Calheiros Cruz

89



ANDREZA, CÓDEGA DO LARINHO

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Botão de groselha, matos, fruta cítrica, nota floral e mineral. Fresco, alongado, sucroso, grande na mesa.

- A 12,50%
- E João Silva e Sousa
- P Lua Cheia em Vinhas Velhas

95

90



ZOM, COLECÇÃO

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Confitura de citrinos, ameixa-passa, violeta, madeira doce e tostada, licor herbal. Aveludado, sucroso, auto-suficiente.

- A 14,50%
- E Álvaro van Zeller
- P Barão de Vilar Vinhos

89



ÁZEO

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Cítrico, leve nota floral e tropical. Também se percebe mineralidade. Grande, texturado, conversador, muito gastonómico. Superior.

- A 13,00%
- E João Brito e Cunha
- P João Brito e Cunha

11

89



MARGENS ANTIGAS, GRANDE ESCOLHA

DO DOURO, TINTO, 2008

Granada intenso. Especiaria como canela e pimenta, doce de leite, frutos vermelhos e ameixa em compota, mineral fumado. Amplo, fresco, textura firme e natural, a pedir mesa farta.

- A 14,50%
- E João Silva e Sousa
- P Margens Antigas

96

89



PASSAGEM, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Bergamota e violeta, nota mineral, madeira doce e especiada, ginja e frutos vermelhos em compota. Elegante, texturas firmes, sucrosas, tenino de guarda, de boa revelação com comida.

- A 14,00%
- E Jorge Moreira
- P Quinta das Bandeiras Vinhos

POMBAL DO VESÚVIO

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Achocolatado de frutos vermelhos, figo, fumado, tosta de madeira e xisto, bergamota e violeta. Elegante, sucroso, firmemente desenhado, ao gosto internacional.

- A 14,00%
- E Charles Symington
- P Quinta do Vesúvio

89

10



97

QUINTA DA REDE, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2009

Amarelo claro e citrino. Madeira peitoral e especiada, citrino de casca e polpa, terroso mineral. Elegante, fresco, sucroso, com longa guarda e boa mesa.

- A 13,50%
- E Osvaldo Amado
- P Quinta da Rede

89



89

11
10

QUINTA DA ROMANEIRA, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Madeira especiada, doce e fresca, chocolate com frutos vermelhos e ginja, bergamota, pinhal resinado e violeta. Grande, alongado, texturas firmes e de boa guarda. Gastronómico.

- A 13,50%
- E António Agrellos
- P Sociedade Agrícola da Romaneira

89

12
10
09
08

QUINTA DO VALLADO, TOURIGA NACIONAL

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Bergamota cítrica, violeta, pinhal resinado, mineralidade fumada. Madeira peitoral. Sucroso, amplo, mastigável, auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Francisco Olazabal e Francisco Ferreira
- P Quinta do Vallado

99

89



QUINTA DO VALE DA RAPOSA, SOUSÃO

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Terroso, tinta da china, licor de frutos silvestres, cacau, madeira especiada, matos de urze e carqueja. Sucroso, vivo, texturas vibrantes de grande mesa.

- A 14,50%
- E Anselmo Mendes e Tiago Alves de Sousa
- P Domingos Alves de Sousa

BONS ARES

IG DURIENSE, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Mineral e cítrico, notas vegetais positivas. Boca sucrosa, fresca, texturas aveludadas, muito bem desenhado. Superior e gourmet.

- A 13,50%
- E João Nicolau de Almeida
- P Ramos Pinto

88



99

88



ELIPSE, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2008

Granada médio. Madeira doce de côco, fumados minerais, licores de frutos vermelhos e ameixa, matos estevados. Grande, conversador, de mesa farta.

- A 14,50%
- E João Silva e Sousa
- P Margens Antigas

100

88



PÓ DE POEIRA

IG DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Hortelanado, leve tomateiro, muito mineral, fruta citrica e branca, tudo fresco. Leve fumado. Alongado, texturas geladas e digestivas. Para revelação à mesa.

- A 13,00%
- E Jorge Moreira
- P Jorge M.Nobre Moreira

QUINTA DA CHINCHORRA, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Aromas naturais e terrosos, frutos brancos, matos rasteiros, tostado mineral. Cremoso, fresco, conversador, gastronómico.

- A 13,00%
- E Francisco Montenegro
- P Alfredo Gomes Bastos

88



101

QUINTA DO PORTAL, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Mentolado, licores de canela e esteva, bergamota e frutos vermelhos com chocolate, madeira tostada e terroso mineral. Grande, sucroso, rico e auto-suficiente.

- A 13,50%
- E Paulo Coutinho
- P Quinta do Portal

88



88



QUINTA DO ROMEU, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Mineral de giz, fruta branca madura, flores de mato e leve pólen e tostados. Cremoso, arqueado, frescura atrevida de longa guarda. Muito persistente e grande na mesa.

- A 13,00%
- E Rui Cunha
- P Sociedade Clemente Menéres

88



QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA, SYRAH

IG TRÁS-OS-MONTES, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Alcaçuz e tosta fumada, bagos negros em compotas, toda a especiaria e notas peitorais. Amplo, carnudo, sucroso, auto-suficiente.

- A 14,50%
- E João Silva e Sousa e Francisco Batista
- P Quinta do Sobreiró de Cima

ROSEIRA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Tostado e especiado, ameixa e frutos vermelhos com chocolate, confitura de bergamota e citrinos, violeta. Guloso. Arqueado, sedoso e sucroso, auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Luís Soares Duarte e Fátima Ribas
- P Quinta do Infantado

88



103

SANTA VALHA

DO TRÁS-OS-MONTES, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Leve fruto seco antes de frutos brancos e cítricos e mineralidade terrosa. Arqueado, texturas cremosas e sucrosas, conversador e gastronómico.

- A 12,50%
- E João Silva e Sousa e Francisco Batista
- P Quinta do Sobreiró de Cima

88



102

88



ZOM

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Tostados fortes, terroso mineral, bergamota e violeta, frutos vermelhos maduros. Amplo, conversador, texturas sedosas e frescas, superior na mesa.

- A 14,00%
- E Álvaro van Zeller
- P Barão de Vilar Vinhos

87



CASAL FARIA, SUPERIOR, TOURIGA NACIONAL

DO TRÁS-OS-MONTES, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Típico de Touriga Nacional, achocolatado de ameixa preta e frutos vermelhos, pinhal, bergamota cítrica. Peitoral e tostado. Elegante, sucroso, taninos muito jovens por educar. Revelação na mesa.

- A 15,00%
- E Fernando Guerra
- P Fernando Vicente Bacalhau Faria

CLÁUDIA'S

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada médio e violáceo. Mineral, madeira especiada com notas de fumo, frutos silvestres maduros, notas de esteva e flores de mato, sucroso e de grande amplitude gastronómica.

- A 13,00%
- E Cláudia Quevedo
- P Vinoquel

87



QUINTA DA PEDRA ALTA

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso. Terroso mineral, lembra vinha velha na complexidade de muitos bagos confitados, de flores de mato, violeta, esteva, madeira especiada e dominante. Amplo, conversador, tanino generoso, típico duriense, amplo na mesa.

- A 14,50%
- E Tiago Sampaio
- P Quinta da Pedra Alta

87



87

11
10

ALTANO, QUINTA DO ATAÍDE, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Terroso extreme, pastelaria doce, bergamota e violeta, matos de urze e esteva, achocolatados lembrando mon cherry. Sucroso, redondo, fumado, auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Charles Symington
- P Symington Family Estates

106

87

11
10
09
08
06

QUINTA DO VALLADO, RESERVA

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Frutos secos em gelado, passas, madeira fumada. Leve pólen. Sucroso, arqueado, fresco, bom de mesa.

- A 13,50%
- E Francisco Olazabal e Francisco Ferreira
- P Quinta do Vallado

VALLE PRADINHOS

IG TRÁS-OS-MONTES, TINTO, 2008

Granada médio. Peitoral, apimentado, frutos vermelhos e ameixa em licor, tabaco e complexidade mineral, madeira bem agregada. Elegante, sucroso, tanino mastigável para mesas de caça.

- A 14,00%
- E Rui Cunha
- P Casal de Valle Pradinhos

87



107

VAN ZELLERS

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Madeira abaunilhada, pastelaria doce, ameixa branca, pele de pêssego, notas herbais refrescantes. Redondo, medianamente fresco, texturas elegantes. Auto-suficiente.

- A 13,00%
- E Sandra Tavares da Silva
- P Lemos & Van Zeller

87

11
09

86



ABASTADO, GRANDE RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2009

Granada médio e violáceo. Tostado e peitoral, licores de rutos silvestres, esteva e outros matos, muita especiaria, bergamota e pinhal. Elegante, sucroso, com fogosidade, taninos de guarda e ampla mesa.

- A 14,00%
- E José Pinheiro
- P Gesprove

108

86



COTTAS

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada médio e violáceo. Tostado e peitoral, frutos silvestres em compota, esteva e outros matos, bergamota e pinhal. Grande, mastigável, taninos de guarda e ampla mesa.

- A 13,50%
- E João Silva e Sousa
- P Quinta de Cottas

DONA MATILDE

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Notas amendoadas e minerais, fruta branca madura, pele de pessego e de fruto cítrico. Baunilha entre pasteleria doce. Cremoso, frescura atrevida, de boa mesa. Conversador.

- A 14,00%
- E José Maria Machado e João Pissarra
- P Quinta D. Matilde

86

10



109

QUINTA DO ROMEU, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Devoto de Touriga Nacional, com bergamota, violeta, confitura cítrica e aroma de pinhal. Também frutos vermelhos e ameixa, entre tostados. Elegante, corpo tímido mas muito bem desenhado. Frescura notada e tanino domado.

- A 13,00%
- E Rui Cunha
- P Sociedade Clemente Menéres

86



86



XAINO

DO DOURO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Aromas cítricos, herbais lembrando infusões, leve pastelaria doce. Sucroso, com volume cremoso, frescura atrevida e médio final. Amplo na mesa.

- A 12,50%
- E João Brito e Cunha e Rui Carrelo
- P Quinta Vale d'Aldeia

110

86



XAINO, RESERVA

DO DOURO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Frutos silvestres lembrando cheesecake, madeira tostada e bem domada, matos de esteva e notas de violeta e bergamota. Sucroso, amplitude mediana em linha com o acabamento. Auto-suficiente.

- A 13,50%
- E João Brito e Cunha e Rui Carrelo
- P Quinta Vale d'Aldeia

www.pacodoconde.com



HERDADE
PAÇO *do*
CONDE

Branco | Rosé | Tinto | Reserva



Beba com moderação.

Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



DÃO E BEIRA INTERIOR

113

DÃO E BEIRA INTERIOR

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 espaldar ou ao alto.

Homem

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



95

12



DONA GEORGINA

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso. Peitoral, mineral terroso extreme, licor de ameixa, confit de laranja e bergamota, ervas rasteiras, resina e pinhal. Arqueado, sucroso, conversador, superior na mesa e longo na guarda. Mundial.

- A 14,50%
- E Hugo Sousa
- P Quinta de Lemos

116

94



JÚLIA KEMPER, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Retinto. Tinta da china, frutos silvestres, madeira peitoral, especiaria negra, bergamota. Perfumado e mineral. Fresco, elegante, texturas firmes, digestivas. Vinho de grande guarda e maior prazer.

- A 13,50%
- E Vines e Wines
- P Cesce

PAPE

DO Dão, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Terroso mineral, madeira peitoral, frutos vermelhos vivos, especiarias, matos. Amplo, sucroso, texturas entra-nháveis, muito digestivas. Superior e típico.

- A 13,00%
- E Álvaro Castro e Maria Castro
- P Quinta da Pellada

94

12

10

08

07

06

05



117

94



QUINTA DO CARDO, RESERVA, TOURIGA NACIONAL

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2010

Rubi intenso e violáceo. Terroso, frutos silvestres em compota, casca cítrica, matos aromáticos. Elegante, fresco, conversador, de qualidade superior.

- A 14,00%
- E João Corrêa
- P Companhia das Quintas

94



RIBEIRO SANTO, VINHA DA NEVE

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Madeira especiada e peitoral, cheesecake de lima e pêra, terroso, leve nota cerosa. Fresco, arqueado, conversador, sucroso, de grande mesa.

- A 13,50%
- E Carlos Lucas
- P Magnum Vinhos

93



CONDESSA DE SANTAR

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Tosta de madeira e mineral, leve resinado, casca e polpa cítrica, complexidade fina. Boca arqueada, sucrosa, auto-suficiente. Bom de guarda e melhor na mesa.

- A 13,50%
- E Osvaldo Amado
- P Sociedade Agrícola de Santar

CASA DA PASSARELA, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Madeiras cerosas, com côco, leite e baunilha. Mon Cheri de ameixa e ginja. Pinhal e violetas. Elegante, sedoso, fresco e alongado. Vinho superior e gastronómico.

- A 13,50%
- E Paulo Nunes
- P O Abrigo da Passarela

92



QUINTA DA FONTE DO OURO, TN

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Violetas e outras flores, cheesecake de frutos vermelhos, madeira doce e especiada, bergamota, mineral. Grande, arqueado, sucroso, conversador, muito gastronómico. Superior.

- A 13,50%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P SA Boas Quintas

92



12

92

12
11

QUINTA DE LEMOS, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Frutos silvestres compotados, bergamota, pastelaria doce, pinhal peitoral, terroso profundo e distinto. Sedoso, arqueado, conversador, longo e sucroso. Superior e gastronómico.

- A 14,50%
- E Hugo Sousa
- P Quinta de Lemos

120

91



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR, VINHA DO CONTADOR

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Madeira peitoral, herbal, caruma, fruta cítrica e flores. Boca elegante, conversadora, fresca e auto-suficiente.

- A 13,50%
- E Osvaldo Amado
- P Paço de Santar-Vinhos do Dão

PRIMUS DA PELLADA

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Casca e polpa cítrica, terroso mineral, hortelanado e seivoso. Sucrosidade nas texturas firmes e conversadoras. Muito gastronómico.

- A 13,50%
- E Álvaro Castro e Maria Castro
- P Quinta da Pellada-Unipessoal

91

12
09
08

121

QUINTA DO CARDO, GRANDE ESCOLHA

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Madeiras cerosas, peitoral, terroso. Mon Cheri de ameixa e ginja. Frutos silvestres vivos. Amplo, firme, fresco e alongado. Superior na mesa.

- A 14,50%
- E João Corrêa
- P Companhia das Quintas

91

12



91

11
09

QUINTA DO ESCUDIAL, RESERVA, VINHAS VELHAS

DO DÃO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Retinto. Tinta da china, frutos silvestres compotados e vivos, matos e bergamota, notas terrosas minerais e levemente tostadas. Mastigável, conversador, longo. Superior e gastronómico.

- A 14,00%
- E Vines e Wines
- P Quinta do Escudial-Vinhos

91



QUINTA DO SERRADO, ENCRUZADO

DO DÃO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Madeira doce e especiada, frutos brancos maduros, leve casca cítrica e terrosa mineralidade. Elegante, fresco, conversador. Vinho superior.

- A 13,50%
- E António Machado
- P SA Castro de Pena Alba

QUINTA DOS TERMOS, O DESLIZE DE VIRGÍLIO LOUREIRO

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Leve couro, licor de frutos silvestres, madeira peitoral e especiada, bergamota. Boca firme, sucrosa, fresca e gastronómica. Superior.

- A 13,00%
- E Virgílio Loureiro
- P Quinta dos Termos

91



123

BORGES, COLHEITA TARDIA

DO DÃO, BRANCO, 2010

Amarelo dourado. Avelã, geleia de marmelo, leve nota de cola, fruta tropical. Elegante, fresco, alongado, auto-suficiente.

- A 12,00%
- E José Maria Machado
- P Sociedade dos Vinhos Borges

90

11



90

12
10
09
08
06

QUINTA DE CABRIZ, FOUR C

DO Dão, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Infusão herbal, casca e polpa cítrica, boa mineralidade. Cremoso, conversador, naturalmente gelado. Sucroso, textura cremosa e firme, superior na mesa.

