

# Paixão pelo **VINHO**

#83  
gratuita  
trimestral  
2021

## **VINHOS MÁGICOS para um Natal inesquecível**

E as sugestões gastronómicas do Chef Miguel Laffan,  
com as dicas do escanção Gonçalo Pires.



para verdadeiros experts  
[WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM](http://WWW.REVISTAPAIXAOPELOVINHO.COM)



# PARTILHAMOS MOMENTOS

Design by VISUALS™



BRIDÃO PRIVATE  
COLLECTION

TINTO 2017

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO

## purple

**proprietário e editor**  
PurpleSummer Media & Events, Unip. Lda  
Gerente e detentor de 100% do capital da  
empresa: Lopes Henriques

NPC 513 091 378 • Capital Social € 5 000

**sede e redação**  
Rua Manuel da Silva, n.º 2, 2.º Frente  
2700-552 Amadora | Portugal  
T. +351 211 352 336

**diretora-geral**  
Maria Helena Duarte  
purplesummer.mhd@gmail.com  
T. +351 969 105 600

**diretor adjunto**  
André Guilherme Magalhães  
andremagellan@gmail.com

**direção financeira**  
Marco Oliveira  
purplemedia.contabilidade@gmail.com

**assessora da direção**  
Cristina Ribeiro  
purplesummer.media@gmail.com

**redatores**  
André Guilherme Magalhães, António Mendes  
Nunes, Cláudia Pinto, Fernanda Teixeira, Hélio  
Loureiro, João Pereira Santos, José Sassetti,  
Mafalda Freire, Manuel Baião, Maria Helena Duarte,  
Pedro Moura, Susana Marvão.

**fotografia**  
Carlos Figueiredo, Ernesto Fonseca, Nuno Baptista,  
Nuno Belo e Sérgio Sacoto

**consultores em enologia**  
Gabriela Canossa e Osvaldo Amado

**publicidade e assinaturas**  
T. +351 211 352 336  
purplesummer.media@gmail.pt

**design e paginação**  
João Pedro Rato

**Registo ERC** 124968  
**Depósito Legal** 245527/06

Siga-nos também on-line

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



#revistapaixaopelovinho #paixaopelovinho

A reprodução de textos e imagens  
tem de ser solicitada e autorizada.

**Estatuto Editorial**  
Disponível on-line

**Periodicidade Trimestral**  
outubro-dezembro 2021

Esta edição é gratuita  
e exclusiva ON-LINE



**Fotografia da Capa**  
© Ernesto Fonseca



## Um novo ciclo

**MARIA HELENA DUARTE**  
fundadora e diretora-geral

Terminadas as vindimas, recomeça toda a dinâmica nas adegas, os primeiros vinhos até já chegaram ao mercado, como é o caso do Primoris, da Quinta das Arcas; do Fedelho, da Adega Ponte da Barca; ou do Titular, da Caminhos Cruzados.

Apesar das alterações do clima, estas vindimas, correram com alguma normalidade. "Alguma" porque, em efetivo, o tempo anda todo trocado. Chove inesperadamente quando deveria estar sol, está calor quando os dias deveriam ser frescos... A maturação das uvas é acompanhada, regularmente, por stress, quando deveria decorrer calmamente, sem sobressaltos, à velocidade "normal" da natureza. As vinhas novas sofrem mais, já as vinhas velhas como têm raízes maiores, que alcançam maior distância, conseguem proteger-se melhor do calor e encontrar humidade no solo. Felizmente, são esperados bons vinhos, porque apesar das "aventuras climáticas" no decorrer da vindima, as equipas das adegas e das vinhas souberam gerir os trabalhos, os resultados vão aparecer e surpreender. Assim desejamos. Começa, assim, um novo ciclo: nas adegas, nas vinhas, nas lojas, nas cartas dos restaurantes e nas nossas garrafeiras e mesas.

Apesar de tudo, este ano passou rápido. Não tarda é Natal e com este dia especial, de celebração da vida e da esperança, chegamos renovadas alegrias, o burburinho das conversas e dos sorrisos que animam as casas, o calor humano, o cheirinho emanado pelas iguarias e o som dos brindes. Esta foi a fonte de inspiração para a revista Paixão Pelo Vinho, recheada de sugestões para que nada falhe, especialmente no que toca à seleção dos vinhos. E estes últimos dias foram intensos em apresentações e lançamentos, um pouco por todas as regiões do país. Topos de gama como Quinta dos Abibes Sublime, João Portugal Ramos Estremus, ART Herdade do Freixo, Herdade Aldeia de Cima Myndru, Quinta Nova Referência, Torre de Palma Reserva da Família, Escondido, Pêra-Manca, Pintas e tantos outros que já estão disponíveis no mercado e prontos para serem bebidos com prazer e/ou guardar para desfrutar daqui a alguns anos.

A qualidade dos vinhos é tão elevada que, em perto de 250 vinhos provados nesta edição, atribuímos 7 prémios "Prestígio" (19/20 valores) e 37 prémios "Excelência" (18/18,9 valores), estando a grande maioria dos vinhos classificada com 16 valores ou mais, o equivalente a "Muito Bom". Não faltam, portanto, boas opções para brindar e oferecer.

Desejo-lhe um Natal muito feliz, de coração cheio de amor, de alegria, de esperança, com muita saúde, calor, boas iguarias e grandes vinhos.



# Í

- 06 Fora de Série: Estremus  
ART Herdade do Freixo  
Quinta dos Abibes Sublime  
Herdade Aldeia de Cima Myndru
- 10 Novidades
- 17 Destaques:  
Prémios VinDouro-VinDouro  
Tejo Wine Route
- 20 Mundo:  
Vinho Viajado, do mundo para si, sem sair de casa!



- 24 Novos vinhos  
Avaliados em prova cega
- 42 Maniche em entrevista



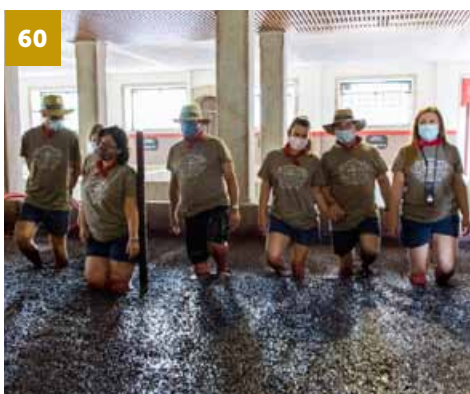
- 46 Mérito:  
Esporão
- 52 Revelação:  
Val Moreira



- 54 Revelação:  
D'Eça Wines
- 56 Adega Cooperativa:  
Cartaxo



- 60 Enoturismo:  
Quinta da Pacheca



- 62 Wine & Design  
Embalagens diferenciadoras e eficientes



- 64 Enólogos de Portugal:  
Pedro Baptista  
O guardião do Pêra-Manca  
Modesta opinião, por José Sasseti:
- 70 O preço dos vinhos  
Vinho Bom, por João Santos:  
Dia de São Martinho
- 71 Tema de Capa:  
Vinhos Mágicos para um Natal perfeito  
Menu de Natal e dicas para servir  
bons vinhos por Chef Miguel Laffan  
e o Escanção Gonçalo Pires



- 85 Vinhos "mágicos"  
avaliados às cegas
- 106 Must Have for Christmas
- 116 História e o Vinho  
Sangue de Cristo ou sangue do Diabo?
- 122 Janela aberta, por chef Hélio Loureiro:  
Imortalidade

#revistapaixaopelovinho  
www.revistapaixaopelovinho.com

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Wines of Portugal

WINE MODERATION 2017-2018

1920 100 2020

CASA ERMELINDA FREITAS EST. 1920

100 ANOS 100 YEARS

VINHAS & VINHOS VINES & WINES PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS. FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.

TERRAS DO PÓ

ERMELINDA SYRAH

ERMELINDA Reserva

ERMELINDA Leo d'Honor

ERMELINDA MIMOSA

ERMELINDA

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

f t i y





## João Portugal Ramos ESTREMUS 2017

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **D.R.**

É junto ao castelo de Estremoz, no Alentejo, numa vinha de hectare e meio, que nascem fantásticas uvas para fazer o topo de gama Estremus tinto 2017, DOC Alentejo, de João Portugal Ramos.

A primeira edição Estremus resultou de uma ano excepcional: 2011. Este vinho “especial” nasce de uma parcela lindíssima, localizada em Estremoz, plantada em 2001, e implantada num solo distinto, rico, calcário e com pedra mármore à superfície. Este pedaço de paraíso, faz parte de uma vinha com 25 hectares e está na zona mais alta, junto ao castelo datado do séc. VII e que inspirou a imagem do rótulo. É com as melhores uvas das castas Trincadeira e Alicante Bouschet, que se faz o Estremus, mas o ano tem de ser generoso e a colheita de excelente qualidade. Assim se justifica o facto de só agora ter chegado ao mercado a nova edição: Estremus tinto 2017. Tudo é feito com pormenor e cuidado. Após serem parcialmente desengaçadas, as uvas seguem para o lagar de mármore e são pisadas a pé. Segue-se a fermentação,

inicialmente no lagar e depois nas cubas de inox, seguindo para barricas de carvalho francês onde se faz a malolática. Por fim o vinho é transferido para barricas novas de 300 litros onde fica por 18 meses. A apresentação do Estremus 2017 realizou-se no restaurante Belcanto, do Chef José Avilez, em Lisboa, e foi acompanhada de deliciosas iguarias, tudo em perfeita harmonia. E este é, sem dúvida, um vinho para a mesa. Revela notas frutadas bem

**Este vinho “especial” nasce de uma parcela lindíssima, localizada em Estremoz, plantada em 2001, e implantada num solo distinto, rico, calcário e com pedra mármore à superfície.**

evidentes, com destaque para os frutos vermelhos, ainda frutos pretos maduros, apontamentos minerais e tostados. Na boca seduz, é um vinho bem estruturado, com algum sabor frutado, sobressaindo a complexidade deixada pelo estágio em madeira. Tem boa acidez e frescura, taninos ricos, deixa um final prolongado e promete “viver” por muitos anos. À equipa de enologia liderada por João Portugal Ramos, com o apoio da enóloga Donzília Copeto, juntou-se João Portugal Ramos, filho. Presentes no almoço de apresentação, mostraram-se felizes com este novo vinho, destacando “a extrema qualidade e elegância”. Estremus tinto 2017 é, pois, um vinho distinto, agora disponível numa edição limitada de 1953 garrafas numeradas, com um PVP de 140€.

## ART HERDADE DO FREIXO um vinho de homenagem

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

Na Herdade do Freixo tem-se feito um notável trabalho, quer na vinha, quer na adega, na procura constante de grandes vinhos. O mais recente lançamento é o ART tinto 2016, um vinho complexo, muito bem estruturado e elegante, um blend de Petit Verdot (50%), Touriga Nacional (40%) e Alicante Bouschet (10%), que pretende ser uma homenagem a todas as formas de arte em geral, mas sobretudo à natureza.

O ART é um vinho que pode ser definido em três palavras: delicadeza, elegância e harmonia. Elaborado a partir das melhores uvas da herdade, um blend de Petit Verdot (50%), Touriga Nacional (40%) e Alicante Bouschet (10%), apresenta um aroma muito rico e complexo com notas de frutos do bosque, especiarias e bergamota. Na boca apresenta uma boa estrutura, com muitas camadas que se vão descobrindo uma após a outra, com taninos firmes mas sedosos.

As castas são vinificadas separadamente e todo o processamento na adega é feito por gravidade para as cubas de fermentação tronco-cónicas com temperatura controlada, pisa mecânica 2 a 3 vezes por dia, tudo de uma forma muito suave. Após o estágio de 14 meses em barricas novas de 500 litros de carvalho francês de tosta suave, para que a madeira não se sobreponha às notas mais delicadas da fruta, seguiu-se o estágio em garrafa durante mais de 3 anos. Não temos grandes dúvidas acerca do seu grande potencial de envelhecimento.

Diogo Lopes, o chefe de enologia do Freixo afirmou a propósito do ART: “A particular frescura e elegância deste lote, confere-lhe características ideais para acompanhar delicados pratos de fusão e cozinha mediterrânica, onde brilham os sabores mais naturais e genuínos dos ingredientes. O ART é adequado também para acompanhar queijos e sobremesas doces”.

A Herdade do Freixo está localizada no Redondo, Alentejo, com uma adega escavada a 20 metros de profundidade, sob a vinha, um projecto do arquitecto Frederico Valsassina. É exactamente o primeiro esquiço desenhado para o que seria a futura adega o



O ART é um vinho que pode ser definido em três palavras: delicadeza, elegância e harmonia.

motivo principal do rótulo do ART.

Foram produzidas 3300 garrafas deste vinho (14% de álcool) com um PVP de 75€.

Na altura da apresentação do ART - um almoço no Restaurante Feitoria - foram também provadas as novas colheitas de Freixo tinto Reserva 2017 e Family Collection tinto 2017 e ainda o Freixo branco Reserva 2018 e o Freixo rosé Special Edition 2020, todos eles com belíssimas harmonizações da autoria do chefe João Rodrigues (1 Estrela Michelin).

Carolina Tomé, Diretora Comercial e de Marketing serviu de cicerone na apresentação de cada um dos vinhos, completando muito bem as imprescindíveis notas de Diogo Lopes.

Refira-se que o enoturismo está bem presente no dia-a-dia da Herdade do Freixo, proporcionando atividades de grupo, eventos, visitas à adega, prova de vinhos, passeios pelas vinhas e piqueniques ao ar livre, sempre com marcação antecipada.

Marcação de visitas e informações estão disponíveis em [www.herdadedofreixo.com/enoturismo](http://www.herdadedofreixo.com/enoturismo).





## QUINTA DOS ABIBES

### Sublime tinto 2015

> texto **Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

A Quinta dos Abibes está quase a celebrar 20 anos de existência, em 2024. No seu percurso a qualidade foi sempre um imperativo, desde a implantação dos 10 hectares de vinha, à enologia e aos vinhos e espumantes. Entre estes, há um que se destaca sempre: Sublime tinto, tendo agora chegado a colheita de 2015.

A Quinta dos Abibes, em Aguiçem, na região demarcada da Bairrada, resulta de um sonho de Francisco Batel Marques, professor associado da prestigiada Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra, doutorado pela Universidade de Wales.

Acompanhei este projeto desde o início, a plantaçao das vinhas, seu crescimento, o espaço onde existiam ruínas e onde viria a ser construída a adega e o lindo espaço onde estagiam as barricas, se recebem os visitantes e amigos, se fazem provas e pequenos eventos. E é tão bom estar na varanda panorâmica, com um belíssimo espumante Quinta dos Abibes, a sentir a brisa e a fruir da paisagem, pintada de tons de verde, das vinhas, da vegetação, da serra do Buçaco.

Na Quinta dos Abibes a viticultura está as-

sente nas castas portuguesas Baga, Touriga Nacional e Arinto, havendo também Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon. Esta seleção de castas tem por objetivo a produção de vinhos tranquilos e espumantes de grande qualidade. Foi uma boa aposta, já que as muitas distinções nacionais e internacionais, comprovam isso mesmo.

Na Quinta dos Abibes, há vinhos ainda mais especiais, como o Vanellus, o Conclave 3 ou o 1792 Baga e Bical, bem como os Sublimes - espumante, branco e tinto - e é

**A seleção de castas tem por objetivo a produção de vinhos tranquilos e espumantes de grande qualidade.**

este último, que motiva este artigo, já que recentemente foi apresentada a segunda edição Quinta dos Abibes tinto 2015, elaborado exclusivamente da casta Touriga Nacional (a primeira edição foi 2011), e limitado a 3000 garrafas.

É um vinho de cor rubi, escuro e intenso. Revela aromas balsâmicos e frescos, deixa notas de frutos pretos, ameixa em destaque, e ainda urzes, cedro, caruma e tosta delicada, com especiaria no final. Na boca é elegante, vibrante, com uma acidez perfeita, envolvente e promissora de longevidade. Os taninos são ricos, poderosos mas já aveludados. Mantém o perfil aromático, a madeira está muito bem integrada, é persistente e termina bem prolongado, com notas de pimenta preta e noz-moscada. Grande vinho.

## MYNDRU

### um vinho alentejano que nos faz viajar no tempo

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

O Myndru é o novo vinho produzido na adega da Herdade da Aldeia de Cima, na Vidigueira, nascido no sopé da Serra do Mendro. Provamos a primeira colheita, a de 2019, muito recentemente chegada ao mercado, e a sensação com que ficámos pode ser descrita como de uma fantástica textura e uma enorme delicadeza

Situemo-nos, pois, na Herdade Aldeia de Cima, na Serra do Mendro, próximo da Vidigueira. A visão e o amor pelo património de Luísa Amorim e do seu marido Francisco Rêgo, os seus proprietários, permitiram perceber a grande valia de vinhas antigas, de produção muito reduzida, mas de óptima qualidade. Em 2019 um vizinho da Herdade pediu a Luísa que mandasse vindimar as uvas de duas pequenas courelas na Cevadeira, num total de 1,5 ha, no sopé da Serra do Mendro. A vinha velha em viticultura de sequeiro era composta apenas por castas tintas tradicionais - Alfrocheiro, Tinta Grossa e Trincadeira -, e tratada com pouca intervenção produtiva, dando origem a uma produção muito pequena de menos de 1 kg de uvas por cepa.

A propósito diz Jorge Alves, o chefe de enologia da casa: "O binómio videira/tempo consegue mostrar-nos a ancestralidade da vinha neste sítio. Ainda o sol está baixo e já a vinha desperta com os primeiros raios. A simbiose entre geologia, casta e clima parece-nos aqui ainda mais forte. Tudo na Cevadeira tem caráter intenso, sobretudo a resiliência e o sentido de nanoterritório". Aqui, a exposição a sul e a composição do solo pardo, ao estilo Borgonha, são cruciais, feito de materiais soltos de grão médio com baixo teor argiloso e pouco estruturado, micas, quartzo, feldspato, anfibólitos, como referem os apreciadores, uma verdadeira preciosidade.

Foi das uvas dessas parcelas que nasceu o Myndru.

Segundo Luísa Amorim: "Nestas courelas da Cevadeira, protegidas pelas sombras das encostas do sopé da Serra do Mendro, as castas antigas de película fina promovem uma cor muito bonita, translúcida, e taninos suaves e redondos e, por isso, consideramos que estas uvas teriam que seguir um caminho como antiamente no Alentejo, sem intervenção humana, sem madeira, o mais natural possível. No Myndru conseguimos sentir tradição e tipicidade oferecidas pelo território e pelas ânforas de Cocciopesto (gesso) e pelos Tinajas de barro (potes). A transparência das uvas, a gravidade do Alfrocheiro, a suculência e a viscosidade da Tinta Grossa formam sensações que nos povoam a memória e nos trazem à lembrança vinhos que ecoam vozes primitivas. No final, chega a percepção mineral e a tensão da Baga e, o mais engraçado, aquela firmeza da qual não estamos à espera e que é aperfeiçoada pelo estágio de 12 meses em ânfora de Cocciopesto", reforça com muito entusiasmo.

O Myndru é feito com uvas de duas vinhas de plantaçao à an-



tiga, não aramadas, meio ha da Vinha da Cevadeira (Alfrocheiro e Trincadeira) e de 1 ha da Vinha da Zorreira (Trincadeira e Tinta Grossa). Num e noutro caso quer a composição do terreno, quer a exposição, ao estilo da Borgonha, permitiram perceber o excelente resultado final. No lote final, além do Alfrocheiro (70%), Tinta Grossa (15%) ainda entra Baga (15%) proveniente de outra vinha. O Myndru é um vinho muito elegante, de boa complexidade, com notas de frutos vermelhos e referências muito claras a aromas balsâmicos de carrasco e esteva. Foram produzidos pouco mais de 2000 garrafas de 75 cl cujo preço ronda os 70 euros e mais 115 garrafas de 1,5l que custam 145 euros.



## Joana Vasconcelos by Quanta Terra

No passado dia 27 de Outubro foram apresentados um espumante 2018 e um tinto 2017, ambos do Douro, com a marca Joana Vasconcelos by Quanta Terra. Uma parceria que se deseja um sucesso, já que tem por missão contribuir para financiar as bolsas de estudo da Fundação Joana Vasconcelos. Com a assinatura de qualidade dos enólogos Celso Pereira e Jorge Alves, estes vinhos apresentam-se numa caixa de 3 garrafas, inspirada nas caixas de transporte de obras de arte que a Unidade Infinita, o atelier, centro de pesquisa e produção da artista, utiliza para transporte das peças. **MHD**



## FranXiros A nova tentação do município de Vila Franca de Xira

Lançado o concurso, já é conhecido o novo doce que, a partir de agora, representa o concelho de Vila Franca de Xira: o FranXiro, de autoria dos alunos do Curso Profissional de Cozinha e Pastelaria da Escola Secundária do Forte da Casa, em conjunto com os professores e a Chef Célia Mendes, responsável pelo projeto. Esta tentação é composta por uma massa que envolve o casamento do arroz doce e do doce de melão, sabores regionais, enriquecido com apontamentos de amêndoa que lhe transmitem crocância. Esta deliciosa iguaria acompanha bem como os vinhos Encostas de Xira, produzidos pelo Município, em particular as novas colheitas que agora chegaram ao mercado. **MC**

## Quinta do Paral abre Boutique Wine Hotel

Quatro anos após a aquisição da Quinta do Paral por Dieter Morszeck, o sonho do empresário alemão na Vidigueira ganha uma nova dimensão. Além de uma nova adega e dos investimentos no processo de produção dos vinhos, a Quinta do Paral apresenta o projeto de enoturismo, que contará com um Boutique Wine Hotel e um restaurante, liderado pelo chef José Júlio Vintém, que deverá ser inaugurado no final de 2022. É estimado um investimento de 6,5 milhões de euros neste projeto. A Quinta do Paral já conta com 55 hectares de vinha, por isso necessitou de investir numa nova adega, para aumentar a capacidade de fermentação, armazenagem e estágio dos seus vinhos. Com o investimento de 1,8 milhões de euros em infraestruturas e equipamentos, o objetivo é produzir vinhos mais elegantes, de qualidade superior e que expressem o caráter inconfundível da Vidigueira, bem presente no novo topo de gama da casa lançado recentemente: Quinta do Paral Grande Reserva tinto 2018. **MB**



## A SIVIPA agora é PALMELA WINE COMPANY

> texto **António Mendes Nunes** > fotografia **D.R.**  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

A Sociedade Vinícola de Palmela apresenta-se no mercado com imagem renovada e com uma forte ambição de levar o nome da região aos quatro cantos do mundo. Foi uma ocasião escolhida, igualmente, para dar a conhecer, em traços gerais os 57 anos da história da empresa, as suas experiências, o rigor da tradição e o respeito pelo “terroir” de Palmela.

A nova imagem da empresa foi trabalhada pela designer Rita Rivotti e comporta a nova assinatura “Palmela Wine Company” e uma palma em ouro, universalmente considerada um símbolo de vitória, de ascensão, de regenerescência e de imortalidade, valores que se identificam com a Sociedade Vinícola de Palmela e toda a tradição da região. Fundada em 1964 por um grupo de pequenos produtores de vinho que se reuniram para engarrafar os seus produtos e colocá-los no mercado, a empresa chegou ao final da década de 1990 com enormes dificuldades. É nessa altura que a família de Filipe Cardoso (também, juntamente com alguns familiares, proprietário da Quinta do Piloto, igualmente em Palmela) entra na sociedade levando mais de 200 hec-

tares de vinha, comprando as quotas de praticamente todos os outros associados e dando outro fôlego à empresa, inclusivamente com os seus grandes conhecimentos de enologia. Hoje a Sociedade Vinícola de Palmela é uma sociedade com grande reputação na produção de vinhos tranquilos e vinhos generosos (Moscatel). Vasco Guerreiro, CEO da Sociedade Vinícola de Palmela/Palmela Wine Co. referiu “O nosso objetivo é assumir um posicionamento coerente e moderno, a todos os níveis, de uma marca icónica para a região de Palmela e entrar em mercados internacionais”. Na ocasião da apresentação da nova imagem da marca foram dados a provar vinhos, alguns deles com idade e evoluções fantásticas numa apresentação realizada pelos enólogos Filipe Cardoso e José Caninhas.



**BOTELHARIA**  
**BRANCO 2009**  
Um lote de Fernão Pires e Arinto estagiado um ano em barricas de 300 litros e 11 anos em garrafa. Uma agradabilíssima evolução, boa salinidade. Um belíssimo vinho branco ainda com alguns anos de vida pela frente (45€).

**BOTELHARIA**  
**GRANDE RESERVA TINTO 2019**  
Um “field blend” (as uvas são vindimadas e vinificadas em conjunto) de Castelão, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon, com 16 meses de estágio em barrica. Tem bastante carácter, bons taninos e excelentes indicações de que pode durar ainda mais uns anos (28€).

**BOTELHARIA**  
**MOSCATEL DE SETÚBAL 1996**  
Um clássico com 21 anos envelhecido em ambiente redutor na garrafa, contrariamente ao clássico envelhecimento oxidativo em barrica. Esteve apenas 4 meses em barrica e posteriormente foi engarrafado. É um Moscatel menos concentrado e mais elegante do que a maioria dos Moscatéis com idade (48€).

