

COPO & ALMA
OS MELHORES

353

VINHOS 2014
ANÍBAL COUTINHO



COPO & ALMA

OS MELHORES

353

VINHOS 2014

ANÍBAL COUTINHO

ÍNDICE

ficha técnica

título	copo & alma os melhores 353 vinhos de 2014
autor	aníbal coutinho
copyright	by aníbal coutinho e aqui à beira, 2014
capa e paginação	aqui à beira.

aníbal coutinho	6
ano cinco	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	48
vales de portugal	66
douro e trás-os-montes	68
dão e beira interior	118
sul de portugal	156
tejo	158
península de setúbal e palmela	176
alentejo	194
algarve	250
índice 24 melhores	258
classificação	259
às portas do guia	271
índice remissivo	276



ANÍBAL COUTINHO

Nascido em 1968, em Armação de Pêra, Algarve, 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 integrada num dos maiores grupos ibéricos de estudos e projectos.

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 concluído o Mestrado em Análise Sensorial.

Actualmente frequenta o programa de Doutoramento na mesma área científica. É membro da Associação Portuguesa de Enologia, o grémio dos enólogos portugueses.

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, a revista Grande Consumo, 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 Copo&Alma, Guia Popular de Vinhos (Ed. Presença), 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 seu Guia Copo&Alma, Melhores Vinhos passou, em 2010, a ser exclusivamente digital, 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 júri de vários concursos internacionais de vinho, como o Concours Mondial de Bruxelles, International Wine Challenge, Vinalies Internationales, Citadelles du Vin, Selections Mondiales Canada ou o Mundus Vini.

Em Portugal preside aos concursos regionais da Península de Setúbal, da Beira Interior e do Algarve. É também o Coordenador Técnico do novo Concurso Uva d'Ouro. Entre várias colaborações como formador (detentor do Certificado de Aptidão Pedagógica EDF 471599/2008) e conselheiro, destacam-se as parcerias com os Tivoli Hotels & Resorts e com a Modelo Continente Hipermercados. 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 CINCO, 10 ANOS DEPOIS

O guia Copo & Alma de melhores vinhos celebra o quinto ano em versão digital, com a nova edição para 2014. 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 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. Devido ao profundo desacordo que sinto em relação ao IVA da restauração, este ano recordo o trabalho iluminado de Carlo Cipolla, um historiador económico italiano de grande relevância. Entre muitas publicações, o Governo de Portugal deveria adoptar como literatura básica essencial para a normal governação o pequeno ensaio traduzido para português pela extinta Celta Editora: "As leis fundamentais da estupidez humana". De modo leve mas muito consistente, Cipolla traça em eixos cartesianos xy as relações entre pessoas e/ou instituições em função do valor acrescentado da respectiva interacção.

Resumidamente, a Inteligência humana parece estar associada a ganhos mútuos, em que ambos os agentes retiram proveitos da relação estabelecida. As interacções mistas definem aqueles agentes (individuais e/ou colectivos) que Cipolla designa por Ingénuos e por Bandidos. A tese justifica o seu título ao definir as relações em que ambos os atores perdem valor (definição lata) durante e após a interacção; a este perigoso e negativo grupo de atores, o economista intitula de Estúpidos. De modo algo jocoso, que é uma das melhores modalidades para transmitir verdades incómodas, Cipolla diz que em qualquer grupo social que seja formado – mesmo que este se reforme, remodele ou se forme um sub-grupo – existe uma percentagem constante de Estúpidos. A insistência em manter o IVA da restauração em 23% é a prova de que Cipolla tinha, e continua a ter, razão.

Em 2014, prepare-se para rever em alta a sua impressão de Portugal e dos nossos vinhos, com a ajuda deste guia que, 10 anos depois da primeira edição em papel, lindamente embrulhado na revista Evasões, 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 800 vinhos representativos da gama alta de todos os produtores nacionais, contactados directamente ou através das respectivas Comissões Vitivinícolas, realizaram-se em Outubro e Novembro passados, na sala de provas da CVRPS, em Palmela. As classificações que o leitor encontrará neste livro são, exclusivamente, o reflexo de uma única apreciação, num determinado momento, de um único provador, que agradece todo o apoio empenhado do Presidente, da Direcção e da equipa técnica da CVR da 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

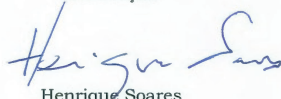
Este ano, a realização das provas organolépticas dos vinhos incluídos neste guia, contaram com a colaboração da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal, através de todo o apoio logístico, que consistiu na recepção e selecção dos vinhos a apresentar em cada sessão de prova, tendo em conta 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, 26 de Novembro de 2013

A Direcção



Henrique Soares
(Presidente)

VINHO & CONTAS

Este Guia Copo & Alma de Melhores Vinhos Portugueses expressa os resultados de uma prova cega com mais de 800 vinhos tranquilos brancos, rosados e tintos, superiores representantes de todas as regiões de Portugal, efectuada em Outubro e Novembro de 2013. Foram seleccionados os 353 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 209 referências, deixando um terço dos lugares aos 14 rosados, que continuam em crescendo, e aos 130 brancos. Estes últimos beneficiam da hegemonia dos 22 vinhos verdes brancos minhotos, liderados por 14 nobres Alvarinhos. O Alentejo é a região que mais contribui para esta selecção, com 95 vinhos; em conjunto com as Terras Durienses e Transmontanas, com 83 vinhos, estas regiões cimeiras pintam aproximadamente metade do quadro de honra. Segue-se o agrupamento das Terras do Dão e da Beira Interior (61), com enorme crescimento em número e qualidade. Os representantes do vinho Atlântico - Minho e Lisboa têm contributos nivelados de 24 e 22, respectivamente. A Beira Bairradina contribui com 8 magníficos. No Sul de Portugal, a maior representação alentejana é superiormente desafiada por 28 vinhos do Tejo e outros tantos da Península de Setúbal. O meu Algarve natal contribui com 4 referências, quantidade que não corresponde à enorme qualidade e ao crescente entusiasmo de um dos pontos de venda mais dinâmicos de Portugal.

Notas iguais ou superiores a 90 pontos foram atribuídas a 138 vinhos.

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

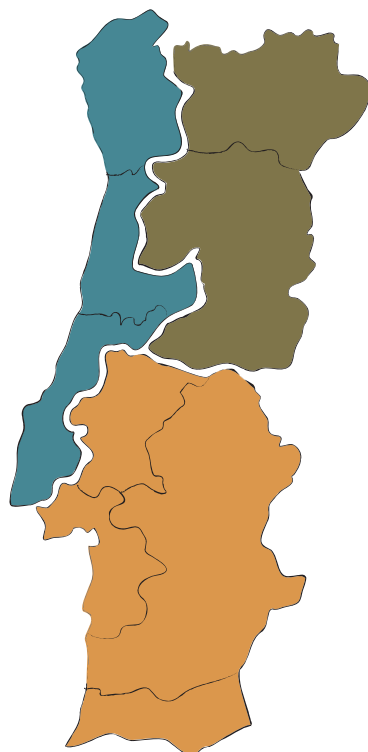
minho e vinho verde
beira atlântica e bairrada
lisboa

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 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 Montejuento. 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

marca do vinho, com atributos

CV,
CURRICULUM VITAE

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Grafite entre terrosos e fumos minerais e de madeira. Frutos silvestres em nata, matos de urze e esteva, nota de casca cítrica e violeta. Boca carnuda, austera de tanto tanino generosamente lavante, de grande guarda e surpreendente revelação na mesa.

texto descritivo do vinho

E Sandra Tavares da Silva
P Lemos & Vanzeller

produtor

enólogo (s)

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.



94

13
11
10



QUINTA DE SOALHEIRO, ALVARINHO, RESERVA

DO Vinho Verde, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Baunilha e bolo de nata, fruta cítrica e leve pêssego, hortelã, tília, fumados de tosta e rocha. Agridoce, volumoso, rusticidade lavante e prolongada. De grata guarda e ampla mesa.

- ✉ António Luís Cerdeira
- ✉ Vinusoalleirus

CORTINHA VELHA, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Fruta tropical, rosa, ervas de infusão com casca cítrica. Fragrante e mineral. Amplo, texturas sedosas, frescura intensa, desfo conversador e sem desmaios. Superior.

- ✉ Luís Euclides
- ✉ Soc. Agrícola da Cortinha Velha.

92

13
12
11
10
07
06
05



APHROS, AETHER

IG Minho, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Casca cítrica, fumado de cânhamo, especiaria, frutos brancos e muita terra de mato e pedra. Glacial, agridoce, firme e conversador, alongamento sem desmaios e grande amplitude com comida. Superior.

- ✉ Pedro Bravo de Faria
- ✉ Aphros Wine

93



MUROS DE MELGAÇO, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Fruta cítrica com infusão de tília, conjunto muito mineral, lembrando fumo de silex, especiarias doces. Boca alongada, vibrante, glacial, carnosidade média, conversa sem desmaios. Superior.

- ✉ Anselmo Mendes
- ✉ Anselmo Mendes

92

13
12
11
08
07
06
05



91



QM, VINHAS VELHAS, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Floral, casca cítrica, leve fruta tropical, mineralidade tostada bem presente. Leve nota seivosa. Muito alongado, elegante, sucroso, lavante e conversador. Gastronómico e superior.

- ✉ Virgínia Raínho
- ✉ Quintas de Melgaço Agricultura e Turismo

VALE DOS ARES, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Fruta tropical e casca cítrica, ervas de infusão, pastelaria doce, fragrante. doce, intensamente fresco, texturas de grande poder lavante e ampla mesa.

- ✉ Gabriela Albuquerque
- ✉ MQ Vinhos

91



29

91



SOALHEIRO, PRIMEIRAS VINHAS, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Casca cítrica, terroso profundo, frutos brancos, tília e hortelã, leve seiva. Glacial, volumoso, texturas de leve rusticidade coberta por natural sucrosidade, lavante, conversador. Superior em qualquer mesa.

- ✉ António Luís Cerdeira
- ✉ Vinusoalleirus

QUINTA DE LOUROSA, ALVARINHO

IG Minho, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Baunilha e gelado de nata em fruta cítrica e pessego, Mineralidade notada. Guloso. Glacial, elegante, texturas muito aveludadas com revelação lavante e agridoce. Muito gastronómico.

- ✉ Joana de Castro
- ✉ Encosta de Lourosa - Green Wines

90



29

28

15
12
11
10
09

89



APHROS, TEN, LOUREIRO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Infusões de erva aromática e casca cítrica, leve pastelaria doce e pólen. Mineral. Denso, glacial, texturas agrídoces, muito gastronómico. Superior.

- ✉ Pedro Bravo de Faria
- ✉ Aphros Wine

VALES DE AMBRÃES, AVESSO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Ananás e fruta cítrica, muito mineral e distinto. Frisante a liderar, grande poder lavante, sucroso e conversador. Vinho para toda a mesa.

- ✉ António Sousa
- ✉ PROSA

89



31

89



CASA DE VILACETINHO, AZAL

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Mineral profundo, frutos brancos, seiva. Cremoso, glicerinado, conversador, glacial. Superior e pioneiro.

- ✉ António Sousa
- ✉ Soc. Agr. Casa de Vilacetinho

VINHA ANTIGA, ALVARINHO, ESCOLHA

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Casca cítrica, fumados de terra e tosta, frutos brancos, especiaria apimentada. Denso, glacial, muito conversador e alongado. Gastronómico.

- ✉ José Domingues
- ✉ Provam - Produtores de Vinhos Alvarinho de Monção

89



15
11
10
09
08
07

31

88



MUROS ANTIGOS, ALVARINHO, ESCOLHA

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Fruta cítrica, nota de amargos vegetais. Mineralidade fumada. Amplo, lavante, conversador, glaciado. Superior na mesa.

- Ⓔ Anselmo Mendes
- ⒫ Anselmo Mendes

15
11
10
07

32

88



QG, QUINTA DE GOMARIZ, PADEIRO, COLHEITA SELECCIONADA

DO Vinho Verde, ROSÉ, 2012

Água de granada clara com leve ambar. Botão de groselha, frutos vermelhos, fruta tropical como maracujá, mineralidade notada. Cremoso, fresco, conversador e com texturas perfeitas. Superior dentro e fora da mesa

- Ⓔ António Sousa
- ⒫ Quinta de Gomariz

15
12

CONTACTO, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Fruta cítrica, nota de amargos vegetais. Mineralidade fumada. Amplo, lavante, conversador, glaciado. Superior na mesa.

- Ⓔ Anselmo Mendes
- ⒫ Anselmo Mendes

87



11

33

SOALHEIRO, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Fumado mineral, nota de amargo vegetal, lembrando curtimenta, casca citrica e de alperce. Boca de volume XL, grande presença e conversa, vinho diferente e muito gastronómico.

- Ⓔ António Luís Cerdeira
- ⒫ Vinussoalleirus

87



15
12
11
10
09
08
07
06
05

87

11
10
08
06



SOLAR DE SERRADE, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Fruta cítrica e pele de alperce. Leve seiva. Sucroso, quase doce, glicerinado, final persistente e agri-doce. Superior.

🇪 António Sousa
🇵 SAVAM

86

12
10
07
06
05



PORTAL DO FIDALGO, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Limonado de casca e polpa, nota de alperce, mineralidade notada. Cremoso, sucroso, texturas ricas e alongadas. Superioe e gastronómico.

🇪 José Domingues
🇵 Provam - Produtores de Vinhos Alvarinho de Monção

QG, QUINTA DE GOMARIZ, ESPADEIRO, COLHEITA SELECCIONADA

DO Vinho Verde, ROSÉ, 2012

Água de granada clara com leve ambar. Botton de groselha, fruta tropical como maracujá, especiarias e pastelaria doce. Cremoso, fresco, frisante grato. Superior dentro e fora da mesa.

🇪 António Sousa
🇵 Quinta de Gomariz

86

13



QG, QUINTA DE GOMARIZ, GRANDE ESCOLHA

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Hortelã, fruta tropical, pastelaria doce, mineral. Frisante, elegante nas texturas, desenho auto-suficiente, final agri-doce.

🇪 António Sousa
🇵 Quinta de Gomariz

86



86

11
09



QUINTA DE CARAPEÇOS, ALVARINHO & TRAJADURA

IG Minho, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Fruta tropical, pastelaria doce, ervas de infusão, leve casca cítrica. Amplo, a DOicado, muito fresco, auto-suficiente.

- E Jorge Sousa Pinto
- P Quinta de Carapeços - Sociedade Vitivinícola

86

11



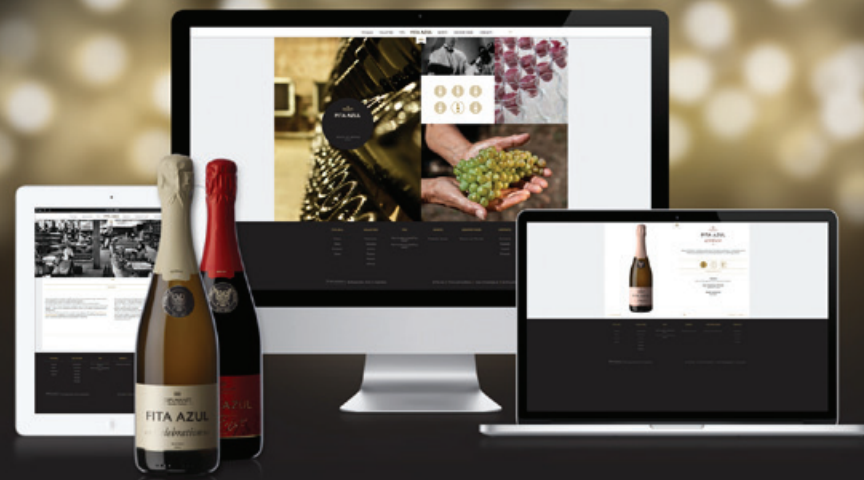
QUINTA DE SANTA CRISTINA, ESCOLHA

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Tomateiro, fruta cítrica, fruta tropical, pastelaria doce, boa mineralidade. Frisante generoso, arqueado, sem desmaios.

- E Jorge Sousa Pinto
- P Garantia das Quintas

ESPUMANTE Método Clássico FITA AZUL Celebra emoções.



Há novas emoções a celebrar em
www.fitaazul.pt





Seja responsável. Beba com moderação.

A Quinta do Gradil, uma das mais antigas herdades do município do Cadaval, conta com referências históricas do final do séc. XVI, tendo sido em tempos pertença do Marquês de Pombal. O *ex-libris* da Quinta é o seu Palácio Setecentista, que hoje se encontra envolvido por 120 hectares de vinha plantados com as melhores castas nacionais e internacionais. Aqui nascem vinhos que refletem a experiência do passado aliada às mais recentes tecnologias avançadas do presente, cuja qualidade tem vindo a ser reconhecida em vários concursos de referência.

info@quintadogradil.pt
www.quintadogradil.pt

www.quintadogradil.pt

atlântico de portugal minho e vinho verde

THYRO, ARINTO, GRANDE ESCOLHA

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Mineral de fumo e terra, fruta cítrica, hortelanado, especiaria negra. Agridoce, longo e glacial, texturas austeras de boa guarda

- Jorge Sousa Pinto
- João Fernando Cardoso Teixeira Lopes



86

VIA LATINA, ALVARINHO

DO Vinho Verde, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Fruta tropical, pastelaria doce, fumado de tosta e terra. Amplo, sucroso, texturas carnudas e frescas, de grande vocação gastronómica.

- João Gaspar
- Vercoope



86

12

39



beira atlântico e bairrada

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

Clima

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

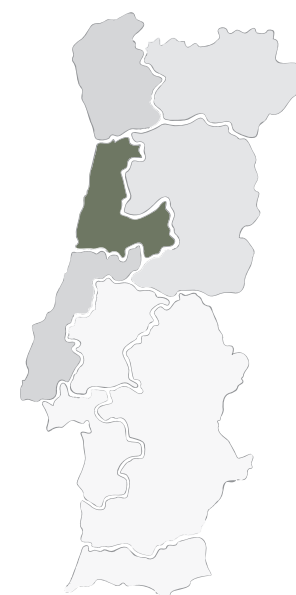
Vinha

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

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

Homem

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



94



PRINCIPAL, RESERVA

DO Bairrada, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Gelado de nata, alperce e limão, especiaria doce, mineralidade notada e fumada. Volumoso, quase a DOicado, glacial e de grato alongamento. Gastronómico e internacional.

🇪 Carlos Lucas

🇵 Soc. Agric. Colinas de São Lourenço

91



COLINAS, CHARDONNAY

DO Bairrada, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Massapão, fruta tropical, flores, leve pólen, especiaria doce. Boa mineralidade. Volumoso, glacial, intensamente lavante, longamente grato, final agridoce que surpreende em qualquer mesa.

🇪 Carlos Lucas

🇵 Soc. Agric. Colinas de São Lourenço

45

92

15



PRINCIPAL, GRANDE RESERVA

DO Bairrada, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Fumados e tostados fortes, de bacon a grafite, frutos vermelhos confitados, licor de alcaçuz e mentol. Elegante, texturas selectas, com nota sucrosa e fino mas forte poder lavante. Vinho sem desmaios de qualidade superior e longa guarda. De mesa mundial.

🇪 Carlos Lucas

🇵 Soc. Agric. Colinas de São Lourenço

FORAL DE CANTANHEDE, BAGA, GRANDE RESERVA

DO Bairrada, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Especiarias doces em licor de ameixa e ginja. Casca cítrica confitada, terroso, fumado, profundo. Amplo, mastigável, agridoce, rusticidade lavante de taninos de longa guarda e farta mesa.

🇪 Osvaldo Amado

🇵 Adega Cooperativa de Cantanhede

90



44

88

11
08
06

CALDA BORDALEZA

DO Bairrada, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Especiarias doces em licor de frutos silvestres e ginja. Pimentas e pimentos grelhados, terroso, fumado, profundo. Leve nota de couro, lembrando Bordéus. Amplo, mastigável, sucroso e sedoso, rusticidade lavante de taninos de longa guarda e farta mesa.

- ✉ Carlos Campolargo
- ✉ Manuel dos Santos Campolargo, Herdeiros

46

88



CAVES SÃO JOÃO, LOTE ESPECIAL

DO Beiras Bairradinas, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Apimentado, madeira fresca e especiada bem integrada. Frutos vermelhos e leve nota de ginginha. Muito cativante. Elegante, fresco, tanino doce bem dimensionado. Vinho superior e gastronómico.

- ✉ José Carvalheira
- ✉ Caves São João

CASA DE SAIMA, RESERVA

IG Beira Atlântico, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Eucalipto, mentas, groselha negra, alcorados e terroso. Madeira especiada. Aroma cativante. Elegante, sucroso, conversador. Vinho superior a baixo preço.

- ✉ Vines e Wines
- ✉ Graça Silva Miranda

87



47

PRETO & BRANCO

DO Beiras Bairradinas, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Aromas de infusões herbais, bergamota cítrica, tostados de fumo, amora e cassis. Texturado, denso, taninos bem selectos, com boa guarda e melhor mesa. Final sucroso.

- ✉ Osvaldo Amado
- ✉ Quinta do Encontro

86





lisboa

49

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.



94



CHOCAPALHA, VINHA MÃE

IG Lisboa, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Terroso estreme, de fumo e fungo, cacau com frutos silvestres, madeira especiada fina. Peitoral. Elegante, texturas finas e muito conversadoras, com longo poder lavante e apetência natural para reinar à mesa.

- ✉ Sandra Tavares da Silva
- ✉ Casa Agrícola das Mimosas

92



QUINTA DE SÃO SEBASTIÃO, CERCIAL, RESERVA

IG Lisboa, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Fumo e baunilha, fruta cítrica em pastel, mineralidade e matos resinados. Cremoso, amplo com elegância, gélido, elevado poder de arrastamento. Rei na mesa.

- ✉ Filipe Sevinete Pinto
- ✉ Sociedade Agrícola de Arruda

53

92

15
11
10
09
08
07
06
05



MORGADO DE STA CATHERINA, ARINTO, RESERVA

DO Bucelas, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Expressão mineral profunda, ananás e fruta cítrica, leve nata, matos aromáticos e fumos. Amplo, aveludado, texturas sucrosas, de poder lavante grato. Vinho superior, de guarda e mesa.

- ✉ Nuno do Ó e João Corrêa
- ✉ Companhia das Quintas - SAQRC

92

13
12
10
09
08
07
06



QUINTA DO MONTE D'OIRO, MADRIGAL, VIOGNIER

IG Lisboa, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Típica pele de pêssgo e alperce de Viognier, seivoso, tostado, nota terrosa de mato. Elegância ampla, agridoce, de crescente poder lavante que o torna notado em qualquer mesa.

- ✉ Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- ✉ José Bento dos Santos

52

91

12
11
10
09
08
07
06

CHOCAPALHA, RESERVA

IG Lisboa, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Madeira doce, fruta cítrica e notas de erva aromática, mineralidade terrosa. Elegante, aveludado, glacial, texturas muito conversadoras e sem desmaios. Superior.

- ✉ Sandra Tavares da Silva
- ✉ Casa Agrícola das Mimosas

54

91



QUINTA DE SANT'ANA, PINOT NOIR

IG Lisboa, TINTO, 2011

Granada médio a aberto. Cereja e frutos vermelhos confitados, tostados de fumo e especiaria, caucho, mineralidade e ervas rasteiras. Elegante, sedoso, fresco, alongado, lavante, revelação à mesa. Superior.

- ✉ António Maçanita
- ✉ Quinta de Santana do Gradil

AURIUS

IG Lisboa, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Gelado de frutos silvestres, leve casca cítrica, couro, especiarias e tostados doces. Terroso. Fresco, sucroso, mastigável, superior na presença de boa mesa.

- ✉ Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- ✉ José Bento dos Santos

90



55

CH BY CHOCAPALHA, TOURIGA NACIONAL

IG Lisboa, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Madeira doce e especiada, gelado de nata com frutos silvestres e banana, malva e folhas peitorais. Notas terrosas. Volumoso, arqueado, austero no poder lavante, com enorme e prazerosa guarda.

- ✉ Sandra Tavares da Silva
- ✉ Casa Agrícola das Mimosas

90



90



MORGADO DE BUCELAS, ARINTO

DO Bucelas, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Casca e polpa cítrica, leve nota tropical, tília e lúcia-lima em infusão. Denso, glacial, conversador, mais longo do que largo. Amplo à mesa. Superior.

- 📍 Nuno Cancela de Abreu
- 🏢 Sociedade Agrícola Boas Quintas

QUINTA DE SANT'ANA, RIESLING

IG Lisboa, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Apetrolado, compota de ananás, seivoso e fumado de terra e tosta especiada. Glacial, texturas cremosas e de elevado poder lavante. Gourmand internacional.

- 📍 António Maçanita
- 🏢 Quinta de Santana do Gradil

90



ASTRO
NAUT★

www.astronautwines.com/

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

Aveleda.
Há 140 anos a criar
vinhos brancos únicos.

WWW.AVELEDA.PT

QUINTA DA
AVELEDA

ESTABLISHED 1870



COLHEITA SELECIONADA

LOUREIRO e ALVARINHO

2012

PORTUGAL

A Aveleda é uma empresa familiar que, desde a sua fundação em 1870, combina tradição e inovação. Fruto desta conjugação, que permite explorar o que de melhor as castas têm para oferecer, nascem vinhos de qualidade, premiados nacional e internacionalmente.