- A 13,50%
- E Osvaldo Amado
- P Dão Sul

124

90



QUINTA DA BICA

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Terroso, láctico, confitura de frutos vermelhos e ameixa, flores, madeira especiada e peitoral. Grande, fresco, taninos selectos ainda protagonistas, de grande mesa.

- A 14,00%
- E Vines e Wines
- P Quinta da Bica

CARROCEL DA PELLADA

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Bergamota, violeta, cheesecake de frutos vermelhos, madeira especiada, pinhal. Cremoso, elegante, fresco, tanino firme e maduro. Auto-suficiente.

- A 13,00%
- E Álvaro Castro e Maria Castro
- P Quinta da Pellada

90

12
10
09
06

125

QUINTA DOS CARVALHAIS, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Cheesecake de fruta branca e lima, mineralidade fumada, notas de hortelã. Boca arqueada, sucrosa, para a mais exigente mesa.

- A 14,00%
- E Manuel Vieira
- P Sogrape Vinhos

90

12
11
10
09
08
07
06
05

90



QUINTA DOS CURRAIS, RESERVA

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2010

Rubi intenso e violáceo. Tinta da china, pinhal resinado, violeta e bergamota, madeira protagonista, especiada e peitoral. Boca firme, austera, alongada, com sucrosidade. Para qualquer mesa rica.

- A 14,50%
- E Vines e Wines
- P Quinta dos Currais

126

90



QUINTA DOS TERMOS, RESERVA, TALHÃO DA SERRA

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2009

Granada aguado e carmim. Cereja, terroso mineral e tostado, notas de bosque molhado, elegante, fresco, superior e muito típico da Beira Interior.

- A 13,50%
- E Virgílio Loureiro
- P Quinta dos Termos

TN BY RUI REGUINGA

DO DÃO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Terroso mineral, fumado, licor de ameixa e frutos silvestres, bergamota, violeta, complexidade de tabaco e caramelo. Mastigável, cremoso, fresco, taninos de longa vida. Grande na mesa.

- A 14,00%
- E Rui Reguinga
- P Rui Reguinga

89



127

ADEGA DE PENALVA, TOURIGA NACIONAL & ARAGONEZ

DO DÃO, ROSÉ, 2011

Água de granada de média intensidade. Frutos vermelhos, pastelaria doce, mineral. Sucroso, aveludado, amplo, firme, de boa mesa.

- A 12,50%
- E António Narciso
- P Adega Coop. Penalva do Castelo

88



88

11
10
09

CABRIZ, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Expressivo e abaunilhado de madeira fresca e doce. Mentas antes de frutos brancos e tropicais. Com pretensões. Boca rica, espacial, de longa guarda e gastronomia. Superior.

- A 13,00%
- E Osvaldo Amado
- P Dão Sul

88



DOISPONTOCINCO, COLHEITA ESPECIAL, FONTE CAL

DO BEIRA INTERIOR, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Avelã, fruta tropical, gelado de alperce, leves infusões herbais e baunilha. Arqueado, fresco, texturas firmes e sedosas. De grande mesa.

- A 13,00%
- E Anselmo Mendes
- P 2.5 Vinhos de Belmonte

JULIA KEMPER

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Infusão herbal, casca e polpa cítrica, boa mineralidade. Cremoso, conversador, naturalmente gelado. Tanino de guarda e de boa mesa.

- A 13,50%
- E Vines e Wines
- P Cesce

88

12



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR, NATURE

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Retinto. Tinta da china, frutos silvestres, madeira peitoral, especiaria negra, bergamota. Perfumado e mineral. Fresco, suculoso, texturas firmes, digestivas. Vinho de grande guarda e mesa.

- A 14,00%
- E Osvaldo Amado
- P Paço de Santar

88



88



QUINTA DA PELLADA, JAEN

DO DÃO, TINTO, 2010

Granada médio a intenso. Terroso mineral extremo, fumados, café, licor de ameixa e frutos vermelhos, ervas aromáticas, tabaco, confit de laranja especiada. Elegante, sedoso, fresco, complexo, sucroso, de grande mesa.

- A %
- E Álvaro Castro e Maria Castro
- P Quinta da Pellada

130

88



QUINTA DOS TERMOS, RESERVA, VINHAS VELHAS

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2007

Granada médio. Resinados e fumo, frutos de caroço em licor, em conjunto com tomilho e casca cítrica. Elegante, fresco, alongado, bom de mesa.

- A 13,50%
- E Virgílio Loureiro
- P Quinta dos Termos

VALE DE ESGUEVA, TOURIGA NACIONAL

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2010

Rubi intenso e violáceo. Nariz floral, com violeta e bergamota cítrica, flor de laranjeira. Boca de grande longevidade, a precisar de guarda mas de qualidade superior.

- A 14,00%
- E Luís Santos
- P Cobelcos Vinhos e Turismo

88

12



131

87



ADEGA DA COVILHÃ, COLHEITA DO SÓCIO, GARRAFEIRA

DO BEIRA INTERIOR, TINTO, 2008

Granada médio e carmim. Aromas de bosque, de fruta e humidade, cereja e ameixa preta, puro. Boca elegante, fresca, com grande poder de guarda e ampla mesa.

- A 13,50%
- E Carlos Neves
- P Adega Coop. da Covilhã

87



CASA DA PASSARELA, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Madeira discreta e especiada, frutos brancos maduros, leve casca cítrica e terrosa mineralidade. Elegante, atrevidamente fresco, longo e gastronómico.

- A 13,50%
- E Paulo Nunes
- P O Abrigo da Passarela

132

86



QUINTA DA GARRIDA

DO Dão, TINTO, 2009

Granada médio. Citrinos confitados, mineralidade fumada, frutos vermelhos compotados, notas florais. Sucroso, arqueado, bom de mesa.

- A 13,50%
- E Francisco Antunes
- P Aliança Vinhos de Portugal

QUINTA DO CARDO, SÍRIA

DO BEIRA INTERIOR, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Cítrico, mineral tostado, seivoso, notas de matos. Sucroso, texturas frisantes, firmes e frescas. Gastronómico.

- A 13,50%
- E João Corrêa
- P Companhia das Quintas

86

11
10

133

RIBEIRO SANTO, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso. Peitoral, mineral, licor de ameixa e ervas rasteiras, resina e pinhal, leve couro. Elegante, sucroso, bem texturado, bom de mesa.

- A 13,50%
- E Carlos Lucas
- P Magnum Vinhos

86



86



SOLO, RESERVA, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2009

Granada médio e violáceo. Madeira peitoral, fresca e tostada. Cravinho, ameixa preta e frutos silvestres. Sucroso, firme, alongado, de boa guarda.

- A 13,50%
- E Carlos Eduardo
- P Enoport

134

VINHOS DO
TEJO

Novos horizontes

Novos Mundos
para descobrir
em pleno Velho Mundo.



SUL DE PORTUGAL

137

TEJO

P. SETÚBAL E PALMELA

ALENTEJO

ALGARVE



TEJO

139

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”.



94

12



MARQUESA DE ALORNA, RESERVA

DO DO TEJO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira fresca e especiada, lácteos, flores e ervas de infusão, maçã e casca cítrica, pastelaria doce. Cremoso com elegância, frescura equilibrada e texturas conversadoras. Branco superior e sempre protagonista.

- A 13,50%
- E Martta Simões
- P Sociedade Agrícola da Alorna

142

92

09

08



TRIBUTO

IG TEJO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Syrah extreme, com nata e cereja, pinhal resinado, casca cítrica de bergamota e notas especiadas. Madeira doce. Redondo, volumoso, texturas de boa guarda e mesa rica. Superior.

- A 14,00%
- E Rui Reguinga
- P Rui Reguinga

VALE DO ARMO, RESERVA

IG TEJO, TINTO, 2008

Granada médio. Madeira doce de coco e leite, cheesecake de frutos vermelhos, notas fumadas e alcoradas. Complexidade de tabaco. Texturas sucrosas, elegantes, alongadas, de ampla mesa.

- A 14,00%
- E David Patrício e Tiago Alves
- P Quinta Vale do Armo

89



143

QUINTA DA ALORNA, COLHEITA TARDIA

DO DO TEJO, BRANCO, 2010

Amarelo dourado. Maçã e marmelo em geleia, rosa e litchia entre fruta tropical, madeira especiada e xarope medicinal. Cremoso, elegante, doce, alongado. Companheiro de sobremesas com frutas exóticas.

- A 11,00%
- E Martta Simões
- P Sociedade Agrícola da Alorna

88



88



QUINTA DA LAPA, ARINTO

DO DO TEJO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira fresca e especiada, flores e ervas de infusão, maçã e casca cítrica, pastelaria doce. Cremoso, atrevidamente fresco, alongado e agridoce, amigo de comidas étnicas.

- A 13,00%
- E Jaime Quendera
- P Agrovía Sociedade Agro-Pecuária

144

88



QUINTA DO CÔRO, RESERVA

IG TEJO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Eucalipto, especiaria e frutos vermelhos maduros, também ameixa, cacau. Terroso e cativante. Redondo, fresco, taninos maduros e bem polidos, boca ampla e conversadora. Vinho superior.

- A 13,50%
- E António Ventura
- P Soc. Agro-Alimentar da Mascata

QUINTA LAGOALVA DE CIMA, GRANDE ESCOLHA, ALFROCHEIRO

IG TEJO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Feno e ervas de infusão, madeira fresca e especiada, licor de ginja e ameixa, figo em calda. Elegante, acidez equilibrada, tanino de boa guarda e alcance gastronómico.

- A 13,00%
- E Diogo Campilho
- P Quinta da Lagoalva de Cima

88



145

87



QUINTA DO CASAL MONTEIRO, GRANDE ESCOLHA

DO DO TEJO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Madeira abaunilhada e fresca, com tostados protagonistas, frutos vermelhos em batido, leves alicorados. Elegante, aveludado, taninos de longa vida. Gastronómico.

- A 14,00%
- E Pedro Guimarães
- P Quinta do Casal Monteiro

87



ENCOSTA DO SOBRAL, RESERVA

IG Tejo, Branco, 2011

Amarelo palha intenso. Tostados e amanteigados, seiva entre ervas de infusão, fruta tropical e branca madura. Mineral. Carnudo, mastigável, frescura bem desenhada, amplo e gastronómico.

- A 13,00%
- E Pedro Sereno
- P Encosta do Sobral

87



FORMA DE ARTE, RESERVA

IG Tejo, Tinto, 2009

Granada médio a intenso. Peitoral, tostados fortes, fruto seco, especiaria, frutos silvestres e ameixa preta. Amplo, carnudo, sucroso, com grande poder gastronómico.

- A 14,00%
- E Pedro Guimarães
- P Quinta do Casal Monteiro

VINHA MAGNA

IG Tejo, Tinto, 2010

Granada médio e carmim. Mineral terroso e tostado, frutos silvestres vivos, leve licor herbal. Notas peitorais. Texturas elegantes, sucras, conversadoras, de boa mesa.

- A 13,50%
- E Consulvinus
- P Herdade dos Fidalgos

87



147

BRIDÃO, COLHEITA TARDIA

DO do Tejo, Branco, 2011

Amarelo dourado. Maçã e marmelo em geleia, alperce de pele e polpa, rosa e lúcia entre fruta tropical, madeira especiada e com leve nota de couro. Cremoso, doce, alongado. Companheiro de sobremesas com frutas exóticas.

- A 11,00%
- E Leonel Cruz
- P Adega Cooperativa do Cartaxo

86



86



CARDEAL DOM GUILHERME, CLÁSSICO, RESERVA

DO DO TEJO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Frutos vermelhos em compota, pastelaria doce, especiaria, leve nota de couro e fumo. Amplo, firme, de boa mesa.

- A 13,50%
- E Leonel Cruz
- P Adega Cooperativa de Alcanhões

QUINTA S.JOÃO BATISTA, RESERVA, CABERNET SAUVIGNON & T. NACIONAL

DO DO TEJO, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Toda a confitura de cereja e frutos vermelhos, infusões herbais e florais, notas tostadas negras e peitorais. Arqueado, firme, texturas a pedir farta mesa.

- A 13,50%
- E João Vicêncio e Nuno Faria
- P Enovalor

86

12



148

86

12
11
10
09
08
07

ENCOSTA DO SOBRAL, RESERVA

IG TEJO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Peitoral, com eucalipto e outras madeiras frescas e especiadas, ameixa preta e frutos vermelhos compotados, torrefação. Texturas densas, frescas, taninos de longa guarda e ampla mesa.

- A 14,00%
- E Pedro Sereno
- P Encosta do Sobral

VILA JARDIM, RESERVA

IG TEJO, BRANCO, 2011

Amarelo intenso e citrino. Casca cítrica, limonados, pastelaria doce e boa mineralidade. Suavoso e amplo, frescura atrevida e de grande maridagem.

- A 14,00%
- E David Patrício e Tiago Alves
- P Quinta Vale do Armo

86

149



PENÍNSULA DE SETÚBAL E PALMELA

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-calcários 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.



94

10



CAVALO MALUCO

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira doce e especiada, mineralidade de giz, bergamota com resinados, frutos de caroço maduros e em licor. Profundo. Elegante, fresco, aveludado, conversador e para toda a mesa. Vinho superior.

- A 14,00%
- E Paulo Laureano
- P José Mota Capitão

94



PERIQUITA, SUPERYOR

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Granada intenso. Mineralidade profunda, frutos vermelhos e de caroço compotados, madeira doce e especiada, violeta, bergamota, pinhão e figo. Elegante, texturas densas e vibrantes, longo e superior na mesa.

- A 13,50%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca Vinhos

HERDADE DO PORTOCARRO, TOURIGA FRANCA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Granada retinto. Licores de ameixa e matos. Figo e pinhão entre frutos secos, frutos vermelhos compotados, madeira peitoral e especiada. Amplo, texturas elegantes, sensuais, com final entranhado e conversador, mastigável. Sucroso e gastronómico.

- A 14,00%
- E Paulo Laureano
- P José A.L. da Mota Capitão

91



ADEGA DE PEGÕES, ALICANTE BOUSCHET

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Madeira tostada e especiada, cheesecake de frutos silvestres, casca cítrica, mineralidade e fruto seco. Elegante, mastigável, com longa guarda e poder gastronómico. Superior.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

90

12



90

11
09

CASA ERMELINDA FREITAS, CABERNET SAUVIGNON

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada intenso. Típico aroma de Cabernet, pimentos vermelho, frutos vermelhos em compota, fundo de eucalipto e boa madeira tostada. Cremoso, firme, longo e superior. Vinho de guarda.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

156

90



CASA ERMELINDA FREITAS, SAUVIGNON

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Espargo de Sauvignon, leve botão de groselha, fruta tropical, madeira abaunilhada discreta. Cremoso e arqueado, frescura muito agregada, auto-suficiente. Viciante.

- A 13,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

CASA ERMELINDA FREITAS, TOURIGA FRANCA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Madeira doce de leite de coco e baunilha, cheesecake de frutos vermelhos, pinhão e alcorados. Sedoso, amplo, conversador, tanino de longa guarda e grande mesa.

- A 14,00%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

90



157

PALÁCIO DA BACALHÔA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Apimentados, madeira peitoral e muito especiada, frutos vermelhos e licor de ginja, notas herbais frescas. Elegante, texturas conversadoras e plenas de vida, tanino de boa guarda e ampla mesa.

- A 14,50%
- E Filipa Tomaz da Costa
- P Bacalhôa Vinhos de Portugal

90

11
07

89

12



ADEGA DE PEGÕES, TOURIGA NACIONAL

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Nota de alperce e citrinos em compota, leve pinhal de Touriga, madeira bem escolhida. Guloso. Elegante, sedoso, tanino de longa vida e ampla mesa. Superior.