**BOTELHARIA**  
**MOSCATEL SUPERIOR 1996**  
Contrariamente ao Botelharia Moscatel, este Superior foi estagiado durante 17 anos em barricas de carvalho francês. Bonita cor topázio com reflexos esverdeados, aroma complexo com notas de avelãs, flor de laranjeira e mel. Muito envolvente na boca. Um vinho guloso. (48€).





## J de José de Sousa é tradição e modernidade

A Adega José de Sousa situada em Reguengos de Monsaraz foi fundada em 1878 e é uma das adegas mais antigas e tradicionais do Alentejo, tendo sido adquirida pela José Maria da Fonseca em 1986. Desde então têm vindo a recuperar saberes antigos e técnicas de vinificação ancestrais, utilizando as talhas centenárias que possuem na Adega dos Potes. Em anos excepcionais a empresa lança o seu topo de gama, J de José de Sousa. Até ao momento apenas foram lançados o 2007, 2009, 2011, 2014, 2015 e agora o 2017. Este vinho é elaborado a partir das castas Grand Noir (55%), Touriga Francesa (30%) e Touriga Nacional

(15%), pisadas a pé em lagares. Posteriormente a fração líquida é fermentada nas centenárias talhas de barro da adega. O vinho estagia em meias pipas de carvalho francês durante 9 meses. Combina técnicas de vinificação antigas e modernas e utiliza a Grand Noir como casta principal. Esta variedade tintureira já fez parte do lote dos grandes vinhos alentejanos históricos de Reguengos de Monsaraz e de Portalegre, mas tem estado um pouco afastada da ribalta. Em boa hora a Adega José de Sousa decidiu continuar a apostar nesta casta francesa, mas de coração alentejano, pois o resultado é excepcional. **MB**

## Mais um exemplar da colecção de garrafas históricas da Taylor's



A Taylor's acaba de lançar mais uma edição, a terceira, de garrafas históricas, evidentemente cheias com vinho de muita qualidade do enorme acervo de Tawny que recheiam as caves da marca.

Como se imagina, muito direccionada para coleccionadores, a nova garrafa é inspirada nas garrafas em forma de "maço-cilindrico" que se estabeleceram em Inglaterra por volta de 1750. Os lados da garrafa eram frequentemente afilados em direcção ao ombro, em vez de completamente paralelos. Esta edição limitada é inspirada naquele período, a avozinha da garrafa de vinho cilíndrica dos dias de hoje.

David Guimaraens, enólogo da Taylor's, refere: "Este lote foi cuidadosamente seleccionado e lotado para esta edição limitada. Apresenta a riqueza e a profundidade de sabor características do estilo único da Taylor's, bem como um final muito longo e distinto".

Recorde-se que a primeira edição da Taylor's Historical Collection, foi lançada em 2017 para celebrar o 325º aniversário da Taylor's, com recriação de uma antiga garrafa em forma de 'cebola', característica do final do século XVII, com data próxima da fundação da Taylor's. A segunda edição, lançada em 2019, foi inspirada numa histórica garrafa inglesa, cujo pico de utilização ocorreu entre os anos 1715 a 1740. Estas tinham uma forma oval e estreita, sendo frequentemente descritas como 'castanha achatada'.

O novo Taylor's Historical Collection está disponível nas lojas da especialidade com o PVP recomendado de €34.50. **AMN**

## Azeite Ferreirinha uma homenagem a Dona Antónia

A Casa Ferreirinha, actualmente integrada no universo da Sograpre, acaba de lançar um azeite proveniente de oliveiras centenárias das várias quintas que o grupo possui no Douro. Segundo o texto da promoção é uma homenagem a Dona Antónia, ao seu saber, cuidado e herança que deixou na produção dos produtos, que inclusivamente valeram ao Azeite Ferreirinha duas medalhas de Ouro na Exposição Mundial de Paris de 1900. Proveniente das variedades Verdeal, Madural, Galega, Negrinha do Freixo e Cobreira é um azeite equilibrado e muito harmonioso entre o doce, o picante e o toque de amargo. O rótulo é uma recriação inspirada nos desses azeites de Novecentos, exemplar guardado no Arquivo Histórico da Sograpre.

Este azeite, em garrafas de meio litro está à venda em lojas gourmet e boas garrafeiras por um PVP de cerca de 20€. **AMN**



# Villa OEIRAS

VINHO GENEROSO

## CARCAVELOS

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

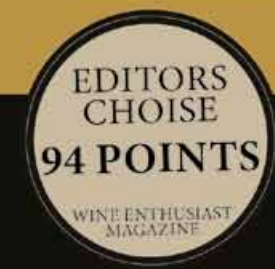
*Uma nova garrafa, a qualidade de sempre.*



Colheita Tinto 2009 - 60 ml , 500ml

Blend 7 anos - 60 ml , 375 ml , 750 ml

Blend 15 anos - 60 ml , 375 ml , 750 ml



VINHO PRODUZIDO POR:  
**OEIRAS VALLEY**  
www.villaoeiras.com



## A ALMA DOS VINHOS DE LISBOA

### Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa apresenta livro que aborda o território e os produtores vitivinícolas

> texto PPV > fotografia D.R.

“Entre o mar e as serras há um território vinhateiro a descobrir, a provar e a ficar”. A assinatura do livro “A alma dos Vinhos de Lisboa” apresentado no dia 13 de outubro de 2021, na Estufa Fria, em Lisboa, traduz-se num tributo aos viticultores e aos produtores de Vinhos de Lisboa e um convite, para viajar por toda a Região dos Vinhos de Lisboa.

As 9 Denominações de Origem da Região dos Vinhos de Lisboa são o ponto de partida deste roteiro histórico, patrimonial, cultural e natural, que dista 150 km, de sul para norte, e de 40 km do mar ao interior. Por conseguinte, o livro “A alma dos Vinhos de Lisboa” é constituído por 9 capítulos, a visitar. O itinerário é marcado pelas ‘9 ondas’, uma espécie de postal, que simboliza, simultaneamente, o significado da influência atlântica nos vinhos da Região dos Vinhos de Lisboa, bem como pela visita por monumentos e castelos, em ‘9 memórias edificadas’, pela beleza natural de lugares conhecidos e desconhecidos, em ‘9 destinos preservados’, e por museus, entre outros espaços guardiões de tesouros, em ‘9 lugares no tempo’. As emblemáticas festas tradicionais constam em ‘9 festividades’. A pausa fica reservada a ‘9 momentos da história’ e ‘9 narrativas vnicas’. E há receitas registadas em ‘9 vinhos, 9 chefs’, convidados, para idealizar pratos feitos com ingredientes da Região dos Vinhos de Lisboa. No final deste livro de 336 páginas, são apresentados 70 produtores da Região dos Vinhos de Lisboa.

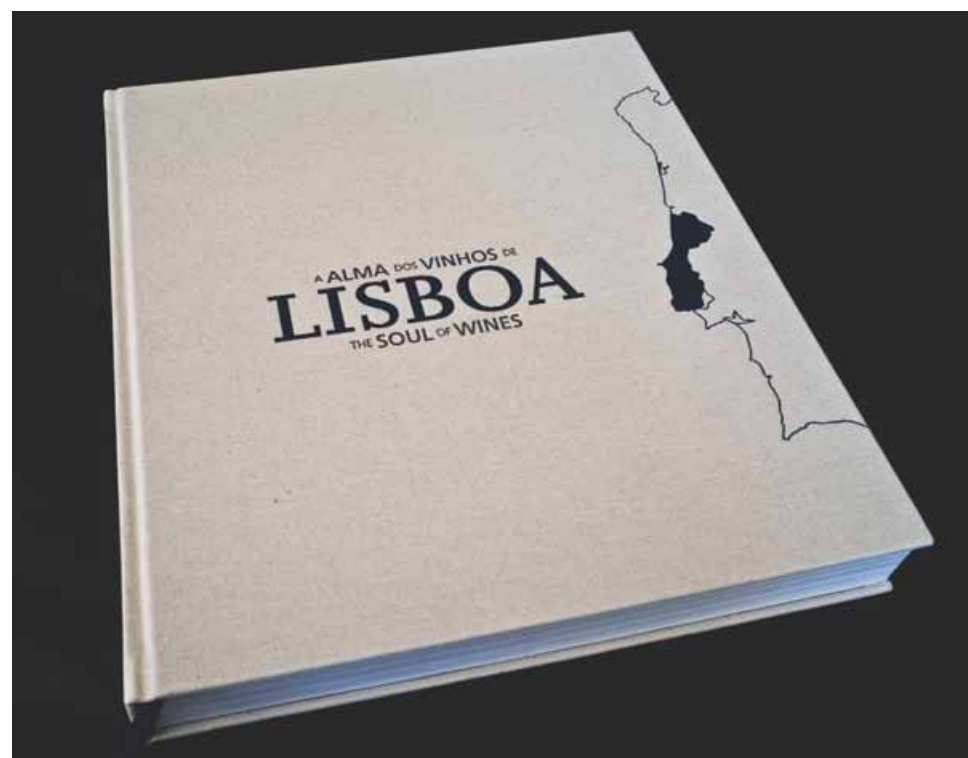
Segundo as declarações de Francisco Toscano Rico, presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL), “a concepção deste livro, em tempo de pandemia, foi uma empreitada difícil, mas deu-nos um gozo imenso fazê-lo e agradeço a toda a equipa editorial, a todos os convidados que deram o seu contributo. Arrisco dizer que foi uma obra que saiu melhor do que a encomenda e somos agradecidos a todos!”

Com o livro “A alma dos Vinhos de Lisboa”,

a CVRL quer projectar a marca do território dos Vinhos de Lisboa, no país e além fronteiras. Atualmente, a Região dos Vinhos de Lisboa afirma-se como a região vitivinícola nacional líder na exportação de vinhos, devido ao incremento das vendas fora de portas, nos últimos cinco anos, crescimento esse que passa pela qualidade e valorização dos Vinhos de Lisboa.

“A Região dos Vinhos de Lisboa exporta mais de 80 por cento do que certifica e do que

produz, para mais de cem destinos diferentes. Isto é notável e só é possível, porque os produtores conseguiram aliar a credibilidade daquilo que fazem com a qualidade”, justifica Francisco Toscano Rico. A apresentação do livro teve lugar na Estufa Fria, a convite de José Sá Fernandes, na altura, vereador da Câmara Municipal de Lisboa e um dos impulsionadores da realização deste livro intitulado de “A alma dos Vinhos de Lisboa”.



## DE LISBOA PARA AS MESAS DE TODO O MUNDO

Os vinhos da Vidigal Wines são produzidos, na Região de Lisboa, a partir de vinhas implantadas a cerca de 30 quilómetros da costa, sob a influência de brisas atlânticas amenas e húmidas. Dão origem a brancos, rosés e tintos singulares, de grande frescura, marcados por notas frutadas intensas. São feitos para serem partilhados e proporcionarem prazer, em qualquer lugar do mundo.

FOLLOW US ON Instagram

Boas Festas

VIDIGAL WINES



# PRÉMIOS VINDUERO VINDOURO

## Os melhores vinhos de Espanha e Portugal

> texto **PPV** > fotografia **D.R.**

Os prémios já são conhecidos e já foram entregues na gala que se realizou recentemente em Pinhel, Cidade Portuguesa do Vinho.



O concurso realizou-se nos dias 3, 4 e 5 de agosto no restaurante 'La Retoñera', na localidade espanhola de Trabanca (Salamanca) e reuniu mais de 80 produtores e produtoras de prestígio internacional, que avaliaram mais de 900 vinhos, distribuídos em onze categorias: espumantes e cavas, vinhos brancos sem envelhecimento, vinhos brancos com envelhecimento, vinhos rosés, vinhos tintos sem envelhecimento, vinhos tintos com envelhecimento até 6 meses, vinhos tintos com envelhecimento entre 6 e 14 meses, vinhos tintos com envelhecimento superior a 14 meses, vinhos generosos, vinhos de autor e vermouths.

### O GRANDES VENCEDORES

O Grande Arribe de Ouro e Grande Arribe de Ouro em feminino foram atribuídos a Almares vinho branco 2017 e Justino's Madeira Colheita 1998, respetivamente. A lista oficial do palmarés com os melhores vinhos de Espanha e Portugal está disponível on-line, no website premiosvinduro.com.

Com 99,00 pontos, a roçar a unanimidade plena do júri, o vinho Almares Branco 2017 do produtor Caves da Cerca produzido na região de Vinhos Verdes mereceu a máxima distinção outorgada pelos Prémios VinDuero-VinDouro: o Grande Arribe Ouro. Almares é um vinho branco com sabor exuberante e complexo, com aromas predominantes a frutas tropicais e com algumas notas florais. Este vinho é produzido com uvas brancas da variedade Alvarinho cultivadas na região de Amarante.

Na edição dos Prémios Vinduro Vindouro em Feminino, o melhor vinho segundo a apreciação das mulheres que compõem o Comité de Prova é o vinho generoso Justino's Madeira Colheita 1998. Um vinho produzido na DOC Madeira pelo produtor Justino's Madeira Wines. Pode dizer-se que as produtoras se renderam a um vinho quase perfeito, prova disso foram os 99,73 pontos que lhe foram atribuídos, ficando a centésimas dos tão difíceis de conseguir 100 pontos. Este vinho, obtido com uvas da casta Tinta Negra, possui uma atrativa e brilhante cor âmbar escuro médio. Quanto aos aromas, são elegantes, agradáveis e complexos com notas de melaço, creme brulée e noz. Rico em boca com notas de bolo de frutas secas, laranja cristalizada e caramelos de frutas.

Adicionalmente, foram entregues 66 Arribes de Prata, 139 Arribes de Ouro e 151 Arribe em feminino.

E pelo terceiro ano consecutivo, as dez melhores Denominações de Origem com os melhores vinhos de cada categoria receberam os respetivos prémios: Arribes de Platina.



### PRÉMIO PASCUAL HERRERA

Pela primeira vez foi entregue o prémio Pascual Herrera a Estévez Bodegas y Viñedos pelo seu vinho Versos de Valtuille Casares - Vino de Pareja. Um reconhecimento com o qual os Prémios VinDuero-VinDouro procuram distinguir o produtor com o melhor vinho de lançamento, pelo seu esforço, coragem e valentia, ao introduzir um novo vinho no mercado em tempos tão difíceis marcados pela pandemia de covid-19. De igual modo, este galardão pretende ainda homenagear a figura de Pascual Herrera, um grande profissional do mundo do vinho que com o trabalho árduo e dedicação lavrou uma grande carreira.

Depois de XVII edições, os Prémios VinDuero-VinDouro consolidam-se entre os grandes certames internacionais, convertendo-se, pelo rigor e qualidade, numa referência para conhecer, ano após ano, os melhores vinhos de Espanha e Portugal.



# TEJO WINE ROUTE 118

## Vinhos, enoturismo e promoção da região

> texto **Mafalda Freire** > fotografia **João Pedro Rato**

A nova rota, que liga 14 produtores de vinho da região do Tejo ao longo da EN 118, quer promover o enoturismo e ser "um ponto de partida para a descoberta da região dos Vinhos do Tejo".

Tendo por base a EN118, a nova rota vinícola nacional começa no Tramagal e termina em Samoa Correia, percorrendo cerca de 150 quilómetros ao longo da margem esquerda do maior rio do território português. A Tejo Wine Route 118 (TWR118) resulta de uma parceria da Rota dos Vinhos do Tejo com a Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVR Tejo) e conta ainda com o apoio do Turismo do Alentejo e do Ribatejo. No evento de apresentação aos jornalistas, que decorreu exatamente num dos extremos da rota, na Companhia das Lezírias, João Silvestre, Presidente da Rota dos Vinhos do Tejo e Diretor Geral da CVR Tejo, explicou que considera o "enoturismo fundamental para a promoção da região e dos seus vinhos" porque "todas as regiões de vinho do mundo famosas assemelham muito no seu enoturismo e nas visitas das adegas e produtores. São experiências que os consumidores não vão esquecer". O responsável revela ainda que vê a rota como "um ponto de partida para a descoberta da região dos Vinhos do Tejo" e que a ideia de criar a esta 'estrada vinica' surgiu porque "havia um denominador comum entre todas as 14 adegas, a estrada nacional 118".

### OFERTA PARA VÁRIOS GOSTOS

A TWR 118 tem início, a Norte, no Casal da Coelheira, no Tramagal (Abrantes), continua para Sul com a Quinta da Lagoalva, o Pinhal da Torre, Casa Paciência e Quinta da Atela (todas em Alpiarça) e segue com Fiuza, a Adega Cooperativa de Almeirim, a Falua, a Quinta da Alorna e a Quinta do Casal Branco e Adega Cooperativa de Benfica do Ribatejo (todos produtores de Almeirim). Depois está a Casa Cadaval, em Muge (Salvaterra de Magos) e finalmente chega à Companhia das Lezírias, em Samora Correia (Benavente).

João Silvestre salienta que "as adegas estão em estágios de desenvolvimento diferentes, em termos de enoturismo, mas que todas têm algo de interessante a dar a conhecer e para visitar". Assim, a oferta varia entre loja, provas de vinhos, visita às vinhas, visita à adega, refeições e alojamento; nesta última categoria apenas

A oferta varia entre loja, provas de vinhos, visita às vinhas, visita à adega, refeições e alojamento.

a Companhia das Lezírias e a Quinta da Atela têm capacidade para dormidas. No entanto, o Diretor Geral da CVR Tejo está confiante que a capacidade de alojamento "será ampliada nos próximos anos".

### DIVERSIFICAR E CRESCER

A aposta passa também por fomentar outras actividades à volta da TWR118, refere o responsável da Rota dos Vinhos do Tejo: "Estamos a fazer um levantamento de experiências relacionadas com a gastronomia, de passeios a cavalo, demonstrações equestres, viagens no rio Tejo, passeios de bicicleta e referentes a pontos de interesse e de património histórico para fazerem parte da TWR118 e torná-la mais dinâmica". É que segundo João Silvestre, os turistas que procuram enoturismo também querem diversidade, algo em que a região pode dar cartas e tem amplo potencial. Como a Rota dos Vinhos do Tejo tem 35 associados, João Silvestre esclarece que devem ser "criadas duas derivações" à rota da 118 para que todos os produtores sejam incluídos. Um dos desvios deve incluir as áreas do Cartaxo, Azambuja e Rio Maior e o outro deverá integrar a área de Tomar. No entanto, a "118 será sempre o pilar".





## Anjos apresentam VENHA O DIABO E ESCOLHA

> texto PPV > fotografia D.R.

A Carmim - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz e a dupla musical Anjos celebram uma parceria que resultou na criação de dois vinhos únicos. O lançamento aconteceu no dia 26 de Outubro, em Lisboa. "Venha o Diabo e Escolha" surge em tinto e branco: Reserva Tinto 2019 e Reserva DO Branco 2020. A colaboração nasce da paixão dos irmãos Nelson e Sérgio Rosado pela região do Alentejo e pelos vinhos da Carmim.

Nelson e Sérgio Rosado têm uma "ligação fortíssima" ao Alentejo. Filhos de mãe alentejana, a região do país é a sua segunda casa. Apaixonados por vinho, é também no Alentejo que se encontram as suas castas favoritas. O namoro entre os irmãos que formam a dupla musical Anjos e a Carmim - Cooperativa Agrícola de Reguengos de Monsaraz começou já há alguns anos. Durante o confinamento, devido à pandemia do novo coronavírus, Nelson e Sérgio deixaram de conseguir ir ao Alentejo todas as semanas, como é habitual. E, as saudades da região e sobretudo dos seus vinhos, levaram à criação de um sonho já antigo: o de criar o seu próprio vinho. A forte amizade e ligação com a Carmim, traduziram-se em vários telefonemas e trocas de ideias. Assim, surgiu o desafiante projeto de criarem o seu próprio vinho e passarem de enófilos a "enólogos". Isto

porque os irmãos participaram em todos os passos da criação dos vinhos que agora apresentam. Em conjunto com os dois enólogos da Carmim, Tiago Garcia e Rui Veladas, os Anjos escolheram as castas, participaram na vindima, na pisa da uva e até na escolha dos lotes finais, de acordo com o seu gosto pessoal. "Esta parceria assenta em três pilares fundamentais. A paixão do Nelson e do Sérgio pelos vinhos do Alentejo. A amizade que nos foi unindo ao longo do processo criativo. E o saber ancestral das gentes de Reguengos, personificado nos associados da Carmim e nas suas equipas de profissionais", destacou João Caldeira, diretor-geral da Carmim. "Os bons vinhos fazem-nos recordar aqueles momentos que jamais esqueceremos. Através deles viajamos até às nossas origens, ao terroir alentejano", partilharam os músicos.

O Venha o Diabo e Escolha Reserva DO Branco 2020 (6,65€) é feito com as castas Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Viosinho. É um vinho de aspeto cristalino, cor amarela palha com tons de lima, aroma de fruta tropical e notas florais, citrinas e baunilha. Na boca possui bom volume, excelente frescura e um final persistente. Já o Venha o Diabo e Escolha Reserva Tinto 2019 (6,65€) provém das castas Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira e Touriga Nacional. Este vinho tem aspeto cristalino, cor granada profunda, aromas de fruta preta madura e especiarias, intenso, tem suaves taninos que lhe conferem um final de prova agradável e persistente. A embalagem, elegante mas divertida, faz ainda com que este vinho se apresente como uma excelente opção para oferecer no Natal. Entre o branco e o tinto... "Venha o Diabo e Escolha".

PORTA DA  
RAVESSA  
É REDONDO. É PERFEITO.

*O Natal chegou à tua Porta.*



WWW.PORTADARAVESSA.COM



@PORTADARAVESSA  
@PORTA\_DA\_RAVESSA





## VINHO VIAJADO

### Conheça vinhos do mundo sem sair de casa

> texto **Mafalda Freire e Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Abrir horizontes é um dos objetivos do “Vinho Viajado”, que dá a conhecer, aos portugueses, vinhos de diversas partes do mundo. O projeto tem uma loja online, uma loja física e um clube que oferece um modelo de subscrição, em que é possível experimentar vinhos sem sair de casa.

Vinho Viajado é uma loja de vinhos diferente, isto porque a maioria dos produtos que vende não são nacionais. Filipe Jesus, Diretor-geral da AMKA Drinks Portugal, propriedade da AMKA Group Denmark, um dos responsáveis do projeto e um confesso apaixonado por vinhos, explica que a iniciativa “nasceu em plena pandemia e para dar a conhecer vinhos de todo o mundo”. A “facilidade e capacidade de, a preços controlados e competitivos, fazer chegar vinhos de outros locais às pessoas” foi o impulsor da loja. Filipe Jesus salienta que “provar vinhos de várias regiões incentivou a dar a conhecer esses produtos a amigos e familiares”, o que depressa evoluiu para um negócio com distribuição em todo o território nacional, algo que estava em falta no mercado português. “Há muitas lojas a vender bons vinhos portugueses, mas isso não acontecia com vinhos de

outros países”. Havia assim uma lacuna no mercado que o projeto veio colmatar. O responsável acredita que “a diversidade é o alimento do enófilo” e que “quem gosta de vinhos tem necessidade e gosta de provar sempre mais”. Assim, a AMKA, através do site [vinhoviajado.com](http://vinhoviajado.com), oferece essa experiência e tem ao todo vinhos de treze países diferentes: Portugal, França, Áustria, Alemanha, Espanha, Itália, África do Sul, Chile, Austrália, Nova Zelândia, Israel, Estados Unidos da América e Argentina.

**Quem quiser fazer parte do clube só tem de fazer uma assinatura e esperar que todos os meses lhe sejam enviados vinhos que pode experimentar no conforto da sua casa.**

#### JUNTE-SE AO CLUBE

O responsável aponta como o principal desafio de venda no mercado nacional o facto de “estarmos pouco habituados a monocastas e de por isso não sabemos escolher”. Esta situação deu origem talvez à vertente mais diferenciadora do Vinho Viajado, o clube. Além da loja online, o Vinho Viajado tem um clube com um uma assinatura de vinhos que dá a possibilidade de os clientes provarem vinhos “diferentes e aprenderem” mais sobre o mundo, tudo sem saírem de casa. “É um processo de descoberta em que cada garrafa de vinho é como uma viagem”.

Tudo aconteceu “de forma natural”, esclarece Filipe Jesus, que revela que “alguns clientes e apreciadores não conheciam os vinhos que estavam à venda na loja” e por se sentirem fora da sua zona de conforto pediam “ajuda e sugestões na altura da es-



Para os membros do clube há duas hipóteses de subscrição com portes de envio incluídos: um pack mensal de seis garrafas com o preço de 48 euros, designado Seleção Enófilo; e outro de dimensão mais pequena com três garrafas, que tem um valor de 29 euros chamado Seleção Apreciador.





colha". O responsável explica que a equipa da AMKA se apercebeu que "escolhia o vinho que os clientes levavam" e assim pensou numa forma de "transportar isso para um negócio" e nasceu Clube do Vinho Viajado. Quem quiser fazer parte do clube só tem de fazer uma assinatura em [www.vinhoviajado.com](http://www.vinhoviajado.com) e esperar que todos os meses lhe sejam enviados vinhos que pode experimentar no conforto da sua casa. Para os membros do clube há duas hipóteses de subscrição com portes de envio incluídos: um pack mensal de seis garrafas com o preço de 48 euros, designado Seleção

Enófilo; e outro de dimensão mais pequena com três garrafas, que tem um valor de 29 euros chamado Seleção Apreciador. "Os vinhos são escolhidos com muito cuidado, para não existirem vinhos repetidos, países e até castas iguais e há sempre variedade com vinhos brancos, tintos e rosés", salienta. E há até um cuidado com a estação do ano - usualmente no verão há um cuidado adicional e "são privilegiados os vinhos brancos", e espaço para personalização. Filipe Jesus refere que se um cliente não apreciar vinhos de um determinado país ou uma determinada casta, pode indicar isso à equipa do Clube Vinho Viajado, e se existir um vinho com essas condições nesse mês, é substituído por outro. Isto é possível porque há um cuidado em "conhecer todos os membros do clube".