Aveleda Reserva da Família

90 Pontos – Robert Parker

Medalha de Ouro – Mundus Vini 2012

Aveleda Alvarinho

90 Pontos – Wine & Spirits Magazine

Medalha de Ouro – Mundus Vini 2013

Quinta da Aveleda

92 Pontos & Best Buy – Wine & Spirits Magazine

90 Pontos & N.º 2 Top 100 Best Buys – Wine Enthusiast Magazine



GRAND'ARTE, ALICANTE BOUSCHET

IG Lisboa, TINTO, 2009

Granada retinto. Frutos silvestres e ameixa passa, tostados de especiaria doce, terra e tabaco. Cacau. Amplo, mastigável, fresco, texturas lavantes de boa mesa.

E José Neiva Correia

P DFJ Vinhos



89

QUINTA DE SANT'ANA

IG Lisboa, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Couro, tinta da china, cascas cítricas confitadas e bergamota, violeta em cacau. Caruma. Amplo, sucroso, mastigável, taninos lavantes e de boa guarda.

E António Maçanita

P Quinta de Santana do Gradil



88

88



TÊMPERA, TINTA RORIZ

IG Lisboa, TINTO, 2009

Granada médio com castanhos. Alicorados de ginja, ameixa e morango, terroso e fumado mineral, tabaco. Complexo. Elegante, fresco, texturas austeras no poder lavante, com final sucroso grato. Tanino de boa guarda e longa mesa.

- ✉ Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- ✉ José Bento dos Santos

60

87



QUINTA DO GRADIL, CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ

IG Lisboa, BRANCO, 2011

Granada intenso e carmim. Frutos vermelhos e cereja confitado, tostados de especiaria, boa mineralidade, leve tabaco caramelizado. Sucroso, alongado, texturas de guarda. Gastronómico.

- ✉ Vera Moreira e António Ventura
- ✉ Quinta do Gradil

QUINTA DO MONTE D'OIRO, SYRAH 24

IG Lisboa, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Leve couro com madeira doce de leite e baunilha, frutos vermelhos compotados, licor de ervas. Guloso. Amplo, texturas aveludadas com sucrosidade e excelente poder lavante. Sem desmaios.

- ✉ Graça Gonçalves e Grégory Viennois
- ✉ José Bento dos Santos

87



61

QUINTA DOS LORIDOS, ALVARINHO

IG Lisboa, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Nota abaunilhada com frutos cítricos e brancos e leve pólen, Outras especiarias presentes. Leve, arqueado, texturas geladas, com final agri-doce. Muito lavante.

- ✉ Vasco Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Bacalhôa Vinhos de Portugal

87



87



SANGUINHAL, TOURIGA NACIONAL

IG Lisboa, TINTO, 2008

Granada intenso. Nota floral, resina, ervas de infusão em licor, especiaria e ameixa preta. Glaciado, texturado, longo. Superior.

- ✉ Miguel Móteo
- ✉ Companhia Agrícola do Sanguinhal

86



CASA SANTOS LIMA, TOURIGA NACIONAL

IG Lisboa, TINTO, 2009

Granada intenso. Mineral, terroso, tabaco, frutos vermelhos e ameixa passa, muita nata e especiaria e algum fumo e couro. Mastigável, sucroso, fresco, gourmet e de boa guarda.

- ✉ José Neiva Correia
- ✉ Casa Santos Lima

63

86



CASA SANTOS LIMA, SAUVIGNON

IG Lisboa, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Groselha branca, fruta tropical, casca cítrica, expressivo. Glaciado, texturas lavantes, alongadas. Gastronómico.

- ✉ José Neiva Correia
- ✉ Casa Santos Lima

86



GRAND'ARTE, SHIRAZ

IG Lisboa, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Gelado de frutos silvestres, leve casca cítrica, especiarias e tostados doces. Cacau. Fresco, a DOicado, auto-suficiente.

- ✉ José Neiva Correia
- ✉ DFJ Vinhos

63

86



QUINTA DE S. FRANCISCO

DO Óbidos, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Madeiras frescas e abaunilhadas, frutos brancos maduros, também casca cítrica e de pessego. Cativante. Elegante, conversador, muito alongado. Gastronómico.

- E Miguel Móteo
- P Companhia Agrícola do Sanguinhal

86



QUINTA DE SANT'ANA, FERNÃO PIRES

IG Lisboa, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Casca e polpa cítrica, fruta tropical, lúcia-lima, pastelaria doce. Elegante, glacial, conversador, mais longo do que largo. Amplo à mesa.

- E António Maçanita
- P Quinta de Santana do Gradil



**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

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 VALE D. MARIA, VINHA DA FRANCISCA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Seivoso, fumado de terra e tosta, casca cítrica, ameixa, bagos, especiaria como cacau. Grafite. Amplo, glicerinado, texturas finas e de enorme firmeza lavante, taninos doces e longêvos. Conversador e internacional.

- E Sandra Tavares da Silva
 P Lemos & Vanzeller

95



CHARME

DO Douro, TINTO, 2011

Granada média e aberto, com nuance carmim. Tostados de café e leite, especiaria e ameixa madura, seivoso e muito de terra fumada. Elegante, em arco acetinado, com texturas finas e de lenta e longa revelação glacial. Referência de um Douro secular.

- E Dirk Niepoort
 P Niepoort (Vinhos)

QUINTA DO CRASTO, TOURIGA NACIONAL

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Violeta e casca cítrica de bergamota, caruma resinada, frutos silvestres, ameixa, a melhor madeira especiada. Aveludado, em arco longo, muito conversador, texturas de lento poder lavante, taninos de longa duração e ampla mesa internacional. Vinho de culto.

- E Manuel Lobo e Dominic Morris
 P Quinta do Crasto

95



15
12
09
08
07
06
05

QUINTA DO VALLADO, FIELD BLEND, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Grafite e outras mineralidades, frutos vermelhos entre seiva, tosta fumada e de toda a especiaria negra, como um film noir. Sucroso, elegante, texturas de grande amplitude e poder lavante, conversador, de classe mundial.

- E Francisco Ferreira e Francisco Olazabal
 P Quinta do Vallado

95



15
12
11
10
09
08
07
05

94

15
11
10
09
08
07
06
05


BATUTA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi médio e violáceo. Madeiras doces e especiadas, ameixa e frutos vermelhos achocolatados, fumados de terra e tosta. Guloso. Boca arqueada, sucrosa, texturas aveludadas, de lenta e longa revelação lavante. Consensual e grata em qualquer parte.

- Dirk Niepoort
- Niepoort (Vinhos)

94

15
12
11
10
09
08
07
06
05


PINTAS

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Seivoso, terra de grafite e esteva, ameixa alcorada, alcaçuz, especiaria de madeira fina e fumada. Cremosidade mastigável, frescura de taninos irreverentemente lavantes, sempre doces e de longa revelação. Todo-o-terreno. Sem desmaios.

- Sandra Tavares da Silva & Jorge Borges
- Wine & Soul

POEIRA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Grafite e todos os minerais terrosos, matos estevados, frutos silvestres mais escuros, madeira negra de especiaria e tosta, como um film noir. Arqueado, sucroso, mastigável, texturas de lavagem perene, taninos rústicos e doces de longa duração e melhor revelação em mesas fartas.

- Jorge Moreira
- Jorge Nobre Moreira

94

11
10
08
07
06
05


QUINTA DA REDE, GRANDE RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2010

Amarelo claro e citrino. Fruta cítrica e mentas, canela e outras especiarias, nota terrosa fumada e grata. Amplo, aveludado, glacial, texturas com forte poder lavante, algo austero mas de superioridade na mesa. Surpreendente.

- Osvaldo Amado
- Quinta da Rede Sociedade Agrícola

94



94

15
12
11
10
09
08
07
06
05


QUINTA DO VALE MEÃO

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Madeira fina e especiada, gelado de nata e frutos silvestres, casca cítrica, caruma, matos de urze. Amplo, carnudo, texturas de grande poder lavante, taninos doces, de longa guarda e mesa internacional.

- ✉ Francisco Olazabal
- ✉ Francisco Olazabal & Filhos

93

15
12
10
09
08
07
06


CV, CURRICULUM VITAE

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Grafite entre terrosos e fumos minerais e de madeira. Frutos silvestres em nata, matos de urze e esteva, nota de casca cítrica e violeta. Boca carnuda, austera de tanto tanino generosamente lavante, de grande guarda e surpreendente revelação na mesa.

- ✉ Sandra Tavares da Silva
- ✉ Lemos & Vanzeller

MAU FEITIO

DO Douro, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Terroso, seivoso, fumo de terra e tosta, estevas entre matos de cheiro, frutos vermelhos alicorados, passas. Elegante, texturas finas e glaciais, excelente capacidade lavante de tanino de guarda. Parceiro de mesas superiores.

- ✉ Virgílio Loureiro
- ✉ Vinilourenço Unipessoal

93



MERUGE

DO Douro, TINTO, 2010

Granada médio a aberto. Cereja e ameixa confitadas, aromas frescos e peitorais com domínio de matos de urze. Terroso mineral. Diferente. Elegante, sucroso, glacial, taninos de boa firmeza e longevidade. Vinho sábio e muito gastronómico.

- ✉ Paulo Ruão
- ✉ Lavradores de Feitoria Vinhos de Quinta

93

15
12
09


93



QUINTA DA ROMANEIRA, PETIT VERDOT

IG Duriense, TINTO, 2011

Rubi retinto. Tinta da china, madeira peitoral, frutos silvestres negros, matos e erva doce. Douro diferente. Amplo, sucroso, tanino maduro de ideal selecção e longo tacto. Superior.

- ✉ António Agrellos
- ✉ Sociedade Agrícola da Romaneira

QUINTA DOS MURÇAS, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2009

Rubi intenso e violáceo. Resinado, violeta, caruma, casca cítrica, ameixa e frutos silvestres. Madeira especiada. Perfumado. Amplo, sucroso, mastigável, texturas polidas, com forte poder lavante e superior amplitude gastronómica. Viciante.

- ✉ David Baverstock
- ✉ Esporão

93

12



Cortiça e Vinho.
Inseparáveis por natureza.





GOLD RESERVES

Reserva 2008 - Red Wine

MundusVini 2011: Gold Medal
 Vinalies 2011: Vinalies d'Or
 First Prize at the Alentejo Oenophile Gathering
 Wine Enthusiast: 93 Points & Cellar Selection
 Revista de Vinhos: 17 Pontos

Reserva 2007 - Red Wine

MundusVini 2010: Gold Medal
 Concours Mondial Bruxelles 2010: Gold
 Wine Enthusiast - 94/100 Points Cellar Selection

Reserva 2009 - White Wine

Wine Master Challenge 2011: Gold Medal
 Vinipax 2010: Best White Wine from the South
 Wine Enthusiast: 91 Points
 Revista de Vinhos: 16,5 Pontos

Reserva 2008 - White Wine

Vinalies 2010: Vinalies d'Or
 Wine Master Challenge 2010: Gold Medal
 Vinalies 2010: Trophée Vin Blanc Sec

50 Great Portuguese Wines

The British wine critic Julia Harding, Master of Wine and Jancis Robinson's assistant, placed on the podium this year of the 50 best Portuguese wines, Quinta do Quetzal White Book 2009 Antão Vaz.

CHRYSEIA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Leve couro antes de grafite entre terras minerais. Frutos vermelhos, bergamota e resinados. Elegante, sucroso, texturas acetinadas com revelação gradual de alguma austeridade lavante. Vinho superior, de longa guarda e ampla mesa internacional.

Charles Symington e Bruno Prats

Prats & Symington



92

12

11

09

08

07

06

81

DUAS QUINTAS, RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Mineralidade profunda, pele de pessego, fruta cítrica, pimentas e madeiras frescas, matos e leve massapão. Glacial, arqueado, mastigável, texturas aveludadas de grande poder lavante. Classe mundial.

João Nicolau de Almeida

Adriano Ramos Pinto Vinhos



92

11

92

15
12
11
10
09
06
05

DUAS QUINTAS, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Seivoso, terroso de grafite e todos os matos, nota doce de violeta e casca cítrica, frutos vermelhos com cacau. Madeira fresca bem desenhada. Arqueado com texturas finas e acetinadas, taninos austeros, doces, de grande guarda. Gastronómico.

- E João Nicolau de Almeida
 P Adriano Ramos Pinto Vinhos

92

15
12
10

DUORUM, RESERVA, VINHAS VELHAS

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo, madeira doce de leite, frutos vermelhos com especiaria doce, fumos de tosta e terra, mineralidade de grafite entre matos resinados e casca cítrica. Guloso. Amplo, arqueado, acetinado nas texturas de lenta revelação lavante, taninos generosos e ainda austeros, com a melhor guarda e grata mesa.

- E António Soares Franco
 P Duorum Vinhos

MEMÓRIAS ALVES DE SOUSA

DO Douro, TINTO, n.d.

Granada intenso e carmim. Compotas de frutos vermelhos, massapão e especiarias, cacau e fumo. Muitos matos aromáticos. Mineralidade presente. Redondo, sedoso, glicerinado, texturas aveludadas com lenta progressão lavante, taninos de fino recorte e prontidão para mesa de grande luxo.

- E Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
 P Domingos Alves de Sousa

92



83

MORGADIO DA CALÇADA, RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Madeira doce de leite e baunilha, frutos brancos, ervas de infusão, massapão. Amplo, mastigável, texturas agri-doces, longa conversa, sem desmaios. Gastronómico. Superior.

- E Dirk Niepoort
 P Niepoort (Vinhos)

92

12



92

15
12
10
09
08


QUINTA DO VALLADO, TOURIGA NACIONAL

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e carmim. Madeira peitoral, baunilha e outras especiarias, frutos silvestres maduros, achocolatados. Leve tosta. Elegante na dimensão e textura, seda e taninos selectos em vinho de excepção.

- ✉ Francisco Ferreira e Francisco Olazabal
- ✉ Quinta do Vallado - Sociedade Agrícola

92

12
10


QUINTA DO VESÚVIO

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Chás com bergamota, violeta, frutos vermelhos maduros, confitados, madeira especiada e doce. Terroso e levemente estevado. Sucroso, amplo, texturas aveludadas, frescas, com infindável poder lavante. Superior e auto-suficiente.

- ✉ Charles Symington
- ✉ Sociedade Agrícola Quinta do Vesúvio

TRÊS BAGOS, GRANDE ESCOLHA

DO Douro, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Terroso de grafite, madeira fumada e de especiaria negra, frutos silvestres alicorados. Amplo, mastigável, textura sucrosas, com rusticidade e forte poder lavante. Conversador, longo. De guarda.

- ✉ Paulo Ruão
- ✉ Lavradores de Feitoria Vinhos de Quinta

92

10
08
06


ÁGUIA MOURA EM VINHAS VELHAS, GARRAFEIRA

DO Douro, TINTO, 2009

Rubi intenso e carmim. Frutos silvestres em cacau, grafite, tinta da china, casca cítrica, resinados. Profundamente mineral. Encorpado, texturas generosas de taninos de guarda. Superior.

- ✉ Francisco Baptista e João Silva e Sousa
- ✉ Casa Agrícola Águia de Moura

91



91



D'OLIVA, GRANDE RESERVA

DO Douro, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Complexo de tabaco e caramelo, frutos silvestres alcorados, terra e madeira fumada. Peitoral e estevado. Boca sucrosa, elegante, de taninos muito polidos e firmes, com amplitude tão grande quanto a sua vocação gastronómica.

- ✉ Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
- ✉ Domingos Alves de Sousa

91



MORGADIO DA CALÇADA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Frutos silvestres em cacau, baunilha entre especiarias, nota de violeta, resina de esteva e terra. Amplo, sucroso, mastigável, taninos lavantes e doces, de grande longevidade. Superior e guloso.

- ✉ Dirk Niepoort
- ✉ Niepoort (Vinhos)

87

91



GURU

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Nota tostada e de querosene que anuncia profunda mineralidade, fruta cítrica, seiva, leve nota de especiaria doce. Boca aveludada, com texturas frescas e de longo poder lavante. Conversador e austero, de guarda longa e mesa grata.

- ✉ Sandra Tavares da Silva & Jorge Borges
- ✉ Wine & Soul

91



POMBAL DO VESÚVIO

DO Douro, TINTO, 2010

Rubi intenso e violáceo. Frutos silvestres em cacau, notas peitorais e negras de tosta, especiaria, casca cítrica. Mineral terroso. Elegante, fresco, taninos ideais para a mesa e para a guarda prazerosa.

- ✉ Charles Symington
- ✉ Sociedade Agrícola Quinta do Vesúvio

86

91

15
11
10
09
08
07
06
05

QUINTA DA LEDA

DO Douro, TINTO, 2010

Rubi intenso e violáceo. Grafite e outras mineralidades, frutos vermelhos com cacau, tosta fumada e de toda a especiaria negra, como um film noir. Douro profundo. Sucroso, elegante, texturas de grande amplitude e poder lavante, potencial de guarda garantido e boa revelação na mesa.

- ✉ Luís Sottomayor
- ✉ Sogrape Vinhos

QUINTA DA MANOELLA, VINHAS VELHAS

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Terroso profundo, frutos silvestres e ameixa em licor, tosta negra de grafite e especiaria, resinado de esteva e nota floral doce. Austero, grande, mastigável, taninos com enorme poder lavante, momentaneamente secantes, com potencial de grande guarda e melhor mesa. Sucrosidade grata.

- ✉ Sandra Tavares da Silva & Jorge Borges
- ✉ Wine & Soul

91

15
12

QUINTA DE ARCOSSÓ, RESERVA

DO Trás-os-Montes, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Exótico, gelado de meloa, fruta tropical, casca cítrica, especiarias doces e mentas. Sucroso, amplo, glacial, rusticidade muito firme e conversadora. De guarda.

- ✉ Amílcar Salgado e Francisco Montenegro
- ✉ Quinta de Arcossó Sociedade Vitivinícola

QUINTA DE S. JOSÉ, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Profundamente terroso, tosta de grafite especiaria negra, violeta e casca cítrica, frutos silvestres. Amplo, mastigável, texturas maduras e acetinadas com forte poder lavante. Vinho conversador e sem desmaios. Superior e gastronómico.

- ✉ João Brito e Cunha
- ✉ João Brito e Cunha

91

15
12
10
09

91

15
10
09
07

90

10



ALVES DE SOUSA, RESERVA PESSOAL

DO Douro, TINTO, 2005

Granada médio. Todos os aromas peitorais mentoladoas, ameixa e matos em licor, terroso e tabaco na complexidade ideal. Elegante, su-croso, taninos de enrome poder lavante, vinho em alegre e sábia progressão na velhice, muito gastronómico.

- ✉ Tiago Alves de Sousa e Anselmo Mendes
- ✉ Domingos Alves de Sousa

90

15

10

09

08

07

05



LA ROSA, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2011

Granada retinto e carmim. Terroso, casca de laranja, matos de urze e esteva, violeta, madeira especiada e doce. Guloso. Volume sucroso e glicerinado, taninos generosos, rusticos no forte poder lavante e prazerosos no longa guarda.

- ✉ Jorge Moreira
- ✉ Quinta da Rosa Vinhos

QUINTA DO MONTE XISTO

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Violeta e toda a especi-aria, frutos silvestres e ameixa, com cacau, notas profundas de terra e grafite. Tostados finos. Arqueado, mastigável, austeridade su-crosa, taninos doces com grande vocação gastronómica.

- ✉ João, João e Mateus Nicolau de Almeida
- ✉ João Nicolau de Almeida & Filhos

90



91

QUINTA DO VALLADO, RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Mineralidade profun-da, seivoso, fruta cítrica, pimentas e madeiras frescas. Glacial, alongado, atrevidamente aus-tero e salivante, para toda a mesa. Longêvo.

- ✉ Francisco Ferreira e Francisco Olazabal
- ✉ Quinta do Vallado - Sociedade Agrícola

90

10

09

08



90

12
11
10
09
08
07
06
05

QUINTA VALE D. MARIA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Gelado de nata e frutos silvestres, madeira especiada, peitoral, matos estevados, casca cítrica. Amplo, sucroso, acetinado, texturas lavantes com surpreendente prontidão. Gastronómico.

- ✉ Sandra Tavares da Silva
- ✉ Lemos & Vanzeller

90

VALE DA POUPA, OLD VINES

DO Douro, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Bolacha maria, compota de alperce, mel, urze, giz. Guloso. Amplo, frescura ideal, texturas firmes e untuosas. Muito longo. Superior.

- ✉ Rui Cunha
- ✉ GR Consultores



93

90

15
11
10
09
08
07
06
05

REDOMA, RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Madeira doce de baunilha e especiaria, massapão, alperce em cheesecake, casca cítrica e hortelã. Amplo, mastigável, sucroso, conversador, auto-suficiente.

- ✉ Dirk Niepoort
- ✉ Niepoort (Vinhos)

90

VALLE PRADINHOS, COLHEITA SELECIONADA

IG Transmontano, TINTO, 2009

Granada médio. Eucaliptado de madeira fresca, especiaria com licor de cereja e ameixa. Terra mineral fumada. Elegantes, texturas de seda, frescas, lavantes, conversadoras. Vinho natural, de longa duração e maior prazer.

- ✉ Rui Cunha
- ✉ Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas



89

12



ANDREZA, GRANDE RESERVA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Fumados e toda a especiaria, frutos silvestres e ameixa, com cacau, notas de terra e grafite. Matos e leve tabaco. Arqueado, mastigável, sucroso, rustica generosidade dos taninos, com grande vocação gastronómica.

- ✉ Francisco Baptista e João Silva e Sousa
- ✉ Lua Cheia em Vinhas Velhas

89

15

11

09

08

07



ÁZEO

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Seivoso, mineralidade apetreolada, fruta cítrica, leve maracujá, madeira bem desenhada, sobretudo com especiaria. Volumoso, sucroso, texturas aveludadas, frescas livantes, de mesa farta.

- ✉ João Brito e Cunha
- ✉ João Brito e Cunha

D. GRAÇA, ESCOLHA VIRGÍLIO LOUREIRO

DO Douro, TINTO, 2008

Granada médio e carmim. Peitoral, fumos de terra e tosta, alcorados de erva de cheiro e bago silvestre. Terroso e natural. Amplo, conversador, texturas lavantes, generosas e rústicas, de longa guarda e boa mesa.

- ✉ Virgílio Loureiro
- ✉ Vinilourenço Unipessoal

89

11



95

FLOR DO TUA, RESERVA

DO Trás-os-Montes, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Madeira fresca de mentol, frutos vermelhos e ameixa preta, notas de caruma, de casca cítrica e de mato. Arqueado, sucroso, mastigável, de grande poder lavante, tanino de guarda e ampla mesa.

- ✉ Francisco Baptista
- ✉ Essência do Douro

89



95

94

89

09
08
07
06
05

QUINTA DA TOURIGA-CHÃ

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Madeira doce de leite, frutos vermelhos com cacau e baunilha, madeira fresca, fumada e resinada. Cravinho entre as especiarias, que evoluirá para algum couro de complexidade. Elegante na estrutura mas mastigável e com leve rusticidade secante nas texturas de boa guarda e melhor mesa.

- 🇪 João Brito e Cunha
- 🇵 Jorge Rosas Vinhos Unipessoal

96

89

12
07
06
05

TRÊS BAGOS, SAUVIGNON

IG Duriense, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Botão de groselha, limão de polpa e casca, maracujá e outros tropicais. Leve nota abaunilhada. Frisante, agriçoce, mais longo do que largo, texturas salivantes de ampla mesa.

- 🇪 Paulo Ruão
- 🇵 Lavradores de Feitoria Vinhos de Quinta

VAN ZELLERS

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi médio e violáceo. Terroso, cacau, grafite, madeira especiada, frutos silvestres, estevas. Sucroso, mais longo do que largo, texturas lavantes, de leve secura e melhor revelação na mesa. Muito longo.

- 🇪 Sandra Tavares da Silva
- 🇵 Lemos & Vanzeller

89

10



97

VINHA DE CASAL DE LOIVOS

DO Douro, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo. Terroso, casca cítrica, ameixa e frutos silvestres, madeira doce e especiada, eteva e outros matos. Amplo, mastigável, taninos de longa guarda, doces, lavantes ainda por polir. Vinho de amplitude gastronómica.

- 🇪 Sandra Tavares da Silva
- 🇵 Lemos & Vanzeller

89



88

15
11
10

ALTANO, QUINTA DO ATAÍDE, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2010

Rubi médio e carmim. Casca de laranja confitada, malva, madeira doce de leite e baunilha, frutos silvestres bem maduros. Tostados presentes. Elegante, texturas sedosas, firmes, conversadoras. Vinho superior, com ou sem comida.

- ✉ Pedro Correia e Charles Symington
- ✉ Symington Family Estates, Vinhos

88

QUINTA DA ROMANEIRA, SYRAH

IG Duriense, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Madeira doce e especiada. Frutos silvestres e mon cherry, tostados de terra e fumo. Douro diferente, mais doce. Amplo, sedoso, sucroso, quase doce, taninos de longa finalização.

- ✉ António Agrellos
- ✉ Sociedade Agrícola da Romaneira



99

88

12



QUANTA TERRA, GRANDE RESERVA

DO Douro, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Alicorados de ameixa, frutos vermelhos e especiaria, fumados peitorais, tabaco e terra mineral. Amplo, sucroso nas texturas com bom poder lavante, conversador, maduro e sem desmaios.

- ✉ Jorge Alves e Celso Pereira
- ✉ Quanta Terra - Soc. Vinhos.

VAN ZELLERS

DO Douro, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Mineralidade extrema, polpa e casca cítrica, ervas rasteiras, frutos brancos. Fino. Longo, conversador, espacial, gourmand e superior.