- A 13,50%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

158

89

12
10

CASA ERMELINDA FREITAS, TOURIGA NACIONAL

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Perfume de Touriga Nacional, com citrino, ameixa e alperce em compota, chocolate e especiarias. Rico e cativante. Amplo, texturas prazerosas e firmes. Longo e superior.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

HEXAGON

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2008

Granada intenso. Mineralidade profunda, frutos vermelhos e de caroço compotados, madeira doce e especiada, licores de frutos vermelhos de caroço e compotados. Elegante, texturas frescas e vibrantes, longo e superior na mesa.

- A 13,00%
- E Domingos Soares Franco
- P José Maria da Fonseca Vinhos

89

09
08

159

XAVIER SANTANA, RESERVA, CASTELÃO

DO PALMELA, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira tostada e especiada, cheesecake de frutos vermelhos, casca cítrica, mineralidade e fruto seco. Elegante, mastigável, com longa guarda e poder gastronómico. Superior.

- A 14,00%
- E André Pereira
- P Xavier Santana, Sucessores

89



88

11
09

CASA ERMELINDA FREITAS, SAUVIGNON BLANC & VERDELHO

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira fresca, nota mineral, pele e polpa de alperce, hortelã e fruta cítrica em cheesecake. Sedoso, com grande sucrosidade e bom equilíbrio fresco. Parceiro de todo o peixe.

- A 13,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

88

11
10

CASA ERMELINDA FREITAS, SYRAH

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Tostados fortes, ameixa preta, frutos vermelhos, leve casca cítrica, especiaria negra. Elegante.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

COVA DA URSA, CHARDONNAY

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Chardonnay com cheesecake de frutos brancos e citrinos. Baunilha, mineralidade de giz. Cremoso, amplo, conversador. Auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Filipa Tomaz da Costa
- P Bacalhôa Vinhos de Portugal

88

12
10
09
08
06

161

DAMASCENO, RESERVA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Bergamota cítrica, resinados, violeta, madeira fumada e fresca, fruto vermelho e pêsego de pele e polpa. Sucroso, arqueado, mastigável, tanino jovem de longa educação. Amplo na mesa.

- A 14,50%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Sota

88

11
10
08

88



PARUS

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim, retinto. Frutos silvestres em compota, madeira de baunilha, pimentas e tostados, terroso. Grande, mastigável, taninos maduros mas com secura passageira ou grata na mesa.

- A 14,00%
- E Francisco Pimenta
- P Herdade da Comporta

87



QUINTA DA BACALHÔA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Espargo de Sauvignon, frutos brancos confitados, também casca e polpa de citrinos. Nota espirituosa. Arqueado, mais longo do que largo, frescura atrevida, de revelação na mesa.

- A 14,00%
- E Filipa Tomaz da Costa
- P Bacalhôa Vinhos de Portugal

TERRAS DO PÓ, CASTAS, CHARDONNAY & VIOGNIER

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Madeira fresca e abaunilhada, pele e polpa de pêssago, leve tomateiro e hortelã, cheesecake. Cremoso, arqueado, agri-doce, excelente com comidas étnicas.

- A 13,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

87



ADEGA DE PEGÕES, ARAGONEZ

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim, retinto. Licor de frutos silvestres, casca cítrica, madeira especiada e de tinta da china. Grande, mastigável, com longa guarda e poder gastronómico.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

86



86



ADEGA DE PEGÕES, VERDELHO

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Casta aromática com notas lima, rosa e lichias, mineral. Cremoso, su-croso quase adocicado, auto-suficiente.

- A 13,50%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

86

11



CASA ERMELINDA FREITAS, TRINCADEIRA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Madeira doce de leite de coco e baunilha, cheesecake de frutos vermelhos, chocolate, pinhão e alcorados. Sedoso, sucroso, conversador, tanino de longa guarda. Para comida étnica.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

QUINTA DA MIMOSA

DO PALMELA, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira fresca e especiada, frutos vermelhos maduros e com-potados, pinhão e outro fruto seco. Madeira protagonista, texturas firmes e conversadoras. Bom de mesa.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas

86

08



ROVISCO PAIS, RESERVA

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Granada médio. Frutos silvestres compotados, madeira especiada doce, notas alcoradas her-bais, complexidade de couro. Arqueado com texturas elegantes, taninos maduros mas com segura passageira ou grata na mesa.

- A 14,00%
- E Jaime Quendera
- P Cooperativa Agrícola de Pegões

86



86



TERRAS DO PÓ, CASTAS, SYRAH & PETIT VERDOT

IG PENÍNSULA DE SETÚBAL, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Licores de frutos silvestres, madeira doce de leite, terroso. Su-croso, mastigável, tanino jovem ainda secante, de boa amplitude gastronómica.

- A 14,50%
- E Jaime Quendera
- P Casa Ermelinda Freitas



ESCONDIDO

sabor único,
escondido em
250 garrafas



António Coutinho

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, which are covered in green and yellowing leaves. The background shows more rows of vines stretching into the distance. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

ALENTEJO

169

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 Alentejano.

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.



94

12
10



POLIPHONIA, SIGNATURE

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso. Terroso e tostado profundo, gelado de frutos silvestres, madeira doce e especiada, figo, malva entre flores e muitos matos. Elegante, espacial, conversador, sucroso, gastronómico e de nível mundial.

- A 15,20%
- E Pedro Baptista
- P Granacer

HERDADE DO PESO, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Terroso profundo, gelado de frutos silvestres, madeira peitoral e especiada, figo e muitos matos. Elegante, espacial, conversador, sucroso, gastronómico e de nível mundial.

- A 15,00%
- E Miguel Pessanha
- P Sogrape Vinhos

93

12
10
09



93

12
11
10
08
07
05



ESPORÃO, PRIVATE SELECTION

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Terroso mineral, fumado e com muita especiaria, frutos silvestres compotado, leve bergamota, tinta da china. Arqueado, texturas muito firmes e naturais, conversador e grande na mesa. Superior.

- A 14,00%
- E David Baverstock
- P Esporão

QUINTA DO CARMO, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada intenso. Pimento grelhado, frutos silvestres em compota, licor de esteva com especiaria, tostados minerais e de madeira. Profundo. Arqueado, com elegância, texturas conversadoras, taninos muito bem desenhados. Superior.

- A 14,50%
- E Vasco Penha Garcia
- P Bacalhôa Vinhos de Portugal

93

11
08
07
06
05



93

10
07



TAPADA DO CHAVES, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada médio. Complexidade de tabaco, compotas especiadas e licores herbais, mineral fumado, casca cítrica e frutos de caroço confitados. Elegante, fresco, sucroso, com muito carácter.

- A 14,50%
- E Orlando Lourenço
- P Tapada do Chaves

CONDE D'ERVIDEIRA, PRIVATE SELECTION

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Mineral, casca e polpa cítrica, herbal, cheesecake de fruta tropical e alperce. Elegante, corpo sensual, oleoso, auto-suficiente e superior.

- A 14,00%
- E Nélson Rolo
- P Ervideira

92



174

92

12
11
10



CARTUXA, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Tostado mineral, ameixa preta e frutos vermelhos, peitoral e especiado. Elegante, sucroso, frescura atrevida, taninos de boa guarda e ampla mesa.

- A 14,50%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

CORTES DE CIMA, INCÓGNITO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Especiarias aos molhos, parece Syrah, fumado, terroso, frutos vermelhos vivos e confitados, nota de laranja e esteva. Sucroso, arqueado, texturas firmes e frescamente desenhadas. De grande mesa.

- A 14,00%
- E Hans Jorgensen
- P Cortes de Cima

92

12
07
05



175

92

11



ESCULTOR

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada médio. Compotas de ameixa e frutos vermelhos, frutos secos como figo, cheese-cake, baunilha e tostados. Complexo fino. Elegante, texturas vibrantes e suculosas, conversador, superior na mesa de caça.

- A 14,00%
- E David Patrício
- P Sociedade Agrícola da Sossega

176

92

11



HERDADE DO ESPORÃO, AB, ALCANTE BOUSCHET

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Cheesecake de frutos vermelhos, baunilha entre madeira doce e fresca, ameixa preta, guloso. Amplo, texturas suculosas e conversadoras, grande na mesa. Superior.

- A 14,50%
- E David Baverstock
- P Esporão

MARQUÊS DE BORBA, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Terroso mineral, fumado e com muita especiaria, frutos silvestres, leve bergamota, tinta da china. Arqueado, fresco, texturas muito firmes e naturais, grande na mesa.

- A 14,50%
- E João Portugal Ramos
- P João Portugal Ramos Vinhos

92

11

10

09

06



177

91



HERDADE GRANDE, VERDELHO

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Mineral, citrino de casca e polpa, nota hortelã e de pimenta. Grato frisante passageiro, firme de texturas suculosas e conversadoras. Superior.

- A 13,50%
- E Luís Duarte
- P Antonio Manuel Lança

91

12
09



MONTE DO PINTOR, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada médio de terra. Pudim de ameixa e cereja, nota de banana, tostados finos e de forte especiaria. Complexidade de tabaco. Elegante, texturas sedosas e de gulosa sucrosidade. Longo e com personalidade superior.

- A 14,00%
- E David Patrício
- P Sociedade Agrícola da Sossega

RESERVA DO COMENDADOR

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio a intenso. Bergamota confitada, também compota de ameixa e frutos vermelhos, terroso mineral fumado, esteva e licores herbais. Especiaria e tabaco. Sucroso, arqueado, firme no tanino bem escolhido, auto-suficiente e grande na mesa.

- A 14,50%
- E Paulo Laureano
- P Adega Mayor-Sociedade Vitivinícola, Agrícola e Enoturística

91



91



RAVASQUEIRA, FLAVOURS, VIOGNIER

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Ananás em cheesecake, também pele e polpa de alperce, nota de tosta e especiaria, conjunto fino. Cremoso, texturas elegantes, sucrosas, conversadoras. Superior e auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Soc. Agrícola D.Diniz

CANTO DÉCIMO, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Touriga Nacional no nariz de bergamota, chocolate de frutos silvestres, pinhal, cativante. Mastigável, longo, de grande poder gastronómico.

- A 14,50%
- E Luís Bourbon
- P Herdade da Madeira Velha Agro Alimentar

90



90

12
08
06



CORTES DE CIMA, TOURIGA NACIONAL

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Madeira doce de leite de coco e baunilha, frutos vermelhos em batido, peitoral, licores de esteva e hortelã. Grande, texturas de média dimensão, tanino alongado e de boa mesa.

- A 14,50%
- E Hans Jorgensen
- P Cortes de Cima

90



DONA MARIA, PETIT VERDOT

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Floral, licor de ginja e frutos vermelhos, madeira discreta e peitoral. Denso, texturas sedosas, vibrantes, conversadoras, de vocação gastronómica.

- A 14,50%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

DONA MARIA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Apimentado, leve couro, madeira especiada e fresca, frutos vermelhos em compota, terroso e complexo. Su-croso, elegante, frescura viva, taninos femininos de boa guarda. Revelação na mesa.

- A 14,00%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

90

12
10
09
07
05



ESPORÃO, PRIVATE SELECTION

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Madeira doce de leite e especiaria, licor herbal, fruta de caroço em passa, chocolate branco. Grande, mastigável, agrido-ce, rico e gourmand.

- A 14,50%
- E David Baverstock
- P Esporão

90

12
11
09
05



90



HERDADE DA FONTE COBERTA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada intenso. Maduro, com licores de ameixa e fruta vermelha, coco e cacau, nota cítrica refrescante, fumados e tabaco. Densidade elegante, fresco, bem dimensionado, persistente. Mesa de caça e pratos elegantes.

- A 14,50%
- E José António Fonseca
- P Sociedade Agrícola da Fonte Coberta

90

09



HERDADE DAS SERVAS, VINHAS VELHAS

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Terroso mineral, ameixa preta e frutos vermelhos compotados, madeira discreta, fumada e peitoral. Elegante, fresco, conversador, de ampla mesa.

- A 14,50%
- E Tiago Garcia
- P Serrano Mira

HERDADE DO ESPORÃO, LATE HARVEST (37,5 CL)

DO ALENTEJO, BRANCO, 2010

Amarelo palha médio, geleia de marmelo, nota de elixir medicinal, frutos brancos confitados, ananás. Madeira presente e especiada. Elegantemente doce, arqueado, fresco e guloso, para acompanhar a doçaria conventual.

- A 14,50%
- E David Baverstock
- P Esporão

90



183

JOAQUIM CEREJO, GRANDE ESCOLHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Muito compotado e extraído, pleno de fruta achocolatada e infusões herbais, madeira doce e especiada. Amplo, sedoso, com longa presença. Vinho de celebração, com personalidade pouco consensual.

- A 14,00%
- E António Ventura
- P Herdade Fonte Paredes

90



183

90

10
09



MONTE DA RAVASQUEIRA, VINHA DAS ROMÃS

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso. Rebuçado herbal, frutos vermelhos em compota e licor, madeira doce e especiada, cacau e terra. Elegante, arqueado, sucroso, conversador, superior na mesa.

- A 14,50%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P Soc. Agrícola D.Diniz

184

90



PAI CHÃO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada intenso. Terroso, tinta da china, mato rasteiro seco e molhado, esteva, tabaco, licor herbal, nota de caramelo e especiaria de madeira. Figo e fruto seco no nariz e na boca. Sedoso e gelado, arqueado, austero, para mesas exigentes.

- A 14,00%
- E Paulo Laureano
- P Adega Mayor

ARAGONEZ DA PECEGUINA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio. Madeira doce de coco e especiada, cheesecake de frutos silvestres, bergamota e flor de laranjeira. Volumoso e sucroso, taninos de longa duração e boa mesa.

- A 15,00%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

89



185

CONDE D'ERVIDEIRA, RESERVA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira doce e peitoral, cheesecake de laranja e lima, fumados e terroso finos. Adocicado, grande, auto-suficiente. Ganhador.

- A 14,00%
- E Nélsion Rolo
- P Ervideira

89

12
11
10
07



89

12
11
10



DONA MARIA

IG ALENTEJANO, ROSE, 2011

Água de granada com notas de rosa e salmão. Seivoso, pele e polpa de fruto de caroço, mineral com leve especiaria doce. Firme, sucroso, conversador. Rosé gastronómico.

- A 12,50%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

HERDADE SÃO MIGUEL, PRIVATE COLLECTION

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Cheesecake de fruto vermehlo, coco, madeira doce, tosta forte apimentada. Boa mineralidade. Carnudo, cremoso e sucroso, muito consensual.

- A 14,30%
- E Nuno Franco
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

89

12
11
10



186

89



HERDADE DA AJUDA NOVA, PREMIUM

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso com leve castanho. Profundo de terra e esteva, madeira doce e especiada, ameixa passa e fruto vermelho, complexidade de couro e tabaco. Volumoso, perfeita sucrosidade, longa presença de um vinho para mesa de caça.

- A 14,00%
- E António Ventura
- P Herdade da Ajuda Nova

HERDADE SÃO MIGUEL, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Pinhal resinado, compota de pessego e alperce, frutos vermelhos maduros, especiaria e madeira balsâmica. Sucroso, arqueado, texturas elegantes e sedosas, vinho auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Nuno Franco
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

89

12
11
10
09
06



187

89



PAULO LAUREANO, SELECTIO, TINTA GROSSA

DO ALENTEJO, TINTO, 2010

Granada médio. Compota de marmelo e frutos vermelhos, romã, terroso e fumado, leve pimento assado e especiaria negra. Elegante, fresco, texturas vivas, mastigáveis, de boa guarda e ampla mesa.

- A 14,50%
- E Paulo Laureano
- P Paulo Laureano Vinus

QUINTA DO QUETZAL, RESERVA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio com dourado. Madeira doce de baunilha e especiaria, casca cítrica, frutos de caroço e tropicais. Expressivo. Boca volumosa, espacial, conversadora. Superior. Para as boas mesas.

- A 13,50%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal

89



11

09

08

188

89



PÊRA-GRAVE, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Muito extraído e lembrando Porto. Chocolate de frutos silvestres, flor de laranjeira, madeira doce e especiada. Textura densa e sedosa, tanino jovem em posições dominantes. Grande na mesa.