O Vinho Viajado não "acontece só online", e no mundo físico há uma loja que se situa em Moimenta da Beira onde é possível comprar mais vinhos nacionais, por exemplo Vinhos Verdes e da Bairrada.



#### CONVIVER E APRENDER

Outra vertente do clube, um pouco mais recente, são os Encontros Vinho Viajado, um almoço com prova temática de vinhos que acontece aos terceiros sábados de cada mês e que tiveram início em Setembro. No primeiro encontro, o tema foi o Chardonnay e foram provados diferentes vinhos desta casta de vários países do mundo. Esta assinatura é independente dos packs de vinho e custa 20 euros. Para já todos os eventos programados acontecem no norte do país, mas Filipe Jesus diz que a ambição é chegar a todo o território nacional. Para garantir que tudo corre sem sobressaltos, os membros do Clube Vinho Viajado que têm esta assinatura são contactados na semana antes do encontro para garantir que conseguem ir. Em dezembro, devido ao Natal, o encontro não irá acontecer, mas o organizador desvenda que o próximo já tem localização assegurada e será a 21 de Janeiro.

#### VINHO VIAJADO

[www.vinhoviajado.com](http://www.vinhoviajado.com)  
Loja em Moimenta da Beira  
+INFO: T. +351 963 452 986

#### LOJA EM MOIMENTA DA BEIRA

O Vinho Viajado não "acontece só online", e no mundo físico há uma loja que se situa em Moimenta da Beira e está "pensada há muito tempo". Devido à pandemia, a abertura aconteceu apenas em Julho e tem, tal como a loja online, vinhos para todos os gostos: brancos, tintos e rosés, e de variadas castas como Pinot Noir, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay ou Riesling. Mas há diferenças em relação à loja virtual; é que em Moimenta é possível comprar mais vinhos nacionais, por exemplo Vinhos Verdes e da Bairrada, se bem que Filipe Jesus é categórico em afirmar que o foco principal serão sempre os "vinhos estrangeiros". Para já a ideia é aumentar o portfólio e o "próximo passo" já está decidido vão ser "os espumantes". Em todas as áreas de atuação, o objetivo do Vinho Viajado é sempre o mesmo "dar a conhecer novos vinhos", ensinar mais sobre "vinhos de castas, regiões e climas diferentes" e promover a evolução dos consumidores. São estas "experiências que nos enriquecem enquanto pessoas e profissionais", diz Filipe Jesus. E como 'o saber não ocupa lugar', nada como juntar-se a este clube.

[vinhoviajado.com](http://vinhoviajado.com) tem ao todo vinhos de treze países diferentes: Portugal, França, Áustria, Alemanha, Espanha, Itália, África do Sul, Chile, Austrália, Nova Zelândia, Israel, Estados Unidos da América e Argentina.





# novidades as nossas escolhas

BRANCOS, ROSADOS, TINTOS, TRANQUILOS OU GENEROSOS, ESPUMANTES...  
TODOS OS MESES OS PRODUTORES ENVIAM PARA A REVISTA PAIXÃO PELO VINHO  
OS SEUS NOVOS LANÇAMENTOS PARA PROVA CEGA  
E CLASSIFICAÇÃO DO PAINEL DE PROVADORES.  
CONHEÇA-OS E DESFRUTE APAIXONADAMENTE!




#RevistaPaixaoPeloVinho  
[www.revistapaixaopelovinho.com](http://www.revistapaixaopelovinho.com)

Na realização das provas cegas foram garantidas todas as normas da DGS  
e mantidas as condições fundamentais para avaliação.  
Deixamos um especial agradecimento a toda a equipa envolvida e aos provadores:  
André Guilherme Magalhães, João Pereira Santos, António Mendes Nunes, Pedro Moura  
e Maria Helena Duarte.



<b>19,5</b>	<b>AETERNUS</b> DOC TINTO 2019	
<b>€ 185</b>	<b>DOURO</b>	<b>14,5% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA	
	<b>CASTAS</b> VINHA CENTENÁRIA	
	<b>COR</b> Rubi concentrado, limpo.	
<b>AROMA</b>	Fabuloso. Revela-se em camadas, primeiro a fruta silvestre, amoras, framboesas, depois notas florais, esteva, balsâmicos, mentolados, cacau... vai crescendo.	
<b>SABOR</b>	Grandes taninos, requintados, maduros, envolventes e promissores de longevidade, frescura apelativa, é um vinho encorpado, persistente e muito elegante.	
	<b>QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO</b> T. +351 969 860 056 T. +351 254 730 430 / +351 227 475 400 INFO@AMORIMFAMILYESTATES.COM WWW.QUINTANOVA.COM  Quinta Nova - Douro Wines and Tourism  quinta_nova	



<b>18,5</b>	<b>ART HERDADE DO FREIXO</b> REG TINTO 2016	
<b>€ 75</b>	<b>ALENTEJANO</b>	<b>14% vol.</b>
	<b>ENOLOGIA</b> DIOGO LOPES E XAVIER KAMIO	
	<b>CASTAS</b> PETIT VERDOT, TOURIGA NACIONAL E ALCANTE BOUSCHET	
	<b>COR</b> Rubi concentrado, limpo.	
<b>AROMA</b>	Sofisticado, prima pela elegância das notas frutadas de bagas maduras, envolvidas e tostadas e fumadas.	
<b>SABOR</b>	Belo conjunto, equilibrado, com taninos polidos e seguros, frescura apelativa, a prometer longevidade, encorpado, termina persistente e sedutor.	
	<b>HERDADE DO FREIXO</b> T. +351 266 094 830 FREIXO@HERDADEDOFREIXO.PT WWW.HERDADEDOFREIXO.COM  herdadefreixo  herdadefreixo	






**18,5** € 59

**TABOADELLA GRANDE VILLAE**  
DOC TINTO 2019

**Í DÃO** 14% vol.

**ENOLOGIA**  
JORGE ALVES E RODRIGO COSTA

**ALFROCHEIRO, TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ**

**COR**  
Rubi, limpo.

**AROMA**  
Nobre, com belas notas mentoladas, terra, resina, frutos negros maduros, vegetal, especiarias.

**SABOR**  
Excelente estrutura, taninos seguros, frescura perfeita, encorpado, promissor de longevidade, é persistente e atrativo.

**TABOADELLA**  
T. +351 232 244 000  
T. +351 967 116 877  
INFO@AMORIMFAMILYESTATES.COM  
WWW.TABOADELLA.COM  
f taboadella  
@qtaboadella



**18** € 38

**TABOADELLA GRANDE VILLAE**  
DOC BRANCO 2019

**Í DÃO** 14% vol.

**ENOLOGIA**  
JORGE ALVES E RODRIGO COSTA

**ENCRUZADO, BICAL E VINHA VELHA**

**COR**  
Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA**  
Mineral evidenciado pelas notas de sílex, fresco, com notas de frutos brancos, toque vegetal.

**SABOR**  
Encorpado, com grande frescura, revela elegância e equilíbrio, complexidade e persistência, seguramente para aguentar bons anos.

**TABOADELLA**  
T. +351 232 244 000  
T. +351 967 116 877  
INFO@AMORIMFAMILYESTATES.COM  
WWW.TABOADELLA.COM  
f taboadella  
@qtaboadella



**18,5** € 39,90

**DSF COLEÇÃO PRIVADA LIMITED EDITION**  
DOC MOSCATEL DE SETÚBAL SUP SOLE 1999

**Í PENÍNSULA DE SETÚBAL** 19% vol.

**ENOLOGIA**  
DOMINGOS SOARES FRANCO

**MOSCATEL DE SETÚBAL**

**COR**  
Dourado com tons laranja, limpo e brilhante.

**AROMA**  
Perfumado, sofisticado e sedutor. Prende pelos aromas florais e notas de amêndoa caramelizada.

**SABOR**  
Encorpado, tem uma excelente relação frescura/doçura, notas meladas, frutos secos torrados, alperce... persistente e rico.

JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS



**18** € 70

**HERDADE ALDEIA DE CIMA MYNDRU**  
REG TINTO 2019

**Í ALENTEJANO** 13,5% vol.

**ENOLOGIA**  
JORGE ALVES E ANTÓNIO CAVALHEIRO

**CASTAS ANTIGAS DE PELÍCULA FINA**

**COR**  
Rubi, limpo.

**AROMA**  
Elegante e sofisticado, fresco, seduz pelas delicadas notas florais e a frutos vermelhos.

**SABOR**  
Balsâmico, com frescura em destaque, taninos macios, deixa notas de esteva e fruta, tostados, termina bem persistente.

HERDADE ALDEIA DE CIMA DO MENDRO



**18** € 130

**ESCONDIDO**  
REG TINTO 2015

**Í LISBOA** 14% vol.

**ENOLOGIA**  
ANÍBAL COUTINHO

**CABERNET SAUVIGNON E TOURIGA NACIONAL**

**COR**  
Rubi concentrado, limpo.

**AROMA**  
Excelente, intenso em notas de frutos pretos, é fresco, mineral, balsâmico.

**SABOR**  
Encorpado, revela um grande equilíbrio durante a prova, taninos seguros, bela frescura, grafite, tosta, bastante persistente.

QUINTA DO GRADIL BY ANÍBAL COUTINHO



**18** € 19

**MURGANHEIRA ASSEMBLAGE**  
DOC ESPUMANTE BRANCO GRANDE RESERVA BRUTO 2002

**Í TÁVORA - VAROSA** 13% vol.

**ENOLOGIA**  
MARTA LOURENÇO

**MALVASIA FINA, TINTA RORIZ E TOURIGA NACIONAL**

**COR**  
Amarelo palha, bolha finíssima e persistente.

**AROMA**  
Elegante e cheio de classe, desfila aromas a biscoito, frutos secos, maçã caramelizada.

**SABOR**  
Grande equilíbrio, musse cremosa e envolvente, fino, fresco, ainda vivo, deixa um final persistente e sedutor.

SOC AGR. COM. DO VAROSA

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-18,9 Excelente | 19-20 Impressionante



De uma região de luz, sabores e segredos, nasceu este vinho Torre de Palma, com uma longa história de mais de mil anos. Colhido e seleccionado à mão, foi vinificado em depósitos de cimento e cuidadosamente guardado nas melhores barricas de carvalho francês. É este tesouro que a família Barradas Rebelo partilha agora consigo, como um abraço. Forte, fraterno e único.







**17,5 CARDEIRA**  
DOC TINTO 2018

€ 39 ALENTEJO 15,5% vol.

ENOLOGIA  
FILIPE LADEIRAS

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, limpo.

AROMA Elegante, intenso em notas de bosque, flores silvestres, frutos de baga pretos e vermelhos.

SABOR Encorpado, tem taninos ricos, bem posicionados, mantém o perfil aromático bem integrado em notas tostadas e torradas, fresco, termina longo e persistente.

HERDADE DA CARDEIRA  
T. + 351 268 802 174  
T. + 351 965 809 009  
T. +41 44 915 39 39 / SUIÇA  
INFO@CARDEIRA.PT  
HTTPS://CARDEIRA.PT



**18 QUINTA VALE D'ALDEIA**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018

€ 31 DOURO 14,5% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ EDUARDO REVERENDO

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO,  
TINTA RORIZ E TINTA AMARELA

COR Púrpura concentrado.

AROMA Exuberante em notas de frutos vermelhos maduros, especiarias e tosta delicada.

SABOR Excelente corpo e volume, tem taninos elegantes e integrados, bela acidez, notas de especiarias e cacau, termina persistente.

QUINTA VALE D'ALDEIA



**18 TORRE DE PALMA RESERVA DA FAMÍLIA**  
REG BRANCO 2017

€ 95 ALENTEJANO 14,20% vol.

ENOLOGIA  
DUARTE DE DEUS

ARINTO, ALVARINHO, ANTÃO VAZ

COR Dourado brilhante com tons esverdeados.

AROMA Complexo, notas de fruta branca e cítricas, marmelo fresco, notas fumadas, frutos secos.

SABOR Boa acidez, conjugada com um excelente volume de boca e untuosidade. Termina com elegância, persistência e mineralidade.

TORRE DE PALMA



**18 VASQUES DE CARVALHO**  
DOC VINHO DO PORTO BRANCO 20 ANOS

€ 60 PORTO 20% vol.

ENOLOGIA  
JAIME COSTA

CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO

COR Âmbar, límpido.

AROMA Sofisticado, envolvente, destaca frutos secos, frutos desidratados, mel e gengibre.

SABOR Encorpado, acidez e frescura extraordinárias, tudo muito bem conjugado, fruta, especiarias, baunilha, termina persistente e elegante.

VASQUES DE CARVALHO



**17,5 INEVITÁVEL**  
REG TINTO 2019

€ 32 ALENTEJANO 14% vol.

ENOLOGIA  
PATRÍCIA PEIXOTO

ALICANTE BOUSCHET E TRINCADEIRA

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos pretos maduros, ameixas desidratadas, tostados, pimenta.

SABOR Encorpado, estrutura equilibrada, taninos seguros e polidos, bela acidez e frescura, a tosta da madeira bem integrada, persistente.

CASA SANTA VITÓRIA



OS IMPERDÍVEIS DESTE NATAL



"THIS IS AN IMPRESSIVE GROUP  
FROM PACHECA"

by Mark Squires





**17,5** € 8

**CASA DE PAÇOS SUPERIOR FAMILY BLEND**  
REG BRANCO 2019

MINHO 13% vol.

ENOLOGIA  
**RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE**

LOUREIRO, ARINTO, FERNÃO PIRES E ALVARINHO

COR  
Amarelo citrino, brilhante.

AROMA  
Sofisticado, revela notas de citrinos, casca de lima, abacaxi, toque vegetal, flores delicadas.

SABOR  
Corpo envolvente, é um vinho fresco, de notável perfil gastronómico, mantém a fruta, deixa um final de boca seco, longo e apelativo.

QUINTA DE PAÇOS - SOCIEDADE AGRÍCOLA  
T. +351 961 450 809  
T. +351 253 897 109  
QUINTAPACOS@GMAIL.COM  
WWW.QUINTAPACOS.COM  
f QuintadePacos  
@quintapacos



**17,5** € 14

**PRIOR LUCAS HABEMUS W**  
DOC BRANCO 2019

BAIRRADA 12,5% vol.

ENOLOGIA  
**RUI LUCAS**


SINGLE VINEYARD

COR  
Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

AROMA  
Distinto e harmonioso, revela predominantes notas de frutos citrinos, flores brancas e aloe vera.

SABOR  
Elegante, é aveludado e encorpado, seduz pela acidez bem posicionada que lhe confere frescura e aptidão gastronómica, termina longo e apelativo.

PRIOR LUCAS VINHOS  
RUI LUCAS  
T. +351 919 195 577  
INVINOPRIORLUCAS@GMAIL.COM  
HTTPS://PRIORLUCAS.PT  
f priorlucasvinhos  
@priorlucasvinhos



**17,5** € 19

**MURGANHEIRA ÚNICO**  
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2016

TÁVORA - VAROSA 13% vol.

ENOLOGIA  
**MARTA LOURENÇO**

SAUVIGNON BLANC

COR  
Amarelo, com bolha fina e persistente.

AROMA  
Fresco, frutado, com destaque para frutos de polpa branca, toque floral.

SABOR  
Na boca seduz pelo equilíbrio de sabores, tem acidez bem posicionada, musse crocante e envolvente, termina persistente.

SOC AGR. COM. DO VAROSA



**17,5** € 26

**QUINTA DOS TERMOS O PECADO**  
DOC TINTO ESCOLHA 2015

BEIRA INTERIOR 13,50% vol.

ENOLOGIA  
**ÁNGELA MARÍM, JOÃO CARVALHO, PEDRO CARVALHO E VIRGÍLIO LOUREIRO**

SANGIOVESE

COR  
Rubi aberto, limpo.

AROMA  
Fresco, com elegantes notas de cedro e caruma, envolvidas em frutos vermelhos e especiarias.

SABOR  
Saboroso, distinto, mantém o perfil frutado aliado a notas tostadas delicadas, taninos macios, final longo e atrativo.

QUINTA DOS TERMOS



**17,5** € 11,60

**QUINTA DE CARAPEÇOS**  
REG BRANCO RESERVA 2019

MINHO 14% vol.

ENOLOGIA  
**JORGE SOUSA PINTO**

ALVARINHO

COR  
Amarelo citrino com tons esverdeados, limpo.

AROMA  
Frutado, elegante, destaca notas tropicais envolvidas em casca de citrinos, especiarias doces.

SABOR  
Tem bom corpo e volume, é saboroso e fresco, a madeira bem integrada a deixar notas especiadas, final longo e atrativo.

QUINTA DE CARAPEÇOS



**17,5** € 18,90

**TORRE DE PALMA**  
REG BRANCO 2020

ALENTEJANO 13,80% vol.

ENOLOGIA  
**DUARTE DE DEUS**

ARINTO E ALVARINHO

COR  
Amarelo citrino, cristalino.

AROMA  
Muito fresco, a fruta cítrica sobrepõe-se às notas tropicais, madeira discreta e bem integrada.

SABOR  
Saboroso, apresenta excelente persistência, equilíbrio, elegância e frescura, seco e gastronómico.

TORRE DE PALMA



Seja responsável, beba com moderação.

# ENCOSTAS DE XIRA

Um vinho premiado de qualidade, uma marca plena de identidade.

Concurso	Vinho Premiado	Medalha
Bacchus 2021	EX Blend Tinto 2018	Prata
Città del Vino	EX Touriga Nacional 2018	Ouro
International Awards Virtus	EX Touriga Nacional 2018	Grande Ouro
International Awards Virtus	EX Blend Branco 2018	Ouro
Concurso Cidades do Vinho	EX Blend Tinto 2018	Ouro

Seja responsável, beba com moderação.

www.cm-vfxira.pt



Quinta Municipal de Suberra (São João dos Montes) Visite-nos!







<b>17,5</b>	<b>VASQUES DE CARVALHO</b> DOC VINHO DO PORTO BRANCO 10 ANOS
€ 30	PORTO 20% vol.
	ENOLOGIA JAIME COSTA
	CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO
	COR Âmbar, brilhante.
	AROMA Perfumado e requintado, seduz pelas notas cítricas, laranja cristalizada, alperce.
	SABOR Tem bom corpo e volume, doce, com equilíbrio e acidez, mantém o perfil frutado, seco, termina longo e guloso.
	VASQUES DE CARVALHO



<b>17</b>	<b>CARDEIRA</b> DOC TINTO RESERVA 2016
€ 24	ALENTEJO 15% vol.
	ENOLOGIA FILIPE LADEIRAS
	ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON
	COR Granada, limpo.
	AROMA Concentrado, com atrativas notas de evolução, tostados, fumados, fruta madura.
	SABOR Bem estruturado, resulta num conjunto equilibrado ao longo da prova, taninos macios, boa frescura, final persistente.
	HERDADE DA CARDEIRA



<b>17,5</b>	<b>VELHOS BARDOS</b> DOC TINTO RESERVA 2019
€ 50	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA JAIME COSTA
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO
	COR Rubi definido, limpo.
	AROMA Concentrado, revela notas de frutos maduros, cacau e tosta delicada, baunilha.
	SABOR Encorpado, tem taninos firmes, madeira bem integrada, especiarias, cravinho, noz-moscada, termina persistente.
	VASQUES DE CARVALHO



<b>17</b>	<b>CASA DA ATEIA</b> REG BRANCO 2020
€ 9,25	TEJO 13% vol.
	ENOLOGIA ANTÓNIO VENTURA
	ARINTO
	COR Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.
	AROMA Elegante, revela predominantes notas frutadas, ligeiro vegetal e flores.
	SABOR Conjunto equilibrado, seduz pela acidez e frescura bem posicionadas, gastronómico, tem bom corpo, termina persistente.
	QUINTA DA ATEIA



<b>17</b>	<b>AR</b> REG TINTO 2017
€ 9,99	ALENTEJANO 14% vol.
	ENOLOGIA MARIANA CAVACA
	TOURIGA NACIONAL
	COR Rubi com reflexos violáceos, limpo.
	AROMA Notável aroma a frutos vermelhos maduros, nuances florais e vegetais, tostados.
	SABOR Madeira bem integrada a deixar complexidade, especiarias, fruta, frescura apelativa, taninos redondos, termina longo e apelativo.
	ADEGA DO REDONDO



<b>17</b>	<b>CASA DE SANTAR</b> DOC BRANCO DE CURTIMENTA 2019
€ 18,90	DÃO 12,50% vol.
	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	ENCRUZADO
	COR Amarelo palha, limpo.
	AROMA Intenso em aromas cítricos, casca de laranja confitada, geleia, mel.
	SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, frescura atrativa a conferir potencial gastronómico, frutado, persistente.
	GLOBAL WINES



<b>17</b>	<b>CABECEIRO</b> DOC TINTO 2019
€ 5,65	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA GABRIELA CANOSSA
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ
	COR Rubi definido, limpo.
	AROMA Atrativo, de grande pureza, remete para frutos silvestres e de baga, framboesas em destaque.
	SABOR Bom corpo e volume, tem taninos macios, frescura bem posicionada, frutado, gastronómico, termina longo e guloso.
	ANTÓNIO JOAQUIM ALVES RIBEIRO



<b>17</b>	<b>CERRO DAS MOURAS</b> DOC TINTO GRANDE ESCOLHA 2017
€ 30	DOURO 14% vol.
	ENOLOGIA JOÃO CABRAL DE ALMEIDA
	TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA
	COR Rubi, limpo.
	AROMA Requintado, é um vinho que seduz pelas delicadas notas de frutos pretos e flores silvestres.
	SABOR Equilibrado, tem taninos aveludados, boa frescura, fruta madura, tosta, especiarias e deixa um final persistente.
	QUINTA DA VEIGA DA CASA CAPELA

TERRAS DE FELGUEIRAS • VINHO VERDE



VERCOOPE  
• VINHO VERDE •





<b>17</b>	<b>D. GRAÇA</b> DOC TINTO RESERVA 2018	
<b>€ 9,90</b>	DOURO	14% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>JORGE LOURENÇO E VIRGÍLIO LOUREIRO</b>	
	TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TINTO CÃO	
	<b>COR</b> Rubi, limpo.	
	<b>AROMA</b> Elegante, transmite notas de bosque, flores silvestres e frutos vermelhos.	
	<b>SABOR</b> Interessante, tem bom corpo e volume, taninos macios e integrados, madeira suave, toque especiado num final longo e atrativo.	
	VINILOURENÇO	



<b>17</b>	<b>DONA MARIA AMANTIS</b> REG BRANCO RESERVA 2018	
<b>€ 14,90</b>	ALENTEJANO	13,50% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>SANDRA GONÇALVES</b>	
	VIIGNIER	
	<b>COR</b> Amarelo com reflexos dourados, limpo.	
	<b>AROMA</b> Marcadamente floral, partilha aromas frutados, com destaque para alperce, manga e citrinos.	
	<b>SABOR</b> Encorpado, é um vinho de grande frescura e perfil gastronómico, equilibrado durante toda a prova, termina persistente.	
	JÚLIO BASTOS	



<b>17</b>	<b>D. GRAÇA</b> DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO GRANDE RESERVA 2018	
<b>€ 15,90</b>	DOURO	12% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>JORGE LOURENÇO E VIRGÍLIO LOUREIRO</b>	
	VIOSINHO	
	<b>COR</b> Amarelo com reflexos esverdeados, bolha fina e persistente.	
	<b>AROMA</b> Intenso em notas de panificação, frutos secos e algum citrino.	
	<b>SABOR</b> Cremoso e envolvente, tem grande vivacidade e seduz pela frescura que lhe confere perfil gastronómico, muito bom.	
	VINILOURENÇO	



<b>17</b>	<b>DONA MARIA AMANTIS</b> DOC RESERVA TINTO 2017	
<b>€ 15,90</b>	ALENTEJO	14,50% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>SANDRA GONÇALVES</b>	
	CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT E TOURIGA NACIONAL	
	<b>COR</b> Rubi intenso, limpo.	
	<b>AROMA</b> Harmonioso, destaca notas de frutos pretos, bagas silvestres, especiarias e chocolate.	
	<b>SABOR</b> Tem bom corpo e volume, taninos ricos, fresco, mentolado, tem a madeira bem integrada, deixa um final especiado e longo.	
	JÚLIO BASTOS	



<b>17</b>	<b>DONA SANCHA VINHA DA AVARENTA</b> DOC BRANCO 2019	
<b>€ 16</b>	DÃO	13% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>PAULO NUNES E MAFALDA PERDIGÃO</b>	
	CERCIAL BRANCO, MALVASIA FINA E BICAL	
	<b>COR</b> Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.	
	<b>AROMA</b> Intenso em notas frutadas, citrinos em destaque, flores brancas e budleias.	
	<b>SABOR</b> Com bom corpo e volume, mantém o perfil frutado e floral, é saboroso, gastronómico, fresco, termina persistente.	
	QUINTA DONA SANCHA	