- ✉ Sandra Tavares da Silva
- ✉ Lemos & van Zeller



88

15
11
09

99

98

87



Brites Aguiar

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Casca cítrica confitada, malva, caruma entre resinados, tosta especiada, violetas. Fragrante. Elegante, taninos generosos e ainda austeros, com grande alongamento e avidez de comida.

E 2PR

P Brites Aguiar

CASTELLO D'ALBA, RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Abaunilhado, fruto de caroço, mentas, fumados, expressivo e guloso. Sucroso, fresco, longo, gastronómico. Vinho superior.

E Rui Roboredo madeira

P Rui Roboredo Madeira Vinhos

87



87



CARM, RESERVA

IG Douro, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Fruta cítrica e de pomar, leve melado, boa mineralidade. Sucroso, arqueado, doçura de vinha velha, superior.

E Filipe Madeira

P CARM - Casa Agr Rob Madeira

HORTA OSÓRIO, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e carmim. Madeira tostada, especiarias, frutos silvestres maduros, achocolatados. Leve seiva e mentol. Boca austera, rica de tanino selecto, conversadora, de grande amplitude gastronómica.

E Fernando Lázaro e João Brito e Cunha

P Casa Agrícola Horta Osório

87



87



MARKA, TOURIGA NACIONAL, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Compotas de frutos vermelhos, massapão e especiarias, cacau e fumo. Mineralidade presente. Redondo, sedoso, glicerinado, texturas aveludadas, taninos de fino recorte e prontidão prazerosa.

- ✉ Carlos Agrellos
- ✉ Durham-Agrellos (Vinhos)

87

12
11


POST SCRIPTUM

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e carmim. Madeira peitoral, especiarias, frutos silvestres maduros, achocolatados. Leve seiva. Elegante na dimensão e textura, seda em contraste com taninos jovens e de guarda. Sem desmaios.

- ✉ Charles Symington e Bruno Prats
- ✉ Prats & Symington

QUINTA DA ROMANEIRA

DO Douro, TINTO, 2009

Rubi médio e carmim. Casca de laranja confitada, malva, madeira doce de leite e baunilha, frutos silvestres bem maduros. Tostados presentes. Elegante, texturas austeras em educação de tanino doce e firme, de boa guarda.

- ✉ António Agrellos
- ✉ Sociedade Agrícola da Romaneira

87

12
10


QUINTA DE CIDRÔ

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Seivoso, vegetal, casca de citrino, madeira especiada discreta. Glacial, amplo, glicerinado, texturas de intensa lavagem, muito longas e presentes. Austeridade que a mesa agradece.

- ✉ Jorge Moreira
- ✉ Real Companhia Velha

87



87



QUINTA DO INFANTADO

DO Douro, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Evolução de tabaco e especiaria, alicorados de ameixa e casca cítrica. Boa mineralidade e leve couro. Elegante, texturado, longo, superior.

- E Fátima Ribas e Luis Soares Duarte
- P Quinta do Infantado

87



QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA, COLHEITA SELECCIONADA

DO Trás-os-Montes, TINTO, n.d.

Granada retinto e violáceo. Bergamota cítrica, matos resinados, ameixa e frutos silvestres com cacau. Amplo, mastigável, fresco, tanino austero de forte poder lavante. Vinho todo-o-terreno na mesa.

- E Francisco Baptista e João Sousa
- P Quinta do Sobreiro de Cima

BARROS
100
ANOS
1913 - 2013
TALENTO PORTUGUÊS

WWW.PORTO-BARROS.PT

WINE IN MODERATION.eu
Beleza de Vinho

BARROS
Talento Português.

Todos temos um talento especial. No caso de Barros, passa por transformar as virtudes de uma terra em sabores que conquistam o mundo. Um talento português registado nas dezenas de prémios recebidos. Boas razões para abrir um Barros Porto ou Douro e sentir por dentro todo o seu talento.

BARROS
PORTO
20
YEARS OLD - ANS D'AGE
TAWNY



JOIN THE CLUB

www.burmester.pt

QUINTA DOS ACIPRESTES, GRANDE RESERVA

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi retinto. Madeira doce de leite e peitoral, frutos silvestres em cacau, matos e terra mineral. Elegante, sedoso, tanino maduro de ideal selecção e longo tacto. Austeridade que anseia por longa guarda.

- Jorge Moreira
- Real Companhia Velha



87

107

TERRA A TERRA, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Bergamota de casca compotada, licor de canela e ervas, ameixa passa. Arqueado, sedoso, longo, conversador. Superior.

- Celso Pereira
- Caves Transmontanas



87

87

10



TERRA A TERRA, RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Leve baunilha, mineralidade sentida, fruta cítrica e de caroço, muito fino. Sedoso, frescura equilibrada, auto-suficiente, superior.

- 🇪 Celso Pereira
- 🇵 Caves Transmontanas

87



THYRO, LATE HARVEST

DO Douro, BRANCO, 2011

Topázio laranja. Mel de matos, fruta tropical seca, vinagrinho fresco e hortelanado, figo seco e ameixa passa. Boca glicerinada, xaroposa, de bom alongamento e grande conversa. Notas tostadas.

- 🇪 Jorge Sousa Pinto
- 🇵 João Fernando Cardoso Teixeira Lopes

VINHA DE MAZOUÇO, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2008

Granada médio e carmim. Complexo de tabaco, frutos silvestres alicorados, terra e madeira fumada. Peitoral e estevado. Boca sucrosa, de rústica naturalidade, amplitude tão grande quanto a sua vocação gastronómica.

- 🇪 Filipe Sevinato Pinto
- 🇵 Unicer Vinhos

87

11



109

ANTONIA ADELAIDE FERREIRA

DO Douro, TINTO, 2010

Rubi médio e violáceo. Madeiras doces e especiadas, ameixa e frutos vermelhos achocolatados, fumados de terra e tosta. Guloso. Médio na boca sem arestas, texturas firmes e auto-suficientes. Douro feminino.

- 🇪 Luís Sottomayor
- 🇵 Sogrape Vinhos

86



86

15
10


BORGES, RESERVA

DO Douro, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Compota de laranja e ameixa, licores de matos e frutos vermelhos, figo, madeira fresca e especiada. Complexo mineral. Amplo, texturas austeras de boa revelação na mesa.

- ✉ José Maria Machado
- ✉ Sociedade dos Vinhos Borges

110

86



CARVALHAS

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Tostados negros de tinta e grafite, frutos silvestres, pimentas e todo o solo de xisto. Leve couro. Arqueado, taninos generosos, frústicos, mastigáveis, de comida larga.

- ✉ Jorge Moreira
- ✉ Real Companhia Velha

CASA BURMESTER, TOURIGA NACIONAL

DO Douro, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Frutos vermelhos e ameixa em chocolate. Fumados, casca cítrica confitada, violeta. Carnudo, texturas de boa guarda, masi longo do que largo. Sem desmaios.

- ✉ Francisco Gonçalves
- ✉ Sogevinus - Fine Wines

86

12



111

CRASTO, SUPERIOR

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Frutos silvestres em cacau, notas fumadas de tosta, especiaria, casca cítrica. Boca e alongamento médios, taninos de boa guarda.

- ✉ Manuel Lobo e Dominic Morris
- ✉ Quinta do Crasto

86



86



FLOR DO TUA, RESERVA

DO Trás-os-Montes, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Floral, fruta tropical e cítrica, tosta fresca e resinada, notas de nata e mato aromático. Amplo, generosa rusticidade lavante. Para toda a mesa.

- ✉ Francisco Baptista
- ✉ Essência do Douro

112

86



KOPKE, RESERVA

DO Douro, BRANCO, 2011

Amarelo dourado médio. Leve vinagrinho antes de cheesecake de fruta cítrica, giz, terra fumada. Volumoso, fresco, texturas secantes com vocação gastronómica.

- ✉ Francisco Gonçalves
- ✉ Sogevinus - Fine Wines

MEANDRO DO VALE MEÃO

DO Douro, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo. Terroso, casca cítrica, ameixa e frutos silvestres, leve nota seivosa. Intensidade média. Sucroso, elegante, mais longo do que largo, com taninos ainda austeros de boa e fina guarda. Bom de mesa.

- ✉ Francisco Olazabal
- ✉ Francisco Olazabal & Filhos

86

12
10

113

86



15

MUXAGAT, OS XISTOS ALTOS, RABIGATO

DO Douro, BRANCO, 2011

Amarelo médio. Mineral, seivoso, hortelanado, maçã e frutos brancos. Pimentas. Frescura glaciante, texturas alongadas, de ampla mesa.

- ✉ Mateus Nicolau de Almeida
- ✉ Muxagat Vinhos

86



PORTAL

DO Douro, ROSÉ, 2012

Água de rosa intensa. Frutos vermelhos vivos, mineral, flor, menta. Fino. Elegante, sucroso, mesmo a DOicado, frescura muito prolongada, gastronómico e superior.

- ✉ Paulo Coutinho
- ✉ Soc. Agr. Quinta do Portal

86



PORTAL

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Terroso e mineral, fruta cítrica e branca. Fino. Sabores glaciares, glicerinados e longos. Superior na mesa.

- ✉ Paulo Coutinho
- ✉ Soc. Agr. Quinta do Portal

QUINTA DA PEDRA ESCRITA

IG Duriense, BRANCO, 2011

Amarelo médio. Mineralidade apetrolada, fumado, especiado, casca cítrica e frutos brancos. Frescura atrevida, boca de texturas lavantes, com sucrosidade em equilíbrio com leve austeridade de tanino. Pronto a beber.

- ✉ Rui Roboredo madeira
- ✉ Rui Roboredo Madeira Vinhos

86



QUINTA DA SOALHEIRA

DO Douro, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Giz, maçã e pera maduras, leve casca cítrica e infusão herbal. Erva doce e urze. Amplo, sucroso, texturas refrescantes e sem desmaios.

- ✉ José Maria Machado
- ✉ Sociedade dos Vinhos Borges

86



86



QUINTA DAS CORRIÇAS, RESERVA

DO Trás-os-Montes, TINTO, 2011

Rubi médio e carmim. Coco, baunilha de madeira doce, ameixa e frutos vermelhos, amendoa torrada, violetas. Boca arqueada, taninos dominantes, final agriado e sem desmaios. Superior.

- ✉ Luis Sampaio Arnaldo
- ✉ Soc. Agr. Quinta das Corriças

86



QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA, RESERVA

IG Transmontano, BRANCO, 2011

Amarelo médio. Terroso, fumado de tosta e mineral. Frutos brancos, pólen, especiaria negra. Profundo. Amplo, sedoso, final atempado, sem desmaios.

- ✉ Francisco Baptista e João Sousa
- ✉ Quinta do Sobreiro de Cima

VALE DA POUPA, OLD VINES

DO Douro, TINTO, 2011

Rubi intenso e carmim. Tinta da china, frutos silvestres achocolatados, madeira doce e especiada, peitoral. Boca frutada, grande, sedosa, taninos de longa evolução pela frente.

- ✉ Rui Cunha
- ✉ GR Consultores

86



AFIRMAÇÃO

INTERNACIONAL



CONSIDERADO O MELHOR VINHO TINTO PORTUGUÊS NO CONCURSO ALEMÃO, MUNDUS VINI.

EN 379, Sítio da Lage 2950-302 Palmela
Tel.: +351-212 350 247 ou +351-212 351 264
www.sivipa.pt | geral@sivipa.pt



NOS 10 MELHORES MOSCATÉIS DO MUNDO PELO CONCURSO MUSCATS DU MONDE 2013.



SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.A.



dão e beira interior

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 espalдар ou ao alto.

Homem

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



94

12
11
09
08

CONDE DE SANTAR

DO Dão, TINTO, 2009

Rubi intenso e carmim. Terroso profundo, casca cítrica, alcaçuz, madeira especiada, de grafite, frutos silvestres em licor. Boa complexidade. Texturas elegantes e sucrosas de um vinho arqueado e interminável, de grande poder lavante e aptidão universal como parceiro da melhor comida. Superior.

- ✉ Osvaldo Amado
- ✉ Soc. Agrícola de Santar

94



QUINTA DOS ROQUES, GARRAFEIRA

DO Dão, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Terroso de rocha, cogumelo e mato aromático, licor de frutos silvestres e alcaçuz, casca cítrica, madeira fina e especiada. Tabaco. Cativante. Volumoso, mastigável, de elevado poder lavante, austero e preparado para longa vida. Rei na mesa.

- ✉ Rui Reguinga
- ✉ Sociedade Agrícola Faldas da Serra

RIBEIRO SANTO, GRANDE ESCOLHA

DO Dão, TINTO, 2010

Rubi intenso e carmim. Terroso, madeira de grafite e especiaria negra, frutos silvestres, alcaçuz, leve casca cítrica e caruma. Glacial, carnudo, panos de forte poder lavante, com grata sucrosidade e a maior amplitude de mesa e guarda. Superior.

- ✉ Carlos Lucas
- ✉ Magnum - Carlos Lucas Vinhos

94



VILLA OLIVEIRA, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Mineralidade de fumo e terra, baunilha, frutos brancos e cítricos, leve nota de infusão herbal. Glaciar, cremosidade grata e compensadora do elevado poder lavante. Austeridade e boa guarda com ampla revelação na mesa. Superior e perene.

- ✉ Paulo Nunes
- ✉ O Abrigo da Passarela

94



93



QUINTA DA BICA, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2005

Granada médio e carmim. Impressionante cor jovem. A melhor evolução de fruta de caroço, de marmelada de laranja, flores e especiarias doces. Complexidade de tabaco e terra. Elegante, sedoso, taninos de elevado poder lavante, raçudos, de grata amplitude gastronómica. Superior.

🇪 Paulo Nunes

🇵 Quinta da Bica Sociedade Agrícola

93

11
09



QUINTA DOS ROQUES, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Madeira de leite e tosta, casca cítrica, resinados e caruma, violeta, frutos silvestres confitados. Mineralidade grata. Amplo, carnudo, sucroso, austeridade de guarda longa com compensação sucrosa que o posiciona nas melhores mesas. Superior.

🇪 Rui Reguinga

🇵 Sociedade Agrícola Faldas da Serra

PEDRA CANCELA, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Grafite e especiarias de boa madeira, outros tostados minerais, caruma, casca cítrica, frutos silvestres, ameixa. Amplo, sucroso, carnudo, taninos lavantes muito bem domados, de longa vida e ampla mesa. Superior.

🇪 João Paulo Gouveia

🇵 João C. Gouveia

92



QUINTA DA BICA, VINHAS VELHAS

DO Dão, TINTO, 2007

Granada intenso. Peitoral, alcorados de ameixa, cereja e canela, frutos silvestres e citrinos confitados, madeira especiada e doce. Complexidade de tabaco e fumo mineral. Elegante, fresco, conversador, austero nas texturas de longa duração e ampla mesa. Superior e natural.

🇪 Paulo Nunes

🇵 Quinta da Bica Sociedade Agrícola

92



92

10
07
05



QUINTA DA FONTE DO OURO, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo. Grafite entre especiarias e tostados de fumo, terroso, casca cítrica, frutos silvestres, caruma. Elegante, fresco, sucroso, texturas mastigáveis de amplo poder lavante. Taninos de guarda e grata mesa em vinho sem desmaios.

- ✉ Nuno Cancela de Abreu
- ✉ Sociedade Agrícola Boas Quintas

92



VILLA OLIVEIRA, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso e violáceo. Madeira fresca, fumada e especiada, resinas, eucalipto, casca cítrica e flores de Touriga Nacional. After-eight. Boca sucrosa, austera no tanino de guarda, conversadora, com anos de boa mesa. Superior.

- ✉ Paulo Nunes
- ✉ O Abrigo da Passarela

BEYRA, SUPERIOR

DO Dão Beirão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Mineral extreme, seivoso, madeira doce e especiada, frutos brancos firmes. Glacial, generosidade rústica e lavante, final longo e agri-doce. Superior em qualquer mesa.

- ✉ Rui Roboredo madeira
- ✉ Rui Roboredo Madeira Vinhos

91



JULIA KEMPER, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Lácteo, tostado de madeira e terra, frutos brancos e tropicais, hortelã e outras infusões herbais. Sedoso, frescura glacial, forte poder lavante, prazer agri-doce de longa revelação. Superior.

- ✉ Vines e Wines
- ✉ Cesce

91



91

12
11
10
08



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR, VINHA DO CONTADOR

DO Dão, TINTO, 2008

Granada retinto e carmim. Terroso, madeira doce e especiada, casca cítrica, frutos silvestres em licor, matos. Amplo, carnudo, sucroso, tanino doce de estreme poder lavante e toda a aptidão de guarda. Gastronómico.

✉ Osvaldo Amado

📍 Paço de Santar - Vinhos do Dão

91



TITULAR, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Resinados de pinhal, ameixa, frutos silvestres, especiaria negra, tinta da china, bergamota cítrica. Amplo, fresco, sucroso, taninos austeros, de grande poder lavante e longa guarda. Vinho superior, sem desmaios.

✉ António Narciso

📍 Caminhos Cruzados

CASA DA ÍNSUA

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Giz, terra mineral, leve nota floral e tropical, pastelaria doce, tostados de especiaria. Guloso. Amplo, redondo, texturas mastigáveis e agridoces. Robusto mas aveludado, tipo Bela e o Monstro.

✉ Vines e Wines

📍 Empreendimentos Turísticos Montebelo

90



CASA DA PASSARELA, O ENÓLOGO, VINHAS VELHAS

DO Dão, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Cheesecake de frutos vermelhos, notas de baunilha e licor herbal. Sucroso, arqueado, muito guloso e comercial.

✉ Paulo Nunes

📍 O Abrigo da Passarela

90



90



DOIS PONTOS CINCO, RUFETE, VINHAS VELHAS

DO Dão Beirão, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Terroso intenso, mineralidade fumada, madeira especiada, licor de cereja, matos aromáticos. Leve nota de couro. Elegante, texturas sedosas, de forte poder lavante, frescura natural, conversa longa e digestiva. Vinho austero de ampla mesa.

- ✉ Patrícia Santos e Anselmo Mendes
- ✉ 2.5 Vinhos de Belmonte

90



PAÇO DOS CUNHAS DE SANTAR, VINHA DO CONTADOR

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo médio. Intensamente fumado, nota de eucalipto e resinas, casca cítrica. Granito presente. Arqueado, glaciado, texturas elegantes, muito alongadas e sem desmaios. Superior e persistente.

- ✉ Osvaldo Amado
- ✉ Paço de Santar - Vinhos do Dão

A EXCELÊNCIA ESTÁ NA ORIGEM.

SETÚBAL, PENÍNSULA DE SETÚBAL E PALMELA

representam uma região de exceção, privilegiada pela natureza no que toca à produção de vinhos de excelência, cuja qualidade é comprovada por prémios nacionais e internacionais. Descubra todos os vinhos deste terroir de inovação e tradição.

www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt
www.moscateldesetubal.pt

Vinhosdapeninsuladesetubal
omoscateldesetubal



A CVRPS
foi distinguida
com o prémio
Organização
Vitivinícola do ano.



CASA ERMELINDA FREITAS

MAIS DE 400 PRÊMIOS CONQUISTADOS



Das melhores uvas nasce o melhor vinho. E do melhor vinho, nascem os mais prestigiados prémios. Os vinhos da Casa Ermelinda Freitas já conquistaram mais de 400 prémios nos principais concursos mundiais de vinhos.

"Uma prova de riqueza de carácter dos nossos vinhos, capazes de surpreender os critérios mais exigentes. Como o seu."

Ermelinda Freitas



WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

vales de portugal dão e beira interior

QUINTA DA FONTE DO OURO, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Madeira de leite e tosta, casca cítrica, resinados e caruma, violeta, Pessego e frutos silvestres. Amplo, carnudo, austeridade de guarda longa com compensação sucrosa que o posiciona nas melhores mesas.

- Nuno Cancela de Abreu
- Sociedade Agrícola Boas Quintas



90

15
11
06

133

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

DO Dão, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Alicorados de ameixa e canela, frutos silvestres e citrinos confitados, bacon e outros tostados de terra e madeira. Arqueado, glaciado, sucroso, austeridade de tanino generoso com a melhor guarda, texturas lavantes de ampla mesa.

- Catarina Simões
- Maria de Lourdes Mendes Oliva Nunes Osório



90

90



QUINTA DO ESCUDIAL, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2011

Rubi retinto e violáceo. Touriga Nacional típica, exemplar, bergamota e violeta, resina e caruma, frutos vermelhos e ameixa. Madeira doce cativante. Amplo, mastigável, texturas jovens, de grande poder lavante e longa guarda. Superior.

📍 Vines e Wines

🏠 Quinta do Escudial - Vinhos

134

90

12



QUINTA DOS CARVALHAIS, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Frutos silvestres alicorados, gelado de iogurte, casca cítrica confitada, madeira doce e especiada, notas terrosas e fumadas muito gratas. Elegante, conversador, austeridade lavante com equilíbrio sucroso. Longo e gastronómico.

📍 Manuel Vieira

🏠 Sogrape Vinhos

QUINTA DOS CARVALHAIS, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Típico de Touriga Nacional com casca cítrica, violeta, caruma e ameixa preta, boa madeira fumada e notas gratas de terra mineral e mato rasteiro. Elegante, fresco, conversador, taninos selectos de longa guarda e poder lavante para mesas exigentes.

📍 Manuel Vieira

🏠 Sogrape Vinhos

90



135

QUINTA DOS ROQUES

DO Dão, ROSÉ, 2012

Água média de granada. Cenoura, pastelaria doce, cereja e frutos vermelhos. Mineral. Elegante, sucroso, glacial, taninos de tinto com grato alongamento e boa guarda. Gastronómico e superior.

📍 Rui Reguinga

🏠 Sociedade Agrícola Faldas da Serra

90



90



QUINTA DOS TERMOS, RIESLING, RESERVA

DO Dão Beirão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Terroso, apetroado, pomar e leve fruta tropical, carácter fumado. Volumoso, firme, agridoce, conversador. Gourmand.

- ✉ Vírgilio Loureiro
- ✉ Quinta dos Termos

CASA DA PASSARELLA, ABANICO, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Gelado de frutos silvestres, peitoral, especiaria doce, fumado, cativante. Amplo, glicerinado, fresco, texturas sucrosas, tanino ideais para já e para sempre. Superior.

- ✉ Paulo Nunes
- ✉ O Abrigo da Passarela

89



136

90



RIBEIRO SANTO, VINHA DA NEVE

DO Dão, TINTO, 2009

Rubi intenso e carmim. Madeira de leite e tosta, casca cítrica, resinados e caruma, violeta, pessego e frutos silvestres. Confitados. Elegante, glacial, sucroso, quase a DOicado, com tanino de austeridade lavante, projectado para a guarda e toda a mesa.

- ✉ Carlos Lucas
- ✉ Magnum - Carlos Lucas Vinhos

DRUIDA, ENCRUZADO, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Terroso, frutos brancos maduros, levemente compotado, fumo de pedra e tosta. Sucroso, amplo, mastigável, glacial. Rusticidade digestiva e de longa presença e guarda.

- ✉ João Corrêa
- ✉ C20

89



137

89



JULIA KEMPER, CURIOSITY

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Floral estreme, bergamota cítrica, frutos vermelhos, madeira doce e especiada. Fragrante. Texturado com tanino de longa guarda e poder lavante por domar, alcance longo com largura correcta. Gastronómico, sem desmaios.

- 📍 Vines e Wines
- 📍 Cesce

89



MARIA JOÃO, PRIVATE COLLECTION

DO Dão, TINTO, 2008

Granada intenso e carmim. Terroso, madeiras doce e especiadas, frutos vermelhos alcorados com alcaçuz ementas. Casca cítrica. Carnudo, sucroso, com rusticidade generosa no poder lavante de longa duração. Vinho de guarda, grato na mesa.

- 📍 Osvaldo Amado
- 📍 Quinta do Solar do Arcediago

QUINTA DA FONTE DO OURO, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Mineral de giz, matos secos e mentolados, leve pólen e pastelaria doce. Fruta cítrica. Fresco, elegante, mais longo do que largo. Bom parceiro na mesa.

- 📍 Nuno Cancela de Abreu
- 📍 Sociedade Agrícola Boas Quintas

89



QUINTA DO PERDIGÃO, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Leve couro entre frutos brancos e casca cítrica, terroso e fumado de pedra e tosta, alcaçuz. Boca elegante, glacial, texturas aveludadas de forte poder lavante. Boca nobre e gastronómica.

- 📍 José Perdigão e Vines e Wines
- 📍 Quinta do Perdigão, Soc. Unip.

89



89

10
09
08



QUINTA DO PERDIGÃO, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, ROSÉ, 2011

Água intensa de granada. Frutos vermelhos confitados, terroso fumado, nota grata de matos de cheiro e caruma. Mastigável, sucroso, conversador, estrutura rica para mesa de vinho tinto.

- ✉ José Perdigo e Vines e Wines
- ✉ Quinta do Perdigo, Soc. Unip.

89



QUINTA DOS TERMOS, TRINCADEIRA, RESERVA

DO Dão Beirão, TINTO, 2010

Granada médio a aberto. Vegetal seco de tabaco e mato aromático, framboesa confitada, madeira fumada e complexa. Terroso mineral muito grato. Elegante, fresco, tanino maduro de boa salvação. Para mesas de tacho.