- A 14,50%
- E Nuno Cancela de Abreu
- P Pêra-Grave

RAVASQUEIRA, FLAVOURS, NERO D'AVOLA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Terroso, matos de esteva e menta, cacau e fumados de madeira, licor de ameixa e frutos vermelhos. Arqueado, sucroso, texturas firmes, mastigáveis. Superior na mesa.

- A 14,00%
- E Pedro Pereira Gonçalves
- P SA D.Diniz

89



189

89

12
11
10
09



SCALA COELI

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Especiada, madeira fresca, peitoral e especiada, tinta da china, frutos silvestres, vivos e em cheesecake. Arqueado, mais longo do que largo, grande na mesa.

- A 15,00%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

89



T QUINTA DA TERRUGEM

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Granada intenso. Complexidade de tabaco e terra mineral, casca cítrica confitada, ameixa passa, pastelaria doce e especiada. Cremoso, arqueado, quase no auge.

- A 14,50%
- E Francisco Antunes
- P Aliança Vinhos de Portugal

TAPADA DO CHAVES

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Mineral, seivoso, casca e polpa citrica, herbal. Frescura firme, atrevida, corpo vivo, oleoso, muito bom com comida.

- A 13,00%
- E Orlando Lourenço
- P Tapada do Chaves

89

12



TAPADA DOS COELHOIS, CHARDONNAY

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Amarelo dourado. Madeira doce e especiada, avelã e noz, cheesecake de laranja e frutos brancos, infusões de hortelã, ananás entre fruta tropical. Arqueado, volumoso, texturas suculentas, firmes e frescas, de ampla mesa.

- A 14,50%
- E António Saramago
- P Herdade dos Coelhois

89

09
08
07
05



89

12



TERRA D'ALTER, ALFROCHEIRO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Perfume floral, bergamota cítrica, frutos vermelhos e ameixa, nota láctea e de tosta especiada. Elegante e sucroso nas texturas, taninos de boa vida e grande mesa. Superior.

- A 14,50%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter

88



10 GULDEN

IG ALENTEJANO, ROSE, 2011

Água de granada. Frutos vermelhos confitados, hortelã, especiaria doce, boa mineralidade. Elegante, sucroso, textura conversadora e agridoce. Bom de mesa.

- A 13,50%
- E António Maçanita
- P Michael Brien Mollet

CORTES DE CIMA, PETIT VERDOT

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Compotas de pê-sego, fruto vermelho e canela, oregão, nota resinada, madeira bem equilibrada, com nota de cacau. Sucroso, elegante na dimensão e na textura. Bom de mesa.

- A 14,00%
- E Hans Jorgensen
- P Cortes de Cima

88

11



HERDADE DA AJUDA NOVA, SYRAH & TOURIGA NACIONAL

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Granada intenso com castanhos. Especiaria doce, pudim de frutas e passas, madeira fresca de esteva, hortelã, complexidade de tabaco. Amplo, sedoso, persistência austera a pedir caça.

- A 13,50%
- E António Ventura
- P Herdade da Ajuda Nova

88



88



HERDADE DA PIMENTA, GRANDE ESCOLHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Pinhal resinado, compota de pêsego e alperce, frutos vermelhos maduros, especiaria, cacau e madeira balsâmica. Sucroso, arqueado, texturas elegantes e sedosas, vinho auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Nuno Franco
- P Casa Agrícola Alexandre Relvas

194

88

12
11



HERDADE DO ESPORÃO, S, SYRAH

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Notas canforadas, madeira doce e peitoral, especiarias pretas com frutos silvestres. Mastigável, texturas elegantes e sucrosas, com grande poder de guarda. Revelação na mesa.

- A 14,00%
- E David Baverstock
- P Esporão

HERDADE DOS GROUS, 23 BARRICAS, TOURIGA NACIONAL & SYRAH

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Pinhal, bergamota, violeta, madeira especiada e peitoral. Perfumado. Aveludado, sucoso, frescura bem desenhada, taninos de longa vida e ampla mesa.

- A 14,50%
- E Luís Duarte
- P Monte do Trevo

88

12
11
10
09
08



195

HERDADE DOS GROUS, MOON HARVESTED

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Compota de frutos vermelhos com baunilha e outras especiarias, chocolate de leite, fumados minerais e frescos, licor de esteva. Elegante, texturas vivas, com desenho fresco atrevido, de grande mesa.

- A 15,00%
- E Luís Duarte
- P Monte do Trevo

88

12
11
10
09
08



88



HERDADE FONTE PAREDES, GRANDE RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Amarelo dourado. Madeira doce e especiada, cheesecake de laranja e frutos brancos, infusões de hortelã, ananás entre fruta tropical. Arqueado, volumoso, texturas suculosas, perfumadas, de boa mesa.

- A 13,00%
- E Manuel Patrício
- P Herdade Fonte Paredes

88

10



RÉGIA COLHEITA, RESERVA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Madeira doce de leite, cheesecake de lima e alperce, guloso de comer. Cremosidade fina, mais amplo do que alongado, auto-suficiente.

- A 13,50%
- E Rui Veladas
- P CARMIM

RESERVA DO COMENDADOR

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira doce e fresca, cheesecake de pêsego e frutos brancos, baunilha e outras especiarias, fragrante. Cremoso, espacial, agridoce, de ampla mesa.

- A 13,00%
- E Paulo Laureano
- P Adega Mayor

88

11



TERRA D'ALTER, ALICANTE BOUSCHET

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. logurte de frutos vermelhos, nota vegetal refrescante, como hortelã, tosta especiada. Grande, sucroso, texturas aveludadas e firmes. Superior à mesa.

- A 14,50%
- E Peter Bright
- P Terras de Alter

88

12



88



VALE DA CALADA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Fruta cítrica de casca e polpa, tomateiro, botão de groselha, pastelaria doce de madeira. Atrevidamente fresco, conversador, texturas firmes com bom equilíbrio agrídoce.

- A 14,00%
- E Eduardo Cardeal
- P BCH, Herdade da Calada

88

11
10



VILA SANTA, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Botão de groselha, espargo, citrinos, madeira fresca e fumada. Elegante, texturas cremosas, firmes, alongadas. Gastronómico.

- A 13,50%
- E João Portugal Ramos
- P João Portugal Ramos Vinhos

VINHA DE SATURNO

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Amarelo claro e citrino. Herbal, fruta tropical, terroso, madeira peitoral e especiada. Fresco, vivo, longo e gastronómico.

- A 13,50%
- E Osvaldo Amado
- P Herdade Monte da Cal

88



VIOGNIER DA PECEGUINA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira doce de leite, pele e polpa de pêssgo, frutos brancos maduros, pastelaria doce. Elegante, mais longo do que largo, sucroso, de boa mesa.

- A 14,00%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

88



87

12



ALENTO, RESERVA

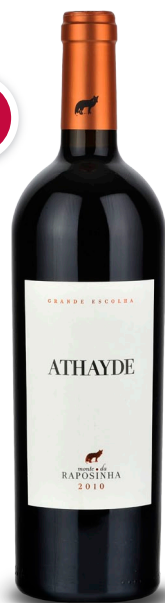
IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Caramelizados e frutos vermelhos, madeira doce e fresca, especiaria presente, nota peitoral. Sucroso, amplo, denso e jovem, com boa vida à frente.

- A 14,50%
- E Luís Louro
- P Luís Viegas Louro

200

87



ATHAYDE, GRANDE ESCOLHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada médio. Ameixa passa e frutos vermelhos em compota, terroso, madeira negra e fumada, bem desenhada, cremoso e amplo, espirituoso, agri-doce, a pedir picoteio e mesa rica.

- A 14,00%
- E Carlos Magalhães
- P Monte da Raposinha

BOM JUIZ, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada médio. Tostados doces e com especiaria, licores de ameixa e fruta vermelha, guloso. Fresco, elegante, com texturas jovens e ainda mordentes. Bom pedigree.

- A 14,00%
- E Rui Veladas
- P CARMIM

87



201

CASA DE SANTA VITÓRIA, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Amarelo palha médio. Mineral fumado, fruto de caroço e fruta tropical, lácteos de pastelaria doce. Grande, mastigável, suculento, conversador, final longo e agri-doce.

- A 13,50%
- E Bernardo Cabral
- P Herdade da Malhada

87

10

09

07



87

12
08
06



CORTES DE CIMA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Torrefação de café, especiaria e fumo, ameixa preta em compota, tomilho, esteva e frutos vermelhos em licor. Sucroso, quase doce, volumoso, auto-suficiente mas bom com comida étnica.

- A 14,00%
- E Hans Jorgensen
- P Cortes de Cima

87



DOLIUM, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada intenso. Apimentados e couro, terroso fumado, frutos vermelhos em compota e ameixa passa, estevas e outros matos. Mastigável, sucroso, glicerinado, tanino volátil a pedir mesa de caça.

- A 14,50%
- E Paulo Laureano
- P Paulo Laureano Vinus

ESPORÃO, RESERVA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Madeira doce e peitoral, cheesecake de laranja e lima, infusões de hortelã. Adocicado, grande, auto-suficiente. Ganhador.

- A 14,50%
- E David Baverstock
- P Esporão

87

11
10
08
07



HERDADE DA FARIZOA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Madeira doce de coco e especiada, cheesecake de frutos silvestres, bergamota e flor de laranjeira. Volumoso e sucroso, taninos de longa duração e boa mesa.

- A 14,50%
- E João Corrêa
- P Companhia das Quintas

87



87



HERDADE DAS SERVAS

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira especiada e peitoral, limonados em gelado de nata, seiva e mineralidade. Elegante, texturas suculosas e suaves, frescura atrevida. Auto-suficiente.

- A 14,50%
- E Tiago Garcia
- P Serrano Mira

204

87



HERDADE DO ROCIM

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Madeira doce e fresca, cheesecake de pêssago e lima. Guloso. Arquado, atrevidamente glaciado, texturas salivantes a pedir comida ampla.

- A 13,00%
- E Catarina Vieira e António Ventura
- P Rocim

HERDADE GRANDE, 15 VINDIMAS

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Peitoral, ameixa preta, frutos vermelhos, madeira fresca e apimentada, notas de couro e mineral. Elegante, conversador, jovem com futuro e aficionado a mesa de caça.

- A 13,50%
- E Luís Duarte
- P Antonio Manuel Lança

87



205

87

12
11
10



HERDADE PAÇO DO CONDE, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio. Volátil, maduro, licores de ameixa e fruta vermelha, canela e mais especiarias. Nota vegetal grata e refrescante. Elegante, persistente, textura de grande selecção. Compadre de boa caça.

- A 14,50%
- E Rui Reguinga
- P Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana

87



JCM

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Fina presença de madeira fresca e abaunilhada, pele de pêssego, cheesecake, maracujá e verbena. Adocicado, redondo, mais longo do que largo. Bom na mesa.

- A 13,50%
- E Eduardo Cardeal
- P BCH, Herdade da Calada

87



MENINO ANTÓNIO, ALICANTE BOUSCHET

IG ALENTEJANO, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Maduro de ameixa e frutos vermelhos, alicorados herbais, tabaco e madeira doce e especiada. Sucroso, espirituoso, amplo, de boa mesa.

- A 14,50%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

MONSARAZ, PREMIUM

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Granada intenso. Bacon entre tostados intensos e especiaria. Pudim de frutos vermelhos e ameixa. Esteva, tabaco e nota mineral. Arqueado, texturas sedosas e conversadoras. Vinho com muita personalidade.

- A 14,00%
- E Rui Veladas
- P CARMIM

87



207

OLHO DE MOCHO

IG ALENTEJANO, ROSE, 2011

Granada aberto e carmim. Pastelaria doce, frutos silvestres em compota, aroma muito limpo. Arqueado, frescura bem desenhada, agri-doce. Excelente com comidas étnicas.

87

08



- A 13,00%
- E Catarina Vieira e António Ventura
- P Rocim

87

12



POLIPHONIA, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira doce de leite e especiaria, cheesecake de lima e fruta tropical, fumados de pastelaria doce. Fruto seco. Boca arqueada, agridoce, auto-suficiente.

- A 13,50%
- E Pedro Baptista
- P Granacer

208

87

09



PONTE DAS CANAS

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Compota de frutos vermelhos, notas de especiaria doce e licores herbais, alcaçuz entre tostados. Cativante. Média dimensão corporal, espirituoso, taninos selectos e animados. Bom de mesa.

- A 14,50%
- E Paulo Laureano
- P Vinhos da Cavaca Dourada

ROVISCO GARCIA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Mineral. Frutos brancos maduros, leve fruta tropical, infusão de erva limonada, pastelaria doce. Cremoso, sucrosidade e vibração naturais, firme, amplo na mesa.

- A 13,00%
- E Luís Louro
- P Herdades do Monte Novo e Conqueiro

87

12



209

TINTO DA TALHA, GRANDE ESCOLHA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio. Tostados finos, especiaria extrema, fruto vermelho confitado, leve nota floral e estevada. Carnudo, sucroso, longo, gastronómico. Superior.

- A 14,00%
- E Joana Roque do Vale
- P Roquevale

87

12

06



86



ADEGA DE BORBA, RESERVA

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira doce de coco e leite, frutos de caroço, avelã, amendoa, fumado. Boca alongada, de média presença e boa mesa.

- A 13,50%
- E Óscar Gato
- P Adega Cooperativa de Borba

86

12



CARDEIRA, ANTÃO VAZ & ARINTO

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Citrino de casca e polpa, cheesecake, tomateiro, fumados e madeira peitoral. Atrevidamente fresco, cremosidade fina, texturas irreverentes de boa mesa.

- A 13,50%
- E Alain Bramaz e Luís Lourinho
- P Herdade da Cardeira

COMENDA GRANDE, SYRAH

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Notas tecnológicas entre tostados e confituras de frutos vermelhos e ameixa. Especiarias como pimenta. Boca gulosa, ampla, com sucrosidade e tanino maduro e selecto.

- A 15,00%
- E Francisco Pimenta
- P Monte da Comenda

86



211

CONDE D'ERVIDEIRA, PRIVATE SELECTION

DO ALENTEJO, TINTO, 2008

Granada médio e carmim. Madeira fresca e especiada, licor de frutos vermelhos e mentas, lácteo, terroso. Austero, elegante, longo, taniño activo de boa revelação na mesa.

- A 13,00%
- E Nelson Rolo
- P Ervideira

86

10

06



86

12
11
10



CORTES DE CIMA, HOMENAGEM A HANS CHRISTIAN ANDERSEN

IG ALENTEJANO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Bacon entre tostados intensos e especiaria. Pudim de frutos vermelhos e banana. Volume sucroso, auto-suficiente.

- A 14,00%
- E Hans Jorgensen
- P Cortes de Cima

DONA MARIA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Nota de alperce e pês-sego, tomateiro, fumado de tosta e terra, leve pastelaria doce. Amável, texturas vibrantes, de revelação à mesa.

- A 13,50%
- E Sandra Gonçalves
- P Júlio Bastos

86

11



212

86

12
08
07
06



DOLIUM, ESCOLHA, ANTÃO VAZ

DO ALENTEJO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Seivoso, mineral, casca e polpa citrica, ananás e especiaria negra. Cremoso, arqueado, frescura atrevida. Bom de mesa.

- A 14,50%
- E Paulo Laureano
- P Paulo Laureano Vinus

ESPORÃO, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Frutos silvestres vivos e em compota, madeira fresca e apimentada, nota de licores e pastelaria doce. Boca mastigável, arqueada, sucrosa, de boa presença na mesa.

- A 14,50%
- E David Baverstock
- P Esporão

86



213

86

11



FIGUEIRINHA, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Nota de madeira tostada, leve fruto seco, casca cítrica, nota tropical. Boca cremosa, refrescada, de bom desenho sucroso. Auto-suficiente.

- A 12,50%
- E Filipe Sevinate Pinto
- P Soc. Agrícola Monte Novo e Figueirinha

214

86



HERDADE DA FONTE COBERTA, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Infusões herbais e limonadas, casca de melão, botão de groselha, fruta tropical, leve pastelaria doce. Cremoso, agridoce, média dimensão para comida média e étnica.