<b>17</b>	<b>DSF COLECÇÃO PRIVADA</b> REG TINTO 2017	
<b>€ 14,90</b>	PENÍNSULA DE SETÚBAL	13,60% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>DOMINGOS SOARES FRANCO</b>	
	CABERNET SAUVIGNON E MALBEC	
	<b>COR</b> Rubi definido, limpo.	
	<b>AROMA</b> Distinto e até ousado, tem perfil mais vegetal, folha de tabaco, frutos secos.	
	<b>SABOR</b> Conjunto equilibrado, com a frescura em destaque a prolongar a sensação de prova, taninos macios, termina persistente.	
	JOSÉ MARIA DA FONSECA	



<b>17</b>	<b>DONA SANCHA VINHA DA AVARENTA</b> DOC TINTO 2019	
<b>€ 16</b>	DÃO	14% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>PAULO NUNES E MAFALDA PERDIGÃO</b>	
	TOURIGA NACIONAL E JAEN	
	<b>COR</b> Rubi definido, intenso, limpo.	
	<b>AROMA</b> Balsâmico, pede tempo no copo para se expressar, notas de caruma, pinheiro, fruta madura.	
	<b>SABOR</b> Interessante, tem acidez bem posicionada a deixar frescura e potencial longevidade, persistente, com os taninos bem presentes.	
	QUINTA DONA SANCHA	



<b>17</b>	<b>MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS</b> DOC TINTO 2019	
<b>€ 14,95</b>	ALENTEJO	14,50% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA <b>JOÃO PORTUGAL RAMOS</b>	
	ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, CASTELÃO E SYRAH	
	<b>COR</b> Granada, limpo.	
	<b>AROMA</b> Elegante, revela notas frutadas, com destaque para ameixas pretas, amoras e groselha.	
	<b>SABOR</b> Saboroso, tem frescura cativante, mantém a fruta, algum vegetal, tosta suave, taninos seguros, termina persistente.	
	JOÃO PORTUGAL RAMOS	

# MARRIOTT



Descubra o nosso Brunch de Inverno  
*Find Out our Winter Brunch*

Sábados e Domingos das 12:00 às 15:30  
*Saturdays and Sundays from 12pm to 3:30pm*

35€ por pessoa  
*35€ per person*

8€ free-flow de bebidas selecionadas  
*8€ free-flow of selected drinks*



Para Marcações  
*For Bookings*

☎ 217 235 400







**17** **PACHECA**  
DOC TINTO RESERVA 2019  
**€ 20** DOURO 14% vol.  
ENOLOGIA  
MARIA SERPA PIMENTEL  
SOUSÃO  
COR Rubi com reflexos avermelhados, limpo.  
AROMA Distinto, tem um aroma notável, frutos maduros, eucalipto e flor dos mesmos.  
SABOR Sedutor, tem uma estrutura muito equilibrada, taninos, acidez, fruta, madeira, tudo muito bem posicionado, termina longo.  
QUINTA DA PACHECA



**17** **QUINTA DA ALORNA RESERVA DAS PEDRAS**  
DOC TINTO RESERVA 2017  
**€ 19,99** DO TEJO 13% vol.  
ENOLOGIA  
MARTTA REIS SIMÕES  
CASTELÃO  
COR Rubi concentrado, limpo.  
AROMA Desafiante, apresenta um aroma mentolado, balsâmico, frutado, fresco.  
SABOR Tem bom corpo e volume, mantém a frescura, notas de frutos pretos, cacau, hortelã-pimenta, final de boca longo e saboroso.  
QUINTA DA ALORNA VINHOS



**17** **PALMEIRIM D'INGLATERRA**  
DOC TINTO 2017  
**€ 8** TRÁS-OS-MONTES 13,50% vol.  
ENOLOGIA  
RUI CUNHA E SÉRGIO ALVES  
TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, ALCANTE BOUSCHET E TOURIGA NACIONAL  
COR Rubi definido, limpo.  
AROMA Intenso em notas de frutos maduros, pretos, amoras em destaque, esteva.  
SABOR Mantém a fruta em evidência, tem bom corpo e volume, taninos macios e acidez apelativa, termina longo e gastronómico.  
FAIOURA - SOC. VITIVINÍCOLA



**17** **QUINTA DA ALORNA RESERVA DAS PEDRAS**  
DOC BRANCO RESERVA 2018  
**€ 19,99** DO TEJO 12,50% vol.  
ENOLOGIA  
MARTTA REIS SIMÕES  
FERNÃO PIRES  
COR Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.  
AROMA Frutado intenso, destaca notas de frutos citrinos, lima e limão, é mineral e floral.  
SABOR Saboroso, é um vinho requintado, com mineralidade, fresco e gastronómico, deixa um final persistente e apelativo.  
QUINTA DA ALORNA VINHOS



**17** **QUINTA DA GAIVOSA**  
DOC LBV 2017  
**€ 22** PORTO 19,50% vol.  
ENOLOGIA  
TIAGO ALVES DE SOUSA  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO  
COR Rubi retinto, denso.  
AROMA Concentrado, a revelar notas de ameixa seca, fruta preta madura, notas balsâmicas.  
SABOR Saboroso, com muito equilíbrio entre taninos e frescura, destaca a fruta envolvida em notas especiadas, persistente.  
ALVES DE SOUSA



**17** **QUINTA DO ESTANHO VINHAS VELHAS**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018  
**€ 19,99** DOURO 13,90% vol.  
ENOLOGIA  
LUÍS LEOCÁDIO  
TRADICIONAIS DO DOURO  
COR Rubi com reflexos violeta, limpo.  
AROMA Especialmente frutado, destaca notas de ameixa preta desidratada e amoras silvestres.  
SABOR A madeira está mais presente, deixando notas de cacau, grãos de café, tostados, taninos bem vivos, tem final persistente.  
QUINTA DO ESTANHO VINHOS DO PORTO E DOURO



**17** **QUINTA DO CARMO**  
REG TINTO RESERVA 2014  
**€ 34,90** PENÍNSULA DE SETÚBAL 14,00% vol.  
ENOLOGIA  
HUGO CARVALHO  
ARAGONEZ, ALCANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON E SYRAH  
COR Granada, limpo.  
AROMA Intenso em notas frutadas, framboesas bem maduras, tosta de madeira, grãos torrados.  
SABOR Rico e harmonioso, tem bom corpo, taninos macios, mantém fruta, café, pimenta preta e frescura persistente no final.  
BACALHÓA VINHOS



**17** **QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA VINHA 1932**  
DOC TINTO 2017  
**€ 33,79** TRÁS-OS-MONTES 15% vol.  
ENOLOGIA  
LUÍS CORTINHAS  
CORNIFESTO, BASTARDO, TINTA AMARELA E TINTA CARVALHA  
COR Rubi, limpo.  
AROMA Desafiante para os sentidos, revela notas frutadas envolvidas em aromas balsâmicos.  
SABOR Com bom corpo e volume, mostra-se fresco, saboroso, gastronómico, de grande persistência e equilíbrio em toda a prova.  
QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA



# REGUENGOS

eternizamos momentos



**CARMIM**  
REGUENGOS





**16,5** € 7,35

**MARIA BONITA NOSTALGIA**  
DOC BRANCO 2019

**ENOLOGIA**  
FRANCISCO BAPTISTA


**ALVARINHO**

**COR**  
Amarelo com tons esverdeados, brilhante.

**AROMA**  
Elegante e harmonioso, revela notas cítricas, laranja, toranja, flor de laranjeira, fresca.

**SABOR**  
A fresca e mineralidade estão em destaque, é gastronómico, saboroso, frutado, deixa um final de boca longo e apelativo.

**LUA CHEIA - SAVEN**  
T. +351 234 329 530  
SAVEN@SAVEN.PT  
HTTPS://LUACHEIA-SAVEN.PT  
f LuaCheiaSaven  
@luacheia\_saven



**17** **QUINTA DOS QUATRO VENTOS**  
DOC TINTO RESERVA 2018

€ 18,99 DOURO 14% vol.

**ENOLOGIA**  
FRANCISCO ANTUNES


TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

**COR**  
Granada concentrado, limpo.

**AROMA**  
Elegante, fresco, balsâmico, notas de esteva, flores silvestres, fruta madura, tostados.

**SABOR**  
Taninos polidos, bom corpo e volume, acidez correta, madeira bem integrada, harmonioso, termina persistente.

BACALHÔA VINHOS



**17** **VALE DA RAPOSA**  
DOC BRANCO RESERVA 2020

€ 10 DOURO 13% vol.

**ENOLOGIA**  
TIAGO ALVES DE SOUSA

RABIGATO, MALVASIA FINA E VIOSINHO

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
Harmonioso, revela notas de lima e limão, marmelo, flores, especiarias.

**SABOR**  
Elegante e saboroso, tem tudo muito bem conjugado, é encorpado, citrino, fresco e mineral, deixa um final longo e atrativo.

ALVES DE SOUSA



**16** € 7,35

**MURZELO**  
DOC TINTO RESERVA 2018

**ENOLOGIA**  
JOÃO CABRAL DE ALMEIDA

TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ

**COR**  
Rubi definido, limpo.

**AROMA**  
Harmonioso, é frutado, destaca morangos, groselha e baga de goji, toque floral e tosta suave.

**SABOR**  
Saboroso, gastronómico, tem uma estrutura equilibrada, taninos aveludados, fruta bem conjugada com a madeira, deixa um final longo e especiado.

**QUINTA DA VEIGA DA CASA CAPELA, SOCIEDADE AGRÍCOLA LDA**  
T. +351 254 400 149  
QUINTA@QUINTADAVEIGA-MOURAS.COM  
WWW.QUINTADAVEIGADOURO.PT  
f Quinta da Veiga  
@quintadaveigadouro



**17** **QUINTA DOS TERMOS TALHÃO DA SERRA**  
DOC TINTO RESERVA 2017

€ 15 BEIRA INTERIOR 13% vol.

**ENOLOGIA**  
ÂNGELA MARÍM, JOÃO CARVALHO, PEDRO CARVALHO E VIRGÍLIO LOUREIRO


**RUFETE**

**COR**  
Rubi aberto, limpo.

**AROMA**  
Intenso em notas de frutos vermelhos, toque vegetal e silvestre, flores do monte.

**SABOR**  
Muito agradável, tem boa acidez e fresca, versátil, equilibrado, macio, termina longo e distinto.

QUINTA DOS TERMOS



**17** **VASQUES DE CARVALHO**  
DOC LBV 2017

€ 20 PORTO 20% vol.

**ENOLOGIA**  
JAIME COSTA

CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO

**COR**  
Rubi concentrado, denso.

**AROMA**  
Mentolado, balsâmico, revela notas de frutos vermelhos maduros e toque ácido de groselhas.

**SABOR**  
Saboroso, envolvente, mantém a fruta mais destacada, tem bom corpo e volume, fresca apelativa, final persistente.

VASQUES DE CARVALHO



**17** **QUINTA DO TEDO (SAVEDRA)**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 25 DOURO 14% vol.

**ENOLOGIA**  
JORGE ALVES


VINHAS VELHAS

**COR**  
Rubi intenso, limpo.

**AROMA**  
Distinto, revela notas vegetais, chá preto, tabaco, especiado, algum fruto maduro e bergamota.

**SABOR**  
Saboroso, tem bom corpo e volume, a madeira bem integrada a deixar espaço para a fruta madura, taninos macios, persistente.

QUINTA DO TEDO



**17** **QUINTA DOS TERMOS VINHA DAS COLMEIAS**  
DOC TINTO RESERVA 2018

€ 15 BEIRA INTERIOR 14% vol.

**ENOLOGIA**  
ÂNGELA MARÍM, JOÃO CARVALHO, PEDRO CARVALHO E VIRGÍLIO LOUREIRO

**ALFROCHEIRO**

**COR**  
Rubi definido, limpo.

**AROMA**  
Fresco, deixa notas de bosque, casca de pinheiro, musgo, frutos vermelhos e pretos.

**SABOR**  
Tem bom corpo e volume, boa acidez e fresca, taninos elegantes, frutado, saboroso, termina longo e apelativo.

QUINTA DOS TERMOS



**17** **VINHA DE SATURNO**  
REG BRANCO 2018

€ 20 ALENTEJANO 13,50% vol.

**ENOLOGIA**  
OSVALDO AMADO

ARINTO E ANTÃO VAZ

**COR**  
Amarelo citrino, limpo.

**AROMA**  
Elegante, funde notas frutadas, cítricas, e as resultantes do estágio em madeira.

**SABOR**  
Bom corpo e volume, destaca-se pela frescura envolvente, saboroso, gastronómico, termina persistente e apelativo.

GLOBAL WINES



**16** € 11,60

**VALE DAS AREIAS**  
REG TINTO 2016

DOURO 14,50% vol.

**ENOLOGIA**  
HUGO MENDES


**SYRAH**

**COR**  
Rubi, limpo.

**AROMA**  
Harmonioso, seduz pelas delicadas notas de frutos maduros, toque vegetal, tosta e especiarias.

**SABOR**  
Saboroso, distingue-se pela harmonia dos taninos macios envolvidos pela frescura, gastronómico, deixa um final de boca longo e cativante.

**SOCIEDADE AGRÍCOLA DA LABRUGEIRA**  
T. +351 263 779 202  
GERAL@VALEDASAREIAS.COM  
WWW.VALEDASAREIAS.COM  
f valedasareias  
@valadasareias



**17** **QUINTA DOS PENASSAIS**  
DOC TINTO RESERVA 2018

€ 14 DÃO 14% vol.

**ENOLOGIA**  
JOSÉ CARLOS OLIVEIRA

TOURIGA NACIONAL

**COR**  
Rubi concentrado, limpo.

**AROMA**  
Intenso em notas frutadas, destaca framboesas, ginjas e groselhas, tosta delicada.

**SABOR**  
Taninos seguros, acidez bem posicionada, fresco, gastronómico, equilibrado, tem bom corpo, termina persistente.

MARIA DE FÁTIMA T. R. SILVA



**17** **TAYLOR'S HISTORICAL COLLECTION III - THE MALLET**  
PORTO TAWNY RESERVA

€ 34,50 PORTO 20% vol.

**ENOLOGIA**  
DAVID GUIMARAENS

CASTAS TRADICIONAIS

**COR**  
Acastanhado com reflexos laranja, limpo.

**AROMA**  
Sofisticado, perfumado, a lembrar frutos desidratados e secos, nozes, especiarias.

**SABOR**  
Encorpado, tem boa acidez a equilibrar a doçura, notas tostadas, fumadas, uvas em passa, guloso, termina persistente.

QUINTA AND VINEYARD BOTTLERS



**17** **VINHA DE SATURNO**  
REG TINTO 2017

€ 20 ALENTEJANO 14% vol.

**ENOLOGIA**  
OSVALDO AMADO

TOURIGA NACIONAL E SYRAH

**COR**  
Granada, limpo.

**AROMA**  
Seduz pelas notas de frutos vermelhos e de baga maduros, especiarias doces e flores.

**SABOR**  
Taninos seguros e polidos, tem boa acidez e fresca, a madeira bem integrada, é especiado, termina longo e persistente.

GLOBAL WINES





## Outros vinhos provados e classificados

Consulta por ordem alfabética.

16	ADEGA DE BORBA PREMIUM DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16,5	AMEIAS DO PEN. DE SETÚBAL LICOROSO MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 2014
16	AMEIAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2019
16,5	AR REG ALENTEJANO TINTO SYRAH 2017
16,5	AR RESERVA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16	BACALHÔA 5 ANOS DO PEN. DE SETÚBAL LICOROSO MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 2015
16	BASTARDÔ! BLACK EDITION REG TEJO BRANCO VINHAS VELHAS 2020
16	BRIDÃO DOC DO TEJO TINTO MERLOT 2017
16,5	CALDAS DOC DOURO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2019
16,8	CARDEIRA DOC ALENTEJO TINTO 2018
16,5	CARDEIRA DOC ALENTEJO BRANCO RESERVA 2020
16	CARDEIRA DOC ALENTEJO BRANCO 2020
16	CARDEIRA DOC ALENTEJO BRANCO VERDELHO 2020
16,5	CARDEIRA RENÉE'S DOC ALENTEJO ROSÉ 2020
16,5	CASA DA ATELA REG TEJO BRANCO CHARDONNAY 2020
16	CASA DA ATELA REG TEJO BRANCO GEWURZTRAMINER 2020
16	CASA DA ATELA REG TEJO ROSÉ PINOT NOIR 2020
16,8	CASA DE SANTAR DOC DÃO ROSÉ TOURIGA NACIONAL 2020
16	CASCALHEIRA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO SYRAH 2019
16	CASCALHEIRA 3 CASTAS REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2019
16	CATARINA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO 2019
16	CONTRACENA DOC DO TEJO BRANCO (ORANGE WINE) FERNÃO PIRES 2020
15,8	COUDEL MOR CLÁSSICO DOC DO TEJO TINTO 2019
16,5	D. GRAÇA DOC DOURO BRANCO RESERVA VIOSINHO 2020
16,8	DESCONHECIDO ED LIMITADA DOC DOURO TINTO RESERVA 2016
16	DONA MARIA REG ALENTEJANO BRANCO 2020
16	DONA MARIA DOC ALENTEJO TINTO 2017
16,5	DONA SANCHÁ DOP DÃO BRANCO 2020
16,5	DONA SANCHÁ DOP DÃO TINTO 2019
16	FERNÃO DE MAGALHÃES DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019
16,8	FLOR DO CÔA DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2017
16,8	FLOR DO CÔA DOC DOURO BRANCO RESERVA ESPECIAL 2019
16,5	FRAGULHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2017
16,3	FRAGULHO DOC DOURO BRANCO 2020
16	FRAGULHO DOC DOURO ROSÉ 2020
15,5	LUTRA REG TEJO BRANCO 2020
15	LUTRA REG TEJO TINTO 2019
16,5	MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS DOC ALENTEJO BRANCO 2020
17	MILMAT REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2018
16	MONTE BARBO REG TERRAS DA BEIRA TINTO 2018
16	MONTE BARBO REG TERRAS DA BEIRA BRANCO MALVASIA FINA 2020
16	MONTEIRINHOS DOC DÃO ESPUMANTE BRUTO BLANC DE NOIRS 2018
16	MONTEIRINHOS DOC DÃO ESPUMANTE BRUTO ROSÉ TOURIGA NAC. 2017
16,5	MURGANHEIRA DOC TÁVORA - VAROSA ESP. BRANCO BRUTO RESERVA 2017
16,5	MURGANHEIRA DOC TÁVORA - VAROSA ESPUMANTE BRANCO BRUTO MALVASIA FINA 2017
16	MURZELO DOC DOURO BRANCO RESERVA 2019
16,5	ORTIGÃO DOC BAIRRADA BRANCO ARINTO E BICAL 2020

16	PORTA DA RAVESSA REG ALENTEJANO TINTO RESERVA 2019
16,5	QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO TINTO RESERVA 2017
16	QUINTA DA ALORNA DOC DO TEJO BRANCO VERDELHO 2020
16,5	QUINTA DA ATELA REG TEJO TINTO RESERVA 2017
16	QUINTA DA ATELA REG TEJO BRANCO COLHEITA SELECIONADA 2020
16,5	QUINTA DA BACALHÔA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2020
16,5	QUINTA DA DEVESA DOC PORTO LBV 2016
16,3	QUINTA DA FONTE SOUTO DOC ALENTEJO TINTO 2017
16,5	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO BRANCO ENCRUZADO 2019
16	QUINTA DA GARRIDA DOC DÃO TINTO RESERVA 2016
16	QUINTA DA LAPA SEM ADIÇÃO SO2 DOC DO TEJO BRANCO 2020
16	QUINTA DA PONTE PEDRINHA DOC DÃO TINTO 2018
16,5	QUINTA DAS MESTRAS LIMITED EDITION DOC DÃO TINTO RESERVA 2018
16,5	QUINTA DE CARAPEÇOS REG MINHO BRANCO GRANDE ESCOLHA ALVARINHO 2020
16,5	QUINTA DE CARAPEÇOS DOC VINHO VERDE ESPUMANTE BRANCO BRUTO ALVARINHO 2018
16	QUINTA DE S. FRANCISCO DOC ÓBIDOS TINTO 2018
15,8	QUINTA DE S. FRANCISCO DOC ÓBIDOS BRANCO 2020
16,5	QUINTA DO ESTANHO DOC DOURO TINTO RESERVA 2018
16	QUINTA DO ESTANHO SUPERIOR DOC DOURO TINTO 2019
16,5	QUINTA DO ROGEL REG ALGARVE BRANCO RESERVA 2020
16	QUINTA DO ROGEL REG ALGARVE TINTO 2020
16,5	QUINTA DO SANGUINHAL DOC ÓBIDOS TINTO RESERVA 2017
16,5	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA DOC TRÁS-OS-MONTES BRANCO RESERVA MOSCATEL GALEGO BRANCO 2019
16,5	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO ROSÉ RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2020
16	QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA REG TRANSMONTANO TINTO CABERNET SAUVIGNON 2019
16,5	QUINTA DO TEDO DOC DOURO TINTO RESERVA 2018
16,5	QUINTA DOS PENASSAIS DOC DÃO BRANCO RESERVA ENCRUZADO 2020
16	QUINTA PALMIRINHA DOC VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2020
15,5	SANTO NIÑO DOURO PORTO WHITE
16,3	SEIÇAL DOP MADEIRENSE BRANCO VERDELHO E ARNSBURGUER 2019
16,5	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL TINTO COLHEITA SELECIONADA 2018
15,8	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO 2020
14	SERRA BRAVA REG PENÍNSULA DE SETÚBAL BRANCO FRISANTE MOSCATEL GRAÚDO 2020
17	TALHÃO DOS MANOS DOC BAIRRADA TINTO 2016
16	TALISMÃ REG LISBOA TINTO RESERVA 2018
15,5	TALISMÃ REG LISBOA BRANCO RESERVA 2020
16,5	TEORIA DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL 2019
17	TEORIA VINHAS VELHAS DOC DOURO TINTO GRANDE RESERVA 2018
16,5	TEORIA VINHAS VELHAS DOC DOURO BRANCO RESERVA 2020
16	VALE DE LOBOS REG TEJO TINTO RESERVA TOURIGA NACIONAL 2018
16	VELHARIA REG LISBOA TINTO RESERVA SYRAH 2017
16	VIDA NOVA REG ALGARVE BRANCO 2020
15,8	VIDA NOVA REG ALGARVE ROSÉ 2020
16,5	ZOM DOC DOURO BRANCO RESERVA 2018

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-18,9 Excelente | 19-20 Impressionante



# 2

**PAIXÃO PELO VINHO® AWARDS**  
5 de Março (sábado) - 16h00 / 22h00  
Hotel Vila Galé Ópera, Lisboa

# 0

**HELLO SUMMER WINE PARTY®**  
17 de junho (sexta) - 18h00 / 23h00  
Jardim do Lisbon Marriott Hotel

# 2

**HELLO SUMMER WINE PARTY®**  
18 de junho (sábado) - 16h00 / 22h00  
Hotel Vila Galé Porto (Centro)

# 2

**FESTA BRANCA SETÚBAL WINE PARTY**  
16 de julho (sábado) - 17h00 / 23h00  
Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

**BYE BYE SUMMER WINE PARTY**  
9 de setembro (sexta-feira) - 18h00 / 23h00  
Jardim do Lisbon Marriott Hotel

**PAIXÃO PELO VINHO® BRAGA**  
16 de setembro (sexta-feira) - 18h00 / 23h00  
Hotel Vila Galé Collection Braga

**PAIXÃO PELO VINHO® ÉVORA**  
22 de outubro (sábado) - 16h00 / 22h00  
Hotel Vila Galé Évora

**PAIXÃO PELA CERVEJA® LISBOA**  
19 de novembro (sábado) - 16h00 / 22h00  
Lisbon Marriott Hotel, Citrus



paixão pelo  
**CERVEJA purple**





## DEZOITO BY MANICHE

### Vinhos que vão conquistar o mundo

> texto **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte** > fotografia **D. R.**

Nuno Ribeiro, mais conhecido no mundo do futebol como Maniche, lançou recentemente dois vinhos com a sua assinatura - "Dezoito by Maniche", ambos DOC Douro, produzidos na Quinta da Pacheca. O ex-jogador nasceu a 11 de novembro de 1977, dia em que "vai-se à adega e prova-se o vinho". Coincidência? Talvez. Certo é que Maniche tem agora uma nova missão: fazer vinhos apaixonantes, plenos de elegância, complexidade e longevidade.







Em conversa com a Paixão pelo Vinho, Nuno Ribeiro, conhecido ex-jogador de futebol, fala-nos da sua marca de vinhos - Dezoito by Maniche - e como, mesmo após ter deixado os relvados há quase dez anos, tem continuado a construir o futuro. "O nome Maniche ficou e ficará para sempre, é a minha marca". Fora dos relvados, Maniche entusiasmou-se com o mundo dos vinhos e embrenhou-se no conhecimento, desde a vinha à produção, e desenvolveu o seu gosto pessoal, tendo apostado nesta atividade a nível profissional. O projeto de vinhos "Dezoito by Maniche" tem vindo a ser trabalhado desde 2016, numa parceria com a Quinta da Pacheca. "Tive vários convites para associar o meu nome a uma região e ou a quintas. Mas não queria apenas estar associado, queria um vinho meu, feito à minha imagem, tendo em conta o meu gosto pessoal", refere o ex-futebolista.