- ✉ Virgílio Loureiro
- ✉ Quinta dos Termos

VINHA DE REIS, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Terra mineral, seiva e hortelã, casca cítrica e frutos brancos. Especiaria e leve fumado. Agridoce, glacial, mais longo do que largo, de grande impacto lavante. Bom de mesa.

- ✉ Jorge Reis e Vines e Wines
- ✉ Jorge Almeida F. Reis

89



FONTE DE GONÇALVINHO, INCONNU, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Bacon entre tostados de madeira e terra, especiaria, fármaco, frutos silvestres alicorados, tinta da china. Elegante, sedoso, texturas de alto poder lavante, Vinho de ampla mesa.

- ✉ António Narciso
- ✉ Agriema

88

12



88



PEDRA CANCELA, MALVASIA FINA & ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Seivoso, fruta cítrica, ervas de infusão, leve nota tropical, mineralidade polida com leve fumo. Amplo, glacial, texturas austeras de fortes poder lavante, grata presença agri-doce.

- ✉ João Paulo Gouveia
- ✉ João C. Gouveia

88



QUINTA DA FALORCA, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Mineral de giz e granito, fruta cítrica e branca, especiaria doce e lácteos leves e gulosos. Glacial, agri-doce, mais longo do que largo, lavante e de ampla mesa.

- ✉ Carlos Figueiredo e Vines e Wines
- ✉ QVE - Sociedade Agrícola de Silgueiros

QUINTA DA PONTE PEDRINHA

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Cítrico, seivoso, nota tropical doce. Boa mineralidade. Glaciar, elegante, conversador. Sem desmaios e com apetite.

- ✉ Catarina Simões
- ✉ Maria de Lourdes Mendes Oliva Nunes Osório

88



DOISPONTOCINCO, SÍRIA

DO Dão Beirão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Fruta cítrica, terroso mineral, matos aromáticos. Boca larga e espessa, de forte poder lavante, glacial, de ampla mesa.

- ✉ Patrícia Santos e Anselmo Mendes
- ✉ 2.5 Vinhos de Belmonte

87



87



FIDALGAS DE SANTAR

DO Dão, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Batido de frutos vermelhos, baunilha, madeira presente, expressivo. Arqueado, fresco, conversador, gastronómico e consensual.

- 🇪 Jaime Murça
- 🇵 Vina Santar - Soc. Agrícola

87



FONTE DE GONÇALVINHO, ENCRUZADO & MALVASIA FINA

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Mineralidade de fumo e terra, leve baunilha, frutos brancos e cítricos, leve nota de infusão herbal. Glaciar, austero, lavante, De boa guarda e melhor mesa.

- 🇪 António Narciso
- 🇵 Agriema

QUINTA DA ESPINHOSA, SELECÇÃO PREMIUM

DO Dão, TINTO, 2010

Rubi retinto e violáceo. Resinados de pinhal, ameixa, frutos vermelhos, bergamota cítrica, violeta, madeira fresca e especiada. Amplo, fresco, taninos jovens de boa evolução. Elogio frutado.

- 🇪 Alberto Oliveira Pinto
- 🇵 Alberto de Oliveira Pinto

87



QUINTA DA GANDARA, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Cheesecake de pessego, mentas, madeira especiada. Cremoso, volumoso, para peixes de forno.

- 🇪 António Celas
- 🇵 Caves da Montanha

87



87



QUINTA DO CERRADO, MALVASIA FINA

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Mineral profundo, frutos brancos e de caroço frescos, leve pasteleria doce. Boca densa, fresca, glicerinada, conversadora. Gastronómico e superior.

✉ Célia Costa

✉ União Comercial da Beira

87



QUINTA DOS CURRAIS, SÍRIA

DO Dão Beirão, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Infusão de ervas e ananás, groselha branca, nota mineral profunda, confit de frutos brancos. Cremoso, denso, conversador. Superior e gastronómico.

✉ Carlos Silva

✉ Quinta dos Currais

RADIX

DO Dão, TINTO, 2008

Granada médio e carmim. Alicorados de ameixa e canela, frutos silvestres e citrinos confitados, tabaco e tostados de terra e madeira. Arqueado, sucroso, texturas lavantes de ampla mesa, seda de boa evolução, vinho a caminho da plenitude.

✉ Paulo Nunes

✉ Quinta da Bica Sociedade Agrícola

87



147

TITULAR, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Tosta fresca e abaunilhada, frutos brancos e casca cítrica, terroso mineral. Amplo, glaciado, austeridade que se amacia na mesa ou na garrafa.

✉ António Narciso

✉ Caminhos Cruzados

87



146

86



ADEGA DE PENALVA, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Frutos brancos e tropicais, pastelaria doce, infusões herbais. Cativante. Elegante, fresco, mais longo do que largo. Final secante a pedir boa mesa.

- ✉ Rodrigo Costa
- ✉ Adega Cooperativa de Penalva do Castelo

86



CASAS ALTAS, RIESLING

DO Dão Beirão, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Apetrolado, fruta cítrica, terroso, leve final tropical. Diferente. Sucroso, glaciado, conversador. Superior e gastronómico.

- ✉ Virgílio Loureiro
- ✉ José Madeira Afonso

FONTE DE GONÇALVINHO, TOURIGA NACIONAL & TINTA RORIZ

DO Dão, ROSÉ, 2012

Água média de granada. Cenoura, pastelaria doce, cereja e frutos do bosque como a framboesa. Mineral. Elegante, sucroso, quase agri-doce, grato alongamento.

- ✉ António Narciso
- ✉ Agriema

86



M, ADEGA DE MANGUALDE

DO Dão, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Alicorados de ameixa e canela, frutos silvestres e citrinos confitados, madeira especiada e doce. Elegante, fresco, mais longo do que largo, texturas de longa duração e ampla mesa.

- ✉ António Mendes
- ✉ Adega Cooperativa de Mangualde

86



86



M, ADEGA DE MANGUALDE

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Madeira doce de baunilha e leite, frutos brancos maduros, também fruta tropical. Flores. Boca agriadoce, mais longa do que larga.

- ✉ António Mendes
- ✉ Adega Cooperativa de Mangualde

86



PIORNOS, TOURIGA NACIONAL

DO Dão Beirão, ROSÉ, 2012

Água de granada média com notas rosadas. Frutos vermelhos finos, delicados, mineralidade notada, notas florais. Leve frisante. Glaciar, agriadoce, com potencial gastronómico.

- ✉ Carlos Neves
- ✉ Adega Cooperativa da Covilhã

QUINTA DA ESPINHOSA, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Gelado de tangerina e baunilha, bolacha, tostados, nota de folha de citrino. Elegante com texturas sedosas mas lavantes, de ampla mesa.

- ✉ Alberto Oliveira Pinto
- ✉ Alberto de Oliveira Pinto

86



QUINTA DE SAES, ESTÁGIO PROLONGADO, RESERVA

DO Dão, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Resinados, notas de cereja e ameixa em licor, especiaria e cacau. Mineral terroso. Arqueado, fresco, muito lavante, de grande mesa. Superior.

- ✉ Maria e Álvaro Castro
- ✉ Quinta da Pellada, Unipessoal

86



86



QUINTA DE SAES, RESERVA

DO Dão, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Mineral, fruta cítrica, fumado. Discreto. Boca refrescante livante, longa, de ampla mesa. Superior.

- ✉ Maria e Álvaro Castro
- ✉ Quinta da Pellada, Unipessoal

QUINTA DO CERRADO, ENCRUZADO

DO Dão, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Mineral profundo, frutos brancos e tropicais. Leve pastelaria doce e menta. Arqueado, conversador, fresco. Gastronómico.

- ✉ Célia Alves
- ✉ União Comercial da Beira

86



12

10

09

06

152

86



QUINTA DO CARDO, SELECÇÃO DO ENÓLOGO

DO Dão Beirão, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Casca de bergamota confitada, licor de ginja, cacau, terroso mineral, madeira bem desenhada. Elegante, fresco, texturas rugosa livantes, muito gastronómico.

- ✉ Nuno do Ó e João Corrêa
- ✉ Companhia das Quintas

QUINTA DOS TERMOS, FONTE CAL, RESERVA

DO Dão Beirão, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Fruta tropical e branca, nota de pólen e erva aromática. Leve especiari doce em massapão. Glicerinado, fresco, largo. Auto-suficiente.

- ✉ Virgílio Loureiro
- ✉ Quinta dos Termos

86



153

86



RIBEIRO SANTO, TOURIGA NACIONAL

DO Dão, TINTO, 2011

Granada médio e violáceo. Expressão pura de Touriga Nacional, com ameixa, bergamota, pinhal, flores. Cravinho de tosta técnica. Boca sucrosa, mais longa do que larga. Elegante e charmoso.

- E Carlos Lucas
- P Magnum - Carlos Lucas Vinhos

154

ESCONDIDO

sabor único,
escondido em
250 garrafas



Seja responsável. Beba com moderação.

VINHOS DO TEJO

Novos horizontes

Novos Mundos
para descobrir
em pleno Velho Mundo.



wines of
portugal

vinhos de portugal

www.cvrtejo.pt

SUL DE PORTUGAL

157

TEJO

P. SETÚBAL E PALMELA

ALENTEJO

ALGARVE



tejo

159

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, despoletando 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



MARQUESA DE CADAVAL

DO do Tejo, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Peitoral, ameixa e frutos vermelhos em licor, casca cítrica, fumados e tinta-da-china. Profundo com um filme negro. Amplo, espacial, fresco, texturas de intenso poder lavante. Vinho superior e de longêvo.

- ✉ David Ferreira
- ✉ Casa Cadaval Investimentos Agrícolas

162

93



CONDE DE VIMIOSO, RESERVA

IG Tejo, TINTO, 2011

Rubi intenso e carmim. Floral, seivoso, tostados de especiaria negra, tinta da china, frutos silvestres. Profundo. Arqueado, carnudo, texturas de longa guarda, muito gastronómico. Sem desmaios.

- ✉ Antonina Barbosa
- ✉ Falua - Sociedade de Vinhos

MARQUESA DE ALORNA, RESERVA

DO do Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo médio e citrino. Fruta cítrica e de caroço, terroso, seiva, fumados e tostados finos, profundo. Sucroso, amplo, muito conversador, poder lavante digestivo. Vinho mundial.

- ✉ Martta Simões
- ✉ Sociedade Agrícola da Alorna

93

15
12

163

DONA FLORINDA

IG Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Terroso, pele de pessego, frutos brancos, madeira doce e peitoral. Amplo, carnudo, glacial, rusticidade lavante que garante a longa guarda e a melhor das mesas.

- ✉ António Ventura
- ✉ Sociedade Agro-Alimentar da Mascata

91



91



MARQUESA DE ALORNA, RESERVA

DO do Tejo, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeiras doce de leite e baunilha, chocolate com frutos vermelhos, nota floral, de erva doce e massapão. Volumoso, carnudo, tanino de longa guarda. Gastronómico. Superior.

- ✉ Martta Simões
- ✉ Sociedade Agrícola da Alorna

DONA ISABEL JULIANA

IG Tejo, TINTO, 2009

Rubi intenso e carmim. Terroso, especiado, frutos silvestres alicorados, matos e tabaco, tosta peitoral lembrando eucalipto. Cheio, texturas glicerinadas, tanino austero que agradece comida e promete longa guarda.

- ✉ Pedro Pinhão e Diogo Campilho
- ✉ Sociedade Agrícola da Quinta da Lagoalva de Cima

90



CASA CADAVAL, TRINCADEIRA PRETA

DO do Tejo, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Tostado e fumado, bacon, cereja em licor, nota láctea e amílica. Elegante, fresco, sedoso, muito consensual e cativante.

- ✉ David Ferreira
- ✉ Casa Cadaval Investimentos Agrícolas

90



FALCOARIA, FERNÃO PIRES

DO do Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Pele de pessego, floral, leve nota de especiaria doce e tosta. Mineral. Amplo, lavante, conversador, texturas aveludadas, sem desmaios. Superior.

- ✉ Dina Luís
- ✉ Casal Branco - Sociedade de Vinhos

90



89



DONA FLORINDA

IG Tejo, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Floral, madeira doce e especiada, gelado de frutos silvestres, casca citrica. Terroso e tabaco. Carnudo, tânico maduro com forte poder lavante. Sem desmaios. Gastronómico.

- ✉ António Ventura
- ✉ Sociedade Agro-Alimentar da Mascata

89



QUINTA DA LAGOALVA DE CIMA, ALFROCHEIRO, GRANDE ESCOLHA

IG Tejo, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Compotas de frutos silvestres, gelado de baunilha, especiarias e fumados, terroso. Elegante, texturas de tanino maduro com bom poder lavante, sucrosidade grata.

- ✉ Pedro Pinhão e Diogo Campilho
- ✉ Sociedade Agrícola da Quinta da Lagoalva de Cima

NINFA, PINOT NOIR, ESCOLHA

DO do Tejo, TINTO, 2011

Granada aberto. Cereja e framboesa confitadas, gelado de nata, fumados de tosta e terra. Canela. Elegante, fresco, rusticidade passageira em vinho atípico e de grata aptidão gastronómica.

- ✉ João Barbosa e Pedro Pereira Gonçalves
- ✉ Soc Agr João Teodósio Matos Barbosa & Filhos

88



167

QUINTA DA LAPA, RESERVA

DO do Tejo, TINTO, 2011

Granada médio. Terra e couro, fumos e especiarias, cacau com ameixa. Elegante, sucroso, muito guloso e viciante.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Agrovía, Sociedade Agro-Pecuária

88

12



88

12
11

VALE DE LOBOS, RESERVA

IG Tejo, BRANCO, 2011

Amarelo médio. Nota de espargo, baunilha, gelado de melão, fruta tropical. Complexidade mineral. Boca glicerinada, fresca, lavante, su-crosa. Muito conseguido.

- ✉ César Machado
- ✉ Sociedade Agrícola da Quinta da Ribeira

87

15
12
11
10
09
08
07

ENCOSTA DO SOBRAL, RESERVA

IG Tejo, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Batido de morango, alicorados, especiaria, fumado terroso. Mastigável, sucroso, muito longo e digestivo. Superior.

- ✉ Pedro Sereno
- ✉ Encosta do Sobral - Soc. Agrícola

FALCOARIA, CLÁSSICO

DO do Tejo, TINTO, 2011

Rubi intenso e carmim. Terroso, especiado, frutos silvestres alicorados, cacau, matos, tosta peitoral lembrando eucalipto. Cheio, texturas sedosas, atrevidamente frescas, Taninos de poder lavante e grande guarda. Superior.

- ✉ Dina Luís
- ✉ Casal Branco - Sociedade de Vinhos

87



IKON, TOURIGA NACIONAL

DO do Tejo, TINTO, 2011

Rubi intenso e carmim. Terroso, floral, casca cítrica, cacau com ameixa e frutos vermelhos. Tosta doce e especiada. Elegante, frescura atrevida, taninos maduros de boa mesa.

- ✉ Peter Bright
- ✉ Fiuza & Bright Soc. Viti.

87

11



87



NINFA, SAUVIGNON BLANC, ESCOLHA

IG Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Espargo entre vegetais, terroso, leve nota especiada e de tosta. Boca glacial, mais longa do que larga, para ampla gastronomia.

- ✉ João Barbosa e Pedro Pereira Gonçalves
- ✉ Soc Agr João Teodósio Matos Barbosa & Filhos

VARANDAS

DO do Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Tostados frescos e peitorais, especiaria, seiva, mineralidade, frutos brancos, pele de pêssago e infusões herbais. Redondo, glicerinado, frescura digestiva, tacto lavante. Muito gastronómico.

- ✉ António Ventura
- ✉ Adega Cooperativa de Almeirim

87



170

87



QUINTA DE CÔRO, ENCRUZADO

IG Tejo, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Madeira peitoral e especiada, fruta cítrica, cativante. Sedoso, fresco, alongado. De boa mesa.

- ✉ António Ventura
- ✉ Sociedade Agro-Alimentar da Mascata

BRIDÃO, RESERVA

DO do Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo médio com leve pink. Frutos de caroço em gelado de nata, ervas de infusão, tostados doces. Guloso. Amplo, arqueado, agridoce, auto-suficiente.

- ✉ Pedro Gil
- ✉ Adega Cooperativa do Cartaxo

86



171

86



CATAPEREIRO, RESERVA

IG Tejo, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Terroso fumado e mineral, leve pimento, groselha em licor, profundo e lácteo. Fresco, conversador, elegante. Para mesas exigentes.

- 📍 Bernardo Cabral
- 🏢 Companhia das Lezírias

86

12
10
08
05

CONDE DE VIMIOSO, COLHEITA SELECIONADA

IG Tejo, ROSÉ, 2012

Água de granada intensa e carmim. Frutos vermelhos em batido, mentas, pastelaria doce. Frescura bem desenhada, sucroso, grande poder lavante. Muito gastronómico, quase TINTO de verão.

- 📍 Antonina Barbosa
- 🏢 Falua - Sociedade de Vinhos

FALCOARIA, VIOGNIER

IG Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Fruta cítrica, terroso, seiva e leve nota de ananás. Glacial, muito alongado, lavagem ampla e digestiva.

- 📍 Dina Luís
- 🏢 Casal Branco - Sociedade de Vinhos

86



MARGARIDE'S, CHARDONNAY & ARINTO

DO do Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Cheesecake de frutos brancos, nota mineral, pólen. Amplo, agridoce, Texturas alongadas de boa mesa.

- 📍 Pedro Guimarães
- 🏢 Quinta do Casal Monteiro

86



86



NANA, RESERVA

IG Tejo, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Tecnologia de madeira doce e tostada a dominar os frutos silvestres em batido, notas terrosas de vinha seleccionada e natural. Boca volumosa, glicerinada, sucrosa e de boa guarda.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Agrovía, Sociedade Agro-Pecuária

QUINTA DO CASAL BRANCO

DO do Tejo, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Leve apimentado, frutos silvestres com cacau, fumados e notas peitorais. Amplo, fresco, taninos sucrosos mas com bom poder lavante. Completo.

- ✉ Dina Luís
- ✉ Casal Branco - Sociedade de Vinhos

86



174

86

15
10

QUINTA DE SÃO JOÃO BATISTA, RESERVA

IG Tejo, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Eucalipto, mentas, batido de frutos silvestres. Também alicorados e nota terrosa. Amplo, sucroso, taninos de grande guarda. Superior.

- ✉ Carlos Eduardo e João Vicêncio
- ✉ Enoport

QUINTA DO CASAL MONTEIRO, ARINTO & FERNÃO PIRES

DO do Tejo, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Herbal, frutos brancos, boa mineralidade. Elegante, fresco, mais longo do que largo. De boa mesa.

- ✉ Pedro Guimarães
- ✉ Quinta do Casal Monteiro

86



175



península de setúbal e palmela

177

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.



96

15



PERIQUITA, SUPERYOR

IG Península de Setúbal, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira doce de leite e baunilha, outras especiarias com frutos vermelhos e ameixa, cacau e matos e folhas aromáticas. Guloso. Amplo, sucroso, texturas finas e de perene revelação lavante. Superior e internacional.

🇪 Domingos Soares Franco
🇵 José Maria da Fonseca Vinhos

92

12



CASA ERMELINDA FREITAS, ALICANTE BOUSCHET

IG Península de Setúbal, TINTO, 2010

Granada retinto. Frutos silvestres em licor, madeiras tostadas e especiadas, nota láctea, mineral terroso de grata profundidade. Mastigável, sucroso, quase a DOicado, tal a gulodice, taninos jovens de boa evolução. Auto-suficiente.

🇪 Jaime Quendera
🇵 Casa Ermelinda Freitas Vinhos

CAVALO MALUCO

IG Península de Setúbal, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Apimentado, terroso e fumado, cacau com frutos silvestres, notas de alcaçuz em licor de especiaria. Elegante, fresco, alongado por taninos generosos, ainda austeros de tão grande poder lavante. Grande na mesa.

🇪 Paulo Laureano
🇵 José Abreu da Mota Capitão

92

15

10



92

10

08

05



FSF

IG Península de Setúbal, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo. Seivoso e resinado, peitoral, com fumos de terra e tosta, especiaria e grafite sobre fava, pinhão e bago silvestre. Volumoso, fino nas texturas e lavante na seleção de taninos de guarda e na ampla escolha de comida. Internacional.

🇪 Domingos Soares Franco
🇵 José Maria da Fonseca Vinhos

92

12
10



MALO PLATINUM, RESERVA

IG Península de Setúbal, TINTO, 2009

Granada intenso. Terroso, ameixa passa, frutos vermelhos, resinados e especiaria, tosta fumada, terra mineral e mato rasteiro. Sucroso, elegante, alongado, tanino selecto, com grande poder lavante. Longo e gastronómico. Superior.

- ✉ Luís Simões
- ✉ Malo Tojo Estates

91

15
11
07



PALÁCIO DA BACALHÔA

IG Península de Setúbal, TINTO, 2009

Granada médio a intenso. Apimentado, terroso e fumado, licores de ameixa e frutos vermelhos, esteva e outros matos, pinhão, tabaco entre boa complexidade. Mastigável, sucroso, tanino doce muito generoso e de intenso poder lavante. Boa guarda e melhor mesa.

- ✉ Vasco Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Bacalhôa Vinhos de Portugal

PILOTO, COLLECTION, ROXO

IG Península de Setúbal, BRANCO, 2012

Amarelo palha com leve pink. Extreme Moscatel, com rosa e lúchia, também casca cítrica. Boca glicerinada, frescura atrevida, muito salivante. Guloso.

- ✉ Filipe Cardoso
- ✉ Quinta do Piloto - Vinhos

90



183

QUINTA DA MIMOSA

DO Palmela, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Terroso, peitoral, pinhão, frutos vermelhos com nata e baunilha, guloso e profundo. Amplo, carnudo, sucroso, conversador. Vinho com personalidade e vocação gastronómica.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Casa Ermelinda Freitas Vinhos

90

15
08



183

89



CASA ERMELINDA FREITAS, MERLOT

IG Península de Setúbal, TINTO, 2010

Granada médio. Pimentos e pimentas, madeira fresca (eucalipto) e especiada, frutos silvestres maduros e em gelado. Elegante, arqueado, tanino prolongador e muito digestivo.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Casa Ermelinda Freitas Vinhos

89

10
09



HERDADE DO PORTOCARRO

IG Península de Setúbal, TINTO, 2010

Granada médio a intenso. Terroso e fumado, licores de ameixa e frutos vermelhos, esteva e outros matos, tabaco entre boa complexidade. Elegante, fresco, texturas lavantes e conversadoras, algo austeras. De grande revelação na mesa.

- ✉ Paulo Laureano
- ✉ José Abreu da Mota Capitão

QUINTA DA INVEJOSA, RESERVA

DO Palmela, TINTO, 2009

Granada intenso. Terroso, licor de ameixa e pinhão, especiaria, tosta fumada, terra mineral e mato rasteiro. Sucroso, mastigável, alongado, grato e auto-suficiente.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Filipe Jorge Palhoça

89



ADEGA DE PEGÕES, CHARDONNAY & ARINTO

IG Península de Setúbal, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Madeira fresca e abaunilhada, pimentas, cheesecake de frutos de caroço, intenso e mineral. Untuoso, largo, bom poder fresco e lavante. De ampla mesa.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Cooperativa Agríc. Santo Isidro de Pegões

88

12



88

15
11
09



CASA ERMELINDA FREITAS, CABERNET SAUVIGNON

IG Península de Setúbal, TINTO, 2011

Granada retinto e carmim. Tinta da china, apimentados, cacau, casca cítrica, madeira tostada, frutos vermelhos e pinhão. Mastigável, sucroso, quase a DOicado, tal a gulodice, taninos jovens de boa evolução. Auto-suficiente.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Casa Ermelinda Freitas Vinhos

88



HERDADE DE PEGOS CLAROS, GRANDE ESCOLHA

DO Palmela, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Volatilidade doce entre licores de ameixa e frutos vermelhos, especiarias, notas de árvore mentolada e de massapão. Elegante, sucroso, texturas muito finas e com poder lavante generoso. Muito gastronómico.

- ✉ Bernardo Cabral e Frederico Falcão
- ✉ Caixa Agrícola Imóveis

MÁ PARTILHA, MERLOT

IG Península de Setúbal, TINTO, 2010

Granada médio. Pimentos e pimentas, madeira fresca e especiada, frutos silvestres maduros e em gelado. Elegante, arqueado, tanino prolongador e muito digestivo.

- ✉ Vasco Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Bacalhôa Vinhos de Portugal

88

11
08



VINHA VAL' DOS ALHOS, CASTELÃO

DO Palmela, TINTO, 2011

Granada médio. Pinhão resinado e fumado, nota floral, casca cítrica confitada. Terroso. Elegante, fresco, sucroso, típico e superior.

- ✉ Luís Simões
- ✉ Horácio dos Reis Simões

88



87



ADEGA DE PEGÕES, COLHEITA SELECCIONADA

IG Península de Setúbal, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Tinta da china, alcaçuz, frutos vermelhos, pastelaria doce, tosta fresca. Firme, fresco, sucroso, tanino austero com melhor guarda e de boa revelação à mesa.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Cooperativa Agríc. Santo Isidro de Pegões

CASA ERMELINDA FREITAS, TOURIGA NACIONAL

IG Península de Setúbal, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim, quase retinto. Fruta cítrica em marmelada, resinado de pinhal e pinhão, violeta e frutos silvestres em gelado de baunilha. Amplo, sucroso, mastigável, taninos de boa guarda e melhor mesa. Superior.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Casa Ermelinda Freitas Vinhos

87



15
12
10

87



CAIOS

IG Península de Setúbal, BRANCO, 2010

Amarelo médio. Leve madeira fresca, peitoral, especiarias, casca cítrica, forte mineralidade. Nota fumada de terra e tosta. Glacial, texturas lavantes, ainda rústicas, com guarda longa.