- A 14,00%
- E José António Fonseca
- P Sociedade Agrícola da Fonte Coberta

HERDADE DOS GROUS, RESERVA

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha médio. Madeira abaunilhada, melão, fruta tropical, nota fresca de seiva e casca cítrica. Glicerinado, frescura vibrante, espirituoso, para comida volumosa.

- A 13,50%
- E Luís Duarte
- P Monte do Trevo

86

11

10

09

07



215

86



HERDADE FONTE PAREDES, GRANDE RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Torradas com manteiga, licor de ameixa, fruto vermelho em compota, especiaria presente. Sucroso, ainda por agregar, bom de mesa.

- A 14,00%
- E Manuel Patrício
- P Herdade Fonte Paredes

86



MARIA MORA, RESERVA

IG ALENTEJANO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Tinta da china, bergamota, bagos vermelhos, pinhal, madeira fresca. Sucroso, arqueado, mais longo do que largo. Taninos selectos ainda protagonistas. Persistente e gastronómico.

- A 14,00%
- E Carlos Lucas
- P Magnum Vinhos

216

86

12



ROSÉ DA PECEGUINA

IG ALENTEJANO, ROSE, 2011

Água de granada com tons de rosa. Frutos vermelhos vivos, boa mineralidade terrosa, nota de mato. Cremoso, frescura bem desenhada, arqueado, a pedir picoteio.

- A 14,00%
- E Luís Duarte
- P Herdade da Malhadinha Nova

MOUCHÃO

IG ALENTEJANO, TINTO, 2007

Granada médio. Leve nota vegetal, frutos vermelhos maduros, madeira fresca e tostada, especiaria. Sucroso, elegante, alongado, tanino de boa mesa.

- A 14,00%
- E Paulo Laureano
- P Vinhos da Cavaca Dourada

86

10

08

07



217

86

12

11

09



QUINTA DO QUETZAL, RESERVA

DO ALENTEJO, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira doce de leite, frutos vermelhos confitados, licores de esteva. Sucroso, com espírito, arqueado, de boa mesa.

- A 14,00%
- E Rui Reguinga e José Portela
- P Quinta do Quetzal

86

12

11



SCALA COELI

IG ALENTEJANO, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Seivoso, casca e polpa citrica, leve nota de tosta fresca e especiada. Elegante, arqueado, final agri-doce.

- A 14,30%
- E Pedro Baptista
- P Fundação Eugénio de Almeida

Consultores de Comunicação

[aquiabeira.com]

[facebook.com/aquiabeira]





ALGARVE

221

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.



91



HERDADE DOS PIMENTEIS, RESERVA

IG ALGARVE, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Mineral e fumado, ameixa e frutos silvestres, muito especiado, nota de cacau. Espacial, texturas ricas e firmes, conversadoras e muito gastronómicas.

- A 15,00%
- E Paulo Fonseca
- P Herdade dos Pimenteirs

224

90



MONTE DO ALÉM, PETIT VERDOT

IG ALGARVE, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Tostados de tinta da china, frutos silvestres, notas peitorais e especiadas, licor de matos estevados. Grande, cremoso, texturas firmes e longevas. Para a mesa dos melhores Michelin.

- A 14,00%
- E Parvis Nakhai
- P Vinciane Nieuwenhuys

HERDADE DOS PIMENTEIS, TOURIGA NACIONAL

IG ALGARVE, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Madeira encerada, licores de frutos vermelhos, canela e mato, fumado mineral. Elegante, aveludado, com boa guarda e melhor mesa.

- A 15,00%
- E Paulo Fonseca
- P Herdade dos Pimenteirs

87



225

HERDADE DOS PIMENTEIS

IG ALGARVE, BRANCO, 2011

Amarelo palha claro. Moscatel vivo com rosa e líchias, também fruta tropical e mineralidade. Acidez desenhada e atrevida, longo e vibrante, excelente para pratos aromatizados de peixe e marisco.

- A 13,00%
- E Paulo Fonseca
- P Herdade dos Pimenteirs

86



86



JOÃO CLARA

IG ALGARVE, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Apimentado, ameixa e frutos vermelhos confitados, madeira doce e especiada, guloso e simples. Boca média, texturas firmes, a pedir boa mesa.

- A 14,50%
- E Cláudia Favinha e António Maçanita
- P Essencial Passion

226

86



MONTE DO ALÉM

IG ALGARVE, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Bergamota, resina-dos, frutos vermelhos e ameixa, madeira doce e especiada. Elegante, longo, agri-doce, bom de mesa.

- A 14,00%
- E Parvis Nakhai
- P Vinciane Nieuwenhuys

ÍNDICE

ÍNDICE 24 MELHORES



96	2010	Quinta do Vale Meão	DO Douro	Tinto	74
95	2011	Muros de Melgaço, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	26
95	2010	Charme	DO Douro	Tinto	74
95	2009	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Tinto	75
95	2010	Quinta da Manoella, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto	75
95	2009	Quinta do Couquinho, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	76
95	2009	Dona Georgina	DO Dão	Tinto	116
94	2011	Quinta de Carapeços, Escolha	IG Minho	Branco	26
94	2011	Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	27
94	2008	Principal, Grande Reserva	DO Bairrada	Tinto	44
94	2010	Curriculum Vitae	DO Douro	Tinto	76
94	2009	La Rosa, Reserva	DO Douro	Tinto	77
94	2011	Quinta de Arcossó, Reserva	DO T. Montes	Branco	77
94	2011	Quinta de Porrais	DO Douro	Branco	78
94	2010	Quinta de S. José, Reserva	DO Douro	Tinto	78
94	2010	Quinta do Crasto, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	79
94	2010	Júlia Kemper, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	116
94	2010	Pape	DO Dão	Tinto	117
94	2010	Quinta do Cardo, Reserva, Touriga Nacional	DO B. Interior	Tinto	117
94	2011	Ribeiro Santo, Vinha da Neve	DO Dão	Branco	118
94	2011	Marquesa de Alorna, Reserva	DO do Tejo	Branco	142
94	2009	Cavalo Maluco	IG P. Setúbal	Tinto	154
94	2008	Periquita, Superyor	IG P. Setúbal	Tinto	154
94	2009	Poliphonia, Signature	IG Alentejano	Tinto	172

ÍNDICE CLASSIFICAÇÃO



93	2010	Quanta Terra, Grande Reserva	DO Douro	Branco	79
93	2008	Quinta da Gaivosa	DO Douro	Tinto	80
93	2009	Quinta da Leda	DO Douro	Tinto	80
93	2010	Quinta do Vallado, Reserva, Field Blend	DO Douro	Tinto	81
93	2011	Condessa de Santar	DO Dão	Branco	118
93	2009	Esporão, Private Selection	DO Alentejo	Tinto	172
93	2009	Herdade do Peso, Reserva	DO Alentejo	Tinto	173
93	2008	Quinta do Carmo, Reserva	IG Alentejano	Tinto	173
93	2009	Tapada do Chaves, Reserva	DO Alentejo	Tinto	174
92	2011	Aphros, Daphne	DO V. Verde	Branco	27
92	2011	Muros Antigos, Escolha, Loureiro	DO V. Verde	Branco	28
92	2010	Quinta de Soalheiro, Reserva, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	28
92	2010	Fonte de Nossa Senhora da Vandoma, Folies	IG B. Atlântico	Tinto	44
92	2010	Quinta dos Abibes, Sublime	DO Bairrada	Branco	45
92	2008	Quinta do Monte d'Oiro, Reserva	IG Lisboa	Tinto	56
92	2009	Duorum, Reserva, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto	81
92	2009	Meruge	DO Douro	Tinto	82
92	2009	Quinta do Infantado, Reserva	DO Douro	Tinto	82
92	2011	Redoma, Reserva	DO Douro	Branco	83
92	2010	Vértice, Grande Reserva	DO Douro	Branco	83
92	2009	Casa da Passarela, Reserva	DO Dão	Tinto	119
92	2009	Quinta da Fonte do Ouro, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	119
92	2009	Quinta de Lemos, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	120
92	2010	Tributo	IG Tejo	Tinto	142
92	2009	Cartuxa, Reserva	DO Alentejo	Tinto	174

92	2011	Conde d'Ervideira, Private Selection	DO Alentejo	Branco	175
92	2009	Cortes de Cima, Incógnito	IG Alentejano	Tinto	175
92	2008	Escultor	IG Alentejano	Tinto	176
92	2009	Herdade do Esporão, AB, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	176
92	2009	Marquês de Borba, Reserva	DO Alentejo	Tinto	177
91	2010	Quinta de Carapeços, Reserva	IG Minho	Branco	29
91	2009	Morgado de Sta.Catherina, Reserva, Arinto	DO Bucelas	Branco	56
91	2010	Pintas	DO Douro	Tinto	84
91	2010	Quinta da Fronteira, Reserva	DO Douro	Tinto	84
91	2008	Quinta do Noval, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	85
91	2010	Quinta do Passadouro, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	85
91	2011	Paço dos Cunhas de Santar, Vinha do Contador	DO Dão	Branco	120
91	2011	Primus da Pellada	DO Dão	Branco	121
91	2010	Quinta do Cardo, Grande Escolha	DO B. Interior	Tinto	121
91	2009	Quinta do Escudial, Reserva, Vinhas Velhas	DO Dão	Tinto	122
91	2011	Quinta do Serrado, Encruzado	DO Dão	Branco	122
91	2009	Quinta dos Termos, O Deslize de Virgílio Loureiro	DO B. Interior	Tinto	123
91	2008	Herdade do Portocarro, Touriga Franca	IG P. Setúbal	Tinto	155
91	2011	Herdade Grande, Verdelho	IG Alentejano	Branco	177
91	2008	Monte do Pintor, Reserva	IG Alentejano	Tinto	178
91	2011	Ravasqueira, Flavours, Viognier	IG Alentejano	Branco	178
91	2009	Reserva do Comendador	IG Alentejano	Tinto	179
91	2010	Herdade dos Pimentais, Reserva	IG Algarve	Tinto	224
90	2011	QM, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	29
90	2011	Quinta de Lourosa, Alvarinho & Arinto	IG Minho	Branco	30
90	2010	Principal, Reserva	DO Bairrada	Branco	45
90		Triunvirato nº2	Beiras	Tinto	46
90	2011	Dona Fátima, Jampal	IG Lisboa	Branco	57
90	2011	Quinta do Monte d'Oiro, Madrigal, Viognier	IG Lisboa	Branco	57
90	2010	Quinta do Pinto, Grande Escolha	IG Lisboa	Branco	58
90	2010	Batuta	DO Douro	Tinto	86

90	2010	Andreza, Reserva	DO Douro	Tinto	86
90	2009	Borges, Reserva	DO Douro	Branco	87
90	2011	Carvalhas	DO Douro	Branco	87
90	2010	Dona Berta, Vinha Centenária, Reserva	DO Douro	Branco	88
90	2011	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Branco	88
90	2011	Guru	DO Douro	Branco	89
90	2010	Meruge	DO Douro	Branco	89
90	2010	Muxagat, Os Xistos Altos	DO Douro	Branco	90
90	2010	Passadouro, Reserva	DO Douro	Tinto	90
90	2007	Prima Facie, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	91
90	2009	Quinta da Gaivosa, Vinha de Lordelo	DO Douro	Tinto	91
90	2011	Quinta da Pedra Alta	DO Douro	Branco	92
90	2009	Quinta de Arcossó, Superior, Bago a Bago	DO T. Montes	Tinto	92
90	2011	Quinta do Monte Travesso	DO Douro	Branco	93
90	2011	Vallegre, Reserva	DO Douro	Branco	93
90	2008	Your Calheiros Cruz, Reserva	DO Douro	Tinto	94
90	2009	Zom, Colecção	DO Douro	Tinto	94
90	2010	Borges, Colheita Tardia	DO Dão	Branco	123
90	2010	Quinta de Cabriz, Four C	DO Dão	Branco	124
90	2009	Quinta da Bica	DO Dão	Tinto	124
90	2010	Carrocel da Pellada	DO Dão	Tinto	125
90	2011	Quinta dos Carvalhais, Encruzado	DO Dão	Branco	125
90	2010	Quinta dos Currais, Reserva	DO B. Interior	Tinto	126
90	2009	Quinta dos Termos, Reserva, Talhão da Serra	DO B. Interior	Tinto	126
90	2010	Adega de Pegões, Alicante Bouschet	IG P. Setúbal	Tinto	155
90	2010	Casa Ermelinda Freitas, Cabernet Sauvignon	IG P. Setúbal	Tinto	156
90	2011	Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon	IG P. Setúbal	Branco	156
90	2010	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Franca	IG P. Setúbal	Tinto	157
90	2008	Palácio da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Tinto	157
90	2009	Canto Décimo, Reserva	IG Alentejano	Tinto	179
90	2008	Cortes de Cima, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto	180

90	2009	Dona Maria, Petit Verdot	IG Alentejano	Tinto	180
90	2008	Dona Maria, Reserva	IG Alentejano	Tinto	181
90	2011	Esporão, Private Selection	DO Alentejo	Branco	181
90	2008	Herdade da Fonte Coberta, Reserva	IG Alentejano	Tinto	182
90	2009	Herdade das Servas, Vinhas Velhas	IG Alentejano	Tinto	182
90	2010	Herdade do Esporão, Late Harvest (37,5 cl)	DO Alentejo	Branco	183
90	2009	Joaquim Cerejo, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	183
90	2010	Monte da Ravasqueira, Vinha das Romãs	IG Alentejano	Tinto	184
90	2008	Pai Chão	IG Alentejano	Tinto	184
90	2009	Monte do Além, Petit Verdot	IG Algarve	Tinto	224
89	2011	Pouco Comum, Alvarinho	IG Minho	Branco	30
89	2011	QG, Colheita Seleccionada, Avesso	DO V. Verde	Branco	31
89	2011	Quinta de Santa Maria, Arinto	DO V. Verde	Branco	31
89	2011	Tapada dos Monges, Azal	DO V. Verde	Branco	32
89	2011	Marquês de Marialva, Reserva, Arinto	DO Bairrada	Branco	46
89	2009	Chocapalha, Reserva	IG Lisboa	Tinto	58
89	2011	Pynga, Alvarinho	IG Lisboa	Branco	59
89	2010	Quinta das Cerejeiras, Reserva	DO Óbidos	Branco	59
89	2010	Quinta de Sant'ana, Pinot Noir	IG Lisboa	Tinto	60
89	2011	Andreza, Códaga do Larinho	DO Douro	Branco	95
89	2011	Ázeo	DO Douro	Branco	95
89	2008	Margens Antigas, Grande Escolha	DO Douro	Tinto	96
89	2009	Passagem, Reserva	DO Douro	Tinto	96
89	2009	Pombal do Vesúvio	DO Douro	Tinto	97
89	2009	Quinta da Rede, Reserva	DO Douro	Branco	97
89	2009	Quinta da Romaneira, Reserva	DO Douro	Tinto	98
89	2010	Quinta do Vale da Raposa, Sousão	DO Douro	Tinto	98
89	2010	Quinta do Vallado, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	99
89	2009	TN by Rui Reguinga	DO Dão	Tinto	127
89	2008	Vale do Armo, Reserva	IG Tejo	Tinto	143