**Como é que o Nuno Ribeiro se transforma no Maniche?**

Quando ingressei no futebol, com 9 anos na formação do Benfica, havia um Maniche sénior que tinha cabelo comprido e louro, bastante parecido comigo, e o meu treinador, devido às nossas semelhanças, começou a tratar-me também por Maniche. E assim ficou. Por isso, ainda hoje estranho ouvir alguém tratar-me por Nuno. Apenas a família e alguns amigos próximos o fazem. A verdade é que, mesmo após deixar os relvados, há quase dez anos, o nome ficou e acredito que ficará para sempre, é a minha marca.

**Na sua opinião, a sua passagem pelo futebol e o facto de ter "construído" uma marca, é uma boa influência para as gerações futuras, algo capaz de mudar vidas?**

Penso que sim. O futebol mudou muito. Hoje em dia, com as redes sociais, o conhecimento das novas gerações é outro. Os meios para se usufruir da própria atividade também são outros. E nós, ex-jogadores, temos um papel fundamental como exemplo, não só para os atuais jogadores de futebol, como também perante a sociedade. Temos de ter cuidado e proteger as novas gerações. É preciso que as novas gerações tenham os pés bem assentes no chão. E, por vezes, isso falta. Falta alguma humildade a esta geração. Temos a obrigação de dizer que nada se conquista sem trabalho, dedicação, compromisso e paixão. Nada se faz e nada se conquista se não houver essa paixão, por nós próprios, pelo que fazemos e pelos outros.

**No futebol existiram muitos momentos de paixão para celebrar. Gostaria de destacar algum em particular?**

Sim, existiram, mas são momentos muito efémeros. Perguntam-me muitas vezes se gostei mais de ganhar a Liga dos Campeões ou a Taça UEFA. A Liga dos Campeões é o título mais desejado no futebol, porém respondo que preferi ganhar a Taça UEFA, porque foi a primeira taça internacional, foi o início de tudo o resto. Essa paixão por ganhar vem ao encontro de vitórias e de sucessos, que é, caso mais recente, a minha paixão pelo vinho.

**Foi a celebrar as vitórias que a descobriu?**

Também. Foi sobretudo à mesa a partilhar conquistas, vitórias e até emoções que tivemos no mundo de futebol que realmente ficamos a conhecer os colegas de equipa. Comecei a beber álcool com mais de 25 anos, estava no FC Porto. Quando deixei o futebol comecei a saborear com mais

O vinho é um embrião para aquilo que estou a preparar: outros "dezoitos", e isto inclui um hotel glamping, situado na região dos Vinhos Verdes, onde a aposta passará também pelos vinhos tranquilos e espumantes. O objetivo é valorizar o produto nacional e regional dirigido ao segmento de luxo.

tempo e tranquilidade as provas de vinho. Estar rodeado de pessoas que conhecem o vinho, que nos ensinam a apreciar e a descobrir o que gostamos ajudou-me a fazer um vinho que gostasse.

**Que características aprecia e resultam, na sua opinião, num bom vinho?**

Gosto de um vinho elegante, com longevidade e persistência. Um vinho que seja guloso, com força, personalidade, mas que ao mesmo tempo seja delicado e memorável. Que ao beber se sinta a acidez e frescura ou a salinidade num branco, por exemplo.

**Para alcançar o vinho que o define, de que forma se envolveu no processo. E porquê a parceria com a Quinta da Pacheca?**

Tive vários convites para associar o meu nome a uma região e ou a quintas. Mas não queria apenas estar associado, queria um vinho meu, feito à minha imagem, tendo em conta o meu gosto pessoal. E que ao mesmo tempo fosse uma marca forte, credível, séria, tanto no mercado interno como externo. Escolhi, por isso, trabalhar com as castas que mais gosto como, a Touriga Nacional, a Touriga Franca ou a Tinta Roriz. E a Quinta da Pacheca permitiu-me isso mesmo. Chegamos a um entendimento num período complicado, em plena pandemia, mas tivemos sucesso, com muitas vendas e um feedback brutal. O projeto de vinhos "Dezoito by Maniche" tem vindo a ser trabalhado desde 2016, entre mim e a enóloga da Quinta da Pacheca, Maria Serpa Pimentel. Fiz questão de acompanhar todos os passos do processo de produção destes vinhos, a escolha das castas, a vindima, a pisa em lagar e o estágio em barrica. A 18 de novembro de 2020 lançamos o Dezoito by Maniche tinto 2018 e Dezoito by Maniche branco 2019, este último produzido com uvas das castas Viosinho e Moscatel Galego. Um vinho de corpo médio e de final longo que acompanha bem peixes grelhados ou assados e queijos. Já o tinto 2018, feito com Touriga Franca e Tinta Roriz, acompanha bem carnes grelhadas ou assadas. Este é um vinho com



**DEZOITO BY MANICHE BRANCO DOC DOURO 2019**  
Viosinho e Moscatel Galego Branco

É um vinho de aroma delicado, com notas de ananás, lichia e tostado de madeira bem integrada. Na boca apresenta-se muito equilibrado com a acidez bem presente o que lhe confere mineralidade, corpo médio e final longo e persistente.

**DEZOITO BY MANICHE TINTO DOC DOURO 2018**  
Touriga Franca, Tinta Roriz & Touriga Nacional

Apresenta uma intensa cor rubi. Revela-se muito frutado no aroma, com notas evidentes de amoras e ameixas, balanceado com notas de chocolate proveniente da barrica. Mostra equilíbrio na boca, com taninos polidos presentes e final longo e persistente.

sabor frutado e balanceado com notas de chocolate. Para além destes, e se tudo correr bem, chega no final deste ano o Reserva tinto. Ainda assim, o objetivo não é parar por aqui, queremos continuar a fazer bons vinhos e a aprender.

**Que quantidades de ambos os vinhos foram produzidas?**

Acabamos o primeiro lote de 50 mil garrafas e estamos já no segundo lote, também de 50 mil. Mas mais do que quantidade queremos melhorar em termos de castas, apostando sempre na qualidade para fazer mais e melhor. Contudo, não me pos-

so queixar, porque em tão pouco tempo já exportamos para França, Reino Unido, Luxemburgo, Suíça, Alemanha, e tudo isto sem muita promoção ou publicidade. Podem encontrar os vinhos "Dezoito by Maniche" nos supermercados (Auchan e El Corte Inglés), nas melhores garrafeiras de todo o país e em diversos restaurantes. Estão também disponíveis na plataforma online <https://dezoitowine.com>.

**O número dezoito surge como "homenagem" ao número da camisola da seleção nacional. Ou tem outro significado?**

Sim, tem. Não acredito muito em coincidências. Estive 18 anos enquanto jogador

de futebol (seleção nacional e clubes por onde passei), com a camisola 18. Se a isso juntarmos o facto da minha mulher fazer anos no dia 18 de Outubro e a nossa reunião com a Quinta da Pacheca ter sido também no dia 18... em suma, toda a envolvimento à volta do vinho acontecia sempre num dia 18 e, assim, este número tinha que ficar. Por tudo isto, e porque este é um vinho campeão, acredito que mais tarde irei ganhar títulos, neste caso medalhas.

**O mundo dos vinhos é, assim, a sua nova aposta profissional.**

Sim, esta é a minha "nova" vida. Mas, para além do vinho tenho outros projetos em mente, todos em parceria com a minha esposa Joana. O vinho é um embrião para aquilo que estou a preparar: outros "dezoitos", e isto inclui um hotel glamping, situado na região dos Vinhos Verdes, onde a aposta passará também pelos vinhos tranquilos e espumantes. O objetivo é valorizar o produto nacional e regional dirigido ao segmento de luxo. Na verdade, não podemos deixar de sonhar. Jamais abdicarei de o fazer. Afinal, enquanto sonhamos estamos vivos. Mas convém ter os pés bem assentes no chão, caminhar passo a passo e melhorar sempre.



# HERDADE DO ESPORÃO

## O sonho de José Roquette a tomar forma

> texto João Pereira Santos > fotografia D.R. / Lara Jacinto

A Herdade do Esporão, icónico produtor alentejano de Reguengos de Monsaraz, apresentou a nova edição do seu prestigiado tinto Private Selection Garrafeira, DOC Alentejo. Após cinco anos de extremos cuidados em cave, a colheita de 2016 vê a luz do dia, naquele que será um dos grandes lançamentos do ano. Uma oportunidade mais do que suficiente para falar um pouco mais sobre este tão importante produtor.





O Alentejo é muito grande, produz muitos vinhos e tem muitos produtores. Alguns deles, grandes, famosos e a produzir vinho há muitos anos. Mas no que diz respeito ao Alentejo vitivinícola “moderno”, todos concordarão que há um antes e um depois do Esporão.

A Herdade do Esporão, situada em Reguengos de Monsaraz, tem 1830 hectares, dos quais 450 são de vinha, 80 de olival e 600 de montado, o que garante uma importante biodiversidade. Uma albufeira que ocupa uma área de 120 hectares é responsável por um espelho de água impactante na propriedade. É uma das mais antigas herdades do Alentejo, tendo os seus limites sido estabelecidos em 1267 e mantendo-se praticamente inalterados desde então. Entre 1457 e 1490 o seu proprietário, D. Álvaro Mendes de Vasconcelos, regedor de Évora e cavaleiro da casa do Duque de Bragança, mandou edificar a Torre do Esporão, símbolo de senhorio e poder militar e no início do séc. XVI, João Mendes de Vasconcelos mandou erguer a ermida de Nossa Senhora dos Remédios, que se tornou o centro de um culto po-

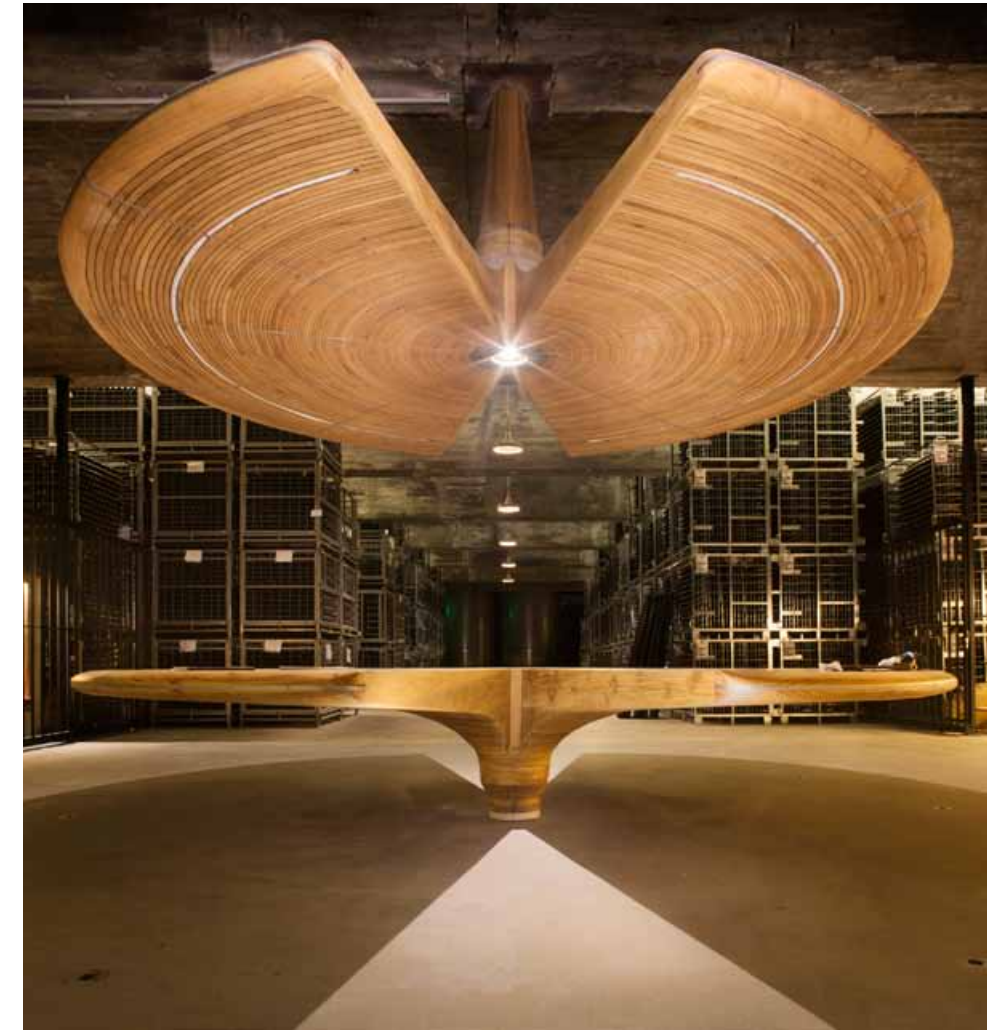
pular que se mantém ainda hoje. Em 1973, foi adquirida aos condes de Alcáçovas por José Roquette e Joaquim Bandeira e assim começa uma nova fase da longa vida da herdade. O vinho torna-se o protagonista. A intenção de José Roquette e Joaquim Bandeira era produzir de forma profissional e numa escala significativa, vinhos de qualidade no Alentejo. Nessa altura ainda a região era o “celeiro de Portugal” e o vinho uma cultura secundária, pelo que a aposta não era isenta de riscos. Um relatório na altura elaborado pelos serviços de agricultura do Estado, que ficou para memória, considerou o projeto megalómano e destinado a uma falência rápida, tendo em conta a sua dimensão, ambição e ousadia. Ainda em 1973 as vinhas começam a ser plantadas, mas pouco tempo depois, com o 25 de abril de 1974, à semelhança do que aconteceu um pouco por todo o Alentejo, a Herdade do Esporão é ocupada pela Reforma Agrária e tudo se complicou. As terras só começaram a ser devolvidas em 1978, tendo então os trabalhos recomeçado. Em 1985 é produzido o primeiro vinho, Esporão Reserva, a referência ainda hoje

mais representativa da casa, que é colocada no mercado em 1987. Nesse ano é produzido o primeiro Garrafeira, entretanto chamado Private Selection. Nascia assim a marca Esporão e nada seria como antes.

#### CRESCIMENTO E CONSOLIDAÇÃO

A partir daí o caminho foi-se fazendo, degrau a degrau, desafio a desafio, objetivo a objetivo e o Esporão foi cimentando uma marca de produtor de vinhos de qualidade. Ainda em 1987 é concluída a adega, concebida para funcionar por gravidade e assim reduzir ao mínimo o consumo de energia e a necessidade de utilização de bombas, bem como a famosa cave subterrânea, em forma de hangar, a 12 metros de profundidade, que oferece ótimas condições para o envelhecimento dos vinhos. Lembro-me bem da primeira vez que a visitei: após um percurso descendente por uma sucessão de galerias em betão, desembocar naquele espaço amplo e imponente, onde, na meia luz existente, se alinhavam centenas de barricas, foi uma sensação de espanto. Hoje são mais de duas mil, de várias dimensões, que periodicamente vão sendo substituídas.

Para a nova identidade do Esporão, além das vinhas, também o conceito de adega teve que evoluir, tendo sido construídas novas infraestruturas para elevar o nível dos vinhos



Em 1992 junta-se ao projeto David Baverstock, que terá sido determinante. Este enólogo, já experiente, oriundo da Austrália, onde estudou e trabalhou, trouxe consigo práticas e abordagens enológicas diferentes das que por cá se praticavam. Mais do que isso, trazia consigo o pragmatismo e a filosofia da escola australiana, sabendo que com as condições certas se podia produzir em quantidade e qualidade, e sabia que, com as condições certas, seria capaz de o fazer. Essas condições surgiram no Esporão. Conta David que quando José Roquette lhe telefonou a propor-lhe que integrasse o projeto Esporão, foi visitar a Herdade, tendo ficado impressionado com a enorme área de vinha e com a adega, superior a tudo o que tinha visto em Portugal até então. A sua decisão de mudar-se do Douro, onde trabalhava, para o Alentejo, foi quase imediata. David ainda continua no Esporão, partilhando a responsabilidade de desenhar e conceber vinhos com Sandra Alves. Outros enólogos, como Luis Duarte ou Luís Patrão, que partiram para outras aventuras, também partilharam a adega com ele, tendo beneficiado dessa parceria.

Em 1992, já com David, foi iniciado o conceito Monte Velho: um vinho da maior importância para o Esporão onde tudo correu bem. A qualidade do vinho, o nome, a imagem da garrafa e o excelente preço, que resultou num produto Esporão acessível a todas as bolsas. O vinho, um alentejano genuíno, foi muito bem aceite e dos 30.000 litros iniciais passou para os atuais 4 milhões de litros, constituindo provavelmente o maior blockbuster do Alentejo e do país.

A década de 1990 foi de grande crescimento. Ainda em 1992 José Roquette torna-se o único acionista do Esporão. Em 1995 é fundada a Qualimpor, empresa de importação de vinhos e azeites no Brasil, que permitiu o crescimento da marca nesse país; foi também adquirida a Herdade dos Perdígões, a cerca de 5 quilómetros da Herdade do Esporão, com de 150 hectares e um terroir particular que aporta às uvas uma excecional qualidade e um importante contributo para os vinhos de topo. Em 1997, o Esporão entra no mercado dos azeites e é inaugurado o Enoturismo, o primeiro a ser certificado em Portugal.

#### O TEMPO DE JOÃO ROQUETTE

João Roquette, filho de José Roquette, é o CEO do Esporão desde 2006. Quando inicia funções, já o Esporão era líder no mercado nacional. Faltava, contudo, dar o último passo preconizado pelo seu pai: a internacionalização. João, apesar da sua formação em gestão de empresas, é músico. Talvez tenha sido a criatividade e a liberdade que só a arte permite, as responsáveis pela mudança de estratégia que a sua liderança trouxe. Para João, a internacionalização exigia melhores vinhos e para ter melhores vinhos seriam necessárias melhores uvas. Era então a altura certa para intervir nessa área, e avançar na direção da agricultura orgânica. Apesar das preocupações ambientais terem sempre estado presentes no Esporão e os seus vinhos ostentarem o selo de produção integrada, era a altura para dar o passo seguinte: a agricultura biológica. Em 2007 o Esporão inicia a transição, com várias experiências. Um momento feliz em 2014 mostrou que tinham tomado a opção certa e um ano depois são produzidos os primeiros vinhos biológicos. Como testemu-





nho da nova filosofia do produtor foi criada uma nova referência, Esporão Colheita de seu nome. Vinhos que evidenciam a pureza da fruta, nos aromas e na boca, irreverentes, frescos, francos e elegantes. Em 2019 o processo de reconversão foi concluído e a partir desse ano, todos os vinhos com a marca Esporão ostentam o selo de produção biológica. Esta mudança não trouxe quebras de produção, apesar de um ligeiro aumento dos custos. Também ao nível dos azeites Esporão, que era já uma marca reconhecida pelo consumidor, João Roquette inicia um projeto de revitalização da produção. A aposta recai também na produção biológica, com a plantação do olival dos Arrifes, com 80

hectares, a que se somam dois hectares de olival centenário. Foi também construído, em 2016, um lagar dentro da Herdade, vizinho ao olival. A marca Esporão produz um milhão de litros de azeite por ano, exportando para 20 mercados e lidera o segmento de produção de azeites premium. Em 2011 foi criado um campo ampelográfico de dez hectares com 189 castas de vinho. Pretende-se estudar o comportamento das diferentes castas, não só as do Alentejo, perante as alterações climáticas. Têm sido feitas vinificações de pequenas quantidades (cada casta tem apenas 112 plantas) e começa-se a tirar algumas conclusões. Sandra Alves já tem uma dúzia de castas debaixo de olho, que considera

promissoras, nomeadamente a Cerceal (tivemos oportunidade de provar um vinho). No entanto, como acrescenta a enóloga, estes processos são lentos e há que saber esperar. Para a nova identidade do Esporão, além das vinhas, também o conceito de adega teve que evoluir, tendo sido construídas novas infraestruturas para elevar o nível dos vinhos. Hoje, no Esporão, existem três adegas. A adega original, modernizada e renovada em 2018 e rebatizada como Adega Monte Velho, que presta homenagem ao vinho de maior volume do produtor e um dos mais conhecidos e bebidos no país, destinada aos vinhos tintos, onde a automatização e digitalização dos proces-

sos e circuitos permite uma maior eficácia operativa, permitindo, entre outros, reduzir o tempo de vindima em duas semanas; outra para vinhos brancos, construída em 2002 e concebida para respeitar e exaltar as características das uvas, através de um eficaz sistema de refrigeração, prensas e cubas; e a joia da coroa, a Adega dos Lagares, destinada aos vinhos de topo, a experiências e a projetos mais pequenos e exclusivos, como os vinhos de talha. O edifício por si só é digno de destaque: construído em taipa, uma antiga técnica de construção comum no Alentejo, em que as grossas paredes caiadas são erigidas em terra crua compactada, permite condições térmicas favoráveis à vinificação, ao quebrar o calor abrasivo do verão e o intenso frio do inverno, dispensando outro tipo de climatização e poupando energia, ao que se acrescenta o caráter ecológico do edifício, de acordo com os novos tempos. No interior, a par da funcionalidade, a estética chama a atenção, com tudo no sítio certo, como uma coreografia que se fixou no tempo. Os lagares de mármore, onde se faz a pisa a pé, ocupam o corredor central do edifício. Num dos topos, uma fila de talhas de barro de vários tamanhos, algumas delas com séculos de existência, perfilam-se como se fossem esculturas de tempos antigos. Nas paredes laterais um conjunto de cubas de cimento em forma de tília. O material, poroso, permite uma lenta troca de oxigénio com o exterior sem marcar o vinho. A sua forma orgânica tem uma feliz continuidade no revestimento ondulado do interior do teto, formado a partir de aduelas de barricas dispostas em sequência. Um edifício vivo e cuidado com uma atmosfera particular, capaz de inspirar quem lá trabalha a fazer vinhos de exceção. Entretanto, em 2012 o projeto de enoturismo sofreu um novo impulso, antecedendo o ciclo de turismo que se veio a verificar e contribuindo para a valorização da marca e para a sua promoção no exterior. Os cerca de 22.000 visitantes anuais, muitos deles estrangeiros, exigiu uma visão mais contemporânea do espaço. Fizeram-se várias alterações, sendo talvez a principal a mudança do restaurante para o piso térreo, com vistas desafogadas sobre as vinhas e o espelho de água da albufeira. Também o tipo de cozinha se alterou de uma cozinha marcadamente regional para uma de autor, onde o chef Carlos Teixeira pratica uma cozinha criativa, baseada em produtos locais e de estação. Paralelamente, João Roquette investe noutras geografias e produtos. Em 2008 é adquirida a Quinta dos Murças, no Douro e, em 2019, a Quinta do Ameal na região dos Vinhos Verdes. O Esporão deixou de estar limitado ao Alentejo e expande-se

para duas das mais representativas regiões vitivinícolas do país. Em 2018 é adquirida a marca de cerveja artesanal Sovina, dando início a um novo produto no Esporão.

#### O FUTURO

Apesar de toda esta dinâmica empresarial, o Esporão mantém-se uma empresa familiar e o seu maior capital são a terra e as pessoas. Os anos da pandemia, que ainda não terminaram completamente, constituíram um desafio que a empresa enfrentou através de uma grande união e graças a isso conseguiu manter os postos de trabalho. Certamente que o Esporão continuará a produzir vinhos e azeites de eleição e à volta disso a proporcionar experiências inesquecíveis. Mas seja o que for que o futuro traga, será sempre o reflexo da sua identidade que é simultaneamente o seu compromisso: a vontade incondicional de fazer os melhores vinhos; o respeito pela natureza que inspira e ajuda a fazer melhor; acreditar que as empresas devem estar ao serviço da sociedade e não o contrário; a promoção do inconformismo, da mudança e da criatividade.