- ✉ António Saramago Filho
- ✉ Sociedade Agrícola Herdade do Cebolal

CATARINA

IG Península de Setúbal, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Leve madeira fresca e abau-nilhada, gelado de limão e pessego, boa mineralidade. Cativante. Textura untuosa, glacial. Vinho conversador e gourmand. Salivante e guloso. Superior.

- ✉ Vasco Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Bacalhôa Vinhos de Portugal

87



87



DONA ERMELINDA

DO Palmela, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Leve madeira fresca e especiada, gelado de limão e baunilha, boa mineralidade. Expressão média. Textura untuosa, glacial. Vinho conversador e gourmand. Salivante e guloso.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Casa Ermelinda Freitas Vinhos Vasco

87



QUINTA DA BACALHÔA

IG Península de Setúbal, TINTO, 2011

Granada médio a intenso. Pimento grelhado, leve couro entre madeira peitoral, bagos silvestres e especiaria. Elegante, fresco, tanino generoso na lavagem e ainda por polir. Gastronómico.

- ✉ Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Bacalhôa Vinhos de Portugal

BREJINHO DA COSTA, RESERVA

IG Península de Setúbal, TINTO, 2009

Granada retinto e carmim. Achocolatado, frutos silvestres compotados, madeira especiada lembrando cravinho. Terroso. Mastigável, taninos ainda rústicos com forte poder lavante e boa guarda. Final agri-doce.

- ✉ Luís Simões
- ✉ Resigon, Companhia Agrícola e Gestão

86



DONA ERMELINDA, RESERVA

DO Palmela, TINTO, 2011

Granada retinto e carmim. Achocolatado, frutos silvestres compotados, madeira especiada e doce de baunilha. Fruta e madeira em leve torrefacção. Mastigável, taninos ainda rústicos com forte poder lavante e boa guarda. Final agri-doce.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Casa Ermelinda Freitas Vinhos

86



86



HERDADE DO CEBOLAL

IG Península de Setúbal, ROSÉ, 2012

Água escura de granada. Frutos vermelhos alcorados discretos, mineralidade terrosa, hortelã. Boca texturada, agri-doce, de presença longa e grata. Tanino de tinto.

- ✉ António Saramago Filho
- ✉ Sociedade Agrícola Herdade do Cebolal

86



PARUS

IG Península de Setúbal, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Tinta da china, alcaçuz, frutos silvestres como framboesa, ameixa madura, tosta fresca. Elegante, sucroso, tanino austero com melhor guarda e de boa revelação à mesa.

- ✉ Francisco Pimenta
- ✉ Herdade da Comporta

QUINTA DA INVEJOSA

DO Palmela, TINTO, 2009

Granada intenso. Peitoral, licor de ameixa e casca cítrica, pinhão e tostados. Tabaco na boa complexidade. Elegante, fresco, sedoso, longo, Superior.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Filipe Jorge Palhoça

86



TERRAS DO PÓ, CASTAS, CHARDONNAY & VIOGNIER

IG Península de Setúbal, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Infusão de casca cítrica e ervas de cheiro, gelado de nata e baunilha, leve nota tropical entre frutos brancos. Guloso. Sucroso, frescura dominante, em vinho alongado e de boa mesa.

- ✉ Jaime Quendera
- ✉ Casa Ermelinda Freitas Vinhos

86



A photograph of two people harvesting grapes in a vineyard. The person on the left is wearing a white jacket, black pants with white stripes, and a dark cap. The person on the right is wearing a grey vest over a white shirt, a light-colored hat, and purple boots. They are standing in a row of grapevines, with many rows of vines visible in the background. The leaves are green and yellow, suggesting autumn. The ground is covered with dry leaves and some green weeds.

alentejo

195

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.



96

15
11
10
09
06

MARQUÊS DE BORBA, RESERVA

DO Alentejo, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Vegetal, seivoso, madeira fumada e especiada, frutos silvestres, profundamente terroso, de grafite e raiz de alcaçuz. Elegante, denho ideal na frescura e na textura aveludada, tanino longamente lavante e durável. Classe mundial.

- ✉ João Portugal Ramos
- ✉ J. Portugal Ramos Vinhos

198

95



HERDADE DO PERDIGÃO, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Fumado de terra e tosta, matos de esteva, tabaco, licor de frutos vermelhos e ameixa, pimentas entre especiarias. Elegante, sucroso, glacial, texturas de seda e longa revelação lavante. Gourmand com classe mundial.

- ✉ David Patrício
- ✉ Herdade do Perdigo

J

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Grafite e tinta da china entre tostados frescos, frutos vermelhos em cacau, matos e terra de barro. Elegante, fresco, muito acetinado, texturas de forte poder lavante, taninos conversadores de longa guarda. Superior.

- ✉ Domingos Soares Franco
- ✉ José Maria da Fonseca Vinhos

95

12
10

199

ESPORÃO, PRIVATE SELECTION

DO Alentejo, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Madeira doce e especiada, complexidade de tabaco, caramelo, fumo mineral e matos. Ameixa e canela em licor. Sucroso, arqueado, texturas aveludadas, frescas, gulosas e cativantes. Auto-suficiente e de amplitude mundial.

- ✉ David Baverstock
- ✉ Esporão

94

15
12
11
10
08
07
05

94

15
12
11
10
09
08

HERDADE DOS GROUS, MOON HARVESTED

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada retinto e carmim. Caruma e bergamota cítrica, fumado e mentol, ameixa e frutos vermelhos, profundo. Elegante, sedoso, sucroso, taninos idealmente domados, conversador. De classe mundial.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Monte do Trevo, Enoturismo e Vitivinicultura

94

15
11
08
07
06
05

QUINTA DO CARMO, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Pimentos e pimentas, madeira peitoral e fumada, frutos vermelhos vivos, resinados de esteva, terroso. Elegante, sucroso, texturas finas, acetinadas, de lenta e longa revelação lavante. Conversador e muito gastronómico. Superior.

- ✉ Vasco Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Sociedade Agrícola Quinta do Carmo

DONA MARIA, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Madeira e terra tostadas, bacon, especiaria, frutos vermelhos e ameixa maduros, tabaco e grafite. Sucroso, arqueado, mastigável, texturas acetinadas, agridoces, de longa revelação. Superior e rei na mesa.

- ✉ Sandra Gonçalves
- ✉ Júlio Bastos

93

15
12
10
09
07
05

JOSÉ DE SOUSA MAYOR

IG Alentejano, TINTO, 2009

Granada médio. Complexidade doce de nata e caramelo, frutos vermelhos, pessego, mineralidade grata. Elegante, fresco, firmeza de fina textura. Muito conversador e alongado. Surpreendente.

- ✉ Domingos Soares Franco
- ✉ José Maria da Fonseca Vinhos

93

12



93

15
10
08
07

MOUCHÃO

IG Alentejano, TINTO, 2008

Granada médio e carmim. Eucalipto entre madeiras frescas, licor de frutos vermelhos e ameixa, terroso, especiarias amplas. Cativante. Aveludado, fresco, firme e com tanino de forte poder lavante. Longevo e de mesa grata.

- ✉ Paulo Laureano
- ✉ Vinhos da Cavaca Dourada

202

93

12



OUTEIRO

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada retinto e carmim. Terroso mineral, madeira especiada e doce, fumados, ameixa preta, frutos vermelhos, matos cheirosos. Amplo, carnudo, fresco, taninos de grande poder lavante, conversador e todo-o-terreno na mesa. Superior.

- ✉ Peter Bright
- ✉ Terras de Alter II, Distribuição

CARDEIRA, RESERVA

DO Alentejo, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Flores de violeta, bergamota em compota, malva, resinados, madeira especiada, cacau. Sedoso, envolvente, conversador sem desmaios. Superior.

- ✉ Luís Lourinho
- ✉ Herdade da Cardeira Unipessoal.

92



203

HERDADE DO GAMITO, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2007

Granada intenso. Complexidade mineral terrosa e fumada, ameixa passa em licor de esteva, alcaçuz e especiaria. Boca sedosa, de grande textura e puro vício. Superior.

- ✉ Marcos Vieira e Rui Reguinga
- ✉ Gonçalo de Sá da Bandeira

92



92



INEVITÁVEL

IG Alentejano, TINTO, 2008

Granada médio. Complexidade de tabaco, pimento assado, ameixa alicorada, matos de esteva. Madeira peitoral. Elegante, fresco, texturas sedosas, fino tacto lavante e sucroso. Superior.

- ✉ Patrícia Peixoto
- ✉ Casa Santa Vitória

92



MALHADINHA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo dourado. Tostados e especiarias em complexidade com fruta cítrica, pera e seiva, terroso, pétreo. Arqueado, firme, sucroso, muito alongado e conversador. Vinho fresco, gastronómico e muito prazeroso.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Herdade da Malhadinha Nova

PÊRA MANCA

DO Alentejo, BRANCO, 2011

Amarelo médio. Cheesecake de fruta cítrica e brancos, pele de pessego, nota hortelanada, boa mineralidade fumada. Cativante. Sucroso, arqueado, frescura bem agregada, longo e sem desmaios. Superior.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Fundação Eugénio de Almeida

92



PRETA

IG Alentejano, TINTO, 2008

Granada intenso. Tabaco caramelizado, ameixa passa, frutos e matos em licor, terroso profundo. Amplo, mastigável, sucroso, muito conversador e gastronómico.

- ✉ António Maçanita
- ✉ Fitapreta Vinhos

92



92



TAPADA DE COELHOIROS

IG Alentejano, TINTO, 2009

Granada intenso. Terroso, mato seco e aromático, licor de ameixa e frutos vermelhos, madeira peitoral, muito mentolada. Pimentos assados. Elegante, fresco, texturas lavante e muito conversadoras. Final longo, suco e de superior qualidade. Para a mesa mais exigente.

- ✉ António Saramago
- ✉ Herdade dos Coelhos-Soc.Agrícola

206

92



VINHA DE SATURNO

IG Alentejo, BRANCO, 2010

Amarelo médio e citrino. Expressão mineral notada, ananás em compota, tarte de nata, matos aromáticos e fumos. Amplo, aveludado, texturas suculentas, de poder lavante grato. Vinho superior e muito consensual.

- ✉ Osvaldo Amado
- ✉ Herdade Monte da Cal

CARTUXA, RESERVA

DO Alentejo, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Madeira doce e eucaliptada, terroso de fumo e grafite, frutos vermelhos batidos em nata. Volumoso, fresco, taninos de forte poder lavante e longa presença. Rei na mesa e na garrafa.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Fundação Eugénio de Almeida

91



15
12
11
10

207

QUINTA DA VIÇOSA, TOURIGA NACIONAL & CABERNET SAUVIGNON

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Tinta da china, seiva, casca cítrica, ameixa, matos aromáticos, cacau e toda a especiaria negra. Como um filme negro. Arqueado, carnudo, texturas perenes de intensa lavagem e a melhor gastronomia. Vinho de guarda.

- ✉ João Portugal Ramos
- ✉ J. Portugal Ramos Vinhos

91



91



SANTA VITÓRIA, GRANDE RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Vegetais e malva, framboesa entre tostados e licor de especiaria e ameixa. Mineral. Elegante, fresco, muito longo. Viciante.

- ✉ Patrícia Peixoto
- ✉ Casa Santa Vitória

90



BOMBEIRA DO GUADIANA, SYRAH, ESCOLHA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Madeira doce, malva e laranja com canela em compota, licor de ameixa e esteva. Mineral fumado. Redondo, suculoso, persistente, tanino ideal. Superior.

- ✉ Bernardo Cabral
- ✉ Bombeira do Guadiana

COMENDA GRANDE, 6 CASTAS

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo, quase retinto. Madeira fresca e doce, frutos silvestres, resinados, esteva e especiaria. Guloso e terroso. Amplo, sucroso, taninos de boa guarda. Todo-o-terreno.

- ✉ Francisco Pimenta
- ✉ Monte da Comenda Agroturismo

90



DOLIUM, ANTÃO VAZ, ESCOLHA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo claro e citrino. Fruta cítrica, mineralidade profunda, pimentas e leve baunilha. Sucroso, fresco, texturas glicerinadas e de longa presença.

- ✉ Paulo Laureano
- ✉ Paulo Laureano Vinus

90



15
12
08
07
06

90

15
12
11
10



DONA MARIA

IG Alentejano, ROSÉ, 2012

Água clara de rosa. Botão de groselha, fruta cítrica e tropical, nota láctea doce. Elegante, texturas cremosas, acidez soalheira, bom poder lavante. Superior.

E Sandra Gonçalves
P Júlio Bastos

90

12



DONA MARIA, AMANTIS, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2008

Granada médio. Pimento grelhado, frutos vermelhos em licor, resinados, estevase terra fumada. Sedoso, agri-doce, conversador, muito persistente. Superior.

E Sandra Gonçalves
P Júlio Bastos

Seja responsável. Beba com moderação.

UMA ESTREIA RECHEADA DE OURO.

O novo Monte da Ravasqueira Reserva Tinto 2011 não podia ter uma estreia mais feliz, ao conquistar quatro medalhas de ouro em quatro importantes concursos internacionais de vinhos.

Elegante e distinto, este novo vinho da gama super premium do Monte da Ravasqueira é resultado de uma análise profunda da vinha e de uma escolha cuidada das melhores uvas das castas Syrah e Touriga Nacional.

MONTE DA RAVASQUEIRA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
RESERVA 2011

www.ravasqueira.com



PROVAM

PROJEITOS DE VINHOS ALIADOS DE MONÇÃO

Vocação de Excelência



www.provam.com | geral@provam.com | +351 251 534 207

ESPORÃO, PRIVATE SELECTION

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo dourado. Abaunilhado em gelado de nata e frutos brancos, casca cítrica, fumados e boa mineralidade. Sucroso, alongado, frescura atrevida, pólen. Poder lavante de grata mesa.

David Baverstock

Esporão



90

15

12

11

09

05

213

HERDADE DAS SERVAS, PETIT VERDOT, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Eucaliptado, ameixa em licor, frutos silvestres, matos de esteva, terroso. Amplo, cheio, de texturas finas e muito conversadoras, muito gastronómico.

Tiago Garcia

Herdade das Servas por Serrano Mira



90

90

15
12
10
09

HERDADE DO PESO, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Confitura de frutos vermelhos, terroso e tostado, especiarias e cacau. Licor de matos. Sucroso, arqueado, texturas de veludo e longa presença. Auto-suficiente.

- ✉ Miguel Pessanha
- ✉ Sogrape Vinhos

90



HERDADE DO SOBROSO, CELLAR SELECTION

DO Alentejo, TINTO, 2009

Granada intenso. Complexidade mineral terrosa e fumada, ameixa passa e cereja em licor, compota de frutos vermelhos. Boca ampla e sucrosa, de grande textura mordente. Superior na mesa.

- ✉ Filipe Teixeira Pinto e Luís Duarte
- ✉ Herdade do Sobroso

MALHADINHA

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Compota de ameixa e frutos vermelhos, especiarias entre tostados, terroso, pimento grelhado e tabaco. Amplo, mastigável, texturas agridoces, aveludadas, de longa revelação e ampla mesa.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Herdade da Malhadinha Nova

90

12
11
10
09
08
06

MONSARAZ, ALICANTE BOUSCHET

DO Alentejo, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo, quase retinto. Madeira doce de leite e baunilha, frutos silvestres, resinados, esteva e especiaria. Guloso e terroso. Amplo, sucroso, taninos de boa guarda. Todo-o-terreno.

- ✉ Rui Veladas
- ✉ CARMIM-Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz

90



90

12



TELHAS

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Caruma, violeta, gelado de alperce e casca cítrica, madeira doce e especiada, terroso grato. Elegante, sedoso, sucroso, conversador. Vinho de gula.

- ✉ Peter Bright
- ✉ Terras de Alter II, Distribuição

216

90



VINHAS DA IRA

IG Alentejano, TINTO, 2009

Granada médio e carmim. Ameixa passa e frutos vermelhos, matos e ervas com cacau, madeira especiada. Elegante, fresco, forte poder lavante de taninos de guarda. De grande mesa.

- ✉ Pedro Hipólito
- ✉ Henrique Uva

ADEGA DE BORBA, GARRAFEIRA

IG Alentejano, TINTO, 2003

Granada médio. Vinho de excelente envelhecimento, tabaco com caramelo, licor de matos e ervas, ameixa passa e sericá, muita especiaria e tosta e terra fumada. Cativante. Elegante, taninos com forte poder lavante, mais longo do que largo. No auge.

- ✉ Óscar Gato
- ✉ Adega Cooperativa de Borba

89



217

ADEGA DE BORBA, RESERVA

DO Alentejo, BRANCO, 2011

Amarelo médio e citrino. Fruta cítrica composta, batido de baunilha e pessego, terroso mineral. Volumoso, frescura muito agregada, longo e gastronómico.

- ✉ Óscar Gato
- ✉ Adega Cooperativa de Borba

89

15

12



89

15
12
11

ANTÃO VAZ DA PECEGUINA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Cheesecake de frutos brancos, seiva, terra, leve cereal e tostado de whisky. Amplo, guloso, firme e fresco. Superior e todo-o-terreno.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Herdade da Malhadinha Nova

218

89

15
12
11

CORTES DE CIMA, HOMENAGEM A HANS CHRISTIAN ANDERSEN

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada retinto e carmim. Tostados peitorais e de especiaria, tinta da china, ameixa preta e frutos silvestres. Cacau. Casca cítrica. Austero e muito arqueado, texturas de forte poder lavante, com potencial de polimento em garrafa. Longevo e superior.

- ✉ Hans Jorgensen
- ✉ Cortes de Cima

ESPORÃO S

DO Alentejo, TINTO, 2010

Rubi retinto e violáceo. Madeira doce de leite e especiaria, frutos vermelhos e ameixa preta, notas de caruma, mentolada e de mato. Sedoso, redondo, tanino de guarda e ampla mesa. Guloso e cativante.

- ✉ David Baverstock
- ✉ Esporão

89

15
12
11

219

HERDADE DOS GROUS, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada médio e carmim. Grata volatilidade, ameixa e frutos vermelhos em licor, matos e tabaco. Terra tostada e madeira de especiaria. Amplo, aveludado, texturas muito polidas com lenta revelação lavante. Pronto a reinar.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Monte do Trevo, Enoturismo e Vitivinicultura

89

12
11
10
08
07
06

89

15
10
09

MONTE DA RAVASQUEIRA, VINHA DAS ROMÃS

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Frutos vermelhos com cacau, tosta fumada e plena de especiaria, terroso e com matos de esteva. Sucroso, arqueado, mastigável, Tanino doce e jovem, de grande duração e poder na mesa.

- ✉ Pedro Pereira Gonçalves
- ✉ Sociedade Agrícola D. Diniz

89

15
12
10

POLIPHONIA, SIGNATURE

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Tostados de especiaria e bacon, frutos silvestres em cacau, notas de esteva e baunilha. Amplo, mastigável, suculoso, frescura bem agregada. Lavante e gastronómico.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Granacer

QUINTA DO CARMO

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Madeira tostada fresca e plena de especiaria. Seiva, resina, alcaçuz entre mineralidade e fruta madura de caroço. Amplo, mastigável, suculoso, conversador e de longa guarda. Superior.

- ✉ Vasco Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Sociedade Agrícola Quinta do Carmo

89



220

89

15
09
08
07
05

TAPADA DE COELHO, CHARDONNAY

IG Alentejano, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Cheesecake de frutos brancos, baunilha, mineralidade notada e grata. Elixir medicinal com notas herbais. Volumoso, acetinado, soalheiro, auto-suficiente.

- ✉ António Saramago
- ✉ Herdade dos Coelhos Soc.Agrícola

221

89



TERRA D'ALTER, VERDELHO

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Vegetais e seiva antes de fruta cítrica, maçã e tropicais. Mineral, leve especiaria. Fresco, sucroso, conversador, consensual entre os melhores.

- ✉ Peter Bright
- ✉ Terras de Alter II, Distribuição

222

89



TOURIGA NACIONAL DA PECEGUINA

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Flor de violeta, bergamota cítrica, mentas, caramelo cítrico, resinados e caruma. Frutos vermelhos. Redondo, sucroso, texturas lavantes com potencial de guarda e grande atração gastronómica.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Herdade da Malhadinha Nova

VINHA DE SATURNO

IG Alentejo, TINTO, 2009

Granada intenso e carmim. Casca cítrica e frutos vermelhos em compota, matos resinados e mentas, licor de alcaçuz, fumo de madeira e terra. Elegante, fino e sucroso nas texturas iniciais, cobertas por taninos de enorme poder lavante, no começo da sua longa educação e polimento. Para grandes mesas.

- ✉ Osvaldo Amado
- ✉ Herdade Monte da Cal

89



223

BLOG

IG Alentejano, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Terroso, nota láctea com frutos silvestres e ameixa. Tinta da china, cacau, leve casca cítrica e matos de resina. Amplo, mastigável, taninos de enorme poder lavante, com guarda e mesa obrigatórias.

- ✉ Tiago Cabaço
- ✉ Tiago Cabaço Wines

88

12



88

11
10
09

CARTUXA

DO Alentejo, BRANCO, 2011

Amarelo médio. Fruta cítrica confitada, madeira discreta, doce e especiada, terroso mineral. Sucroso, glicerinado, fresco, alongado. Gastronómico.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Fundação Eugénio de Almeida

88



DONA MARIA, VIOGNIER

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Pele de alperce e pessego, fruta cítrica, ervas de infusão, nota abaunilhada. Sucroso, sedoso, redondo, gulodice muito consensual.

- ✉ Sandra Gonçalves
- ✉ Júlio Bastos

HERDADE DOS GROUS, 23 BARRICAS TOURIGA NACIONAL & SYRAH

IG Alentejano, TINTO, 2012

Rubi intenso e violáceo. Touriga Nacional de resina, bergamota cítrica, caruma e violeta. Frutos vermelhos e ameixa fresca. Madeira doce e especiada. Boca ainda rústica, com forte poder lavante, mesmo secante, que agradece mesa e longa guarda.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Monte do Trevo, Enoturismo e Vitivinicultura

88

15
12
11
10
09
08

HERDADE DOS GROUS, RESERVA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Cheesecake de citrinos e frutos brancos, fumo e tosta especiada, com baunilha. Arqueado, suculento, frescura final de boa mesa e grata guarda.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Monte do Trevo, Enoturismo e Vitivinicultura

88

15
11
10
09
07

88

15
12
10
09
06

HERDADE SÃO MIGUEL, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo. Terroso, muito mentolado. Especiaria negra, casca cítrica, frutos vermelhos, leve nota láctea. Sucroso, amplo, carnudo, mastigável, taninos dominadores, de boa revelação na mesa.

- ✉ Nuno Franco e Alexandre Relvas
- ✉ Casa Agrícola Alexandre Relvas

88



MONTE DA RAVASQUEIRA, RESERVA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Cheesecake de frutos brancos, fumo e tosta especiada. Arqueado, sucroso, frescura final de boa mesa.

- ✉ Pedro Pereira Gonçalves
- ✉ Sociedade Agrícola D. Diniz

PÊRA DOCE, PREMIUM

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Batido de frutos vermelhos, madeira fumada e tostada, com especiaria nova e viçosa. Arqueado, sucroso, mastigável, muito consensual.

- ✉ Vera Moreira e António Ventura
- ✉ Parras Vinhos

88



REGUENGOS, RESERVA

DO Alentejo, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Cheesecake de frutos brancos, fumo e tosta especiada, fruto seco e complexidade. Arqueado, sucroso, frescura final de boa mesa. Vinho superior.

- ✉ Rui Veladas
- ✉ CARMIM Coop Agrícola de Reguengos de Monsaraz

88



88



RISO, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Cacau com ameixa e frutos vermelhos, casca cítrica, resinados de boa madeira fumada. Sucroso, rusticidade de taninos generosos, maduros, de boa guarda e melhor mesa.

- ✉ Luís Sottomayor
- ✉ Herdade Monte do Vau

88

15
12
11

SCALA COELI

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Seivoso, mineral, casca cítrica e vegetais, madeira fresca e especiada. Volumoso, sucroso, frescura bem agregada e lavante, Gastronómico.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Fundação Eugénio de Almeida

TERRA D'ALTER, ALICANTE BOUSCHET

IG Alentejano, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo, retinto. Frutos silvestres com doce de leite, madeira fresca e fumada, terroso, cativante. Arqueado, mais longo do que largo, de ampla mesa.

- ✉ Peter Bright
- ✉ Terras de Alter II, Distribuição

88

15
12

TERRA D'ALTER, RESERVA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Infusões herbais e de casca cítrica, flores, baunilha, alperce, cativante. Elegante, sedoso, Frescura atrevida e grata em final sucroso.

- ✉ Peter Bright
- ✉ Terras de Alter II, Distribuição

88

12



88



UVAS CASTAS

Mesa, TINTO, n.d.

Granada intenso e carmim. Compotado, madeira fresca e especiada, chocolate duriense com o alcaçuz alentejano, ameixa passa e ginja em licor. Grande, mastigável, para a carne alentejana mais exigente.

- 🇪 Pedro Hipólito
- 🇵 Henrique Uva

230

87



ALFARAZ, RESERVA

IG Alentejano, BRANCO, 2011

Amarelo dourado. Tostados e especiarias em complexidade com cheesecake de pessego, terroso, leve melado. Arqueado, firme, sucroso, grato.