89	2010	Adega de Pegões, Touriga Nacional	IG P.Setúbal	Tinto	158
89	2010	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Nacional	IG P. Setúbal	Tinto	158
89	2008	Hexagon	IG P. Setúbal	Tinto	159
89	2009	Xavier Santana, Reserva, Castelão	DO Palmela	Tinto	159
89	2009	Aragonez da Peceguina	IG Alentejano	Tinto	185
89	2011	Conde d'Ervideira, Reserva	DO Alentejo	Branco	185
89	2011	Dona Maria	IG Alentejano	Rose	186
89	2009	Herdade da Ajuda Nova, Premium	IG Alentejano	Tinto	186
89	2010	Herdade São Miguel, Private Collection	IG Alentejano	Tinto	187
89	2010	Herdade São Miguel, Reserva	IG Alentejano	Tinto	187
89	2010	Paulo Laureano, Selectio, Tinta Grossa	DO Alentejo	Tinto	188
89	2010	Pêra-Grave, Reserva	IG Alentejano	Tinto	188
89	2011	Quinta do Quetzal, Reserva	DO Alentejo	Branco	189
89	2010	Ravasqueira, Flavours, Nero d'Avola	IG Alentejano	Tinto	189
89	2010	Scala Coeli	IG Alentejano	Tinto	190
89	2008	T Quinta da Terrugem	DO Alentejo	Tinto	190
89	2011	Tapada do Chaves	DO Alentejo	Branco	191
89	2010	Tapada dos Coelhoos, Chardonnay	IG Alentejano	Branco	191
89	2010	Terra d'Alter, Alfrocheiro	IG Alentejano	Tinto	192
88	2011	Casa de Compostela	DO V. Verde	Branco	32
88	2011	Dona Paterna, Reserva, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	33
88	2011	Muros Antigos, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	33
88	2011	Quinta de Carapeços, Alvarinho	IG Minho	Branco	34
88	2011	Soalheiro, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	34
88	2011	Aveleda, Reserva da Família	DO Bairrada	Branco	47
88	2009	Kompassus, Private Collection	DO Bairrada	Tinto	47
88	2011	Quinta do Ortigão, Arinto & Bical	IG B. Atlântico	Branco	48
88	2009	Casa Santos Lima, Alicante Bouschet	IG Lisboa	Tinto	60
88	2009	Fonte das Moças	IG Lisboa	Tinto	61
88	2011	Quinta do Pinto, Sauvignon Blanc	IG Lisboa	Branco	61

88	2009	Vale da Mata, Reserva	IG Lisboa	Tinto	62
88	2011	Bons Ares	IG Duriense	Branco	99
88	2008	Elipse, Reserva	DO Douro	Tinto	100
88	2011	Pó de Poeira	IG Douro	Branco	100
88	2011	Quinta da Chinchorra, Reserva	DO Douro	Branco	101
88	2009	Quinta do Portal, Reserva	DO Douro	Tinto	101
88	2011	Quinta do Romeu, Reserva	DO Douro	Branco	102
88	2010	Quinta do Sobreiró de Cima, Syrah	IG T. Montes	Tinto	102
88	2009	Roseira	DO Douro	Tinto	103
88	2011	Santa Valha	DO T. Montes	Branco	103
88	2009	Zom	DO Douro	Tinto	104
88	2011	Adega de Penalva, Touriga Nacional & Aragonez	DO Dão	Rosé	127
88	2011	Cabriz, Encruzado	DO Dão	Branco	128
88	2011	Doispontocinco, Colheita Especial, Fonte Cal	DO B. Interior	Branco	128
88	2011	Julia Kemper	DO Dão	Branco	129
88	2010	Paço dos Cunhas de Santar, Nature	DO Dão	Tinto	129
88	2010	Quinta da Pellada, Jaen	DO Dão	Tinto	130
88	2007	Quinta dos Termos, Reserva, Vinhas Velhas	DO B. Interior	Tinto	130
88	2010	Vale de Esgueva, Touriga Nacional	DO B. Interior	Tinto	131
88	2010	Quinta da Alorna, Colheita Tardia	DO do Tejo	Branco	143
88	2011	Quinta da Lapa, Arinto	DO do Tejo	Branco	144
88	2010	Quinta do Côro, Reserva	IG Tejo	Tinto	144
88	2009	Quinta Lagoalva de Cima, Grande Escolha, Alfrocheiro	IG Tejo	Tinto	145
88	2011	Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon Blanc & Verdelho	IG P. Setúbal	Branco	160
88	2010	Casa Ermelinda Freitas, Syrah	IG P. Setúbal	Tinto	160
88	2011	Cova da Ursa, Chardonnay	IG P. Setúbal	Branco	161
88	2010	Damasceno, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto	161
88	2009	Parus	IG P. Setúbal	Tinto	162

88	2011	10 Gulden	IG Alentejano	Rose	192
88	2010	Cortes de Cima, Petit Verdot	IG Alentejano	Tinto	193
88	2007	Herdade da Ajuda Nova, Syrah & Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto	193
88	2010	Herdade da Pimenta, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	194
88	2009	Herdade do Esporão, S, Syrah	IG Alentejano	Tinto	194
88	2010	Herdade dos Grous, 23 Barricas, Touriga Nacional & Syrah	IG Alentejano	Tinto	195
88	2010	Herdade dos Grous, Moon Harvested	IG Alentejano	Tinto	195
88	2010	Herdade Fonte Paredes, Grande Reserva	IG Alentejano	Branco	196
88	2011	Régia Colheita, Reserva	DO Alentejo	Branco	196
88	2011	Reserva do Comendador	IG Alentejano	Branco	197
88	2009	Terra d'Alter, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	197
88	2011	Vale da Calada	IG Alentejano	Branco	198
88	2011	Vila Santa, Reserva	IG Alentejano	Branco	198
88	2010	Vinha de Saturno	IG Alentejano	Branco	199
88	2011	Vioignier da Peceguina	IG Alentejano	Branco	199
87	2011	Muros Antigos, Escolha	DO V. Verde	Branco	35
87	2011	Quinta da Lixa, Loureiro	DO V. Verde	Branco	35
87	2011	Quinta de Carapeços, Espadeiro	DO V. Verde	Rose	36
87	2011	Quinta de Simaens	DO V. Verde	Branco	36
87	2009	Casa da Agueira, Folies, Touriga Nacional	IG B. Atlântico	Tinto	48
87	2011	Kompassus, Reserva	DO Bairrada	Branco	49
87	2009	Quinta da Dôna	DO Bairrada	Tinto	49
87	2011	Volúpia	DO Bairrada	Branco	50
87	2011	Casa Santos Lima, Chardonnay	IG Lisboa	Branco	62
87	2009	Ex Aequo	IG Lisboa	Tinto	63
87	2011	Quinta de Sant'ana, Riesling	IG Lisboa	Branco	63
87	2010	Quinta do Pinto, Viognier & Chardonnay	IG Lisboa	Branco	64
87	2010	Casal Faria, Superior, Touriga Nacional	DO T. Montes	Tinto	104

87	2009	Cláudia's	DO Douro	Tinto	105
87	2010	Quinta da Pedra Alta	DO Douro	Tinto	105
87	2009	Altano, Quinta do Ataíde, Reserva	DO Douro	Tinto	106
87	2011	Quinta do Vallado, Reserva	DO Douro	Branco	106
87	2008	Valle Pradinhos	IG T. Montes	Tinto	107
87	2011	Van Zellers	DO Douro	Branco	107
87	2008	Adega da Covilhã, Colheita do Sócio, Garrafeira	DO B. Interior	Tinto	131
87	2011	Casa da Passarela, Encruzado	DO Dão	Branco	132
87	2010	Quinta do Casal Monteiro, Grande Escolha	DO do Tejo	Tinto	145
87	2011	Encosta do Sobral, Reserva	IG Tejo	Branco	146
87	2009	Forma de Arte, Reserva	IG Tejo	Tinto	146
87	2010	Vinha Magna	IG Tejo	Tinto	147
87	2011	Quinta da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Branco	162
87	2011	Terras do Pó, Castas, Chardonnay & Viognier	IG P. Setúbal	Branco	163
87	2010	Alento, Reserva	IG Alentejano	Tinto	200
87	2010	Athayde, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	200
87	2009	Bom Juiz, Reserva	DO Alentejo	Tinto	201
87	2010	Casa de Santa Vitória, Reserva	IG Alentejano	Branco	201
87	2009	Cortes de Cima, Reserva	IG Alentejano	Tinto	202
87	2009	Dolium, Reserva	DO Alentejo	Tinto	202
87	2011	Esporão, Reserva	DO Alentejo	Branco	203
87	2010	Herdade da Farizoa, Reserva	IG Alentejano	Tinto	203
87	2011	Herdade das Servas	IG Alentejano	Branco	204
87	2011	Herdade do Rocim	IG Alentejano	Branco	204
87	2009	Herdade Grande, 15 Vindimas	IG Alentejano	Tinto	205
87	2009	Herdade Paço do Conde, Reserva	IG Alentejano	Tinto	205
87	2010	JCM	IG Alentejano	Branco	206
87	2008	Menino António, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	206
87	2008	Monsaraz, Premium	DO Alentejo	Tinto	207
87	2011	Olho de Mocho	IG Alentejano	Rose	207

87	2011	Poliphonia, Reserva	IG Alentejano	Branco	208
87	2009	Ponte das Canas	IG Alentejano	Tinto	208
87	2011	Rovisco Garcia	IG Alentejano	Branco	209
87	2009	Tinto da Talha, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	209
87	2010	Herdade dos Pimentais, Touriga Nacional	IG Algarve	Tinto	225
86	2011	QG, Colheita Seleccionada, Espadeiro	DO V. Verde	Rose	37
86	2011	QG, Colheita Seleccionada, Padeiro	DO V. Verde	Rose	37
86	2011	Quinta do Cruzeiro, Escolha, Seleção da Enóloga	DO V. Verde	Branco	38
86	2011	Tapada dos Monges, Vinhão	DO V. Verde	Tinto	38
86	2011	Vinha Antiga, Escolha, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	39
86	2011	Grand'Arte, Arinto	IG Lisboa	Branco	64
86	2009	Quinta das Setencostas	DO Alenquer	Tinto	65
86	2009	Quinta de S. Sebastião, Reserva	IG Lisboa	Tinto	65
86	2011	Quinta de Sant'ana, Verdelho	IG Lisboa	Branco	66
86	2009	Abastado, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	108
86	2010	Cottas	DO Douro	Tinto	108
86	2011	Dona Matilde	DO Douro	Branco	109
86	2010	Quinta do Romeu, Reserva	DO Douro	Tinto	109
86	2011	Xaino	DO Douro	Branco	110
86	2010	Xaino, Reserva	DO Douro	Tinto	110
86	2009	Quinta da Garrida	DO Dão	Tinto	132
86	2011	Quinta do Cardo, Sória	DO B. Interior	Branco	133
86	2009	Ribeiro Santo, Reserva	DO Dão	Tinto	133
86	2009	Solo, Reserva, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	134
86	2011	Bridão, Colheita Tardia	DO do Tejo	Branco	147
86	2010	Cardeal Dom Guilherme, Clássico, Reserva	DO do Tejo	Tinto	148
86	2010	Encosta do Sobral, Reserva	IG Tejo	Tinto	148
86	2010	Quinta S.João Batista, Reserva, Cabernet Sauvignon & Touriga Nacional	DO do Tejo	Tinto	149
86	2011	Vila Jardim, Reserva	IG Tejo	Branco	149

86	2011	Adega de Pegões, Aragonez	IG P. Setúbal	Tinto	163
86	2011	Adega de Pegões, Verdelho	IG P. Setúbal	Branco	164
86	2010	Casa Ermelinda Freitas, Trincadeira	IG P. Setúbal	Tinto	164
86	2009	Quinta da Mimosa	DO Palmela	Tinto	165
86	2009	Rovisco Pais, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto	165
86	2009	Terras do Pó, Castas, Syrah & Petit Verdot	IG P. Setúbal	Tinto	166
86	2011	Adega de Borba, Reserva	DO Alentejo	Branco	210
86	2011	Cardeira, Antão Vaz & Arinto	DO Alentejo	Branco	210
86	2009	Comenda Grande, Syrah	IG Alentejano	Tinto	211
86	2008	Conde d'Ervideira, Private Selection	DO Alentejo	Tinto	211
86	2010	Cortes de Cima, Homenagem a Hans Christian Andersen	IG Alentejano	Tinto	212
86	2011	Dolium, Escolha, Antão Vaz	DO Alentejo	Branco	212
86	2011	Dona Maria	IG Alentejano	Branco	213
86	2010	Esporão, Reserva	DO Alentejo	Tinto	213
86	2011	Figueirinha, Reserva	IG Alentejano	Branco	214
86	2011	Herdade da Fonte Coberta, Reserva	IG Alentejano	Branco	214
86	2011	Herdade dos Grous, Reserva	IG Alentejano	Branco	215
86	2009	Herdade Fonte Paredes, Grande Reserva	IG Alentejano	Tinto	215
86	2009	Maria Mora, Reserva	IG Alentejano	Tinto	216
86	2011	Rosé da Peceguina	IG Alentejano	Rose	216
86	2007	Mouchão	IG Alentejano	Tinto	217
86	2009	Quinta do Quetzal, Reserva	DO Alentejo	Tinto	217
86	2011	Scala Coeli	IG Alentejano	Branco	218
86	2011	Herdade dos Pimentais	IG Algarve	Branco	225
86	2010	João Clara	IG Algarve	Tinto	226
86	2009	Monte do Além	IG Algarve	Tinto	226

ÀS PORTAS DO GUIA

2011	.com	IG Alentejano	Branco
2011	Adega Coop.Ponte da Barca, Grande Escolha, Loureiro	DO V. Verde	Branco
2011	Adega de Borba	DO Alentejo	Rosé
2009	Adega de Borba, Reserva	DO Alentejo	Tinto
2009	Adega de Pegões, Colheita Seleccionada	IG P.Setúbal	Tinto
2011	Adega de Pegões, Colheita Seleccionada	IG P.Setúbal	Branco
2010	Adega de Vila Real, Grande Reserva	DO Douro	Branco
2011	Adega de Vila Real, Reserva	DO Douro	Branco
2010	Adega S. Miguel Descobridores, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2010	Alfaraz, Reserva	IG Alentejano	Branco
2009	Alfaraz, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2007	Almeida Garrett, Reserva	DO B. Interior	Tinto
2009	Almeida Garrett, Touriga Nacional	DO B. Interior	Tinto
2009	Alvor, Reserva	IG Algarve	Tinto
2011	António Futuro	DO V. Verde	Branco
2009	Aphros, Silenus	DO V. Verde	Tinto
2011	Aphros, Tem	DO V. Verde	Branco
2007	Azamora, Selected Vines	IG Alentejano	Tinto
2011	Barranco Longo	IG Algarve	Rosé
2011	Beyra, Quartz	DO B. Interior	Branco
2009	Borges, Reserva	DO Douro	Tinto
2011	Branco de Talha	IG Alentejano	Branco
2010	Calheiros Cruz	DO Douro	Tinto
2009	Callabriga	DO Douro	Tinto
2010	Cansalobos, Colheita Selecionada	IG Transmontano	Tinto
2009	Canto Décimo	IG Alentejano	Tinto
2010	Capote Velho, Reserva	IG Lisboa	Tinto

2011	Cardal	IG Tejo	Branco
2010	Cartuxa, Colheita	DO Alentejo	Tinto
2008	Casa da Passarela, Colheita Selecionada	DO Dão	Tinto
2011	Casa de Compostela, Alvarinho	IG Minho	Branco
2009	Casa de Santa Vitoria, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto
2011	Casa de Santar	DO Dão	Branco
2011	Casa Santos Lima, Fernão Pires	IG Lisboa	Branco
2011	Casa Santos Lima, Sauvignon Blanc	IG Lisboa	Branco
2011	Casa Santos Lima, Viosinho	IG Lisboa	Branco
2011	Casal Sta. Maria Sauvignon Blanc	IG Lisboa	Branco
2011	Castello d'Alba, Reserva	DO Douro	Branco
2010	Castelo do Sulco, Reserva	IG Lisboa	Tinto
2011	Casual	IG Tejo	Branco
2009	Caves de Pegões, Castelão & Syrah	IG P. Setúbal	Tinto
2011	Chaminé	IG Alentejano	Branco
2010	Conde de Vimioso, Colheita Selecionada	IG Tejo	Tinto
2010	Conde Julião	DO B. Interior	Branco
2010	Cunha Martins	DO Dão	Tinto
2008	Cunha Martins, Reserva	DO Dão	Tinto
2010	D. Manuel I	DO B. Interior	Tinto
2009	Dona Maria, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto
2011	Duas Quintas	DO Douro	Branco
2010	Duorum, Colheita	DO Douro	Tinto
2011	Duque de Viseu	DO Dão	Branco
2008	Duvalley, Grande Reserva	DO Douro	Tinto
2009	Elipse, Classic	DO Douro	Tinto
2009	Encostas do Gavião	DO Douro	Tinto
2010	Encostas do Trogão	IG Transmontano	Tinto
2007	Escada	DO Douro	Tinto
2011	Estreia	DO V. Verde	Branco