#### ESPORÃO PRIVATE SELECTION GARRAFEIRA TINTO 2016

Não é todos os dias que um produtor, mesmo o Esporão, lança um vinho com os pergaminhos do seu Private Selection, pelo que todos os detalhes são poucos. O dia começou ainda o sol estava a nascer, com um passeio de balão sobre as vinhas que dão origem ao vinho. Um cenário de grande beleza aos nossos pés, que se renovava a cada minuto. Após as vinhas o montado, que ocupa grande parte da Herdade e onde se observavam gamos e javalis a correr livremente. Depois o rio Degebe, um afluente da albufeira de Alqueva. Já na adega, a descida até à impressionante cave de barricas, com paragem na garrafeira, um espaço concebido especialmente para as provas de vinho, onde estão depositados exemplares de todas as colheitas desde 1985. No centro, uma deslumbrante mesa redonda de madeira maciça, com iluminação localizada, torna o cenário ainda mais intimista. Era afinal o momento que ali nos levou: uma prova vertical dos vinhos Esporão Private Selection Garrafeira, brancos e tintos. O primeiro Private Selection a ser lançado foi o tinto da colheita de 1987, então com o nome de Garrafeira. Na altura resultava de uma seleção das melhores barricas do Esporão Reserva. Entretanto o vinho passou a ser feito a partir da combinação das melhores parcelas, sendo que, em anos excecionais, dá origem ao Torre do Esporão. Quanto ao branco, foi apenas lançado pela primeira vez em 2001, a partir de uvas



**18,5**  
**ESPORÃO PRIVATE SELECTION**  
**DOC ALENTEJO GARRAFEIRA**  
**TINTO 2016**  
 Alicante Bouschet, Aragonez  
 e Touriga Franca  
 14,5% • 65€

Cor granada profunda e aromas de grande complexidade, com notas de fruta preta madura, especiaria e discreto balsâmico. Boca plena e volumosa, com textura sedosa e taninos a dar intensidade. Tudo num registo de elegância e frescura, com nervo. Um vinho sofisticado de grande nível, pronto a dar uma grande prova desde já. JPS

da casta Semillon, da vinha da Palmeira, na Herdade dos Perdigões. Quando pensou em fazer um branco de topo, David Baverstock considerou que as castas que tinha à disposição não eram suficientes, pelo que traz a Semillon, que na Austrália cresce em climas semelhantes ao do Alentejo e origina grandes vinhos. Em ambos os casos, tratam-se de vinhos icónicos que expressam o melhor desse ano, nas várias vinhas do Esporão. Cada um deles irrepetível. Após a prova dos vinhos, um almoço descontraído no restaurante da Herdade, a mostrar a excelente cozinha que lá se pratica, acompanhado por algumas surpresas, nomeadamente o Ensaio 2018 de Cerceal que mostrou um potencial inesperado.





## QUINTA DO VAL MOREIRA Honrar a tradição do Douro

> texto **Fernanda Silva Teixeira e Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

A Quinta do Val Moreira já aparecia num mapa do século passado, elaborado pelo Barão de Forrester. Em 2018 foi comprada pela XVINUS e requalificada para enoturismo. A vista para o Rio Douro e para o Rio Tedo é deslumbrante. Conta 26 hectares dedicados à produção de vinhos do Porto e do Douro de grande qualidade, 2 hectares de olival e ainda outros 2 de amendoal.

O Douro é uma das mais antigas regiões demarcadas do mundo, contando já com mais de 250 anos. Situa-se no nordeste do território português e desenvolve-se pelo vale do rio homónimo, tendo como limites norte, oeste e sul um conjunto de sistemas de montanhosos e a fronteira com Espanha a este.

E se os vinhos portugueses são únicos no mundo, o Douro leva esta arte ainda mais longe porque para além do vinho do Porto, os DOC Tintos e Brancos da região podem não só nascer de um blend de castas de uma mesma vinha, mas também sim de

uvas de castas variadas que crescem em quintas instaladas em diferentes altitudes. É esta arte que torna os vinhos do Douro inimitáveis e que atraiu dois amigos que produzem vinhos nas regiões do Alentejo e Lisboa, Jorge Rebelo de Almeida (Santa Vitória) e António Parente (Quinta São Sebastião), para um novo projeto no Douro, respeitando a cultura organizacional da região.

Localizada na margem sul do rio Douro, no Cima-Corgo, a Quinta do Val Moreira consta já de um mapa antigo do século XIX, elaborado pelo Barão de Forrester,

reputação de cartógrafo e figura incontornável do Douro Vinhateiro e que tinha o sonho de tornar o rio Douro navegável e seguro até à fronteira com Espanha.

Comprada pela XVINUS em 2018 e requalificada para enoturismo, a quinta conta com uma vista de cortar o fôlego para o Rio Douro e para o Rio Tedo, e dispõe de 26 hectares dedicados à produção de vinhos do Porto e do Douro de grande qualidade, 2 hectares de olival e ainda outros 2 de amendoal.

O objetivo assumido por Jorge Rebelo de Almeida e António Parente é que cada gar-

rafa de Val Moreira revele o equilíbrio perfeito entre a estrutura resultante de uvas que nascem junto ao Douro e a frescura das uvas que crescem em vinhas a uma quota elevada. Não é por acaso que o topo de gama se chama Altitude, um tinto assinado por três enólogos, Bernardo Cabral, consultor da Santa Vitória, Filipe Sevinate Pinto, o autor dos vinhos, e Ricardo Gomes, que comanda as operações diárias no Douro.

Até nisso Val Moreira é diferente. Três enólogos, com percursos bem diferentes, assumem o desafio de colaborar em todas as fases de produção e, em particular, na altura de finalizar os lotes das três marcas Val Moreira: Colheita (branco e tinto), Reserva (branco e tinto) e Altitude. Destas cinco referências apenas foram produzidas até ao momento 60 mil garrafas, que podem ser encontrados na loja online <https://valmoreira.com> ou através da distribuição, um pouco por todo o país.

Com um carácter marcadamente duriense, os vinhos Val Moreira são elaborados com castas típicas da região demarcada do Douro, incluindo parcelas de vinhas centenárias. Produzidos através de uma aliança entre os naturais processos de fermentações e a mais moderna tecnologia, estes são vinhos complexos e persistentes com uma notável longevidade.

Procurando honrar a tradição do Douro, este primeiro lote surgiu numa altura crítica, no início da pandemia, mas tal não demoveu os seus criadores. “O feedback tem sido, até agora, muito positivo, assim como a sua aceitação. Quem o prova ressalva que apesar de ser um vinho do Douro, tem uma frescura surpreendente”.

Prova disso mesmo é que a marca está já presente no mercado brasileiro e o objetivo passa agora por consolidar outros mercados, apostando em feiras e outros eventos, pois “os vinhos bons têm de chegar ao consumidor”.

Com um carácter marcadamente duriense, os vinhos Val Moreira são elaborados com castas típicas da região demarcada do Douro, incluindo parcelas de vinhas centenárias. Produzidos através de uma aliança entre os naturais processos de fermentações e a mais moderna tecnologia, estes são vinhos complexos e persistentes com uma notável longevidade.





# D'EÇA WINES

## Vinhos feitos no Douro com paixão

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Ernesto Fonseca**

João D'Eça apresenta-se como "advogado por vocação e viticultor por paixão", envolvendo-se em cada passo da elaboração dos seus vinhos e assumindo a qualidade como imperativo maior.

A aventura de João D'Eça começou em 1987, com a compra da Quinta Nossa Senhora do Loreto, em Sabrosa. Tão entusiasmado nessa altura, como hoje, lançou-se na reconstrução da quinta, que conta com 9 hectares de terreno, e da casa, que acolhe a adega e é o porto de abrigo para a família. Mantendo uma constante preocupação com a proteção do ambiente, João D'Eça assumiu, desde logo, uma preferência pelas castas autóctones para a elaboração dos seus vinhos. Foi com este espírito que em 2008 e 2009 fez a reestruturação das vinhas com alteração do seu perfil e ensaiou a plantação de Pinot Noir com quatro clones diferentes, associando sempre a modernidade às mais adequadas práticas da produção sustentável amiga do ambiente. Em 2007 foi então criada a marca D'Eça para os vinhos que viessem a ser produzidos na quinta com uvas de produção própria de castas e clones selecionados. Referindo-se ao vinho que produz como um "vinho de autor", João D'Eça aposta na procura da excelência. "Já não procuramos a qualidade, mas sim a excelência. Tal pode parecer um pouco pretensioso, mas para quem produz pequenas quantidades, cerca de 1200 a 2000 garrafas por ano, a excelência é o que pretendemos".

Procurando escolher cada lote em função das características e da maturação de cada uma das castas plantadas em cada parcela e, dentro dessas, em apenas alguma valesiras, são cuidadosamente selecionadas todos os anos as uvas para a produção do vinho D'Eça que apresentem um maior equilíbrio e uma adequada maturação fenólica que assegurem a qualidade de excelência que se pretende e, que permitam ao produtor trabalhá-las para o vinho que corresponda à sua "visualização", como se de uma pintura se tratasse.

O vinho, esse, é produzido pelo processo de pré-maceração carbónica, com controlo de



temperatura em toda a fase de vinificação, desenvolvendo-se o processo da fermentação malolática já nas barricas de carvalho francês ou americano, novas ou usadas até três anos. Cada uma das castas é vinificada em separado resultando, no final do processo do estágio em barrica, um vinho que poderá levar à constituição de um lote blend, cujas castas varia percentualmente todos os anos, ou a um vinho monocasta, sempre em função do gosto do produtor e do equilíbrio requerido pelo enólogo.

As vinhas estão perfeitamente identificadas

por talhão de casta e em cada casta pelo clone. No geral, predominam nas vinhas reestruturadas em 2008/2009 as castas autóctones Touriga Nacional, com quatro clones diferentes, e Tinta Roriz, também com quatro clones, e ainda uma parcela com a casta Pinot Noir, igualmente com quatro clones distintos. A ideia de plantar Pinot Noir surgiu do gosto pela casta e por se ter afigurado ao produtor e ao enólogo e seu amigo Daniel Fraga Gomes que uma área da quinta, pela sua exposição, altitude (cota de 600m de altitude) e terroir, poderia



reunir as condições ideais para o Pinot Noir. Entre 2007 e 2018 João D'Eça apenas produziu vinho tinto. Contudo, em 2019 surgiu a aposta no primeiro vinho branco, tendo este sido, desde logo, classificado como Reserva pelo Instituto do Vinho do Douro e Porto (IVDP). Ainda em 2019 apresentaram o primeiro Reserva Pinot Noir. Já em 2020 produziram um branco de Gouveio e Viosinho, também classificado como Reserva, e este ano "vamos fazer o ensaio de Gouveio, Viosinho e Rabigato". Na verdade, o proprietário assume que estes são sempre processos experimentais, "porque encaro a produção dos vinhos como quem pinta. Faço aquilo que gosto e que fica agradável". Também por isso, este ano optou por não fazer nenhum vinho tinto pois considerou que as uvas estavam com maturação e características que não se compadeciam com aquilo que pessoalmente gosta num vinho. A filosofia da empresa é a produção sustentável de grande qualidade com respeito pelas origens e pela diferença. "Procuramos que os nossos vinhos atinjam um nível de excelência em resultado das uvas e que se distingam com as características próprias das castas utilizadas em cada um dos vinhos e em cada ano de produção". E "excluímos o facilitismo de um vinho igual a muitos outros em que o consumidor já não distingue o produtor e, muitas vezes, até a região. É por isso que, quando entendemos que as uvas não têm as características e a maturação fenólica que consideramos ideais nessa colheita, não produzimos vinho".

Devido à sua limitada produção, os vinhos D'Eça são apenas comercializados na loja online da marca, em [www.decawine.pt](http://www.decawine.pt), e nas redes sociais do produtor, em <https://www.facebook.com/quintadecaPT>. Os compradores, esses, tanto são de origem nacional como internacional, como um grupo de suecos, que numa visita ao Douro tiveram a oportunidade de, a convite do proprietário, conhecer

a quinta e os vinhos nela produzidos. Privilegiando a qualidade em detrimento da quantidade, João D'Eça admite no futuro apenas produzir vinhos classificados como Reserva. Para além disso, "o que gostaria de alcançar era notoriedade. Esse é o meu maior desejo, seja a curto, médio ou longo prazo". O produtor acredita que isso seja possível, uma vez que lá fora isso acontece. Nas viagens que faz e nas feiras que visita estão muitas vezes presentes vinhos de autor, franceses e espanhóis, que vendem garrafas a 80 euros. "Há consumidores para isso, mas para tal é necessária notoriedade. Gostaria que as pessoas reconhecessem qualidade no produto e o comprassem a um preço justo", porque, quem "prova os vinhos D'Eça, gosta e recomenda".

### VINHOS A PROVAR

Ficaram disponíveis recentemente dois novos vinhos D'Eça, um branco e um tinto. O vinho D'Eça branco Reserva 2020 foi elaborado a partir das castas Viosinho e Gouveio, vinificadas separadamente, com estágio parcial em inox e madeira. De cor amarelo-palha aberto, com nuances cítricas, tem um aspeto limpo e brilhante. Complexo no nariz, é intenso e elegante, com predomínio de notas florais e nuances fumadas. Na boca é cheio e envolvente, vibrante, fresco, rico e muito gastronómico. Termina persistente.

Já o D'Eça tinto Pinot Noir Reserva 2019 usufruiu de um estágio em barricas de carvalho francês por 12 meses. Apresenta-se com uma linda cor rubi aberto e brilhante. Aromático, revela notas doces de caramelo e coco, temperadas com fumo e moka, integradas em sugestões frescas de pinho e alcaçuz, que enquadram os aromas discretos de frutos vermelhos. Na boca é envolvente, macio, guloso, mas com taninos finos que prolongam a prova, deixando um final elegante e persistente.



Privilegiando a qualidade em detrimento da quantidade, João D'Eça admite no futuro apenas produzir vinhos classificados como Reserva. Para além disso, "o que gostaria de alcançar era notoriedade. Esse é o meu maior desejo, seja a curto, médio ou longo prazo".





## ADEGA DO CARTAXO

### Identidade e terroir

> texto **Fernanda Silva Teixeira** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Com raízes numa região com uma forte tradição vitivinícola, onde existem referências históricas a esta atividade anteriores ao século X, a Adega do Cartaxo conta hoje com 198 associados e uma área total de cultivo de cerca de 850 hectares. Apostando na qualidade e diversificação dos seus vinhos, como forma de agradar ao consumidor, a Adega exporta hoje 85% da sua produção, para países como França, China, Polónia, Brasil, EUA e Suíça, e registou em 2020 um volume de negócios de cerca de 10,5 milhões de euros. Assumindo um papel decisivo na dinâmica económica e social da região, a Adega tem em curso um plano para fazer face aos impactos das alterações climáticas, nomeadamente através da reconversão e plantação de novas vinhas, introduzindo castas tradicionais adaptadas às características da região bem como outras que aliadas ao seu potencial enológico demonstram grande adaptabilidade.

Fundada em 1954 por um conjunto de 22 viticultores, a Adega do Cartaxo continua a surpreender e a somar prémios. Com 176 prémios nacionais e internacionais conquistados nos últimos 3 anos a Adega continua a apostar na qualidade e diversificação dos seus vinhos de forma a agradar o consumidor. Olhando para os seus 68 anos de experiência, o “balanço é muito positivo”, começa por afirmar Pedro Gil. Contudo, admite o enólogo, em tão longo período de atividade “é normal haver várias fases”, existindo necessidade contínua da Adega se “adaptar às exigências

e às novas realidades do mercado”. Foi nos anos de 1994 e 1995, que a Adega do Cartaxo começou a encarar as novas tendências/exigências de uma forma mais sé-

**A Adega do Cartaxo possui uma gama de vinhos muito diversificada, desde o nível de entrada, que se posiciona no segmento de mercado médio/baixo, até aos vinhos topo de gama, como é o caso do Desalmado.**

ria com a entrada de dois quadros técnicos para a área financeira/marketing e enologia, respetivamente. Tal, abriu caminho à criação de novas marcas e produtos, bem como à renovação da imagem da Adega do Cartaxo. “Neste período procuramos recuperar a imagem e a qualidade da marca Cartaxo, bem como, identificar novos representantes para os nossos vinhos, tanto no mercado nacional como internacional”, frisa Pedro Gil. Nesse sentido, em 2004 a Adega fez o seu primeiro grande investimento, beneficiando áreas como o engarrafamento, a vinificação



“A Adega Cooperativa tem tido, desde sempre, um papel decisivo na dinâmica económica e social da região. Em primeiro lugar, por ser a única adega cooperativa da região, depois pelo facto de estar inserida numa região em que o vinho é uma das atividades principais a que muitas famílias estão ligadas, sendo que para muitas delas esta é a sua principal atividade e fonte de rendimento económico”. Pedro Gil

e o ambiente, ficando esta dotada de todas as condições para encarar o futuro mais próximo de uma forma mais otimista. Contudo, outros projetos seguiram-se até aos dias de hoje, totalizando um investimento global de cerca de 12 milhões de euros. Fruto disso mesmo, a Adega do Cartaxo dispõe hoje de todas as condições tecnológicas para a produção de todo o tipo de vinhos, nomeadamente para a produção de vinhos de segmentos altos. Tal só foi possível, devido aos investimentos realizados na renovação/atualização dos seus quadros técnicos, bem como no enorme investimento realizado pelos seus associados ao nível das suas vinhas, com a reconversão de muitas delas, e à introdução de novas castas brancas e tintas. Após a criação da Adega Cooperativa do Cartaxo houve um período de entrada de novos sócios e por conseguinte um aumento da área de vinha e produção, que levaram à necessidade de criar uma nova infraestrutura. Esta foi inaugurada em 1974 mantendo-se até ao dia de hoje. Desde então, e até ao período de 2008 a 2011, com os incentivos ao arranque definitivo de vinha, houve um decréscimo da área de vinha. No entanto, após este período ocorreu a entrada de alguns novos associados (situa-

ção que desde 1995 apenas ocorreu em três ocasiões, estando atualmente vedado o acesso), o que permitiu que integrem hoje a associação um total de 198 produtores, com uma área total de cerca de 850 hectares e com tendência de aumento, nomeadamente na zona do Bairro. De salientar ainda que, hoje, a área média por sócio será de cerca de 4,3 hectares, enquanto, numa primeira fase era inferior a 0,5 hectares. Para Pedro Gil, são inúmeras as vantagens de ser sócio da Adega do Cartaxo. “Possibilidade de ter uma valorização das suas uvas de forma a tornar a atividade dos produtores rentável, remunerações regulares ao longo do ano, preços adequados à qualidade e tipo de castas entregues sem estarem sujeitos à especulação e à conjuntura de mercado”. Permite ainda pertencer a uma estrutura que “escoa todos os seus vinhos acondicionados em garrafa e bag-in-box valorizando desta forma os seus vinhos e a sua imagem”, relembra o enólogo. Se a isto juntarmos o papel que a Adega do Cartaxo tem na dinamização económica e social da região, os benefícios são mais que muitos. “A Adega Cooperativa tem tido, desde sempre, um papel decisivo na dinâmica económica e social da região. Em primeiro lugar, por ser a única adega coope-

rativa da região, depois pelo facto de estar inserida numa região em que o vinho é uma das atividades principais a que muitas famílias estão ligadas, sendo que para muitas delas esta é a sua principal atividade e fonte de rendimento económico”. Para além disso, Pedro Gil recorda ainda que a Adega tem tido um “papel decisivo na recuperação da imagem dos vinhos da região que tem como sede de concelho, o Cartaxo, a Capital do Vinho”.

#### TERROIR DO CARTAXO, UMA IDENTIDADE ÚNICA

A Adega do Cartaxo possui uma gama de vinhos muito diversificada, desde o nível de entrada, que se posiciona no segmento de mercado médio/baixo, até aos vinhos topo de gama, como é o caso do Desalmado. E embora os vinhos das diferentes gamas e segmentos tenham posicionamentos diferentes, todos eles têm algo em comum que lhes dá identidade, fruto do terroir do Cartaxo, que os caracteriza. Essas características comuns têm a ver com o corpo (regra geral, os vinhos da região caracterizam-se por serem vinhos de médio corpo, ou corpo elevado), o equilíbrio na boca, a persistência e, por fim, a frescura, consequência da acidez fixa adequada, e onde o papel do





“O lançamento de vinhos de segmento alto tornou-se uma aventura, um enorme desafio, com maior risco. Por isso, entendemos que o caminho é enfrentar os riscos com novas soluções, novos argumentos, novas abordagens e novas alternativas para os clientes e consumidores”. Fausto Silva

terroir é determinante. Apesar de existir uma maior preponderância em volume da gama de entrada, onde se incluem as variedades tinto, branco e, mais recentemente, rosé, os seus vinhos procuram identificar as características dos vários públicos-alvo. Este é um processo comum em cada segmento de mercado. “Mas, enquanto nos segmentos altos, as características da identidade dos vinhos quanto ao terroir da região, são mais evidentes, nas gamas médias e intermédias, temos de chegar a públicos mais vastos e, por isso, com gostos mais diversificados, o que dificulta por vezes o trabalho enológico e comercial”, admite o diretor geral da Adega do Cartaxo, Fausto Silva. A internacionalização faz parte da estratégia de crescimento e sustentabilidade da Adega do Cartaxo e está interligada com a estra-

tégia de diversificação de produtos e mercados que adotaram há vários anos, muito importante na divisão de risco do negócio. Em resultado disso mesmo, os vinhos estão presentes em vinte mercados, sendo os principais a França, a China, a Polónia, o Brasil, os EUA e a Suíça, seis países que representam 85% das vendas. Já no mercado doméstico, as vendas na grande distribuição representam pouco mais de 13% das vendas nacionais. O restante são vendas realizadas no mercado tradicional (pequeno retalho e HORECA) através da rede de agentes distribuidores regionais que a Adega tem como parceiros. Uns mais destinados e focados nas gamas médias e baixas, outros, mais especializados, também com trabalho diferenciado nas gamas médias e altas. Tudo isto fez com que o volume de negócios da Adega em 2020 atingisse os 10,5 milhões

de euros. Para 2021, cremos que o volume de negócios seja idêntico, ou com um muito ligeiro crescimento”, reforça Fausto Silva.

#### ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS SÃO VISTAS PELA REGIÃO COM OTIMISMO

Um dos temas mais preocupantes em relação ao futuro da produção vinícola são as alterações climáticas. Questionado sobre como têm tentado prevenir esta situação, o enólogo Pedro Gil adianta que, nos “últimos anos tem havido uma grande reconversão ao nível do património vitícola da adega através da reconversão e plantação de novas vinhas e, neste sentido, têm sido introduzidas castas tradicionais adaptadas às características da região bem como outras que aliadas ao seu potencial enológico demonstram grande adaptabilidade”. Muitas das vinhas plantadas e reconvertidas



Embora os vinhos das diferentes gamas e segmentos tenham posicionamentos diferentes, todos eles têm algo em comum que lhes dá identidade, fruto do terroir do Cartaxo, que os caracteriza.

têm rega gota a gota, isto apesar da região ter água disponível no subsolo. No entanto, outros fatores “permitem-nos encarar as alterações climáticas com otimismo, nomeadamente o facto dos nossos associados estarem, em grande parte, muito profissionalizados e sensíveis a tais alterações, tendo condições para fazer um uso responsável e sustentável da água bem como utilizarem outros recursos de forma a fazerem viticultura de precisão”. O facto de atualmente cerca de 95% da vindima ser mecanizada também permite colher as uvas rapidamente no seu melhor estado de maturação. Também por isso, os projetos futuros que a Adega do Cartaxo pretende desenvolver estão relacionados com o ambiente. Nomeadamente, com a reutilização das águas residuais tratadas para rega de espaços verdes, instalação de painéis fotovoltaicos

para produção de energia e ainda captura de CO2 provenientes das fermentações em altura de vindima e posterior utilização nos seus produtos gaseificados. “Quanto à implementação destes projetos, os dois primeiros deverão acontecer no próximo quadro comunitário e o terceiro, por ser mais complexo, numa fase posterior, provavelmente daqui a cinco anos”, indica Pedro Gil. Para além disso, estão também em cima da mesa os objetivos de aprimorar o controlo e parâmetros da exigência de qualidade da uva rececionada pela adega, assim como, o de criar novos produtos para os segmentos altos e premium.

#### PANDEMIA TEVE UM IMPACTO NEGATIVO

Seria impossível terminar esta entrevista sem procurar saber qual o impacto que a pande-

mia teve na atividade e como procuraram ultrapassar esta situação. Neste contexto, o diretor geral, Fausto Silva, admite que “o impacto foi, regra geral, negativo, sobretudo pela incerteza e pela grande influência de variáveis difíceis ou impossíveis de controlar. Alguns mercados desceram, outros subiram, outros ainda mantiveram as vendas estáveis. Mas a dificuldade de desenvolver estratégias de médio prazo foi e é ainda imensa, para não dizer tarefa impossível. E tornou mais difícil a comercialização e o marketing orientados para os produtos de gama média/alta e alta. O lançamento de vinhos de segmento alto tornou-se uma aventura, um enorme desafio, com maior risco. Por isso, entendemos que o caminho é enfrentar os riscos com novas soluções, novos argumentos, novas abordagens e novas alternativas para os clientes e consumidores”.





## Fomos vindimar à QUINTA DA PACHECA

A Quinta da Pacheca oferece aos seus hóspedes e visitantes uma experiência integrada de plena vivência e usufruto do mundo dos vinhos. São inúmeras as atividades e certa é sempre a alegria de bem nos receberem, de partilharem ensinamentos e momentos inesquecíveis. Este ano, fomos fazer o mais apaixonante programa de enoturismo: a vindima! E fizemos tudo. Do corte das uvas, ao almoço (às 10h00 da manhã), com sardinhas, caldo e vinho, à pisa da uva no lagar ao som da música popular, sempre envolvidos na deslumbrante paisagem, em plena região Douro. **MHD/EF**





## EMBALAGENS diferenciadoras e eficientes

> texto **João Pereira Santos** > fotografia **D.R.**

Dois conhecidos produtores nacionais, Caminhos Cruzados, do Dão, e CARMIM, do Alentejo, colocaram no mercado vinhos com uma embalagem diferenciadora e eficiente. Um Bag-in-Tube de três litros, com a referência Titular foi a opção dos Caminhos Cruzados. Já a CARMIM optou por produzir uma nova referência, Vinhas de Monsaraz, em Pouch de litro e meio.