- 🇪 Pedro Hipólito
- 🇵 Henrique Uva

BOMBEIRA DO GUADIANA, RESERVA

IG Alentejano, ROSÉ, 2012

Água de granada clara. Frutos vermelhos, terroso, pastelaria doce. Expressivo. Sucroso, agridoce, acidez irreverente.

- 🇪 Bernardo Cabral
- 🇵 Bombeira do Guadiana

87



231

COMENDA GRANDE

IG Alentejano, ROSÉ, 2012

Água escura de granada, com nuance carmim. Compota de vermelhos, casca cítrica, pastelaria doce, terra. Boca texturada, mastigável, sucrosa, de presença longa e grata. Tanino de tinto.

- 🇪 Francisco Pimenta
- 🇵 Monte da Comenda Agroturismo

87



87



DOM MARTINHO

IG Alentejano, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Tinta da china, cacau, resinados, frutos silvestres, tostados frescos e muita especiaria. Mastigável, sucroso, quase doce, tanino de longa guarda.

- ✉ Vasco Penha Garcia e Filipa Tomás da Costa
- ✉ Sociedade Agrícola Quinta do Carmo

87



DONA MARIA, PETIT VERDOT

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada intenso e violáceo. Vegetais e resinados, frutos vermelhos vivos, madeira fresca e especiada. Frescura invulgar, elegância sucrosa, muito alongado e de boa guarda.

- ✉ Sandra Gonçalves
- ✉ Júlio Bastos

ESPORÃO TN

DO Alentejo, TINTO, 2010

Rubi intenso e violáceo. Caruma resinada, bergamota citrica, leve nota floral, frutos vermelhos e ameixa preta. Madeira fumada e especiada. Sucroso, arqueado, taninos salivantes de boa guarda. Mais longo do que largo.

- ✉ David Baverstock
- ✉ Esporão

87

11
07

HERDADE DA MAROTEIRA, CEM REIS, SYRAH, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Compotas de ameixa e frutos vermelhos, tabaco caramelizado, fumados e especiaria, matos de esteva. Alentejano profundo. Amplo, glicerinado, muito guloso e auto-suficiente.

- ✉ António Maçanita
- ✉ Michael Brian Mollet

87



11

87



HERDADE SÃO MIGUEL, ALICANTE BOUSCHET

IG Alentejano, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo, retinto. Frutos silvestres com leite creme queimado, madeira fresca e fumada, terroso, cativante. Arqueado, tanino austero, de longa guarda e revelação à mesa.

- ✉ Nuno Franco e Alexandre Relvas
- ✉ Casa Agrícola Alexandre Relvas

87



MONTARIA, GRANDE ESCOLHA

IG Alentejano, TINTO, 2010

Granada intenso e carmim. Compotados, especiaria e tosta entre complexidade terrosa, licores de frutos vermelhos, esteva e alcaçuz. Elegante, texturas firmes e frescas, longo e sem desmaios. Gastronómico.

- ✉ Vera Moreira e António Ventura
- ✉ Parras Vinhos

MONTE DA RAVASQUEIRA, VIOGNIER

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Madeira fresca e abaunilhada, pele de pessego e fruta de pomar. Fumo, gelado de nata e hortelã. Frescura atrevida, arqueado, mais longo do que largo. Sem desmaios.

- ✉ Pedro Pereira Gonçalves
- ✉ Sociedade Agrícola D. Diniz

87



235

POLIPHONIA, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Rubi intenso e violáceo. Frutos vermelhos vivos, cacau com laranja, madeira fresca, leve nota floral e resinada. Boca arqueada, elegante, muito jovem e irreverente, com pernas para guardar.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Granacer

87



87



POLIPHONIA, RESERVA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Infusões herbais, flores, baunilha, alperce, cativante. Elegante, sedoso, Frescura atrevida e grata em final sucroso.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Granacer

236

87



ROVISCO GARCIA, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Terroso, madeira doce e especiada, frutos vermelhos em batido, leve nota de resina e casca cítrica. Amplo, taninos com futuro de guarda. Todo-o-terreno.

- ✉ Luís Louro
- ✉ Maria Antónia Rovisco Garcia

SCALA COELI

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Seivoso, madeira doce e especiada, peitoral, ameixa am licor, chocolate. Sucroso, mais largo do que longo, tanino lavante e doce. Melhor na mesa.

- ✉ Pedro Baptista
- ✉ Fundação Eugénio de Almeida

87



15
12
11
10
09

237

87



TELHAS

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Madeira doce e resinada, mentas, poejo, alperce, fruta tropical. Fragrante. Sucroso, amplo, Final agriadoce, sem desmaios.

- ✉ Peter Bright
- ✉ Terras de Alter II, Distribuição

86



ADEGA DE BORBA, RESERVA

DO Alentejo, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Compota de fruta cítrica, resinados, madeira fresca e de pimentas, frutos vermelhos. Nota mentolada forte-lembrando esteva. Sucroso, redondo, texturas de tanino jovem com boa guarda.

- 🇪 Óscar Gato
- 🇵 Adega Cooperativa de Borba

86



CARDEIRA, ANTÃO VAZ & ARINTO, RESERVA

DO Alentejo, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Mineral, fruta cítrica, pastelaria especiada. Terroso. Grande, rusticidade de um vinho natural, de boa revelação à mesa.

- 🇪 Luís Lourinho
- 🇵 Herdade da Cardeira Unipessoal.

CARTUXA, COLHEITA

DO Alentejo, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Peitoral e resinado, esteva e especiaria em licor, casca cítrica e ameixa madura. Mastigável, conversador, texturas de longa guarda. Entre os melhores.

- 🇪 Pedro Baptista
- 🇵 Fundação Eugénio de Almeida

86



CORTES DE CIMA, SYRAH

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada retinto e carmim. Tostados de fumo e especiaria, tinta da china, ameixa preta e frutos silvestres. Cacau. Sucroso, texturas de forte poder lavante, muito jovem e austero, com potencial de polimento em garrafa. De boa mesa.

- 🇪 Hans Jorgensen
- 🇵 Cortes de Cima

86



86



CORTES DE CIMA, TRINCADEIRA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Seivoso entre notas vegetais, framboesa, madeira especiada e complexa. Mineralidade presente. Elegante, fresco, mais longo do que largo, parceiro de boa mesa.

- ✉ Hans Jorgensen
- ✉ Cortes de Cima

240

86



ERVIDEIRA, ANTÃO VAZ

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo palha claro. Fruta cítrica, pasteleria doce, mineralidade, leve fruta tropical. Em crescendo. Sedoso, glicerinado, frescura bem desenhada. Superior e gastronómico.

- ✉ Nelson Rolo
- ✉ Ervideira

GUADALUPE, SELECTION

IG Alentejano, BRANCO, 2011

Amarelo claro e citrino. Cheesecake de frutos brancos e de pessego, madeira fresca e doce, expressivo. Guloso, sucroso, arqueado, auto-suficiente. Superior.

- ✉ Rui Reguinga
- ✉ Quinta do Quetzal

86



241

86

12

HERDADE DO ESPORÃO V

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Gelado de menta, frutos brancos e cítricos, leve note de seiva e pólen, madeira doce. Sucroso, quase doce, volume arqueado, texturas lavantes que pedem comida.

- ✉ David Baverstock
- ✉ Esporão



86



HERDADE DO ESPORÃO, RESERVA

DO Alentejo, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo. Casca cítrica confitada, frutos vermelhos e ameixa, achocolatados, matos de esteva, terroso. Sucroso, quase doce, carnudo, tanino lavante, muito alongado. Gastronómico.

- E David Baverstock
- P Esporão

86



HERDADE DO SOBROSO

DO Alentejo, TINTO, 2010

Granada médio. Complexidade de fruta confitada e pastelaria especiada, fumado e terroso. Tabaco e licor. Elegante, sucroso, cremosidade longa e sem desmaios. Taninos gastronómicos. No auge.

- E Filipe Teixeira Pinto e Luís Duarte
- P Herdade do Sobroso



Faz parte da nossa história.

O mundo pertence aos primeiros. Aos que arriscam. Aos que se aventuram no desconhecido e desafiam crenças com algo que nunca foi visto. É a Kopke orgulha-se de ter sido a primeira casa de Vinho do Porto. De ter surpreendido tudo e todos com a qualidade deste vinho único e sublime, em 1638. Uma longevidade que converteu em saber, assumindo-se hoje como a maior referência em Colheitas, a jóia dos Tawnies. Vinhos eruditos e intemporais, dotados de atributos presentes apenas nos grandes vinhos. Bons motivos para abrir um Kopke e celebrar a história da mais antiga casa de Vinho do Porto.

O mundo pertence aos primeiros. Aos que arriscam. Aos que se aventuram no desconhecido e desafiam crenças com algo que nunca



Consultores de Comunicação

[aquiabeira.com]

[facebook.com/aquiabeira]



sul de portugal **alentejo**

HERDADE GRANDE, COLHEITA SELECCIONADA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Tostados de fumo e baunilha, fruta cítrica e branca, leve pólen. Amplo, su-croso, agridoce, auto-suficiente.

● Luís Duarte

● Antonio Manuel Lança



86

12
11

245

HERDADE SÃO MIGUEL, TOURIGA NACIONAL

IG Alentejan, TINTO, 2011

Granada médio e carmim. Frutos vermelhos com gelado de nata. Madeira fumada e especiada. Frutado. Amplo, carnudo, mais largo do que longo. Sempre suculoso, sem desmaios.

● Nuno Franco e Alexandre Relvas

● Casa Agrícola Alexandre Relvas



86

86



MONSARAZ, TOURIGA NACIONAL

DO Alentejo, TINTO, 2011

Granada intenso e violáceo. Touriga Nacional alentejanada, com infusões herbais, bergamota em compota, resinados. Taninos dominantes em vinho de boa guarda.

- ✉ Rui Veladas
- ✉ CARMIM Coop Agrícola de Reguengos de Monsaraz

86



MONTE DA PECEGUINA

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Cheesecake de fruta cítrica, seiva, tostados e pimentas. Nota mineral. Elegante, fresco, agri-doce. Grande com comida étnica.

- ✉ Luís Duarte
- ✉ Herdade da Malhadinha Nova

RÉGIA COLHEITA, RESERVA

DO Alentejo, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Cheesecake de fruta cítrica, seiva, tostados e pimentas. Elegante, arqueado, de prazer imediato.

- ✉ Rui Veladas
- ✉ CARMIM Coop Agrícola de Reguengos de Monsaraz

86



RISO

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Canfora, resina, seiva, casca cítrica. Tostados frescos. Sucroso, elegante, mais longo do que largo. Auto-suficiente.

- ✉ Luís Sottomayor
- ✉ Herdade Monte do Vau

86



86

12

11



SENSES, TOURIGA NACIONAL

IG Alentejano, TINTO, 2012

Rubi intenso e violáceo. Frutos vermelhos vivos, cacau, madeira doce, leve nota floral e resinada. Boca arqueada, muito jovem e irreverente, com pernas para guardar.

- 🇪 Óscar Gato
- 🇵 Adega Cooperativa de Borba

248

86



TERRA D'ALTER, ALVARINHO

IG Alentejano, BRANCO, 2012

Amarelo médio. Casca e polpa cítrica, infusão herbal, seiva, mineral. Amplo, redondo, sucroso, prazer imediato.

- 🇪 Peter Bright
- 🇵 Terras de Alter II, Distribuição

VILA SANTA, RESERVA

IG Alentejano, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Austero no nariz de fruto maduro mas não compotado, terroso, com frescura tostada e muita especiaria. Boca arqueado, de texturas médias sempre firmes. Gastronómico.

- 🇪 João Portugal Ramos
- 🇵 J. Portugal Ramos Vinhos

86

11



249



algarve

251

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



QUINTA DO FRANCÊS, TERRAÇOS, SYRAH

IG Algarve, TINTO, 2011

Granada intenso e carmim. Aromas exuberantes a frutos pretos silvestres, com especiarias, pimenta, tabaco, chocolate. Na boca revela-se um vinho com enorme estrutura, taninos suaves de grande elegância. Conversador e terroso.

- ✉ Cláudia Favinha e António Maçanita
- ✉ Patrick Agostini

88



ONDA NOVA, VIOGNIER

IG Algarve, BRANCO, 2012

Amarelo claro. Seiva e vegetais, terroso, leve pessego e fruta tropical, especiarias doces de madeira. Sucroso, glicerinado, amplo, guloso, auto-suficiente.

- ✉ Rúben Pinto e David Baverstock
- ✉ Adega do Cantor - Quinta do Miradouro

BARRANCO LONGO

IG Algarve, ROSÉ, 2012

Granada aberto com nuance carmim. Frutos vermelhos intenso, confituras, flores, resinado fresco, pastelaria doce. Cativante. Frescura forasteira bem agregada, estruturado como um tinto de Verão, amplo na mesa. Superior.

- ✉ Rui Virgínia
- ✉ QBL Unipessoal

86



12
11
10
09

VIDA NOVA

IG Algarve, ROSÉ, 2012

Água escura de granada. Eucaliptado, frutos vermelhos, leves fumados. Fragrante. Texturas agridoces, tanino presente e com grato poder lavante. De boa mesa.

- ✉ Rúben Pinto e David Baverstock
- ✉ Adega do Cantor - Quinta do Miradouro

86



ÍNDICE

ÍNDICE 24 MELHORES



96	2011	Quinta Vale D. Maria, Vinha Da Francisca	DO Douro	Tinto	72
96	2009	Periquita, Superyor	IG P. Setúbal	Tinto	180
96	2011	Marquês De Borba, Reserva	DO Alentejo	Tinto	198
95	2011	Charme	DO Douro	Tinto	72
95	2011	Quinta Do Crasto, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	73
95	2011	Quinta Do Vallado, Field Blend, Reserva	DO Douro	Tinto	73
95	2011	Herdade Do Perdigão, Reserva	IG Alentejano	Tinto	198
95	2011	J	IG Alentejano	Tinto	199
94	2011	Quinta De Soalheiro, Alvarinho, Reserva	DO V. Verde	Branco	26
94	2011	Principal, Reserva	DO Bairrada	Branco	44
94	2010	Chocapalha, Vinha Mãe	IG Lisboa	Tinto	52
94	2011	Batuta	DO Douro	Tinto	74
94	2011	Pintas	DO Douro	Tinto	74
94	2011	Poeira	DO Douro	Tinto	75
94	2010	Quinta Da Rede, Grande Reserva	DO Douro	Branco	75
94	2011	Quinta Do Vale Meão	DO Douro	Tinto	76
94	2009	Conde De Santar	DO Dão	Tinto	122
94	2008	Quinta Dos Roques, Garrafeira	DO Dão	Tinto	122
94	2010	Ribeiro Santo, Grande Escolha	DO Dão	Tinto	123
94	2011	Villa Oliveira, Encruzado	DO Dão	Branco	123
94	2010	Marquesa De Cadaval	DO do Tejo	Tinto	162
94	2009	Esporão, Private Selection	DO Alentejo	Tinto	199
94	2011	Herdade Dos Grous, Moon Harvested	IG Alentejano	Tinto	200
94	2009	Quinta Do Carmo, Reserva	IG Alentejano	Tinto	200

CLASSIFICAÇÃO



93	2012	Aphros, Aether	IG Minho	Branco
93	2011	Cv, Curriculum Vitae	DO Douro	Tinto
93	2009	Mau Feitio	DO Douro	Tinto
93	2010	Meruge	DO Douro	Tinto
93	2011	Quinta Da Romaneira, Petit Verdot	IG Duriense	Tinto
93	2009	Quinta Dos Murças, Reserva	DO Douro	Tinto
93	2005	Quinta Da Bica, Reserva	DO Dão	Tinto
93	2011	Quinta Dos Roques, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
93	2011	Conde De Vimioso, Reserva	IG Tejo	Tinto
93	2012	Marquesa De Alorna, Reserva	DO do Tejo	Branco
93	2009	Dona Maria, Reserva	IG Alentejano	Tinto
93	2009	José De Sousa Mayor	IG Alentejano	Tinto
93	2008	Mouchão	IG Alentejano	Tinto
93	2010	Outeiro	IG Alentejano	Tinto
92	2012	Cortinha Velha, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
92	2012	Muros De Melgaço, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
92	2009	Principal, Grande Reserva	DO Bairrada	Tinto
92	2011	Morgado De Sta Catherina, Arinto, Reserva	DO Bucelas	Branco
92	2012	Quinta De São Sebastião, Cercial, Reserva	IG Lisboa	Branco
92	2012	Quinta Do Monte D'oiro, Madrigal, Viognier	IG Lisboa	Branco
92	2011	Chryseia	DO Douro	Tinto
92	2012	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Branco
92	2011	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Tinto
92	2011	Duorum, Reserva, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto
92	n.d.	Memórias Alves De Sousa	DO Douro	Tinto

92	2012	Morgadio Da Calçada, Reserva	DO Douro	Branco
92	2011	Quinta Do Vallado, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto
92	2011	Quinta Do Vesúvio	DO Douro	Tinto
92	2009	Três Bagos, Grande Escolha	DO Douro	Tinto
92	2011	Pedra Cancela, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
92	2007	Quinta Da Bica, Vinhas Velhas	DO Dão	Tinto
92	2011	Quinta Da Fonte Do Ouro, Reserva	DO Dão	Tinto
92	2009	Villa Oliveira, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
92	2010	Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet	IG P. Setúbal	Tinto
92	2010	Cavalo Maluco	IG P. Setúbal	Tinto
92	2011	Fsf	IG P. Setúbal	Tinto
92	2009	Malo Platinum, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto
92	2010	Cardeira, Reserva	DO Alentejo	Tinto
92	2007	Herdade Do Gamito, Reserva	IG Alentejano	Tinto
92	2008	Inevitável	IG Alentejano	Tinto
92	2012	Malhadinha	IG Alentejano	Branco
92	2011	Pêra Manca	DO Alentejo	Branco
92	2008	Preta	IG Alentejano	Tinto
92	2009	Tapada De Coelho	IG Alentejano	Tinto
92	2010	Vinha De Saturno	IG Alentejo	Branco
91	2012	Qm, Vinhas Velhas, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
91	2012	Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
91	2012	Vale Dos Ares, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
91	2012	Colinas, Chardonnay	DO Bairrada	Branco
91	2012	Chocapalha, Reserva	IG Lisboa	Branco
91	2011	Quinta De Sant'ana, Pinot Noir	Mesa ano e Casta	Tinto
91	2009	Águia Moura Em Vinhas Velhas, Garrafeira	DO Douro	Tinto
91	2009	D'oliva, Grande Reserva	DO Douro	Tinto
91	2012	Guru	DO Douro	Branco
91	2011	Morgadio Da Calçada	DO Douro	Tinto
91	2010	Pombal Do Vesúvio	DO Douro	Tinto

91	2010	Quinta Da Leda	DO Douro	Tinto
91	2011	Quinta Da Manoella, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto
91	2012	Quinta De Arcossó, Reserva	DO Trás-os-Montes	Branco
91	2011	Quinta De S. José, Reserva	DO Douro	Tinto
91	2012	Beyra, Superior	DO Dão Beirão	Branco
91	2011	Julia Kemper, Reserva	DO Dão	Branco
91	2008	Paço Dos Cunhas De Santar, Vinha Do Contador	DO Dão	Tinto
91	2011	Titular, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
91	2012	Dona Florinda	IG Tejo	Branco
91	2009	Marquesa De Alorna, Reserva	DO do Tejo	Tinto
91	2009	Palácio Da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Tinto
91	2010	Cartuxa, Reserva	DO Alentejo	Tinto
91	2011	Quinta Da Viçosa, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon	IG Alentejano	Tinto
91	2009	Santa Vitória, Grande Reserva	IG Alentejano	Tinto
91	2011	Quinta Do Francês, Terraços, Syrah	IG Algarve	Tinto
90	2012	Quinta De Lourosa, Alvarinho	IG Minho	Branco
90	2009	Foral De Cantanhede, Baga, Grande Reserva	DO Bairrada	Tinto
90	2009	Aurius	IG Lisboa	Tinto
90	2010	Ch By Chocapalha, Touriga Nacional	IG Lisboa	Tinto
90	2012	Morgado De Bucelas, Arinto	DO Bucelas	Branco
90	2012	Quinta De Sant'ana, Riesling	IG Lisboa	Branco
90	2005	Alves De Sousa, Reserva Pessoal	DO Douro	Tinto
90	2011	La Rosa, Reserva	DO Douro	Tinto
90	2011	Quinta Do Monte Xisto	DO Douro	Tinto
90	2012	Quinta Do Vallado, Reserva	DO Douro	Branco
90	2011	Quinta Vale D. Maria	DO Douro	Tinto
90	2012	Redoma, Reserva	DO Douro	Branco
90	2011	Vale Da Poupã, Old Vines	DO Douro	Branco
90	2009	Valle Pradinhos, Colheita Seleccionada	IG Transmontano	Tinto
90	2012	Casa Da Ínsua	DO Dão	Branco

90	2009	Casa Da Passarela, O Enólogo, Vinhas Velhas	DO Dão	Tinto
90	2011	Doispontocinco, Rufete, Vinhas Velhas	DO Dão Beirão	Tinto
90	2011	Paço Dos Cunhas De Santar, Vinha Do Contador	DO Dão	Branco
90	2011	Quinta Da Fonte Do Ouro, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
90	2010	Quinta Da Ponte Pedrinha	DO Dão	Tinto
90	2011	Quinta Do Escudial, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
90	2009	Quinta Dos Carvalhais, Reserva	DO Dão	Tinto
90	2010	Quinta Dos Carvalhais, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
90	2012	Quinta Dos Roques	DO Dão	Rosé
90	2012	Quinta Dos Termos, Riesling, Reserva	DO Dão Beirão	Branco
90	2009	Ribeiro Santo, Vinha Da Neve	DO Dão	Tinto
90	2010	Casa Cadaval, Trincadeira Preta	DO do Tejo	Tinto
90	2009	Dona Isabel Juliana	IG Tejo	Tinto
90	2012	Falcoaria, Fernão Pires	DO do Tejo	Branco
90	2012	Piloto, Collection, Roxo	IG P. Setúbal	Branco
90	2010	Quinta Da Mimosa	DO Palmela	Tinto
90	2011	Bombeira Do Guadiana, Syrah, Escolha	IG Alentejano	Tinto
90	2011	Comenda Grande, 6 Castas	IG Alentejano	Tinto
90	2012	Dolium, Antão Vaz, Escolha	IG Alentejano	Branco
90	2012	Dona Maria	IG Alentejano	Rosé
90	2008	Dona Maria, Amantis, Reserva	IG Alentejano	Tinto
90	2012	Esporão, Private Selection	IG Alentejano	Branco
90	2010	Herdade Das Servas, Petit Verdot, Reserva	IG Alentejano	Tinto
90	2011	Herdade Do Peso, Reserva	IG Alentejano	Tinto
90	2009	Herdade Do Sobroso, Cellar Selection	DO Alentejo	Tinto
90	2010	Malhadinha	IG Alentejano	Tinto
90	2011	Monsaraz, Alicante Bouschet	DO Alentejo	Tinto
90	2010	Telhas	IG Alentejano	Tinto
90	2009	Vinhas Da Ira	IG Alentejano	Tinto
89	2012	Aphros, Ten, Loureiro	DO V. Verde	Branco

89	2012	Casa De Vilacetinho, Azal	DO V. Verde	Branco
89	2012	Vales De Ambrães, Avesso	DO V. Verde	Branco
89	2012	Vinha Antiga, Alvarinho, Escolha	DO V. Verde	Branco
89	2009	Grand'arte, Alicante Bouschet	IG Lisboa	Tinto
89	2011	Andreza, Grande Reserva	DO Douro	Tinto
89	2012	Ázeo	DO Douro	Branco
89	2008	D. Graça, Escolha Virgílio Loureiro	DO Douro	Tinto
89	2011	Flor Do Tua, Reserva	DO Trás-os-Montes	Tinto
89	2011	Quinta Da Touriga-Chã	DO Douro	Tinto
89	2012	Três Bagos, Sauvignon	IG Duriense	Branco
89	2011	Van Zellers	DO Douro	Tinto
89	2011	Vinha De Casal De Loivos	DO Douro	Tinto
89	2010	Casa Da Passarela, Abanico, Reserva	DO Dão	Tinto
89	2012	Druida, Encruzado, Reserva	DO Dão	Branco
89	2010	Julia Kemper, Curiosity	DO Dão	Tinto
89	2008	Maria João, Private Selection	DO Dão	Tinto
89	2011	Quinta Da Fonte Do Ouro, Encruzado	DO Dão	Branco
89	2011	Quinta Do Perdigão, Encruzado	DO Dão	Branco
89	2012	Quinta Do Perdigão, Touriga Nacional	DO Dão	Rosé
89	2010	Quinta Dos Termos, Trincadeira, Reserva	DO Dão Beirão	Tinto
89	2012	Vinha De Reis, Reserva	DO Dão	Branco
89	2011	Dona Florinda	IG Tejo	Tinto
89	2009	Quinta Da Lagoalva De Cima, Alfrocheiro,	IG Tejo	Tinto
89	2010	Grande Escolha Casa Ermelinda Freitas, Merlot	IG P. Setúbal	Tinto
89	2010	Herdade Do Portocarro	IG P. Setúbal	Tinto
89	2009	Quinta Da Invejosa, Reserva	DO Palmela	Tinto
89	2003	Adega De Borba, Garrafeira	IG Alentejano	Tinto
89	2011	Adega De Borba, Reserva	DO Alentejo	Branco
89	2012	Antão Vaz Da Peceguina	IG Alentejano	Branco