2010	Fonte do Gonçalves 100% Tinta Roriz	DOC Dão	Tinto
2008	Fontes Velhas, Reserva, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto
2011	Frei Gigante	IG Açores	Branco
2011	Frei João	DO Bairrada	Rosé
2009	Grand'arte Alicante Bouschet	IG Lisboa	Tinto
2011	Grand'arte Alvarinho	IG Lisboa	Branco
2011	Grilos	DO Dão	Branco
2009	Herdade da Calada, Touriga Nacional + Syrah	IG Alentejano	Tinto
2008	Herdade da Comporta	IG P. Setúbal	Tinto
2009	Herdade da Figueirinha, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2011	Herdade do Esporão Duas Castas Semillon Viosinho	IG Alentejano	Branco
2010	Herdade do Esporão, 4 Castas	IG Alentejano	Tinto
2010	Herdade Grande	IG Alentejano	Tinto
2008	Jorge Pinto Leal, Reserva Pessoal	DO Douro	Tinto
2011	JP	IG P. Setúbal	Rosé
2009	Ladeira da Santa, Reserva	DO Dão	Tinto
2009	Lapa dos Gaivões	IG Alentejano	Tinto
2011	Lisa	IG P. Setúbal	Branco
2008	Lobo Mau, Reserva, Castelão & Touriga Nacional	DOC Palmela	Tinto
2010	Lobo, Selecção, Cabernet Sauvignon & Touriga Nacional	IG P. Setúbal	Tinto
2011	Loios	IG Alentejano	Branco
2011	Lua Cheia em Vinhas Velhas	DO Douro	Branco
2010	Magna Carta, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2009	Malo Platinum, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto
2011	Malotojo	IG P. Setúbal	Branco
2011	Marquês de Borba	DO Alentejo	Branco
2011	Marquês de Marialva, Colheita Seleccionada	DO Bairrada	Branco
2009	Metrónomo, Baga & Jaén	DO Bairrada	Tinto
2009	Miramontanha	DO T. Montes	Tinto
2010	Monte Baixo, Reserva	IG Alentejano	Tinto

2010	Monte da Peceguina	IG Alentejano	Tinto
2011	Monte da Peceguina	IG Alentejano	Branco
2011	Monte Velho	IG Alentejano	Branco
2011	Muros Antigos, Escolha	DO V. Verde	Branco
2009	Museu Coa	DO Douro	Tinto
2010	Mux	DO Douro	Tinto
2011	Olho de Mocho, Reserva	IG Alentejano	Branco
2010	Ortigão	IG B. Atlântico	Tinto
2010	Pêra-Grave	IG Alentejano	Tinto
2011	Porrais	DO Douro	Branco
2008	Portas de Lisboa Reserva	IG Lisboa	Tinto
2010	Post Scriptum de Chryseia	DOC Douro	Tinto
2008	Primavera, Special Selection	DO Bairrada	Tinto
2010	Pynga, Selection	IG Lisboa	Branco
2009	Quinta (VA) da Vista Alegre	DO Douro	Tinto
2009	Quinta da Amoreira, Colheita Seleccionada	DO do Tejo	Tinto
2010	Quinta da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Tinto
2011	Quinta da Bica	DO Dão	Rosé
2011	Quinta da Chocapalha, Chardonnay	IG Lisboa	Branco
2009	Quinta da Costa das Aguaneiras	DO Douro	Tinto
2010	Quinta da Fonte do Ouro Reserva	DOC Dão	Tinto
2011	Quinta da Lixa	DO V. Verde	Branco
2007	Quinta da Pedra Alta, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto
2010	Quinta da Pedra, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
2010	Quinta da Pellada	DOC Dão	Tinto
2009	Quinta da Romaneira	DO Douro	Tinto
2009	Quinta das Corriças	IG Transmontano	Tinto
2011	Quinta de Arcossó	DO T. Montes	Branco
2011	Quinta de Azevedo	DO V. Verde	Branco
2009	Quinta de Fafide, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto

2011	Quinta de La Rosa	DOC Douro	Branco
2011	Quinta de La Rosa	DO Douro	Branco
2007	Quinta de Pinhanços, Reserva	DO Dão	Tinto
2009	Quinta de Saes	DO Dão	Tinto
2010	Quinta de Sant'ana	Regional Lisboa	Tinto
2010	Quinta do Cachão	DO Douro	Tinto
2011	Quinta do Carmo	IG Alentejano	Branco
2009	Quinta do Cerrado, Colheita Seleccionada	DO Dão	Tinto
2011	Quinta do Cerrado, Encruzado	DO Dão	Branco
2010	Quinta do Crasto, Reserva, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto
2011	Quinta do Encontro	DO Bairrada	Branco
2011	Quinta do Escairo, Cabernet Sauvignon	IG Transmontano	Tinto
2011	Quinta do Escairo, Syrah	IG Transmontano	Tinto
2008	Quinta do Escudial	DO Dão	Tinto
2009	Quinta do Monte Alegre, Colheita Seleccionada	DO Palmela	Tinto
2011	Quinta do Penedo	DO Dão	Branco
2010	Quinta do Pinto Merlot & Syrah	IG Lisboa	Tinto
2009	Quinta do Valdoeiro	DO Bairrada	Tinto
2011	Quinta do Valdoeiro	DO Bairrada	Branco
2010	Quinta dos Currais, Colheita Seleccionada	DO B. Interior	Branco
2010	Quinta dos Currais, Síría	DO B. Interior	Branco
2011	Quinta dos Termos, Reserva, Fonte Cal	DO B. Interior	Branco
2009	Quinta S. João Batista, Reserva, Syrah	IG Tejo	Tinto
2011	Quinta Seara D'Ordens, Reserva	DO Douro	Branco
2007	Quintas dos Termos, Reserva, Touriga Nacional	DO B. Interior	Tinto
2010	Rapariga da Quinta, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2010	Redoma	DO Douro	Tinto
2010	Rovisco Garcia, Reserva	IG Alentejano	Tinto
	Santa Valha	DO T. Montes	Tinto
2011	São Miguel, Colheita Seleccionada	IG Alentejano	Branco

2010	Senhor Doutor d'Evoramonte	IG Alentejano	Tinto
2011	Senses, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto
2011	Somontes	DO Dão	Branco
2011	Sóttal, Leve	IG Lisboa	Branco Leve
2009	Tapada do Barão, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2007	Terra do Zambujeiro	IG Alentejano	Tinto
2011	Terras de Lava	IG Açores	Branco
2011	Três Bagos	DO Douro	Branco
2011	Três Bagos, Sauvignon blanc	IG Duriense	Branco
2007	Trovisco, Reserva	IG Transmontano	Tinto
2010	Vale do Rico Homem	IG Alentejano	Tinto
2011	Vida Nova, Syrah & Aragonez	IG Algarve	Rosé
2010	Vila Ruiva, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2010	Vinha de Casal de Loivos	DO Douro	Tinto
2011	Vinha d'Ervideira	DO Alentejo	Branco
2011	Vinha d'Ervideira	DO Alentejo	Rosé
2007	Zambujeiro	IG Alentejano	Tinto
2008	Zom, Reserva	DO Douro	Tinto

ÍNDICE REMISSIVO

MINHO E VINHO VERDE

92	2011	Aphros, Daphne	DO V. Verde	Branco	27
88	2011	Casa de Compostela	DO V. Verde	Branco	32
88	2011	Dona Paterna, Reserva, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	33
88	2011	Muros Antigos, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	33
87	2011	Muros Antigos, Escolha	DO V. Verde	Branco	35
92	2011	Muros Antigos, Escolha, Loureiro	DO V. Verde	Branco	28
95	2011	Muros de Melgaço, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	26
89	2011	Pouco Comum, Alvarinho	IG Minho	Branco	30
89	2011	QG, Colheita Seleccionada, Avesso	DO V. Verde	Branco	31
86	2011	QG, Colheita Seleccionada, Espadeiro	DO V. Verde	Rose	37
86	2011	QG, Colheita Seleccionada, Padeiro	DO V. Verde	Rose	37
90	2011	QM, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	29
87	2011	Quinta da Lixa, Loureiro	DO V. Verde	Branco	35
88	2011	Quinta de Carapeços, Alvarinho	IG Minho	Branco	34
94	2011	Quinta de Carapeços, Escolha	IG Minho	Branco	26
87	2011	Quinta de Carapeços, Espadeiro	DO V. Verde	Rose	36
91	2010	Quinta de Carapeços, Reserva	IG Minho	Branco	29
90	2011	Quinta de Lourosa, Alvarinho & Arinto	IG Minho	Branco	30
89	2011	Quinta de Santa Maria, Arinto	DO V. Verde	Branco	31
87	2011	Quinta de Simaens	DO V. Verde	Branco	36
92	2010	Quinta de Soalheiro, Reserva, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	28
86	2011	Quinta do Cruzeiro, Escolha, Seleção da Enóloga	DO V. Verde	Branco	38
88	2011	Soalheiro, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	34
94	2011	Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	27
89	2011	Tapada dos Monges, Azal	DO V. Verde	Branco	32
86	2011	Tapada dos Monges, Vinhão	DO V. Verde	Tinto	38

86	2011	Vinha Antiga, Escolha, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	39
----	------	----------------------------------	-------------	--------	----

BEIRA ATLÂNTICO E BAIRRADA

88	2011	Aveleda, Reserva da Família	DO Bairrada	Branco	47
87	2009	Casa da Agueira, Folies, Touriga Nacional	IG B. Atlântico	Tinto	48
92	2010	Fonte de Nossa Senhora da Vandoma, Folies	IG B. Atlântico	Tinto	44
88	2009	Kompassus, Private Collection	DO Bairrada	Tinto	47
87	2011	Kompassus, Reserva	DO Bairrada	Branco	49
89	2011	Marquês de Marialva, Reserva, Arinto	DO Bairrada	Branco	46
94	2008	Principal, Grande Reserva	DO Bairrada	Tinto	44
90	2010	Principal, Reserva	DO Bairrada	Branco	45
87	2009	Quinta da Dôna	DO Bairrada	Tinto	49
88	2011	Quinta do Ortigão, Arinto & Bical	IG B. Atlântico	Branco	48
92	2010	Quinta dos Abibes, Sublime	DO Bairrada	Branco	45
90		Triunvirato nº2		Tinto	46
87	2011	Volúpia	DO Bairrada	Branco	50

LISBOA

88	2009	Casa Santos Lima, Alicante Bouschet	IG Lisboa	Tinto	60
87	2011	Casa Santos Lima, Chardonnay	IG Lisboa	Branco	62
89	2009	Chocapalha, Reserva	IG Lisboa	Tinto	58
90	2011	Dona Fátima, Jampal	IG Lisboa	Branco	57
87	2009	Ex Aequo	IG Lisboa	Tinto	63
88	2009	Fonte das Moças	IG Lisboa	Tinto	61
86	2011	Grand'Arte, Arinto	IG Lisboa	Branco	64
91	2009	Morgado de Sta.Catherina, Reserva, Arinto	DO Bucelas	Branco	56
89	2011	Pynga, Alvarinho	IG Lisboa	Branco	59
89	2010	Quinta das Cerejeiras, Reserva	DO Óbidos	Branco	59
86	2009	Quinta das Setencostas	DO Alenquer	Tinto	65
86	2009	Quinta de S. Sebastião, Reserva	IG Lisboa	Tinto	65
89	2010	Quinta de Sant'ana, Pinot Noir	IG Lisboa	Tinto	60
87	2011	Quinta de Sant'ana, Riesling	IG Lisboa	Branco	63

86	2011	Quinta de Sant'ana, Verdelho	IG Lisboa	Branco	66
90	2011	Quinta do Monte d'Oiro, Madrigal, Viognier	IG Lisboa	Branco	57
92	2008	Quinta do Monte d'Oiro, Reserva	IG Lisboa	Tinto	56
90	2010	Quinta do Pinto, Grande Escolha	IG Lisboa	Branco	58
88	2011	Quinta do Pinto, Sauvignon Blanc	IG Lisboa	Branco	61
87	2010	Quinta do Pinto, Viognier & Chardonnay	IG Lisboa	Branco	64
88	2009	Vale da Mata, Reserva	IG Lisboa	Tinto	62

DOURO E TRÁS-OS-MONTES

90	2010	Batuta	DO Douro	Tinto	86
86	2009	Abastado, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	108
87	2009	Altano, Quinta do Ataíde, Reserva	DO Douro	Tinto	106
89	2011	Andreza, Códaga do Larinho	DO Douro	Branco	95
90	2010	Andreza, Reserva	DO Douro	Tinto	86
89	2011	Ázeo	DO Douro	Branco	95
88	2011	Bons Ares	IG Duriense	Branco	99
90	2009	Borges, Reserva	DO Douro	Branco	87
90	2011	Carvalhas	DO Douro	Branco	87
87	2010	Casal Faria, Superior, Touriga Nacional	DO T. Montes	Tinto	104
95	2010	Charme	DO Douro	Tinto	74
87	2009	Cláudia's	DO Douro	Tinto	105
86	2010	Cottas	DO Douro	Tinto	108
94	2010	Curriculum Vitae	DO Douro	Tinto	76
90	2010	Dona Berta, Vinha Centenária, Reserva	DO Douro	Branco	88
86	2011	Dona Matilde	DO Douro	Branco	109
95	2009	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Tinto	75
90	2011	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Branco	88
92	2009	Duorum, Reserva, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto	81
88	2008	Elipse, Reserva	DO Douro	Tinto	100
90	2011	Guru	DO Douro	Branco	89
94	2009	La Rosa, Reserva	DO Douro	Tinto	77

89	2008	Margens Antigas, Grande Escolha	DO Douro	Tinto	96
92	2009	Meruge	DO Douro	Tinto	82
90	2010	Meruge	DO Douro	Branco	89
90	2010	Muxagat, Os Xistos Altos	DO Douro	Branco	90
90	2010	Passadouro, Reserva	DO Douro	Tinto	90
89	2009	Passagem, Reserva	DO Douro	Tinto	96
91	2010	Pintas	DO Douro	Tinto	84
88	2011	Pó de Poeira	IG Douro	Branco	100
89	2009	Pombal do Vesúvio	DO Douro	Tinto	97
90	2007	Prima Facie, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	91
93	2010	Quanta Terra, Grande Reserva	DO Douro	Branco	79
88	2011	Quinta da Chinchorra, Reserva	DO Douro	Branco	101
91	2010	Quinta da Fronteira, Reserva	DO Douro	Tinto	84
93	2008	Quinta da Gaivosa	DO Douro	Tinto	80
90	2009	Quinta da Gaivosa, Vinha de Lordelo	DO Douro	Tinto	91
93	2009	Quinta da Leda	DO Douro	Tinto	80
95	2010	Quinta da Manoella, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto	75
90	2011	Quinta da Pedra Alta	DO Douro	Branco	92
87	2010	Quinta da Pedra Alta	DO Douro	Tinto	105
89	2009	Quinta da Rede, Reserva	DO Douro	Branco	97
89	2009	Quinta da Romaneira, Reserva	DO Douro	Tinto	98
94	2011	Quinta de Arcossó, Reserva	DO T. Montes	Branco	77
90	2009	Quinta de Arcossó, Superior, Bago a Bago	DO T. Montes	Tinto	92
94	2011	Quinta de Porrais	DO Douro	Branco	78
94	2010	Quinta de S. José, Reserva	DO Douro	Tinto	78
95	2009	Quinta do Couquinho, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	76
94	2010	Quinta do Crasto, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	79
92	2009	Quinta do Infantado, Reserva	DO Douro	Tinto	82
90	2011	Quinta do Monte Travesso	DO Douro	Branco	93
91	2008	Quinta do Noval, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	85