Há muito que os produtores procuram alternativas de embalagem, nomeadamente para os seus vinhos de maior consumo, pois a tradicional garrafa traz consigo algumas limitações: para além de ser pesada e frágil, uma vez aberta deve ser rapidamente consumida para o vinho não oxidar. O Bag-in-Box, bem conhecido de todos, é uma opção que permite o consumo do vinho ao longo de várias semanas sem alteração de aromas ou sabores. No entanto, em Portugal este formato nunca vingou. Por um lado, foi desde logo conotado com uma versão moderna do garrafão e por outro, apenas os piores vinhos, na maioria das vezes sem qualquer certificação, eram (são) reservados para o efeito. Curiosamente, o Bag-in-Box é comum em produtores do Novo Mundo e há mesmo produtores portugueses a embalar vinhos de qualidade neste formato, para outros mercados. Já há cerca de 15 anos vi, na Suécia, o vinho de um conhecido produtor alentejano, cujo preço em Portugal rondava os dez euros, ser vendido em Bag-in-Box de três litros. Sorte dos suecos! Atualmente, as crescentes preocupações ambientais, vêm colocar o problema da pegada de carbono. Um estudo feito pelo New York Times, mostra que, uma garrafa de vinho de 750ml gera cerca de 3,36 kg de emissões de dióxido de carbono, quando transportado de uma vinha na Califórnia até uma loja de vinhos em Nova Iorque, ao passo que um Bag-in-Box de três litros

gera cerca de metade dessa quantidade. Dá que pensar. É neste contexto que surgem estes dois novos produtos. Se as opções de embalagem são muito diferentes, em ambos os casos, a preocupação ambiental é determinante. Lígia Santos, diretora-geral dos Caminhos Cruzados refere que esta “é uma forma mais ecológica de consumir”. Já a CARMIM faz saber que o seu Pouch apresenta uma redução de peso face às tradicionais garrafas, superior a 90 por cento. No caso do Titular tinto, a opção recaiu num tubo em cartão com uma pega em cordão, para ser transportado. A primeira impressão é de que se trata de uma embalagem com uma garrafa dentro, uma roupagem clássica com um objetivo inovador. O design é simples, mas elegante e apelativo, em tons de branco e vermelho. O logotipo da empresa, com verniz localizado e o nome do vinho, que mantém o lettering original da garrafa, estão em evidência. O produtor optou pela sua re-

**Atualmente, as crescentes preocupações ambientais, vêm colocar o problema da pegada de carbono.**

ferência Titular Tinto Dão DOP, “um vinho que já deu provas da sua qualidade, e que está bem posicionado no mercado e na mente dos enófilos”, afirma Lígia Santos, como forma mostrar a aposta da empresa na embalagem, ao que acrescenta: “É uma versão mais leve e despreocupada de consumir vinho. Sinto que, por vezes, as pessoas deixam de consumir vinho porque não querem abrir uma garrafa só para beber um copo”. A CARMIM optou por um pouch de um litro e meio, tendo criado uma nova gama de vinhos para o efeito: Vinhas de Monsaraz Alentejo DOC, também um vinho certificado, por isso de qualidade, em branco, tinto e rosé. Os pouch apresentam um design jovem, apelativo e diferenciador, com uma paleta cromática atraente em tons fortes que torna impossível não reparar neles. É uma embalagem fácil de transportar, através de uma pega superior, pequena e flexível, pelo que facilmente se coloca no frigorífico. Sobre este produto, João Caldeira, CEO da CARMIM, refere: “Estamos atentos a momentos de consumo de vinho que possam exigir embalagens e formatos diferentes dos tradicionais. O pouch Vinhas de Monsaraz dá resposta a um público e momentos de consumo específico”. Esperemos que estes dois casos constituam apenas o início de uma nova tendência que venha facilitar a vida do consumidor, dos produtores e, porque não, no nosso planeta tão maltratado.





## PEDRO BAPTISTA

“Eu não me consigo ver enquanto enólogo se me tirarem das vinhas”

> texto **Mafalda Freire e Maria Helena Duarte** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Um dos enólogos mais conhecidos de Portugal é também o responsável por um dos vinhos mais icónicos do Alentejo e do país, o Pêra-Manca. Pedro Baptista conta como tudo começou e o que tem feito ao longo da sua frutuosa carreira dedicada à Fundação Eugénio de Almeida e à Adega Cartuxa.







A carreira do Engenheiro Pedro Baptista e a história recente da Fundação Eugénio de Almeida (FEA) estão intimamente ligadas. Natural de Cabeço de Vide, o enólogo iniciou a sua carreira na Adega Cartuxa, propriedade da FEA, em 1996, depois da formação em enologia e viticultura na École Supérieure d'Œnologie de Montpellier, em França.

Pedro Baptista conta à Paixão Pelo Vinho que esse não foi o seu "primeiro contacto com a Fundação em relação aos vinhos e às vindimas porque dois anos antes, um pouco também para testar realmente a vontade de seguir esse caminho" fez um estágio na Adega Cartuxa. "Tentei perceber se é isto que gostava e a resposta e tive-a logo praticamente desde o primeiro dia. Não tive a menor dúvida que era esta a área que eu queria seguir, estudar e especializar-me". O enólogo salienta que esta foi a segunda vez que sentiu o chamamento da enologia e viticultura. "O primeiro empurrão que me mostrou esta área foi a disciplina de viticultura no Instituto Superior de Agronomia (ISA), em Lisboa. Foi essa cadeira que me despertou a atenção porque nunca pensei na vida, quando fui para Agronomia, seguir a área da viticultura ou da enologia".

#### UM PROFISSIONAL RECONHECIDO

"Fiz o estágio e depois, passado um ano sensivelmente, acabei por vir trabalhar para a Fundação como técnico de viticul-

tura. Por isso os meus primeiros anos dedicados à FEA foram na área da viticultura, o que me permitiu ter um conhecimento bastante profundo daquilo que é património vitícola da Fundação e que hoje continuo a acompanhar", esclarece.

A carreira de Pedro Baptista foi evoluindo e, em 2002, foi nomeado Diretor Agrícola da instituição; dois anos volvidos chegou a Diretor Vitivinícola da Fundação e Enólogo da Adega Cartuxa, passando a "acumular a responsabilidade não só da parte vitícola, das vinhas, como da adega". Com os passar dos anos continuou a "somar" funções na FEA: "Tenho algumas responsabilidades acrescidas nomeadamente na coordenação de toda a atividade agrícola da Fundação, e também, desde 2015, com funções na administração corrente, enquanto elemento do Conselho Executivo (CE) da Fundação Eugénio de Almeida". Mais recentemente, em plena pandemia (Abril 2020) foi nomeado Vice-Presidente do CE. São quase 25 anos de um percurso que acompanha a evolução da Fundação, no

**O segredo do Pêra-Manca "é ter grandes uvas", mas é "fundamental muito acompanhamento, muito trabalho e muita atenção para não estragar o que a natureza dá".**

que diz respeito ao negócio agrícola e dos vinhos. Este caminho foi influenciado, segundo Pedro Baptista, por algumas pessoas como o Professor Carlos Lopes, do ISA, "que foi sem dúvida uma pessoa importante no descobrir e na decisão de tomar este rumo (da viticultura); o Professor Carlos Portas, também do ISA, que alertou o agora responsável da Adega Cartuxa para o facto da universidade francesa ter uma "boa formação em enologia"; pelos profissionais da área como o Engenheiro João Torres, o Engenheiro Colaço do Rosário e o Professor João Araújo da Universidade de Évora. "Todos eles ajudaram-me muito na minha formação e evolução", revela o enólogo.

#### AFINAL O QUE É SER ENÓLOGO?

"Para mim, ser enólogo é efetivamente percorrer o caminho da vinha cada ano: a poda, o acompanhamento do crescimento da uva, as maturações, decidir a vindima, naturalmente que acompanhar as fermentações, pensar nos lotes e como podem ser no futuro, e prepará-los. Este conjunto de tarefas não são, para mim, separáveis. Eu não me consigo ver enquanto enólogo se me tirarem das vinhas", afirma Pedro Baptista. A visão mais tradicional de que o enólogo é alguém que "está na adega e faz o vinho foi qualquer coisa onde nunca me senti bem", refere. E explica porquê: "Só consigo olhar para a produção no seu todo. É acompanhar o vinho e a sua criação, des-

**"Os meus primeiros anos dedicados à FEA foram na área da viticultura, o que me permitiu ter um conhecimento bastante profundo daquilo que é o património vitícola da Fundação".**

de a sua origem até ao seu consumo". E tudo é um processo emotivo porque se criam expectativas e é preciso saber gerir-las, alerta o enólogo: "Damos o nosso melhor e esquecemo-nos que na vinha, a natureza manda bastante. O vinho é uma matéria viva onde também não controlamos tudo, apesar do conhecimento científico se ter desenvolvido muito. Por isso há muita emoção".

Sobre a forma como lida com as tendências, Pedro é perentório ao afirmar que é preciso "estar atento e saber lê-las", mas que nunca se deve "deixar de ter um foco muito grande naquilo que é a construção de cada vinho". E explica: "se há vezes em que ir atrás de tendências pode fazer todo o sentido, há outros contextos na produção de vinhos em que não podem, nem devem determinar o rumo que está escolhido".

Castas tradicionais e na maioria nacionais. Falando sobre as castas presentes nas vinhas da FEA, o enólogo diz que são valorizadas "sobretudo as castas tradicionais alentejanas e portuguesas, apesar de, naturalmente, também terem algumas castas de introdução mais recente no Alentejo sejam elas portuguesas ou estrangeiras". Entre as predominantes estão, nas brancas, Antão Vaz, Arinto e Roupeiro e, nas tintas, a presença dominante é da Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Castelão.

O responsável destaca ainda a qualidade e o trabalho que tem vindo a ser feito: "As vinhas da Fundação tem um trabalho de base e de seleção muito cuidada e de várias décadas das videiras que não foi iniciado por mim, mas para o qual tenho contribuído e que tenho mantido. As nossas vinhas são sempre plantadas com material originário das nossas vinhas".

#### PÊRA-MANCA A HISTÓRIA DE UM VINHO DE EXCEÇÃO

Dentro do portfólio de vinhos produzidos pela FEA, o destaque é para o Pêra-Manca, "um ex-libris da Fundação e do panorama vitivinícola nacional e estrangeiro", refere o enólogo.

O nome deriva da toponímica "pedra manca" ou "pedra oscilante" e as primeiras referências ao vinho remontam à Idade



Média. No século XIX, a Casa Soares "transformou o Pêra-Manca num vinho sofisticado", mas, posteriormente, na sequência da crise filoxérica, deixou de o produzir", revela a FEA. Em 1987, o herdeiro da Casa ofereceu o nome à Fundação Eugénio de Almeida que decidiu usá-lo num dos seus vinhos especiais e, em 1990, nasceu o primeiro Pêra-Manca Tinto. Desde então foram apenas produzidas mais quatorze colheitas, em 1991, 1994, 1995, 1997, 1998, 2001, 2003, 2005, 2007, 2008, 2010, 2011, 2013 e 2014.

Agora chega mais uma, a de 2015. O Pêra-Manca resulta sempre da seleção das melhores uvas, provenientes de talhões especiais de vinhas com mais de 35 anos da Fundação e a partir das castas Aragonez e Trincadeira.

#### O GUARDIÃO DO PÊRA-MANCA

No dia da apresentação do Pêra-Manca 2015, Pedro Batista fala um pouco da história deste "vinho de exceção" e explica que o segredo do mesmo "é ter grandes uvas". O "guardião do Pêra-Manca" sublinha, ainda, que é "fundamental muito acompanhamento, muito trabalho e muita atenção, para não estragar o que a nature-

za dá" e aponta que há três momentos em que percebe se vai ou não haver qualidade para a produção de um Pêra-Manca: "O primeiro é na prova da uva quando decidimos vindimar aquelas parcelas e em que se percebe se há ali potencial; já o segundo é no final da fermentação em que a uva é vinho e em que também sentimos de alguma forma que aquilo que sentimos no campo está efetivamente ali a materializar-se em vinho e depois há o momento em que nos estamos a aproximar do final do estágio e de fazermos o lote final".

Pedro Baptista enfatiza ainda a importância do estágio e que "faz parte do conceito do Pêra-Manca", ou seja, "estagiar, não nas tradicionais barricas de 225 litros, mas em tonéis de 3 e 5 mil litros de capacidade que permitem um contacto com a madeira mais lento e mais gradual e garantem que a evolução se faz de forma lenta e subtil". Isto é essencial para o processo do desenvolvimento do vinho que depois de engarrafado, "fica nas caves subterrâneas do Mosteiro da Cartuxa, que têm ótimas condições de temperatura e pouca luminosidade". É aí que o Pêra-Manca faz "a evolução em garrafas até ao momento de ver a luz do dia", ressalva.



Pedro Batista foca que "o lançamento de uma nova colheita é sempre um dia especial" e evidencia o que a décima sexta colheita de Pêra-Manca tinto tem de especial: "Um vinho de um ano que foi bastante favorável à maturação das uvas e nos permitiu obter um nível de excelência que acreditamos seja digno deste vinho. Esta é a primeira vez que há um terceiro ano consecutivo de um Pêra-Manca tinto com 2013, 2014 e agora 2105".

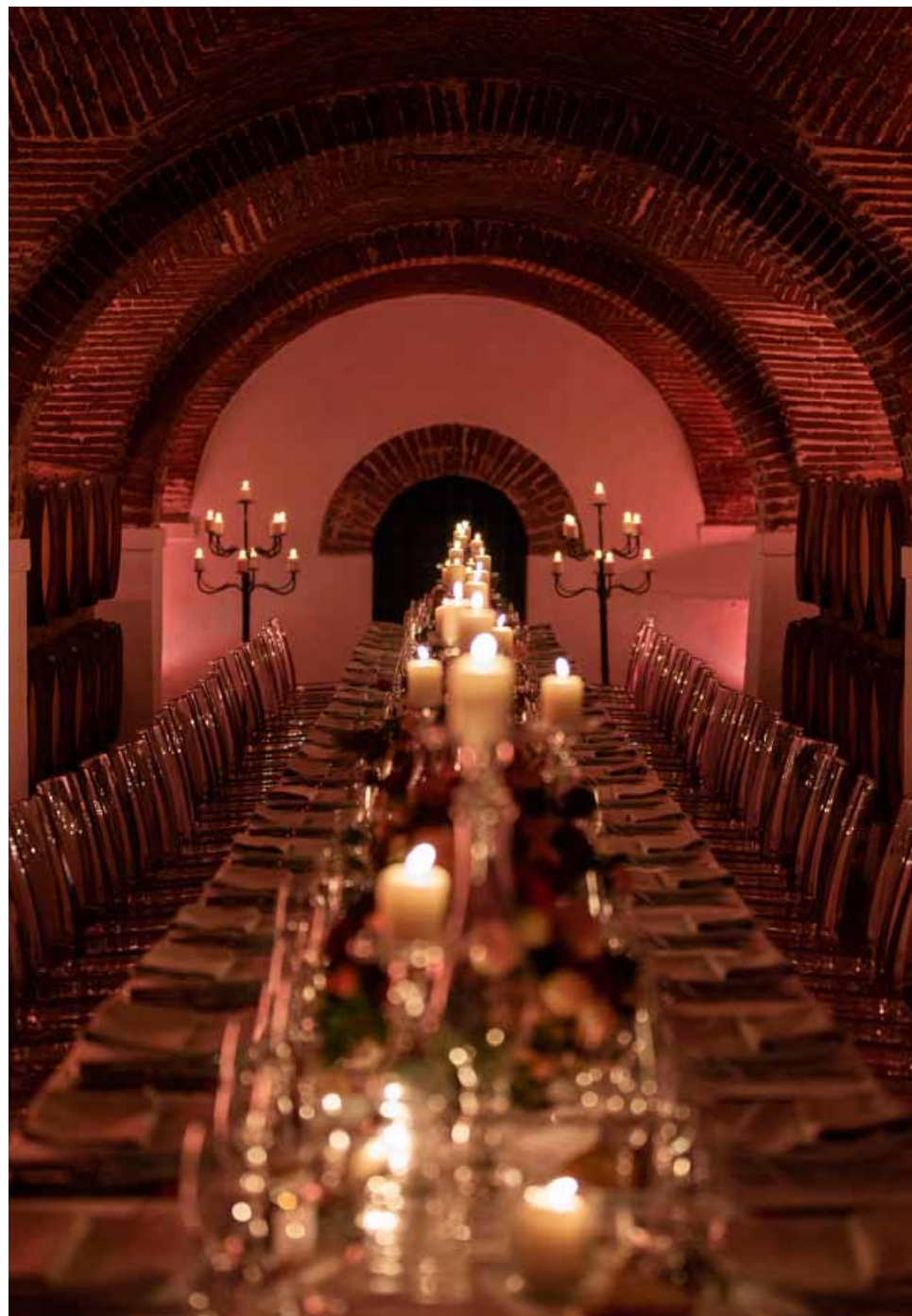
#### 2015, O TERCEIRO ANO CONSECUTIVO

Pedro Batista foca que "o lançamento de uma nova colheita é sempre um dia especial" e evidencia o que a décima sexta colheita de Pêra-Manca tinto tem de especial: "Um vinho de um ano que foi bastante favorável à maturação das uvas e nos permitiu obter um nível de excelência que acreditamos seja digno deste vinho. Esta é a primeira vez que há um terceiro ano consecutivo de um Pêra-Manca tinto com 2013, 2014 e agora 2105".

O enólogo da Adega Cartuxa, explica o que isso traz de diferente ao vinho: "Na verdade, eu vejo neste vinho, uma soma de algumas características dos anteriores. Vejo a robustez e consistência do 13 e vejo também a frescura e elegância do 14. Acho que é uma colheita muito interessante por isso".

A FEA descreve o Pêra-Manca tinto 2015 como um vinho de "cor granada carregada e aroma complexo e intenso, que remete para ameixa seca e morangos maduros" e que revela "notas balsâmicas e especiarias, bem como alcaçuz, esteva e folha de tabaco e, na boca". O vinho é marcado "pela forte frescura, sendo elegante e muito concentrado". Pedro Baptista por sua vez, realça a possibilidade de evolução do vinho: "Este Pêra-Manca pela sua concentração em taninos, cumpriu um estágio em garrafa um pouco superior ao habitual, de forma que, neste momento, apresenta-se num ponto de evolução que permite, desde já, mostrar o seu elevado potencial, deixando para os anos que se seguem a possibilidade de acompanhar um infundável conjunto de nuances que só os grandes vinhos possibilitam".

O Pêra-Manca Tinto 2015 teve uma produção de 44 mil garrafas e chega ao mercado com um PVP de 275 euros.



#### PÊRA-MANCA TEM GARANTIA DE AUTENTICIDADE

A Adega Cartuxa foi inovadora quando introduziu um sistema de segurança que permite ao consumidor garantir a autenticidade do Pêra-Manca e que se estreou com o vinho da colheita de 2011. Este selo mantém-se presente no Pêra-Manca tinto 2015.

O sistema consiste num código único, associado a uma imagem holográfica e um QR Code que permitem fazer a rastreabilidade do selo incorporado na cápsula da garrafa, que pode ser validado no site do

Clube Pêra-Manca. O selo, que não pode ser descolado sem ser destruído, complementa as medidas de controlo de qualidade tomadas para prevenir a reprodução não autorizada. O sistema permite que o consumidor tenha garantia de autenticidade e acesso a um certificado de origem do vinho.

Pedro Baptista destaca a importância deste selo: "Estamos a falar de um vinho de valor elevado e é fundamental que quem compra tenha forma de garantir que está a comprar uma garrafa original e uma contrafação".







JOSÉ SASSETTI

## O preço dos vinhos

> fotografia D. R.  
O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

O preço dos vinhos é um tema muito presente e actual mas, para mim, como interveniente directo no sector, é quase um tema triste e muito desencorajador. A verdade, e só por isso é um escândalo, é que o preço médio de venda dos vinhos portugueses andam da ordem dos 2 euros. Sim, leu bem: dois euros.

Não faz qualquer sentido vender vinhos a preços tão miseráveis. Um sector que não consegue valorizar os seus produtos, que são tão bons, dificilmente sairá do marasmo em que vive. Pelo menos a maioria esmagadora dos produtores. E é, com muita pena minha, que escrevo este artigo. Pro-curo apenas tentar sensibilizar os leitores para não entrarem no miserabilismo dos preços praticados. Vamos elevar a fasquia, mais um ou dois ou mesmo três euros. Temos vinhos fantásticos, extraordinários até aos dez euros. Alguns fabulosos! Não podemos dar força de venda, encorajar, os que são de condição mediana. Nós, consumidores e compradores, temos que incentivar quem se esforça em fazer grandes vinhos. Temos esse papel! Fazer um grande vinho implica que todos



os factores envolvidos são importantes. E mais, implica que nenhum factor pode falhar. Nem um! Desde as castas, às vinhas, ao terroir, aos tratamentos fitossanitários, à qualidade e sanidade das massas vinicas, à colheita e à vinificação, passando pelo estágio, entre outros. Nada pode falhar para se obter um grande vinho. Quem investe tanto e quem tem tanto cuidado e empenho tem que ser reconhecido pelo seu esforço. Tem que ser premiado e encorajado. Há alguns excelentes vinhos a preços inaceitavelmente baixos. Não é justo. Não pode ser. Sei bem o esforço enorme que está por detrás de um bom vinho. Todos temos essa consciência. Sabemos. Então vamos mudar as nossas compras. Ter outra atitude. Ser mais exigentes. Falo com muitos amigos que quase se riem

do preço de alguns vinhos nas feiras, que nesta altura nos propõem um pouco por todo o lado. Aproveitam-se da situação. Compram nestas feiras muitos vinhos a preço de saldo. Fico sempre triste, revoltado. Existem vinhos que além de serem muito bons também são muito bem embalados, em boas garrafas, com belíssimos rótulos e rolhas. Vinhos que merecem o nosso aplauso, o nosso reconhecimento. São todos estes vinhos que devemos comprar, apoiar e acarinhar. É uma mudança que temos que fazer. É um hábito que temos que mudar. No fundo temos que valorizar o que de bom se faz por cá, em Portugal. E bem sabemos que nos vinhos somos mesmo muito bons e podemos orgulhar-nos disso.



JOÃO PEREIRA SANTOS

> fotografia D. R.

## Dia de São Martinho Dia de abrir as talhas e provar o vinho novo

No momento em que escrevo este texto a vindima já terminou e o vinho encontra-se em período de repouso nos seus recipientes, sejam eles barricas, depósitos, tanques ou talhas onde, em alguns casos passará o Inverno. No entanto, algum desse vinho, o chamado vinho novo, foi aberto a 11 de novembro, dia de São Martinho. Em particular o vinho de talha, que nos merece especial atenção.

Nunca é demais falar no vinho de talha. Não apenas porque resulta de uma tradição milenar quase única, mas porque em Portugal e mais concretamente no Alentejo, a produção deste tipo de vinho permaneceu ininterrupta ao longo de mais de 2000 anos. Quem a trouxe, como se sabe, foram os Romanos que aqui se estabeleceram durante vários séculos, tendo-se dedicado, entre outras culturas, à produção de vinho. O vinho de talha permaneceu naturalmente no Alentejo, território onde a pedra não abunda e o Homem aprendeu a utilizar a terra para dar conforto à sua vida. O alentejano fez a sua casa de terra (a taipa e o adobe, de que a maior parte da habitação tradicional do Alentejo é feita, utiliza terra crua) e fez o seu vinho em talhas de



barro, extraído da mesma terra e por ele moldado e cozido. Por isso podemos dizer, com pouca margem de erro, que o vinho de talha é o mais primordial de todos, aquele que mantém a relação umbilical à terra que o viu nascer durante mais tempo. O processo de elaboração do vinho de talha permanece praticamente igual ao que os Romanos deixaram. As uvas, depois de colhidas, são esmagadas numa mesa de ripanço e são colocadas na talha de barro, onde a fermentação se inicia espontaneamente. Com o início da fermentação, as massas, constituídas pelas peles e engaço das uvas, sobem à superfície da talha, podendo formar um tampão, a manta, que impede a oxigenação do mosto e leve a talha a rebentar. Para evitar isso e para transmitir mais aroma, cor e sabor ao vinho, a manta é mergulhada várias vezes ao dia com a ajuda de um rodo, operação manual de grande importância. Com o final da fermentação as massas assentam no fundo da talha e funcionam como um filtro natural para retirar o vinho, através de uma torneira colocada num orifício na parede do recipiente, perto da base, quando chegar a altura certa. No dia de São Martinho o mundo vitivinícola entra em festa. A celebração do vinho novo, representa o culminar de um ano de trabalho, na vinha, na vindima e na adegas, o encerramento de um ciclo e o início de outro. Na cultura alentejana, onde a produção de vinho de talha perdura, esta é a

festa mais esperada. O vinho liberta-se da talha que o aprisiona e espalha alegria à sua volta. Hoje o vinho de talha vive um momento diferente. Deixou as tabernas que o mantiveram durante séculos e passou para as mesas mais exigentes, ao atrair um consumidor informado e conhecedor, que privilegia o caráter, a diferença, a autenticidade e a história. Passou por isso a ser também produzido por enólogos e produtores que buscam um produto diferenciado e autêntico, mas trazem outras práticas e conhecimentos. Se alguns seguem o modelo tradicional de produção, outros pretendem inovar e seguir outros caminhos, apesar de nesse caso o vinho não poder ostentar a designação de Vinho de Talha DOC, conferido pela Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo. Independentemente das tradições e das opções de cada produtor, e apesar de nem todos os produtores optarem por abrir as talhas no dia de São Martinho, este continua a ser o momento simbólico onde o vinho novo é apresentado e festejado. Embora ainda haja muito a descobrir sobre a história do vinho de talha, e independentemente das mudanças e continuidades que se verificam, eles estão aí, agora mais acessíveis ao consumidor, como testemunho da história e da civilização mediterrânica. Vamos aproveitar este São Martinho para os conhecermos melhor e deleitar-mo-nos com eles. Um brinde à vida, com um vinho de talha!