89	2011	Cortes De Cima, Homenagem A Hans Christian Andersen	IG Alentejano	Tinto
89	2010	Esporão S	DO Alentejo	Tinto
89	2010	Herdade Dos Grous, Reserva	IG Alentejano	Tinto
89	2011	Monte Da Ravasqueira, Vinha Das Romãs	IG Alentejano	Tinto
89	2010	Poliphonia, Signature	IG Alentejano	Tinto
89	2010	Quinta Do Carmo	IG Alentejano	Tinto
89	2011	Tapada De Coelhoiros, Chardonnay	IG Alentejano	Branco
89	2012	Terra D'alter, Verdelho	IG Alentejano	Branco
89	2010	Touriga Nacional Da Peceguina	IG Alentejano	Tinto
89	2009	Vinha De Saturno	IG Alentejo	Tinto
88	2012	Muros Antigos, Alvarinho, Escolha	DO V. Verde	Branco
88	2012	Qg, Quinta De Gomariz, Padeiro, Colheita Seleccionada	DO V. Verde	Rosé
88	2009	Calda Bordaleza	DO Bairrada	Tinto
88	2010	Caves São João, Lote Especial	DO B. Bairradinas	Tinto
88	2011	Quinta De Sant'ana	IG Lisboa	Tinto
88	2009	Têmpera, Tinta Roriz	IG Lisboa	Tinto
88	2010	Altano, Quinta Do Ataíde, Reserva	DO Douro	Tinto
88	2010	Quanta Terra, Grande Reserva	DO Douro	Tinto
88	2011	Quinta Da Romaneira, Syrah	IG Duriense	Tinto
88	2011	Van Zellers	DO Douro	Branco
88	2010	Fonte De Gonçalves, Inconnu, Reserva	DO Dão	Tinto
88	2012	Pedra Cancela, Malvasia Fina & Encruzado	DO Dão	Branco
88	2012	Quinta Da Falorca, Encruzado	DO Dão	Branco
88	2012	Quinta Da Ponte Pedrinha	DO Dão	Branco
88	2011	Ninfa, Pinot Noir, Escolha	DO do Tejo	Tinto
88	2011	Quinta Da Lapa, Reserva	DO do Tejo	Tinto
88	2011	Vale De Lobos, Reserva	IG Tejo	Branco

88	2011	Adega De Pegões, Chardonnay & Arinto	IG P. Setúbal	Branco
88	2011	Casa Ermelinda Freitas, Cabernet Sauvignon	IG P. Setúbal	Tinto
88	2010	Herdade De Pegos Claros, Grande Escolha	DO Palmela	Tinto
88	2010	Má Partilha, Merlot	IG P. Setúbal	Tinto
88	2011	Vinha Val' Dos Alhos, Castelão	DO Palmela	Tinto
88	2011	Blog	IG Alentejano	Tinto
88	2011	Cartuxa	DO Alentejo	Branco
88	2012	Dona Maria, Viognier	IG Alentejano	Branco
88	2012	Herdade Dos Grous, 23 Barricas Touriga Nacional & Syrah	IG Alentejano	Tinto
88	2012	Herdade Dos Grous, Reserva	IG Alentejano	Branco
88	2011	Herdade São Miguel, Reserva	IG Alentejano	Tinto
88	2012	Monte Da Ravasqueira, Reserva	IG Alentejano	Branco
88	2011	Pêra Doce, Premium	IG Alentejano	Tinto
88	2012	Reguengos, Reserva	DO Alentejo	Branco
88	2011	Riso, Reserva	IG Alentejano	Tinto
88	2012	Scala Coeli	IG Alentejano	Branco
88	2011	Terra D'alter, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto
88	2012	Terra D'alter, Reserva	IG Alentejano	Branco
88	n.d.	Uvas Castas	Mesa	Tinto
88	2012	Onda Nova, Viognier	IG Algarve	Branco
87	2012	Contacto, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
87	2012	Soalheiro, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
87	2012	Solar De Serrade, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
87	2010	Casa De Saima, Reserva	IG Beira Atlântico	Tinto
87	2011	Quinta Do Gradil, Cabernet Sauvignon & Tinta Roriz	IG Lisboa	Tinto
87	2010	Quinta Do Monte D'oiro, Syrah 24	IG Lisboa	Tinto
87	2012	Quinta Dos Loidos, Alvarinho	IG Lisboa	Branco

87	2008	Sanguinhal, Touriga Nacional	IG Lisboa	Tinto
87	2011	Brites Aguiar	DO Douro	Tinto
87	2011	Carm, Reserva	DO Douro	Branco
87	2011	Castello D'alba, Reserva	DO Douro	Branco
87	2011	Horta Osório, Reserva	DO Douro	Tinto
87	2009	Marka, Touriga Nacional, Reserva	DO Douro	Tinto
87	2011	Post Scriptum	DO Douro	Tinto
87	2009	Quinta Da Romaneira	DO Douro	Tinto
87	2012	Quinta De Cidrô	DO Douro	Branco
87	2010	Quinta Do Infantado	DO Douro	Tinto
87	n.d.	Quinta Do Sobreirô De Cima, Colheita Seleccionada	DO Trás-os-Montes	Tinto
87	2011	Quinta Dos Aciprestes, Grande Reserva	DO Douro	Tinto
87	2009	Terra A Terra, Reserva	DO Douro	TINTO
87	2011	Terra A Terra, Reserva	DO Douro	Branco
87	2011	Thyro, Late Harvest	DO Douro	Branco
87	2008	Vinha De Mazouco, Reserva	DO Douro	Tinto
87	2012	Doispontocinco, Síria	DO Dão Beirão	Branco
87	2011	Fidalgas De Santar	DO Dão	Tinto
87	2012	Fonte De Gonçalves, Encruzado & Malvasia Fina	DO Dão	Branco
87	2010	Quinta Da Espinhosa, Selecção Premium	DO Dão	Tinto
87	2012	Quinta Da Gandara, Encruzado	DO Dão	Branco
87	2012	Quinta Do Cerrado, Malvasia Fina	DO Dão	Branco
87	2011	Quinta Dos Currais, Síria	DO Dão Beirão	Branco
87	2008	Radix	DO Dão	Tinto
87	2012	Titular, Encruzado	DO Dão	Branco
87	2011	Encosta Do Sobral, Reserva	IG Tejo	Tinto
87	2011	Falcoaria, Clássico	DO do Tejo	Tinto
87	2011	Ikon, Touriga Nacional	DO do Tejo	Tinto
87	2012	Ninfa, Sauvignon Blanc, Escolha	IG Tejo	Branco
87	2011	Quinta De Côro, Encruzado	IG Tejo	Branco

87	2012	Varandas	DO do Tejo	Branco
87	2010	Adega De Pegões, Colheita Seleccionada	IG P. Setúbal	Tinto
87	2010	Caios	IG P. Setúbal	Branco
87	2011	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Nacional	IG P. Setúbal	Tinto
87	2012	Catarina	IG P. Setúbal	Branco
87	2012	Dona Ermelinda	DO Palmela	Branco
87	2011	Quinta Da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Tinto
87	2011	Alfaraz, Reserva	IG Alentejano	Branco
87	2012	Bombeira Do Guadiana, Reserva	IG Alentejano	Rosé
87	2012	Comenda Grande	IG Alentejano	Rosé
87	2011	Dom Martinho	IG Alentejano	Tinto
87	2010	Dona Maria, Petit Verdot	IG Alentejano	Tinto
87	2010	Esporão Tn	DO Alentejo	Tinto
87	2011	Herdade Da Maroteira, Cem Reis, Syrah, Reserva	IG Alentejano	Tinto
87	2011	Herdade São Miguel, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto
87	2010	Montaria, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto
87	2012	Monte Da Ravasqueira, Viognier	IG Alentejano	Branco
87	2011	Poliphonia, Reserva	IG Alentejano	Tinto
87	2012	Poliphonia, Reserva	IG Alentejano	Branco
87	2011	Rovisco Garcia, Reserva	IG Alentejano	Tinto
87	2011	Scala Coeli	IG Alentejano	Tinto
87	2012	Telhas	IG Alentejano	Branco
86	2012	Portal Do Fidalgo, Alvarinho	DO V. Verde	Branco
86	2012	Qg, Quinta De Gomariz, Espadeiro, Colheita Seleccionada	DO V. Verde	Rosé
86	2012	Qg, Quinta De Gomariz, Grande Escolha	DO V. Verde	Branco
86	2012	Quinta De Carapeços, Alvarinho & Trajadura	IG Minho	Branco
86	2012	Quinta De Santa Cristina, Escolha	DO V. Verde	Branco
86	2012	Thyro, Arinto, Grande Escolha	DO V. Verde	Branco
86	2012	Via Latina, Alvarinho	DO V. Verde	Branco

86	2009	Preto & Branco	DO B. Bairradinas	Tinto
86	2012	Casa Santos Lima ,Sauvignon	IG Lisboa	Branco
86	2009	Casa Santos Lima, Touriga Nacional	IG Lisboa	Tinto
86	2011	Grand'arte, Shiraz	IG Lisboa	Tinto
86	2012	Quinta De S. Francisco	DO Óbidos	Branco
86	2012	Quinta De Sant'ana, Fernão Pires	IG Lisboa	Branco
86	2010	Antonia Adelaide Ferreira	DO Douro	Tinto
86	2009	Borges, Reserva	DO Douro	Tinto
86	2011	Carvalhas	DO Douro	Tinto
86	2010	Casa Burmester, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto
86	2011	Crasto, Superior	DO Douro	Tinto
86	2012	Flor Do Tua, Reserva	DO Trás-os-Montes	Branco
86	2011	Kopke, Reserva	DO Douro	Branco
86	2011	Meandro Do Vale Meão	DO Douro	Tinto
86	2011	Muxagat, Os Xistos Altos, Rabigato	DO Douro	Branco
86	2012	Portal	DO Douro	Rosé
86	2012	Portal	DO Douro	Branco
86	2011	Quinta Da Pedra Escrita	IG Duriense	Branco
86	2012	Quinta Da Soalheira	DO Douro	Branco
86	2011	Quinta Das Corriças, Reserva	DO Trás-os-Montes	Tinto
86	2011	Quinta Do Sobreiró De Cima, Reserva	IG Transmontano	Branco
86	2011	Vale Da Poupã, Old Vines	DO Douro	Tinto
86	2012	Adega De Penalva, Encruzado	DO Dão	Branco
86	2011	Casas Altas, Riesling	DO Dão Beirão	Branco
86	2012	Fonte De Gonçalves, Touriga Nacional & Tinta Roriz	DO Dão	Rosé
86	2010	M, Adega De Mangualde	DO Dão	Tinto
86	2012	M, Adega De Mangualde	DO Dão	Branco
86	2012	Piornos, Touriga Nacional	DO Dão Beirão	Rosé
86	2012	Quinta Da Espinhosa, Reserva	DO Dão	Branco

86	2009	Quinta De Saes, Estágio Prolongado, Reserva	DO Dão	Tinto
86	2011	Quinta De Saes, Reserva	DO Dão	Branco
86	2010	Quinta Do Cardo, Selecção Do Enólogo	DO Dão Beirão	Tinto
86	2012	Quinta Do Cerrado, Encruzado	DO Dão	Branco
86	2012	Quinta Dos Termos, Fonte Cal, Reserva	DO Dão Beirão	Branco
86	2011	Ribeiro Santo, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
86	2012	Bridão, Reserva	DO do Tejo	Branco
86	2011	Catapereiro, Reserva	IG Tejo	Tinto
86	2012	Conde De Vimioso, Colheita Seleccionada	IG Tejo	Rosé
86	2012	Falcoaria, Viognier	IG Tejo	Branco
86	2012	Margaride's, Chardonnay & Arinto	DO do Tejo	Branco
86	2010	Nana, Reserva	IG Tejo	Tinto
86	2010	Quinta De São João Batista, Reserva	IG Tejo	Tinto
86	2011	Quinta Do Casal Branco	DO do Tejo	Tinto
86	2012	Quinta Do Casal Monteiro, Arinto & Fernão Pires	DO do Tejo	Branco
86	2009	Brejinho Da Costa, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto
86	2011	Dona Ermelinda, Reserva	DO Palmela	Tinto
86	2012	Herdade Do Cebolal	IG P. Setúbal	Rosé
86	2010	Parus	IG P. Setúbal	Tinto
86	2009	Quinta Da Invejosa	DO Palmela	Tinto
86	2012	Terras Do Pó, Castas, Chardonnay & Viognier	IG P. Setúbal	Branco
86	2011	Adega De Borba, Reserva	DO Alentejo	Tinto
86	2012	Cardeira, Antão Vaz & Arinto, Reserva	DO Alentejo	Branco
86	2011	Cartuxa, Colheita	DO Alentejo	Tinto
86	2011	Cortes De Cima, Syrah	IG Alentejano	Tinto
86	2011	Cortes De Cima, Trincadeira	IG Alentejano	Tinto
86	2012	Ervideira, Antão Vaz	IG Alentejano	Branco
86	2011	Guadalupe, Selection	IG Alentejano	Branco
86	2012	Herdade Do Esporão V	IG Alentejano	Branco
86	2011	Herdade Do Esporão, Reserva	DO Alentejo	Tinto

86	2010	Herdade Do Sobroso	DO Alentejo	Tinto
86	2012	Herdade Grande, Colheita Seleccionada	IG Alentejano	Branco
86	2011	Herdade São Miguel, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto
86	2011	Monsaraz, Touriga Nacional	DO Alentejo	Tinto
86	2012	Monte Da Peceguina	IG Alentejano	Branco
86	2012	Régia Colheita, Reserva	DO Alentejo	Branco
86	2012	Riso	IG Alentejano	Branco
86	2012	Senses, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto
86	2012	Terra D'alter, Alvarinho	IG Alentejano	Branco
86	2011	Vila Santa, Reserva	IG Alentejano	Tinto
86	2012	Barranco Longo	IG Algarve	Rosé
86	2012	Vida Nova	IG Algarve	Rosé

ÀS PORTAS DO GUIA

2011	A. Henriques, Vinho Do Avô	DO Bairrada	Branco
2012	Adega De Pegões, Colheita Seleccionada	IG P. Setúbal	Branco
2011	Aforista	DO B. Interior	Tinto
2011	Bolota Dourada, Colheita Seleccionada	IG Alentejano	Tinto
2011	Bombeira Do Guadiana, Trincadeira & Alicante Bouschet, Escolha	IG Alentejano	Tinto
2010	Branco De Indígenas, António Maçanita	IG Alentejano	Branco
2010	Cabeça De Toiro, Reserva	DO do Tejo	Tinto
2012	Cabrita	IG Algarve	Branco
2012	Cabriz, Encruzado	DO Dão	Branco
2011	Cardeira	DO Alentejo	Tinto
2012	Casa Cadaval, Vinha Padre Pedro	IG Tejo	Branco
2012	Casa De Santar	DO Dão	Branco
2011	Casas Altas, Chardonnay	DO B. Interior	Branco
2011	Castelo De Azurara, Encruzado	DO Dão	Branco
2011	Catapereiro, Escolha	IG Tejo	Branco
2012	Conde Julião, Marufo	DO B. Interior	Rosé
2012	Dfj, Alvarinho & Chardonnay	IG Lisboa	Branco
2012	Dona Maria	IG Alentejano	Branco
2012	Dona Maria	IG Alentejano	Branco
2012	Eira Dos Mouros	DO Vinho Verde	Branco
2010	Encostas De Sonim, Vinhas Velhas, Reserva	DO Trás-os-Montes	Tinto
2011	Encostas Do Trogão, Reserva	DO Trás-os-Montes	Tinto
2012	Entre Vinhas, Touriga Nacional, Reserva	DO B. Interior	Tinto
2012	Esporão, Reserva	DO Alentejo	Branco
2012	Fado, Aragonez & Touriga Nacional	IG Alentejano	Rosé
2012	Fado, Reserva	IG Alentejano	Branco

2011	Fado, Touriga Nacional, Selection	IG Alentejano	Tinto
2010	Filoco, Reserva	DO Douro	Branco
2011	Fiuza, Premium	IG Tejo	Branco
2012	Fiuza, Sauvignon	IG Tejo	Branco
2010	Fonte De Gonçalves, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto
2011	Fonte Mouro, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2011	Forma De Arte, Reserva	DO do Tejo	Tinto
2010	Guadalupe, Selection	IG Alentejano	Tinto
2010	Herdade Das Servas, Colheita Seleccionada	IG Alentejano	Tinto
2012	Herdade Do Esporão, Duas Castas	IG Alentejano	Branco
2008	Herdade Do Gamito	IG Alentejano	Tinto
2010	Herdade Paço Do Conde, Touriga Nacional & Syrah, Colheita Seleccionada	IG Alentejano	Tinto
2012	Holminhos, Reserva	DO Douro	Branco
2011	Ikon, Chardonnay & Trincadeira Das Pratas	DO do Tejo	Branco
2012	Maías	DO Dão	Branco
2008	Marquês De Marialva, Baga, Reserva	DO Bairrada	Tinto
2010	Marquês Dos Vales, Selecta	IG Algarve	Tinto
2012	Menanços, Alvarinho & Trajadura	DO Vinho Verde	Branco
2011	Monte Alentejano, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2011	Monte Da Peceguina	IG Alentejano	Tinto
2012	Monte Da Ravasqueira	IG Alentejano	Branco
2012	Monte Da Ravasqueira, Alvarinho	IG Alentejano	Branco
2011	Monte Mayor	IG Alentejano	Tinto
2011	Mula Velha, Premium	IG Lisboa	Tinto
2010	Mundus, Escolha	IG Lisboa	Tinto
2012	Muros Antigos, Loureiro, Escolha	DO Vinho Verde	Branco
2012	Ninfa	IG Tejo	Branco
2010	Ortigão	DO Bairrada	Tinto
2011	Paço Dos Falcões, Grande Escolha	DO do Tejo	Tinto

2012	Pássaros, Loureiro	DO Vinho Verde	Branco
2010	Pequeno Pintor	IG Alentejano	Tinto
2010	Persistente, Colheita Seleccionada	DO Trás-os-Montes	Tinto
2012	Piornos, Síria, Reserva	DO Beira Interior	Branco
2012	Pouco Comum, Alvarinho	DO Vinho Verde	Branco
2009	Pv	DO Douro	Tinto
2011	Qe Quinta Do Encontro	DO Bairrada	Tinto
2012	Qg, Quinta De Gomariz, Loureiro,	DO Vinho Verde	Branco
2012	Colheita Seleccionada QI, Alvarinho	DO Vinho Verde	Branco
2011	Quinta Da Alorna, Colheita Tardia	DO do Tejo	Branco
2012	Quinta Da Bica	DO Dão	Rosé
2008	Quinta Da Bica, Jaen & Rufete	DO Dão	Tinto
2011	Quinta Da Esperança, Reserva	IG Alentejano	Tinto
2011	Quinta Da Ferradosa	DO Douro	Tinto
2012	Quinta Da Fonte Bela	IG Tejo	Branco
2011	Quinta Da Fronteira, Selecção Do Enólogo	DO Douro	Tinto
2012	Quinta Da Gandara, Encruzado	DO Dão	Branco
2009	Quinta Da Garrida, Reserva	DO Dão	Tinto
2011	Quinta Da Parrada, Touriga Nacional	IG Tejo	Tinto
2011	Quinta Da Rede, Reserva	DO Douro	Branco
2012	Quinta D'amares, Loureiro	DO Vinho Verde	Branco
2007	Quinta Das Banceladas	DO Bairrada	Tinto
2012	Quinta De Arcossó, Bastardo	IG Transmontano	Tinto
2009	Quinta De Pinhanços	DO Dão	Tinto
2012	Quinta De S. Francisco	DO Óbidos	Branco
2011	Quinta De S. José, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto
2012	Quinta De Santiago, Alvarinho	DO Vinho Verde	Branco
2011	Quinta De Valle Longo	DO Douro	Tinto
2012	Quinta Do Alqueve, 2 Worlds	IG Tejo	Branco

2012	Quinta Do Carmo	IG Alentejano	Branco
2012	Quinta Do Casal Branco	IG Tejo	Branco
2010	Quinta Do Casal Branco, Touriga Nacional	IG Tejo	Tinto
2010	Quinta Do Casal Monteiro, Colheita Seleccionada	DO do Tejo	Tinto
2008	Quinta Do Cerrado, Reserva	DO Dão	Tinto
2010	Quinta Do Côro, Syrah & Touriga Nacional	IG Tejo	Tinto
2009	Quinta Do Filoco, Reserva	DO Douro	Tinto
2012	Quinta Do Gradil, Arinto & Sauvignon	IG Lisboa	Branco
2012	Quinta Do Gradil, Viosinho	IG Lisboa	Branco
2010	Quinta Do Infantado	DO Douro	Tinto
2011	Quinta Do Pessegueiro	DO Douro	Tinto
2009	Quinta Do Senhor Vale Da Favaca, Reserva	DO B. Interior	Tinto
2009	Quinta Dos Carvalhais, Colheita Seleccionada	DO Dão	Branco
2010	Quinta Dos Currais, Reserva	DO B. Interior	Tinto
2011	Quinta Dos Currais, Síría	DO B. Interior	Branco
2011	Quinta Dos Penegrais, Syrah, Reserva	IG Tejo	Tinto
2010	Quinta Dos Termos, Selecção	DO B. Interior	Tinto
2010	Reguengos, Reserva	DO Alentejo	Tinto
2012	Ribeira Do Corso	DO Trás-os-Montes	Tinto
2011	Riso	IG Alentejano	Tinto
2011	Rovisco Garcia	IG Alentejano	Tinto
2011	Santa Valha, Reserva	DO Trás-os-Montes	Tinto
2012	São Domingos	DO Bairrada	Branco
2012	Senses, Syrah	IG Alentejano	Tinto
2012	Terra D'alter, Viognier	IG Alentejano	Branco
2012	Terras Do Pó	IG P. Setúbal	Branco
2012	Terras Do Pó	IG P. Setúbal	Rosé
2010	Terras Do Pó, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto
2012	Titular	DO Dão	Branco
2012	Torre De Menagem, Alvarinho & Trajadura, Escolha	DO Vinho Verde	Branco

2012	Três Bagos	DO Douro	Branco
2011	Vinha Da Defesa	IG Alentejano	Tinto
2012	Vinha Grande	DO Douro	Tinto
2012	Vinha Val'dos Alhos, Sémillon	DO Palmela	Branco
2010	Xavier Santana, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto

ÍNDICE REMISSIVO

89	2003	Adega De Borba, Garrafeira	IG Alentejano	Tinto	217
89	2011	Adega De Borba, Reserva	DO Alentejo	Branco	217
86	2011	Adega De Borba, Reserva	DO Alentejo	Tinto	198
88	2011	Adega De Pegões, Chardonnay & Arinto	IG P. Setúbal	Branco	185
87	2010	Adega De Pegões, Colheita Seleccionada	IG P. Setúbal	Tinto	188
86	2012	Adega De Penalva, Encruzado	DO Dão	Branco	148
91	2009	Águia Moura Em Vinhas Velhas, Garrafeira	DO Douro	Tinto	85
87	2011	Alfaraz, Reserva	IG Alentejano	Branco	230
88	2010	Altano, Quinta Do Ataíde, Reserva	DO Douro	Tinto	98
90	2005	Alves De Sousa, Reserva Pessoal	DO Douro	Tinto	90
89	2011	Andreza, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	94
89	2012	Antão Vaz Da Peceguina	IG Alentejano	Branco	218
86	2010	Antonia Adelaide Ferreira	DO Douro	Tinto	109
93	2012	Aphros, Aether	IG Minho	Branco	26
89	2012	Aphros, Ten, Loureiro	DO V. Verde	Branco	30
90	2009	Aurius	IG Lisboa	Tinto	55
89	2012	Ázeo	DO Douro	Branco	94
86	2012	Barranco Longo	IG Algarve	Rosé	255
94	2011	Batuta	DO Douro	Tinto	74
91	2012	Beyra, Superior	DO Dão Beirão	Branco	127
88	2011	Blog	IG Alentejano	Tinto	223
87	2012	Bombeira Do Guadiana, Reserva	IG Alentejano	Rosé	231
90	2011	Bombeira Do Guadiana, Syrah, Escolha	IG Alentejano	Tinto	208
86	2009	Borges, Reserva	DO Douro	Tinto	110
86	2009	Brejinho Da Costa, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto	191
86	2012	Bridão, Reserva	DO do Tejo	Branco	171
87	2011	Brites Aguiar	DO Douro	Tinto	100