91	2010	Quinta do Passadouro, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	85
88	2009	Quinta do Portal, Reserva	DO Douro	Tinto	101
88	2011	Quinta do Romeu, Reserva	DO Douro	Branco	102
86	2010	Quinta do Romeu, Reserva	DO Douro	Tinto	109
88	2010	Quinta do Sobreiró de Cima, Syrah	IG T. Montes	Tinto	102
89	2010	Quinta do Vale da Raposa, Sousão	DO Douro	Tinto	98
96	2010	Quinta do Vale Meão	DO Douro	Tinto	74
87	2011	Quinta do Vallado, Reserva	DO Douro	Branco	106
93	2010	Quinta do Vallado, Reserva, Field Blend	DO Douro	Tinto	81
89	2010	Quinta do Vallado, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	99
92	2011	Redoma, Reserva	DO Douro	Branco	83
88	2009	Roseira	DO Douro	Tinto	103
88	2011	Santa Valha	DO T. Montes	Branco	103
87	2008	Valle Pradinhos	IG T. Montes	Tinto	107
90	2011	Vallegre, Reserva	DO Douro	Branco	93
87	2011	Van Zellers	DO Douro	Branco	107
92	2010	Vértice, Grande Reserva	DO Douro	Branco	83
86	2011	Xaino	DO Douro	Branco	110
86	2010	Xaino, Reserva	DO Douro	Tinto	110
90	2008	Your Calheiros Cruz, Reserva	DO Douro	Tinto	94
88	2009	Zom	DO Douro	Tinto	104
90	2009	Zom, Colecção	DO Douro	Tinto	94

DÃO E BEIRA INTERIOR

87	2008	Adega da Covilhã, Colheita do Sócio, Garrafeira	DO B. Interior	Tinto	131
88	2011	Adega de Penalva, Touriga Nacional & Aragonez	DO Dão	Rosé	127
90	2010	Borges, Colheita Tardia	DO Dão	Branco	123
88	2011	Cabriz, Encruzado	DO Dão	Branco	128
90	2010	Carrocel da Pellada	DO Dão	Tinto	125
87	2011	Casa da Passarela, Encruzado	DO Dão	Branco	132
92	2009	Casa da Passarela, Reserva	DO Dão	Tinto	119

93	2011	Condessa de Santar	DO Dão	Branco	118
88	2011	Doispontocinco, Colheita Especial, Fonte Cal	DO B. Interior	Branco	128
95	2009	Dona Georgina	DO Dão	Tinto	116
88	2011	Julia Kemper	DO Dão	Branco	129
94	2010	Júlia Kemper, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	116
88	2010	Paço dos Cunhas de Santar, Nature	DO Dão	Tinto	129
91	2011	Paço dos Cunhas de Santar, Vinha do Contador	DO Dão	Branco	120
94	2010	Pape	DO Dão	Tinto	117
91	2011	Primus da Pellada	DO Dão	Branco	121
90	2009	Quinta da Bica	DO Dão	Tinto	124
92	2009	Quinta da Fonte do Ouro, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	119
86	2009	Quinta da Garrida	DO Dão	Tinto	132
88	2010	Quinta da Pellada, Jaen	DO Dão	Tinto	130
90	2010	Quinta de Cabriz, Four C	DO Dão	Branco	124
92	2009	Quinta de Lemos, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	120
91	2010	Quinta do Cardo, Grande Escolha	DO B. Interior	Tinto	121
94	2010	Quinta do Cardo, Reserva, Touriga Nacional	DO B. Interior	Tinto	117
86	2011	Quinta do Cardo, Síria	DO B. Interior	Branco	133
91	2009	Quinta do Escudial, Reserva, Vinhas Velhas	DO Dão	Tinto	122
91	2011	Quinta do Serrado, Encruzado	DO Dão	Branco	122
90	2011	Quinta dos Carvalhais, Encruzado	DO Dão	Branco	125
90	2010	Quinta dos Currais, Reserva	DO B. Interior	Tinto	126
91	2009	Quinta dos Termos, O Deslize de Virgílio Loureiro	DO B. Interior	Tinto	123
90	2009	Quinta dos Termos, Reserva, Talhão da Serra	DO B. Interior	Tinto	126
88	2007	Quinta dos Termos, Reserva, Vinhas Velhas	DO B. Interior	Tinto	130
86	2009	Ribeiro Santo, Reserva	DO Dão	Tinto	133
94	2011	Ribeiro Santo, Vinha da Neve	DO Dão	Branco	118
86	2009	Solo, Reserva, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	134
89	2009	TN by Rui Reguinga	DO Dão	Tinto	127
88	2010	Vale de Esgueva, Touriga Nacional	DO B. Interior	Tinto	131

TEJO

86	2011	Bridão, Colheita Tardia	DO do Tejo	Branco	147
86	2010	Cardeal Dom Guilherme, Clássico, Reserva	DO do Tejo	Tinto	148
87	2011	Encosta do Sobral, Reserva	IG Tejo	Branco	146
86	2010	Encosta do Sobral, Reserva	IG Tejo	Tinto	148
87	2009	Forma de Arte, Reserva	IG Tejo	Tinto	146
94	2011	Marquesa de Alorna, Reserva	DO do Tejo	Branco	142
88	2010	Quinta da Alorna, Colheita Tardia	DO do Tejo	Branco	143
88	2011	Quinta da Lapa, Arinto	DO do Tejo	Branco	144
87	2010	Quinta do Casal Monteiro, Grande Escolha	DO do Tejo	Tinto	145
88	2010	Quinta do Côro, Reserva	IG Tejo	Tinto	144
88	2009	Quinta Lagoalva de Cima, Grande Escolha, Alfrocheiro	IG Tejo	Tinto	145
86	2010	Quinta S.João Batista, Reserva, Cabernet Sauvignon & Touriga Nacional	DO do Tejo	Tinto	149
92	2010	Tributo	IG Tejo	Tinto	142
89	2008	Vale do Armo, Reserva	IG Tejo	Tinto	143
86	2011	Vila Jardim, Reserva	IG Tejo	Branco	149
87	2010	Vinha Magna	IG Tejo	Tinto	147

PENÍNSULA DE SETÚBAL E PALMELA

90	2010	Adega de Pegões, Alicante Bouschet	IG P. Setúbal	Tinto	155
86	2011	Adega de Pegões, Aragonez	IG P. Setúbal	Tinto	163
89	2010	Adega de Pegões, Touriga Nacional	IG P. Setúbal	Tinto	158
86	2011	Adega de Pegões, Verdelho	IG P. Setúbal	Branco	164
90	2010	Casa Ermelinda Freitas, Cabernet Sauvignon	IG P. Setúbal	Tinto	156
90	2011	Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon	IG P. Setúbal	Branco	156
88	2011	Casa Ermelinda Freitas, Sauvignon Blanc & Verdelho	IG P. Setúbal	Branco	160
88	2010	Casa Ermelinda Freitas, Syrah	IG P. Setúbal	Tinto	160
90	2010	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Franca	IG P. Setúbal	Tinto	157

89	2010	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Nacional	IG P. Setúbal	Tinto	158
86	2010	Casa Ermelinda Freitas, Trincadeira	IG P. Setúbal	Tinto	164
94	2009	Cavalo Maluco	IG P. Setúbal	Tinto	154
88	2011	Cova da Ursa, Chardonnay	IG P. Setúbal	Branco	161
88	2010	Damasceno, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto	161
91	2008	Herdade do Portocarro, Touriga Franca	IG P. Setúbal	Tinto	155
89	2008	Hexagon	IG P. Setúbal	Tinto	159
90	2008	Palácio da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Tinto	157
88	2009	Parus	IG P. Setúbal	Tinto	162
94	2008	Periquita, Superyor	IG P. Setúbal	Tinto	154
87	2011	Quinta da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Branco	162
86	2009	Quinta da Mimosa	DO Palmela	Tinto	165
86	2009	Rovisco Pais, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto	165
87	2011	Terras do Pó, Castas, Chardonnay & Viognier	IG P. Setúbal	Branco	163
86	2009	Terras do Pó, Castas, Syrah & Petit Verdot	IG P. Setúbal	Tinto	166
89	2009	Xavier Santana, Reserva, Castelhão	DO Palmela	Tinto	159

ALENTEJO

88	2011	10 Gulden	IG Alentejano	Rose	192
86	2011	Adega de Borba, Reserva	DO Alentejo	Branco	210
87	2010	Alento, Reserva	IG Alentejano	Tinto	200
89	2009	Aragonez da Peceguina	IG Alentejano	Tinto	185
87	2010	Athayde, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	200
87	2009	Bom Juiz, Reserva	DO Alentejo	Tinto	201
90	2009	Canto Décimo, Reserva	IG Alentejano	Tinto	179
86	2011	Cardeira, Antão Vaz & Arinto	DO Alentejo	Branco	210
92	2009	Cartuxa, Reserva	DO Alentejo	Tinto	174
87	2010	Casa de Santa Vitória, Reserva	IG Alentejano	Branco	201
86	2009	Comenda Grande, Syrah	IG Alentejano	Tinto	211
92	2011	Conde d'Ervideira, Private Selection	DO Alentejo	Branco	175
86	2008	Conde d'Ervideira, Private Selection	DO Alentejo	Tinto	211

89	2011	Conde d'Ervideira, Reserva	DO Alentejo	Branco	185
86	2010	Cortes de Cima, Homenagem a Hans Christian Andersen	IG Alentejano	Tinto	212
92	2009	Cortes de Cima, Incógnito	IG Alentejano	Tinto	175
88	2010	Cortes de Cima, Petit Verdot	IG Alentejano	Tinto	193
87	2009	Cortes de Cima, Reserva	IG Alentejano	Tinto	202
90	2008	Cortes de Cima, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto	180
86	2011	Dolium, Escolha, Antão Vaz	DO Alentejo	Branco	212
87	2009	Dolium, Reserva	DO Alentejo	Tinto	202
89	2011	Dona Maria	IG Alentejano	Rose	186
86	2011	Dona Maria	IG Alentejano	Branco	213
90	2009	Dona Maria, Petit Verdot	IG Alentejano	Tinto	180
90	2008	Dona Maria, Reserva	IG Alentejano	Tinto	181
92	2008	Escultor	IG Alentejano	Tinto	176
93	2009	Esporão, Private Selection	DO Alentejo	Tinto	172
90	2011	Esporão, Private Selection	DO Alentejo	Branco	181
87	2011	Esporão, Reserva	DO Alentejo	Branco	203
86	2010	Esporão, Reserva	DO Alentejo	Tinto	213
86	2011	Figueirinha, Reserva	IG Alentejano	Branco	214
89	2009	Herdade da Ajuda Nova, Premium	IG Alentejano	Tinto	186
88	2007	Herdade da Ajuda Nova, Syrah & Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto	193
87	2010	Herdade da Farizoa, Reserva	IG Alentejano	Tinto	203
90	2008	Herdade da Fonte Coberta, Reserva	IG Alentejano	Tinto	182
86	2011	Herdade da Fonte Coberta, Reserva	IG Alentejano	Branco	214
88	2010	Herdade da Pimenta, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	194
87	2011	Herdade das Servas	IG Alentejano	Branco	204
90	2009	Herdade das Servas, Vinhas Velhas	IG Alentejano	Tinto	182
92	2009	Herdade do Esporão, AB, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	176
90	2010	Herdade do Esporão, Late Harvest (37,5 cl)	DO Alentejo	Branco	183
88	2009	Herdade do Esporão, S, Syrah	IG Alentejano	Tinto	194

93	2009	Herdade do Peso, Reserva	DO Alentejo	Tinto	173
87	2011	Herdade do Rocim	IG Alentejano	Branco	204
88	2010	Herdade dos Grous, 23 Barricas, Touriga Nacional & Syrah	IG Alentejano	Tinto	195
88	2010	Herdade dos Grous, Moon Harvested	IG Alentejano	Tinto	195
86	2011	Herdade dos Grous, Reserva	IG Alentejano	Branco	215
88	2010	Herdade Fonte Paredes, Grande Reserva	IG Alentejano	Branco	196
86	2009	Herdade Fonte Paredes, Grande Reserva	IG Alentejano	Tinto	215
87	2009	Herdade Grande, 15 Vindimas	IG Alentejano	Tinto	205
91	2011	Herdade Grande, Verdelho	IG Alentejano	Branco	177
87	2009	Herdade Paço do Conde, Reserva	IG Alentejano	Tinto	205
89	2010	Herdade São Miguel, Private Collection	IG Alentejano	Tinto	187
89	2010	Herdade São Miguel, Reserva	IG Alentejano	Tinto	187
87	2010	JCM	IG Alentejano	Branco	206
90	2009	Joaquim Cerejo, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	183
86	2009	Maria Mora, Reserva	IG Alentejano	Tinto	216
92	2009	Marquês de Borba, Reserva	DO Alentejo	Tinto	177
87	2008	Menino António, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	206
87	2008	Monsaraz, Premium	DO Alentejo	Tinto	207
90	2010	Monte da Ravasqueira, Vinha das Romãs	IG Alentejano	Tinto	184
91	2008	Monte do Pintor, Reserva	IG Alentejano	Tinto	178
86	2007	Mouchão	IG Alentejano	Tinto	217
87	2011	Olho de Mocho	IG Alentejano	Rose	207
90	2008	Pai Chão	IG Alentejano	Tinto	184
89	2010	Paulo Laureano, Selectio, Tinta Grossa	DO Alentejo	Tinto	188
89	2010	Pêra-Grave, Reserva	IG Alentejano	Tinto	188
87	2011	Poliphonia, Reserva	IG Alentejano	Branco	208
94	2009	Poliphonia, Signature	IG Alentejano	Tinto	172
87	2009	Ponte das Canas	IG Alentejano	Tinto	208
93	2008	Quinta do Carmo, Reserva	IG Alentejano	Tinto	173

89	2011	Quinta do Quetzal, Reserva	DO Alentejo	Branco	189
86	2009	Quinta do Quetzal, Reserva	DO Alentejo	Tinto	217
89	2010	Ravasqueira, Flavours, Nero d'Avola	IG Alentejano	Tinto	189
91	2011	Ravasqueira, Flavours, Viognier	IG Alentejano	Branco	178
88	2011	Régia Colheita, Reserva	DO Alentejo	Branco	196
91	2009	Reserva do Comendador	IG Alentejano	Tinto	179
88	2011	Reserva do Comendador	IG Alentejano	Branco	197
86	2011	Rosé da Peceguina	IG Alentejano	Rose	216
87	2011	Rovisco Garcia	IG Alentejano	Branco	209
89	2010	Scala Coeli	IG Alentejano	Tinto	190
86	2011	Scala Coeli	IG Alentejano	Branco	218
89	2008	T Quinta da Terrugem	DO Alentejo	Tinto	190
89	2011	Tapada do Chaves	DO Alentejo	Branco	191
93	2009	Tapada do Chaves, Reserva	DO Alentejo	Tinto	174
89	2010	Tapada dos Coelheiros, Chardonnay	IG Alentejano	Branco	191
89	2010	Terra d'Alter, Alfrocheiro	IG Alentejano	Tinto	192
88	2009	Terra d'Alter, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	197
87	2009	Tinto da Talha, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	209
88	2011	Vale da Calada	IG Alentejano	Branco	198
88	2011	Vila Santa, Reserva	IG Alentejano	Branco	198
88	2010	Vinha de Saturno	IG Alentejano	Branco	199
88	2011	Viognier da Peceguina	IG Alentejano	Branco	199

ALGARVE

86	2011	Herdade dos Pimenteais	IG Algarve	Branco	225
91	2010	Herdade dos Pimenteais, Reserva	IG Algarve	Tinto	224
87	2010	Herdade dos Pimenteais, Touriga Nacional	IG Algarve	Tinto	225
86	2010	João Clara	IG Algarve	Tinto	226
86	2009	Monte do Além	IG Algarve	Tinto	226
90	2009	Monte do Além, Petit Verdot	IG Algarve	Tinto	224

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@aquabeira.com

T (+351) 218 244 821

F (+351) 219 324 927