87	2010	Caíes	IG P. Setúbal	Branco	188
88	2009	Calda Bordaleza	DO Bairrada	Tinto	46
86	2012	Cardeira, Antão Vaz & Arinto, Reserva	DO Alentejo	Branco	238
92	2010	Cardeira, Reserva	DO Alentejo	Tinto	203
87	2011	Carm, Reserva	DO Douro	Branco	100
88	2011	Cartuxa	DO Alentejo	Branco	224
86	2011	Cartuxa, Colheita	DO Alentejo	Tinto	239
91	2010	Cartuxa, Reserva	DO Alentejo	Tinto	207
86	2011	Carvalhas	DO Douro	Tinto	110
86	2010	Casa Burmester, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	111
90	2010	Casa Cadaval, Trincadeira Preta	DO do Tejo	Tinto	164
90	2012	Casa Da Ínsua	DO Dão	Branco	129
90	2009	Casa Da Passarela, O Enólogo, Vinhas Velhas	DO Dão	Tinto	129
89	2010	Casa Da Passarella, Abanico, Reserva	DO Dão	Tinto	137
87	2010	Casa De Saima, Reserva	IG Beira Atlântico	Tinto	47
89	2012	Casa De Vilacetinho, Azal	DO V. Verde	Branco	30
92	2010	Casa Ermelinda Freitas, Alicante Bouschet	IG P. Setúbal	Tinto	180
88	2011	Casa Ermelinda Freitas, Cabernet Sauvignon	IG P. Setúbal	Tinto	186
89	2010	Casa Ermelinda Freitas, Merlot	IG P. Setúbal	Tinto	184
87	2011	Casa Ermelinda Freitas, Touriga Nacional	IG P. Setúbal	Tinto	189
86	2012	Casa Santos Lima ,Sauvignon	IG Lisboa	Branco	62
86	2009	Casa Santos Lima, Touriga Nacional	IG Lisboa	Tinto	63
86	2011	Casas Altas, Riesling	DO Dão Beirão	Branco	148
87	2011	Castello D'alba, Reserva	DO Douro	Branco	101
86	2011	Catapereiro, Reserva	IG Tejo	Tinto	172
87	2012	Catarina	IG P. Setúbal	Branco	189
92	2010	Cavalo Maluco	IG P. Setúbal	Tinto	181
88	2010	Caves São João, Lote Especial	DO B. Bairradinas	Tinto	46
90	2010	Ch By Chocapalha, Touriga Nacional	IG Lisboa	Tinto	55
95	2011	Charme	DO Douro	Tinto	72

91	2012	Chocapalha, Reserva	IG Lisboa	Branco	54
94	2010	Chocapalha, Vinha Mãe	IG Lisboa	Tinto	52
92	2011	Chryseia	DO Douro	Tinto	81
91	2012	Colinas, Chardonnay	DO Bairrada	Branco	45
87	2012	Comenda Grande	IG Alentejano	Rosé	231
90	2011	Comenda Grande, 6 Castas	IG Alentejano	Tinto	206
94	2009	Conde De Santar	DO Dão	Tinto	122
86	2012	Conde De Vimioso, Colheita Seleccionada	IG Tejo	Rosé	172
93	2011	Conde De Vimioso, Reserva	IG Tejo	Tinto	162
87	2012	Contacto, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	33
89	2011	Cortes De Cima, Homenagem A Hans Christian Andersen	IG Alentejano	Tinto	218
86	2011	Cortes De Cima, Syrah	IG Alentejano	Tinto	239
86	2011	Cortes De Cima, Trincadeira	IG Alentejano	Tinto	240
92	2012	Cortinha Velha, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	27
86	2011	Crasto, Superior	DO Douro	Tinto	111
93	2011	Cv, Curriculum Vitae	DO Douro	Tinto	76
89	2008	D. Graça, Escolha Virgílio Loureiro	DO Douro	Tinto	95
90	2011	Doispontocinco, Rufete, Vinhas Velhas	DO Dão Beirão	Tinto	130
87	2012	Doispontocinco, Síría	DO Dão Beirão	Branco	143
90	2012	Dolium, Antão Vaz, Escolha	IG Alentejano	Branco	209
91	2009	D'oliva, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	86
87	2011	Dom Martinho	IG Alentejano	Tinto	232
87	2012	Dona Ermelinda	DO Palmela	Branco	190
86	2011	Dona Ermelinda, Reserva	DO Palmela	Tinto	191
91	2012	Dona Florinda	IG Tejo	Branco	163
89	2011	Dona Florinda	IG Tejo	Tinto	166
90	2009	Dona Isabel Juliana	IG Tejo	Tinto	165
90	2012	Dona Maria	IG Alentejano	Rosé	210
90	2008	Dona Maria, Amantis, Reserva	IG Alentejano	Tinto	210

87	2010	Dona Maria, Petit Verdot	IG Alentejano	Tinto	232
93	2009	Dona Maria, Reserva	IG Alentejano	Tinto	201
88	2012	Dona Maria, Viognier	IG Alentejano	Branco	224
89	2012	Druida, Encruzado, Reserva	DO Dão	Branco	137
92	2012	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Branco	81
92	2011	Duas Quintas, Reserva	DO Douro	Tinto	82
92	2011	Duorum, Reserva, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto	82
87	2011	Encosta Do Sobral, Reserva	IG Tejo	Tinto	168
86	2012	Ervideira, Antão Vaz	IG Alentejano	Branco	240
89	2010	Esporão S	DO Alentejo	Tinto	219
87	2010	Esporão Tn	DO Alentejo	Tinto	233
94	2009	Esporão, Private Selection	DO Alentejo	Tinto	199
90	2012	Esporão, Private Selection	IG Alentejano	Branco	213
87	2011	Falcoaria, Clássico	DO do Tejo	Tinto	169
90	2012	Falcoaria, Fernão Pires	DO do Tejo	Branco	165
86	2012	Falcoaria, Viognier	IG Tejo	Branco	173
87	2011	Fidalgas De Santar	DO Dão	Tinto	144
89	2011	Flor Do Tua, Reserva	DO Trás-os-Montes	Tinto	95
86	2012	Flor Do Tua, Reserva	DO Trás-os-Montes	Branco	112
87	2012	Fonte De Gonçalvesinho, Encruzado & Malvasia Fina	DO Dão	Branco	144
88	2010	Fonte De Gonçalvesinho, Inconnu, Reserva	DO Dão	Tinto	141
86	2012	Fonte De Gonçalvesinho, Touriga Nacional & Tinta Roriz	DO Dão	Rosé	149
90	2009	Foral De Cantanhede, Baga, Grande Reserva	DO Bairrada	Tinto	45
92	2011	Fsf	IG P. Setúbal	Tinto	181
89	2009	Grand'arte, Alicante Bouschet	IG Lisboa	Tinto	59
86	2011	Grand'arte, Shiraz	IG Lisboa	Tinto	63
86	2011	Guadalupe, Selection	IG Alentejano	Branco	241
91	2012	Guru	DO Douro	Branco	86

87	2011	Herdade Da Maroteira, Cem Reis, Syrah, Reserva	IG Alentejano	Tinto	233
90	2010	Herdade Das Servas, Petit Verdot, Reserva	IG Alentejano	Tinto	213
88	2010	Herdade De Pegos Claros, Grande Escolha	DO Palmela	Tinto	186
86	2012	Herdade Do Cebolal	IG P. Setúbal	Rosé	192
86	2012	Herdade Do Esporão V	IG Alentejano	Branco	241
86	2011	Herdade Do Esporão, Reserva	DO Alentejo	Tinto	242
92	2007	Herdade Do Gamito, Reserva	IG Alentejano	Tinto	203
95	2011	Herdade Do Perdigão, Reserva	IG Alentejano	Tinto	198
90	2011	Herdade Do Peso, Reserva	IG Alentejano	Tinto	214
89	2010	Herdade Do Portocarro	IG P. Setúbal	Tinto	184
86	2010	Herdade Do Sobroso	DO Alentejo	Tinto	242
90	2009	Herdade Do Sobroso, Cellar Selection	DO Alentejo	Tinto	214
88	2012	Herdade Dos Grous, 23 Barricas Touriga Nacional & Syrah	IG Alentejano	Tinto	225
94	2011	Herdade Dos Grous, Moon Harvested	IG Alentejano	Tinto	200
89	2010	Herdade Dos Grous, Reserva	IG Alentejano	Tinto	219
88	2012	Herdade Dos Grous, Reserva	IG Alentejano	Branco	225
86	2012	Herdade Grande, Colheita Seleccionada	IG Alentejano	Branco	245
87	2011	Herdade São Miguel, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	234
88	2011	Herdade São Miguel, Reserva	IG Alentejano	Tinto	226
86	2011	Herdade São Miguel, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto	245
87	2011	Horta Osório, Reserva	DO Douro	Tinto	101
87	2011	Ikon, Touriga Nacional	DO do Tejo	Tinto	169
92	2008	Inevitável	IG Alentejano	Tinto	204
95	2011	J	IG Alentejano	Tinto	199
93	2009	José De Sousa Mayor	IG Alentejano	Tinto	201
89	2010	Julia Kemper, Curiosity	DO Dão	Tinto	138
91	2011	Julia Kemper, Reserva	DO Dão	Branco	127
86	2011	Kopke, Reserva	DO Douro	Branco	112
90	2011	La Rosa, Reserva	DO Douro	Tinto	90

86	2010	M, Adega De Mangualde	DO Dão	Tinto	149
86	2012	M, Adega De Mangualde	DO Dão	Branco	150
88	2010	Má Partilha, Merlot	IG P. Setúbal	Tinto	187
92	2012	Malhadinha	IG Alentejano	Branco	204
90	2010	Malhadinha	IG Alentejano	Tinto	215
92	2009	Malo Platinum, Reserva	IG P. Setúbal	Tinto	182
86	2012	Margaride's, Chardonnay & Arinto	DO do Tejo	Branco	173
89	2008	Maria João, Private Collection	DO Dão	Tinto	138
87	2009	Marka, Touriga Nacional, Reserva	DO Douro	Tinto	102
96	2011	Marquês De Borba, Reserva	DO Alentejo	Tinto	198
93	2012	Marquesa De Alorna, Reserva	DO do Tejo	Branco	163
91	2009	Marquesa De Alorna, Reserva	DO do Tejo	Tinto	164
94	2010	Marquesa De Cadaval	DO do Tejo	Tinto	162
93	2009	Mau Feito	DO Douro	Tinto	77
86	2011	Meandro Do Vale Meão	DO Douro	Tinto	113
92	n.d.	Memórias Alves De Sousa	DO Douro	Tinto	83
93	2010	Meruge	DO Douro	Tinto	77
90	2011	Monsaraz, Alicante Bouschet	DO Alentejo	Tinto	215
86	2011	Monsaraz, Touriga Nacional	DO Alentejo	Tinto	246
87	2010	Montaria, Grande Escolha	IG Alentejano	Tinto	234
86	2012	Monte Da Peceguina	IG Alentejano	Branco	246
88	2012	Monte Da Ravasqueira, Reserva	IG Alentejano	Branco	226
89	2011	Monte Da Ravasqueira, Vinha Das Romãs	IG Alentejano	Tinto	220
87	2012	Monte Da Ravasqueira, Viognier	IG Alentejano	Branco	235
91	2011	Morgadio Da Calçada	DO Douro	Tinto	87
92	2012	Morgadio Da Calçada, Reserva	DO Douro	Branco	83
90	2012	Morgado De Bucelas, Arinto	DO Bucelas	Branco	56
92	2011	Morgado De Sta Catherina, Arinto, Reserva	DO Bucelas	Branco	52
93	2008	Mouchão	IG Alentejano	Tinto	202
88	2012	Muros Antigos, Alvarinho, Escolha	DO V. Verde	Branco	32

92	2012	Muros De Melgaço, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	27
86	2011	Muxagat, Os Xistos Altos, Rabigato	DO Douro	Branco	113
86	2010	Nana, Reserva	IG Tejo	Tinto	174
88	2011	Ninfa, Pinot Noir, Escolha	DO do Tejo	Tinto	167
87	2012	Ninfa, Sauvignon Blanc, Escolha	IG Tejo	Branco	170
88	2012	Onda Nova, Viognier	IG Algarve	Branco	256
93	2010	Outeiro	IG Alentejano	Tinto	202
91	2008	Paço Dos Cunhas De Santar, Vinha Do Contador	DO Dão	Tinto	128
90	2011	Paço Dos Cunhas De Santar, Vinha Do Contador	DO Dão	Branco	130
91	2009	Palácio Da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Tinto	182
86	2010	Parus	IG P. Setúbal	Tinto	192
88	2012	Pedra Cancela, Malvasia Fina & Encruzado	DO Dão	Branco	142
92	2011	Pedra Cancela, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	125
88	2011	Pêra Doce, Premium	IG Alentejano	Tinto	227
92	2011	Pêra Manca	DO Alentejo	Branco	205
96	2009	Periquita, Superyor	IG P. Setúbal	Tinto	180
90	2012	Piloto, Collection, Roxo	IG P. Setúbal	Branco	183
94	2011	Pintas	DO Douro	Tinto	74
86	2012	Piornos, Touriga Nacional	DO Dão Beirão	Rosé	150
94	2011	Poeira	DO Douro	Tinto	75
87	2011	Poliphonia, Reserva	IG Alentejano	Tinto	232
87	2012	Poliphonia, Reserva	IG Alentejano	Branco	236
89	2010	Poliphonia, Signature	IG Alentejano	Tinto	220
91	2010	Pombal Do Vesúvio	DO Douro	Tinto	87
86	2012	Portal	DO Douro	Rosé	114
86	2012	Portal	DO Douro	Branco	114
86	2012	Portal Do Fidalgo, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	34
87	2011	Post Scriptum	DO Douro	Tinto	102
92	2008	Preta	IG Alentejano	Tinto	205
86	2009	Preto & Branco	DO B. Bairradinas	Tinto	47

92	2009	Principal, Grande Reserva	DO Bairrada	Tinto	44
94	2011	Principal, Reserva	DO Bairrada	Branco	44
86	2012	Qg, Quinta De Gomariz, Espadeiro, Colheita Seleccionada	DO V. Verde	Rosé	35
86	2012	Qg, Quinta De Gomariz, Grande Escolha	DO V. Verde	Branco	35
88	2012	Qg, Quinta De Gomariz, Padeiro, Colheita Seleccionada	DO V. Verde	Rosé	32
91	2012	Qm, Vinhas Velhas, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	28
88	2010	Quanta Terra, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	98
87	2011	Quinta Da Bacalhôa	IG P. Setúbal	Tinto	190
93	2005	Quinta Da Bica, Reserva	DO Dão	Tinto	124
92	2007	Quinta Da Bica, Vinhas Velhas	DO Dão	Tinto	125
86	2012	Quinta Da Espinhosa, Reserva	DO Dão	Branco	151
87	2010	Quinta Da Espinhosa, Selecção Premium	DO Dão	Tinto	145
88	2012	Quinta Da Falorca, Encruzado	DO Dão	Branco	142
89	2011	Quinta Da Fonte Do Ouro, Encruzado	DO Dão	Branco	139
92	2011	Quinta Da Fonte Do Ouro, Reserva	DO Dão	Tinto	126
90	2011	Quinta Da Fonte Do Ouro, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	133
87	2012	Quinta Da Gandara, Encruzado	DO Dão	Branco	145
86	2009	Quinta Da Invejosa	DO Palmela	Tinto	193
89	2009	Quinta Da Invejosa, Reserva	DO Palmela	Tinto	185
89	2009	Quinta Da Lagoalva De Cima, Alfrocheiro, Grande Escolha	IG Tejo	Tinto	166
88	2011	Quinta Da Lapa, Reserva	DO do Tejo	Tinto	167
91	2010	Quinta Da Leda	DO Douro	Tinto	88
91	2011	Quinta Da Manoella, Vinhas Velhas	DO Douro	Tinto	88
90	2010	Quinta Da Mimosa	DO Palmela	Tinto	183
86	2011	Quinta Da Pedra Escrita	IG Duriense	Branco	115
90	2010	Quinta Da Ponte Pedrinha	DO Dão	Tinto	133
88	2012	Quinta Da Ponte Pedrinha	DO Dão	Branco	143

94	2010	Quinta Da Rede, Grande Reserva	DO Douro	Branco	75
87	2009	Quinta Da Romaneira	DO Douro	Tinto	103
93	2011	Quinta Da Romaneira, Petit Verdot	IG Duriense	Tinto	78
88	2011	Quinta Da Romaneira, Syrah	IG Duriense	Tinto	99
86	2012	Quinta Da Soalheira	DO Douro	Branco	115
89	2011	Quinta Da Touriga-Chã	DO Douro	Tinto	96
91	2011	Quinta Da Viçosa, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto	207
86	2011	& Cabernet Sauvignon Quinta Das Corriças, Reserva	DO Trás-os-Montes	Tinto	116
91	2012	Quinta De Arcossó, Reserva	DO Trás-os-Montes	Branco	89
86	2012	Quinta De Carapeços, Alvarinho & Trajadura	IG Minho	Branco	36
87	2012	Quinta De Cidrô	DO Douro	Branco	103
87	2011	Quinta De Côro, Encruzado	IG Tejo	Branco	170
90	2012	Quinta De Lourosa, Alvarinho	IG Minho	Branco	29
86	2012	Quinta De S. Francisco	DO Óbidos	Branco	64
91	2011	Quinta De S. José, Reserva	DO Douro	Tinto	89
86	2009	Quinta De Saes, Estágio Prolongado, Reserva	DO Dão	Tinto	151
86	2011	Quinta De Saes, Reserva	DO Dão	Branco	152
86	2012	Quinta De Santa Cristina, Escolha	DO V. Verde	Branco	36
88	2011	Quinta De Sant'ana	IG Lisboa	Tinto	59
86	2012	Quinta De Sant'ana, Fernão Pires	IG Lisboa	Branco	64
91	2011	Quinta De Sant'ana, Pinot Noir	Mesa ano e Casta	Tinto	54
90	2012	Quinta De Sant'ana, Riesling	IG Lisboa	Branco	56
86	2010	Quinta De São João Batista, Reserva	IG Tejo	Tinto	174
92	2012	Quinta De São Sebastião, Cercial, Reserva	IG Lisboa	Branco	53
94	2011	Quinta De Soalheiro, Alvarinho, Reserva	DO V. Verde	Branco	26
86	2010	Quinta Do Cardo, Selecção Do Enólogo	DO Dão Beirão	Tinto	152
89	2010	Quinta Do Carmo	IG Alentejano	Tinto	221
94	2009	Quinta Do Carmo, Reserva	IG Alentejano	Tinto	200
86	2011	Quinta Do Casal Branco	DO do Tejo	Tinto	175

86	2012	Quinta Do Casal Monteiro, Arinto & Fernão Pires	DO do Tejo	Branco	175
86	2012	Quinta Do Cerrado, Encruzado	DO Dão	Branco	153
87	2012	Quinta Do Cerrado, Malvasia Fina	DO Dão	Branco	146
95	2011	Quinta Do Crasto, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	73
90	2011	Quinta Do Escudial, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	134
91	2011	Quinta Do Francês, Terraços, Syrah	IG Algarve	Tinto	254
87	2011	Quinta Do Gradil, Cabernet Sauvignon & Tinta Roriz	IG Lisboa	Tinto	60
87	2010	Quinta Do Infantado	DO Douro	Tinto	104
92	2012	Quinta Do Monte D'oiro, Madrigal, Viognier	IG Lisboa	Branco	53
87	2010	Quinta Do Monte D'oiro, Syrah 24	IG Lisboa	Tinto	61
90	2011	Quinta Do Monte Xisto	DO Douro	Tinto	91
89	2011	Quinta Do Perdigão, Encruzado	DO Dão	Branco	139
89	2012	Quinta Do Perdigão, Touriga Nacional	DO Dão	Rosé	140
87	n.d.	Quinta Do Sobreiró De Cima, Colheita Seleccionada	DO Trás-os-Montes	Tinto	104
86	2011	Quinta Do Sobreiró De Cima, Reserva	IG Transmontano	Branco	116
94	2011	Quinta Do Vale Meão	DO Douro	Tinto	76
95	2011	Quinta Do Vallado, Field Blend, Reserva	DO Douro	Tinto	73
90	2012	Quinta Do Vallado, Reserva	DO Douro	Branco	91
92	2011	Quinta Do Vallado, Touriga Nacional	DO Douro	Tinto	84
92	2011	Quinta Do Vesúvio	DO Douro	Tinto	84
87	2011	Quinta Dos Aciprestes, Grande Reserva	DO Douro	Tinto	107
90	2009	Quinta Dos Carvalhais, Reserva	DO Dão	Tinto	134
90	2010	Quinta Dos Carvalhais, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	135
87	2011	Quinta Dos Currais, Síría	DO Dão Beirão	Branco	146
87	2012	Quinta Dos Lorigos, Alvarinho	IG Lisboa	Branco	61
93	2009	Quinta Dos Murças, Reserva	DO Douro	Tinto	78
90	2012	Quinta Dos Roques	DO Dão	Rosé	135

94	2008	Quinta Dos Roques, Garrafeira	DO Dão	Tinto	122
93	2011	Quinta Dos Roques, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	124
86	2012	Quinta Dos Termos, Fonte Cal, Reserva	DO Dão Beirão	Branco	153
90	2012	Quinta Dos Termos, Riesling, Reserva	DO Dão Beirão	Branco	136
89	2010	Quinta Dos Termos, Trincadeira, Reserva	DO Dão Beirão	Tinto	140
90	2011	Quinta Vale D. Maria	DO Douro	Tinto	92
96	2011	Quinta Vale D. Maria, Vinha Da Francisca	DO Douro	Tinto	72
87	2008	Radix	DO Dão	Tinto	147
90	2012	Redoma, Reserva	DO Douro	Branco	92
86	2012	Régia Colheita, Reserva	DO Alentejo	Branco	247
88	2012	Reguengos, Reserva	DO Alentejo	Branco	227
94	2010	Ribeiro Santo, Grande Escolha	DO Dão	Tinto	123
86	2011	Ribeiro Santo, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	154
90	2009	Ribeiro Santo, Vinha Da Neve	DO Dão	Tinto	136
86	2012	Riso	IG Alentejano	Branco	247
88	2011	Riso, Reserva	IG Alentejano	Tinto	228
87	2011	Rovisco Garcia, Reserva	IG Alentejano	Tinto	236
87	2008	Sanguinhal, Touriga Nacional	IG Lisboa	Tinto	62
91	2009	Santa Vitória, Grande Reserva	IG Alentejano	Tinto	208
88	2012	Scala Coeli	IG Alentejano	Branco	228
87	2011	Scala Coeli	IG Alentejano	Tinto	237
86	2012	Senses, Touriga Nacional	IG Alentejano	Tinto	248
87	2012	Soalheiro, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	33
91	2012	Soalheiro, Primeiras Vinhas, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	28
87	2012	Solar De Serrade, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	34
92	2009	Tapada De Coelho	IG Alentejano	Tinto	206
89	2011	Tapada De Coelho, Chardonnay	IG Alentejano	Branco	221
90	2010	Telhas	IG Alentejano	Tinto	216
87	2012	Telhas	IG Alentejano	Branco	237
88	2009	Têmpera, Tinta Roriz	IG Lisboa	Tinto	60

87	2009	Terra A Terra, Reserva	DO Douro	TINTO	107
87	2011	Terra A Terra, Reserva	DO Douro	Branco	108
88	2011	Terra D'alter, Alicante Bouschet	IG Alentejano	Tinto	229
86	2012	Terra D'alter, Alvarinho	IG Alentejano	Branco	248
88	2012	Terra D'alter, Reserva	IG Alentejano	Branco	229
89	2012	Terra D'alter, Verdelho	IG Alentejano	Branco	222
86	2012	Terras Do Pó, Castas, Chardonnay & Viognier	IG P. Setúbal	Branco	193
86	2012	Thyro, Arinto, Grande Escolha	DO V. Verde	Branco	39
87	2011	Thyro, Late Harvest	DO Douro	Branco	108
87	2012	Titular, Encruzado	DO Dão	Branco	147
91	2011	Titular, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	128
89	2010	Touriga Nacional Da Peceguina	IG Alentejano	Tinto	222
92	2009	Três Bagos, Grande Escolha	DO Douro	Tinto	85
89	2012	Três Bagos, Sauvignon	IG Duriense	Branco	96
88	n.d.	Uvas Castas	Mesa	Tinto	230
90	2011	Vale Da Poupá, Old Vines	DO Douro	Branco	93
86	2011	Vale Da Poupá, Old Vines	DO Douro	Tinto	117
88	2011	Vale De Lobos, Reserva	IG Tejo	Branco	168
91	2012	Vale Dos Ares, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	29
89	2012	Vales De Ambrões, Avesso	DO V. Verde	Branco	31
90	2009	Valle Pradinhos, Colheita Seleccionada	IG Transmontano	Tinto	93
89	2011	Van Zellers	DO Douro	Tinto	97
88	2011	Van Zellers	DO Douro	Branco	99
87	2012	Varandas	DO do Tejo	Branco	171
86	2012	Via Latina, Alvarinho	DO V. Verde	Branco	39
86	2012	Vida Nova	IG Algarve	Rosé	255
86	2011	Vila Santa, Reserva	IG Alentejano	Tinto	249
94	2011	Villa Oliveira, Encruzado	DO Dão	Branco	123
92	2009	Villa Oliveira, Touriga Nacional	DO Dão	Tinto	126
89	2012	Vinha Antiga, Alvarinho, Escolha	DO V. Verde	Branco	31

89	2011	Vinha De Casal De Loivos	DO Douro	Tinto	97
87	2008	Vinha De Mazouco, Reserva	DO Douro	Tinto	109
89	2012	Vinha De Reis, Reserva	DO Dão	Branco	141
92	2010	Vinha De Saturno	IG Alentejo	Branco	206
89	2009	Vinha De Saturno	IG Alentejo	Tinto	223
88	2011	Vinha Val' Dos Alhos, Castelão	DO Palmela	Tinto	187
90	2009	Vinhas Da Ira	IG Alentejano	Tinto	216

Selos Aníbal Coutinho

Contacte-nos para adquirir os seus selos.



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

Aqui à Beira, Lda.

W www.aquiabeira.com

E geral@aquiabeira.com

T (+351) 218 244 821

F (+351) 219 324 927