## VINHOS MÁGICOS para um Natal inesquecível

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Depois de quase dois anos em pandemia, estamos todos desejosos de reencontrar os amigos e os familiares para regressar às confraternizações. Entre elas, a ceia de Natal tem um lugar especial, pois para além do lado afetivo e emocional de estarmos ao lado de quem amamos, é uma das tradições mais ricas e diversificadas no que toca à comida e aos vinhos. Cada região tem os seus próprios usos e costumes, e com nuances dentro de cada família. É um tempo em que surgem as mais diversas iguarias feitas pela avó, pela tia ou pela prima, que muitas vezes só provamos daquela data. Contudo, ficaram para sempre na nossa lembrança, como memórias de um tempo feliz.





### OS PRATOS TRADICIONAIS DA CONSOADA

O bacalhau foi-se afirmando ao longo do século XX como o rei do Natal em Portugal. O bacalhau cozido com couves é o prato que mais se generalizou, embora o bacalhau no forno, assado com migas, espiritual ou com broa, também sejam propostas muito apreciadas pelas famílias de entre as mil e uma formas de o confeccionar. Ainda assim, ainda há zonas do país em que isso não se verifica, e onde os pratos regionais mais antigos ainda têm uma maior aceitação.

No centro e no norte de Portugal o bacalhau cozido domina, ainda que o polvo seja a companhia de muitas famílias. No almoço do Dia de Natal serve-se roupa velha ou farrapo velho feito com as sobras, além disso, também é costume comer-se cabrito, cordeiro e peru assados. À sobremesa comem-se as rabanadas de leite, de vinho ou de mel, que podem ser regadas com calda de açúcar. Também são tradicionais os sonhos, as filhós, as rabanadas, o arroz doce, o pão de ló, farólias, os bolinhos de abóbora-menina e de chila e os mexidos,

uma mistura de açúcar, pão e frutos secos fervida em água. Ao longo do século XX o Bolo Rei foi ganhando o seu espaço, sendo substituído nalguns casos pelo Bolo Inglês, também com frutos secos.

No Alentejo é mais comum comer-se bacalhau assado no forno, galo, assado ou tostado, peru recheado assado e borrego assado. No que toca aos doces, os alentejanos comem as conhecidas filhós, leite creme e coscorões. Além disso, as azevias de grão, o nogado, as encharcadas e os bolos e doces conventuais de amêndoa e gila são também opções nesta quadra.

**Como mensagem final, Miguel Laffan disse para tentarmos neste Natal perder algum tempo com os filhos e com os netos a cozinhar, "pois acho que é provavelmente um dos atos com mais amor que se pode dar a outra pessoa - cozinhar para ela. São memórias de partilha que ficam para a vida".**

### CEIA DE NATAL DE MIGUEL LAFFAN

Nestes dias temos de esquecer as dietas, pois temos direito ao prazer e a dar prazer através dos aromas e dos paladares. Para nos inspirarmos para uma Ceia de Natal moderna, mas assente nas raízes regionais, fomos ter com o Chef Miguel Laffan ao Torre de Palma Wine Hotel, situado no Alto Alentejo, perto de Monforte, onde desde há alguns meses assumiu a direção do Restaurante Palma - Miguel Laffan.

Miguel Laffan está radiante por este regresso ao Alentejo, pois após a "ressaca da pandemia", o "primeiro projeto que eu tive foi logo no Alentejo", um lugar que "tem sido sempre muito generoso comigo. Foi no início da Primavera, e nessa altura o Alentejo é um dos sítios mais bonitos que eu conheço". O restaurante mudou de nome e iniciou um novo caminho onde se pretende fazer uma "cozinha alentejana, mas obviamente, uma cozinha alentejana cuidada. Não direi sofisticada, talvez no palato aqui ou ali". Essencialmente uma "cozinha atual, limpa, alentejana, de partilha, para famílias".

O Chef Miguel Laffan, em colaboração

com o Chef de Cozinha residente João Pinto, sugeriram alguns pratos para a Ceia de Natal que procuram transformar e desmistificar um pouco os costumes e tradições do Alentejo.

Nesta região, e nomeadamente no Alto Alentejo, é costume as famílias na noite da consoada terem a mesa repleta de muitos produtos tradicionais, tais como salgados, enchidos e queijos, mas também mariscos. Desta forma os pratos de entrada apresentados são os rissóis de carabineiro, a seleção de cogumelos que contém enchidos tradicionais, e a empada de pato que surge como ótima alternativa ao muito utilizado peru.

Neste aspeto Miguel Laffan é muito sincero e direto: "deixem de matar os perus, é um bicho que não vale a pena, é chato, é seco. Deixá-los viver em paz e liberdade. Parem de nos castigar no dia de Natal com o peru". Nesse dia prefere "polvo e bacalhau". Nas carnes opta pelo "borrego e cabrito, carnes doces, com perfume. Vão bem sempre com especiarias. Têm um cheiro tostado quando são cozinhados num forno a lenha que é incrível".

Como não há Natal sem bacalhau, sugeriram um lombo de bacalhau assado no carvão com umas migas de piso de coentros e amêijoas, que transmite um sabor intenso que une o litoral com o interior. Como prato de carne, optaram pelo borrego merino, que é dominante na região, cozinhando a baixa temperatura durante algumas horas, combinado com o assado de batata e chalotas.

Em relação à sobremesa, a opção passou por um doce conventual, o pudim Abade Priscos e por uma sobremesa de homenagem à Madeira que leva produtos dessa mesma região e que se encaixam perfeitamente numa mesa de sobremesas rica e que pretende dar prazer e alegria.

Gonçalo Pires, o escanção do Restaurante Palma, aconselhou alguns vinhos para cada um dos pratos que apresentamos nas páginas seguintes. O vinho escolhido deve acompanhar o aroma, o sabor e a textura dos vários ingredientes que compõem o prato, para que os dois possam brilhar, sem que nenhum se sobreponha. Para a Ceia de Natal, aconselha que se abra, "bons vinhos", mas acima de tudo "aquilo que gostamos". Neste tipo de encontros familiares aparecem pessoas com gostos e percursos diversos, pelo que deverá haver uma gama muito variada de bebidas e vinhos ao dispor dos convivas para que todos se sintam incluídos e bem acolhidos. Sugere que se deve desmistificar a ideia de colocar o vinho à lareira. Muitas vezes o vinho tinto necessita de ser colocado no frigorífico meia hora antes de o consumir, mesmo em dezembro".

Como mensagem final, Miguel Laffan disse para tentarmos neste Natal perder algum tempo com os filhos e com os netos a cozinhar, "pois acho que é provavelmente um dos atos com mais amor que se pode dar a outra pessoa - cozinhar para ela. São memórias de partilha que ficam para a vida".



### TORRE DE PALMA WINE HOTEL Um regresso ao passado com os olhos no futuro

No Outono apetece relaxar e passear pelo Alentejo com os cheiros da terra molhada e as cores mágicas do campo e do horizonte. O Torre de Palma Wine Hotel, situado no concelho de Monforte, é um local especial onde poderá usufruir de todos os prazeres que o Alentejo proporciona. É um hotel de cinco estrelas dedicado ao Alentejo e ao mundo rural, onde as construções e a decoração do passado se fundem com a modernidade, com simplicidade e sofisticação. Para além de todos os serviços que um Hotel desta categoria oferece, poderá relaxar no SPA, passear a cavalo no campo ou no picadeiro, colher fruta e vegetais na horta biológica e no pomar, apanhar a uva e a azeitona na vinha e no olival, e participar nos trabalhos na adega, pisando as uvas nos magníficos lagares de mármore rosa de Estremoz. Poderá ainda fazer uma série de provas de vinho e visitar a magnífica sala de barricas, onde somos conduzidos para uma autêntica catedral do vinho. Outro ponto a não perder é o Restaurante Palma, onde o chef Miguel Laffan apresenta uma cozinha alentejana cuidada. O vinho tem, aqui, fundamental importância. A vinha foi instalada dentro do muro da propriedade, que tem uma grande diversidade de solos, permitindo ao enólogo Duarte de Deus identificar diferentes microparcelas que dão origem a vinhos com carácter distinto e de grande qualidade, que recomendamos.



## MIGUEL LAFFAN um chef com coração alentejano

> texto Manuel Baião > fotografia Ernesto Fonseca

Miguel Laffan, natural de Cascais, tem um longo e variado percurso. No seu caminho de aprendizagem e aperfeiçoamento constam alguns restaurantes que já provaram ser “escolas de sucesso”, formando muitos dos melhores chefes atuais. Fazem parte do seu curriculum restaurantes de 1 a 3 estrelas Michelin:

Fortaleza do Guincho, então sob consultoria do Chef Antoine Westermann, detentor de 3 estrelas Michelin; Le Jardin des Remparts, em Beaune, França, do Chef Roland Chanliuad, 1 estrela Michelin; Le Clous de la Violette, em Aix-en-Provence, França, do Chef Jean-Marc Banzo, 2 estrelas Michelin; No Azurmendi do Chef Eneko Atxa, País Basco, Espanha, 3 estrelas Michelin.

Como Chef-Executivo, Miguel Laffan dirigiu o Restaurante da Casa Velha do Palheiro, no Funchal e o Restaurante do Hotel Quinta da Casa Branca, também no Funchal. Mas o seu maior feito até ao momento foi ter colocado o Alentejo no palco dos destinos premium da gastronomia nacional, quando em 2013, aos comandos da cozinha do L'And Vineyards, em Montemor-o-Novo, ganhou a sua primeira estrela Michelin, a primeira e única, até hoje, daquela região portuguesa.

Nesta Primavera foi desafiado a retornar ao Alentejo para dirigir o restaurante do Torre de Palma Wine Hotel. Esteve durante oito anos à frente de um restaurante no Alentejo de fine dining, “mas desta vez no meu regresso, queria que fosse um restaurante de outro género”, refere Miguel Laffan. Depois de todos estes anos nesta região, “sinto que tenho uma costela alentejana”, e queria refletir isso na cozinha. Começaram por mudar o nome do restaurante, que se chamava Basili, uma homenagem à família Basili, que habitou a vila romana de Torre

de Palma desde o século I e que se destacou na produção de vinho, azeite e cavalos lusitanos. As pessoas só compreendiam o significado do nome quando chegavam a Torre de Palma e “parecia que era um restaurante italiano no Hotel no meio do Alentejo”. O novo Restaurante Palma - Miguel Laffan iniciou “uma nova vida, um novo caminho”, pratica uma cozinha alentejana cuidada e moderna, ou por outras palavras de “essência alentejana” e explica: “eu acho engraçado e pitoresco o primeiro Mini, mas não o queria conduzir todos os

**O novo Restaurante Palma - Miguel Laffan iniciou “uma nova vida, um novo caminho”, pratica uma cozinha alentejana cuidada e moderna, ou por outras palavras de “essência alentejana”.**

dias. Prefiro o Mini atual, devido à evolução feliz. É mais ou menos isso que eu tento fazer na cozinha. Quero fazer uma cozinha que se perceba que se está no Alentejo, mas seja uma cozinha atual. No entanto, não procuramos a estrela Michelin. Procuramos ser um bom restaurante, com uma cozinha assertiva”.

Os produtos usados no restaurante são maioritariamente do Alentejo, alguns da própria horta do Hotel. Miguel revela que é “um apaixonado por borrego, coentros e especiarias quentes. Adoro Marrocos e o Médio Oriente. E o Alentejo casa bem” com este ambiente, “pois tem uma clara influência árabe”. Acima de tudo gosta de apresentar “uma cozinha equilibrada, de gordura, de sabor, de intensidade”. Para ele, é tão importante a frescura de um alimento como a frescura mental de quem o transforma. Este equilíbrio é a sua grande referência. Reinterpreta de uma forma contemporânea as raízes da cultura gastronómica portuguesa, equilibrando sabores, aromas e texturas.





## ESCANÇÃO GONÇALO PIRES

### Cada detalhe conta

> texto **Manuel Baião** > fotografia **Ernesto Fonseca**

Gonçalo Pires é natural de Nisa, vila situada no Norte do Alentejo. À semelhança de muitos outros jovens da sua geração, não gostava muito de estudar. Segundo ele, andava um pouco perdido e indeciso. No verão acabava por trabalhar algum tempo em esplanadas e cafés, por isso, foi com naturalidade que acabou por se inscrever no curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar da Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre, onde “acabei por me apaixonar pela área”, contou à Paixão Pelo Vinho.

Durante o curso Gonçalo Pires fez dois estágios curriculares, o último deles no Évora Hotel, onde acabou por começar a trabalhar quando terminou o curso. Num primeiro momento, a sua primeira “paixão era o bar e os cocktails, um serviço mais rápido e com mais rotação”, mas ao fim de dois anos e meio neste trabalho, apercebeu-se que estava a ficar um pouco estagnado. Era necessário dar um novo rumo à sua carreira. Como sempre gostou muito de vinho e até produz algum com o pai para consumo próprio, decidiu “começar a estudar mais sobre esta temática”. Assim, resolveu ir para Setúbal para frequentar o Curso de Escanção na Escola de Hotelaria de Setúbal. Após concluir o curso despediu-se do Évora Hotel e foi trabalhar para o JNcQUOI, em Lisboa. Passado alguns meses foi convidado para vir trabalhar para o restaurante Basilii, na Torre de Palma Wine Hotel.

Há três anos atrás o restaurante Basilii estava a sofrer algumas remodelações, entre as quais a inclusão de uma garrafeira. Nessa altura teve logo autonomia para “desenhar uma carta de vinhos de raiz”, uma respon-

sabilidade “muito interessante e motivante”. Neste momento o Restaurante Palma - Miguel Laffan encontra-se também em transformação e o objetivo é “continuar a subir”. Por isso, “irei apresentar uma carta a nível nacional”, mostrando vinhos das principais regiões de Portugal. Neste momento ainda “só estamos a trabalhar com vinhos do Alentejo, o nosso foco são os vinhos Torre de Palma, mas queremos mostrar aquilo que de melhor se faz na região Alentejo. Apresentamos essencialmente no nosso restaurante os topos de gama do Alto Alentejo”, que é um “Alentejo, mais elegante, mais fresco e tem estado um

**É muito importante um restaurante ter um bom serviço de vinhos, pois, é necessário saber “respeitar o vinho”. Para que isso se concretize é fundamental ter “um escanção ou alguém dedicado a 100 por cento”.**

pouco esquecido. Queremos que ele volte a ser o que era há uns anos atrás”.

Gonçalo Pires tem uma abordagem informal com os clientes. “Não somos um restaurante fine dining”, e por isso, “pergunto o tipo de vinhos que gostam de beber, por vezes até as marcas que mais gostam”. Com base nas suas respostas, “oriento uma proposta para a sua refeição”. Aconselha, por exemplo, “vinho com madeira ou sem madeira”, consoante o gosto dos clientes. Na sua opinião é muito importante um restaurante ter um bom serviço de vinhos, pois, é necessário saber “respeitar o vinho”. Para que isso se concretize é fundamental ter “um escanção ou alguém dedicado a 100 por cento”, pois existe um trabalho muito vasto para ser executado, prestando atenção aos pequenos pormenores, que vão desde a extrema “atenção às temperaturas de serviço dos vinhos, às escolhas dos copos”. Como conselho para os jovens que pretendem seguir esta apaixonante profissão avisa: “O profissional não tem de servir aquilo que gosta. Tem de servir aquilo que o cliente procura”.





# INSPIRAÇÕES PARA A SUA MESA

## DICAS GASTRONÓMICAS DICAS VÍNICAS



### RISSOL DE CARABINEIRO

O Carabineiro deverá ter uma cozedura simples e rápida no forno para preservar a sua textura e sabor.

O vinho mais consensual para esta entrada será um espumante, pois combina bem com a crocância no rissol. Um branco, sem contacto com a madeira, exuberante e com um lado salino, também pode ser uma boa opção. Se quiser ser mais ousado poderá beber um Cerceal da Madeira. A temperatura de serviço do espumante deverá ser de 8 graus para ser consumido a 10 graus.

### EMPADA DE PATO ASSADO NO FORNO A LENHA COM SALADA DE AGRIÃO E LARANJA

O pato deverá ser assado num forno de lenha para ter um toque fumado.

Sugere-se um rosé, com algum contacto com a madeira, por ter alguma estrutura. Temperatura de serviço de 10 graus para ser consumido a 11/12 graus.



### SELEÇÃO DE COGUMELOS DO ALTO ALENTEJO, CREME DE ALHO DOCE, SALSA, E PAPADA DE PORCO TOSTADA

Ter cuidado com os cogumelos silvestres, pois quando apanhados no montado têm tendência a ter areias escondidas. Com um pincel, limpar delicadamente todos os exemplares.

Uma combinação para este prato poderá ser um branco mais elegante, com algum contacto com a madeira, mas sem ser muito estruturado. Temperatura de serviço de 10 graus para ser consumido a 12 graus.



### BACALHAU ASSADO COM MIGAS DE PISO DE COENTROS E AMÊIJOAS

As amêijoas devem ser frescas e de porte grande, suadas em piso e tapadas o suficiente para abrirem e libertarem a sua água.

Sugere-se um branco mais estruturado com madeira, como por exemplo um Antão Vaz do Alentejo. Temperaturas de serviço de 10/11 graus para ser consumido a 12/13 graus.



### LOMBO DE BORREGO MERINO BT, ASSADO DE BATATA E CHALOTAS E ESPINAFRES

Deve-se usar algumas especiarias clássicas da cozinha alentejana, como o cravinho e os cominhos, e o borrego deverá ser assado a baixa temperatura.

Uma aposta possível para este prato será um tinto do Douro de vinhas velhas, mais tenso e com alguma extração. Outra proposta seria um Alicante Bouschet da zona de Estremoz, Alentejo. Temperaturas de serviço de 13 graus, para serem consumidos à temperatura de 14/15 graus.



### PUDIM ABADE PRISCOS COM TEXTURAS DE CITRINOS E GELADO DE TANGERINA

Um dos segredos deste pudim é ser confeccionado com papa-da de porco preto da Salsicharia Canense, da Dona Octávia.

Aqui a sugestão passa por um Moscatel Roxo da região de Setúbal, pois precisamos de alguma doçura e alguma acidez. Temperatura de serviço de 9/10 graus para ser consumido a 11/12 graus.



### HOMENAGEM À MADEIRA: TORTA DE BANANA COM VINHO MADEIRA, GELEIA DE MARACUJÁ E GELADO DE BOLO DE MEL

A torta de banana deverá ser mergulhada previamente em Vinho Madeira para ficar mais húmida.

Sugere-se um Vinho da Madeira meio doce, como por exemplo um Bual de uma colheita interessante. Outra opção será um Terrantez Frasqueira. Temperatura de serviço de 8 graus para ser consumido a 10 graus.



# VINHOS MÁGICOS

## Espumantes Brancos

## Tintos

## Vintages 2019 e Fortificados

As nossas sugestões: vinhos provados e avaliados às cegas.



**18 MARQUÊS DE MARIALVA CUVÉE PRIMITIVO**  
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURE 2014

€ 49,90 BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA OSVALDO AMADO

ARINTO

**COR** Amarelo citrino, limpo, bolha fina e persistente.

**AROMA** Cheio de finesse, de classe. Partilha aromas intensos em notas de pasteleria, brioche e frutos secos.

**SABOR** Cremoso, fresco e envolvente, lembra bolo-rainha, tem algumas notas tostadas, é cheio de vivacidade, termina com excelente persistência.

ADEGA DE CANTANHEDE



**18 MURGANHEIRA CUVÉE**  
DOC ESPUMANTE BLANC DE NOIRS BRUTO CUVÉE RESERVA ESPECIAL 2007

€ 19 TÁVORA - VAROSA 12,50% vol.

ENOLOGIA MARTA LOURENÇO

TINTA RORIZ

**COR** Amarelo palha, bolha finíssima e persistente.

**AROMA** Requintado, intenso em notas de frutos secos, laranja confitados, brioche e tostados.

**SABOR** Notável frescura e cremosidade, é um espumante sofisticado, que cativa em cada detalhe e momento de prova, termina persistente.

SOC AGR. COM. DO VAROSA



**18 TRABUCA FAMILY FINE WINES II EDIÇÃO**  
DOP ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURA GRAND CUVÉE 2016

€ 55 BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA PEDRO ANDRADE

BAGA, CHARDONNAY E CERCIAL

**COR** Amarelo palha, com reflexos dourados, bolha fina e persistente.

**AROMA** Requintado, onde predominam as notas de tostados, pão, brioche.

**SABOR** Envolvente, tem musse cremosa, excelente frescura e vivacidade, deixa um final persistente e cheio de finesse.

PEDRO GUILHERME ANDRADE



**17,5 MURGANHEIRA CZAR**  
DOC ESPUMANTE ROSÉ BRUTO GRANDE CUVÉE 2015

€ 24,60 TÁVORA - VAROSA 13,50% vol.

ENOLOGIA MARTA LOURENÇO

PINOT NOIR

**COR** Rosa seco, carregado, com bolha fina e muito persistente.

**AROMA** Sofisticado, revela delicadas notas de frutos vermelhos, especialmente framboesa e cereja.

**SABOR** Tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, acrescenta algumas notas vegetais, excelente frescura, termina longo e atrativo.

SOC AGR. COM. DO VAROSA



**17 ALIANÇA**  
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO GRANDE RESERVA 2015

€ 20,90 BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA FRANCISCO ANTUNES

CHARDONNAY E BAGA

**COR** Amarelo, brilhante, bolha fina e persistente.

**AROMA** Atrativo, revela notas de frutos brancos e citrino, envolvidos em notas de tostados.

**SABOR** Cremoso, tem bom corpo e volume, mantém o perfil frutado, aliado a panificação, vivo e persistente, termina cativante.

ALIANÇA - VINHOS DE PORTUGAL



**17 QUINTA DA LAPA CUVÉE**  
DOC ESPUMANTE BRANCO RESERVA BRUTO NATURE CUVÉE 2017

€ 12,90 DO TEJO 12,00% vol.

ENOLOGIA JAIME QUENDERA E JORGE VENTURA


ARINTO

**COR** Amarelo, brilhante, bolha fininha e persistente.

**AROMA** Sedutor, revela notas de panificação, brioche e frutos e flores secas em destaque.

**SABOR** Vivo, fresco, com excelente volume, mantém o perfil frutado e floral, excelente para acompanhar iguarias requintadas, persistente.

AGROVIA



**16,8 GÉGÉ**  
ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2020

€ 10 - 11,50% vol.

ENOLOGIA HUGO CHAVES


TOURIGA NACIONAL

**COR** Rosado, brilhante, com bolha fina e persistente.

**AROMA** Delicado, intenso em notas de frutos vermelhos, com destaque para framboesas e cerejas.

**SABOR** Fresco, cheio de vivacidade, é cremoso e envolvente, mantém as notas de frutos vermelhos, termina longo e apetecível.

QUINTA DE LEMOS



**16,5 ORTIGÃO**  
DOC ESPUMANTE BRANCO BRUTO 2017

€ 12 BAIRRADA 12,50% vol.

ENOLOGIA -

BAGA

**COR** Alambreado, limpo, com bolha fina e persistente.

**AROMA** Harmonioso, destaca as notas de frutos vermelhos frescos, como cereja e framboesa.

**SABOR** Tem uma acidez apelativa que lhe transmite potencial gastronómico, é cremoso e envolvente, frutado e longo no final.

QUINTA DO ORTIGÃO

<10 Defeituoso | 10-11,9 Fraco | 12-13,9 Médio | 14-15,9 Bom | 16-17,9 Muito bom | 18-18,9 Excelente | 19-20 Impressionante





**18** PEQUENOS REBENTOS O CAMINHO EDIÇÃO LIMITADA

DOC BRANCO 2019

**€ 16** VINHO VERDE 13% vol.

**ENOLOGIA** MÁRCIO LOPES

**CASTAS** ALVARINHO

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Com notável presença de notas minerais, pedra molhada, citrinos, toranja, flores de laranjeira, especiaria doce e exótica.

**SABOR** Intenso, com a madeira bem integrada a deixar notas especiadas, excelente acidez e frescura, a garantir longevidade e apetência gastronómica, termina persistente e seco.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**  
T. +351 932 022 547  
WWW.MLW.PT  
MARCIO.LIVIO.LOPES@GMAIL.COM  
marciolopeswinemaker  
marcio.lopes.winemaker



**18** € 28

**CASA DO CAPITÃO-MOR ALVARINHO SOBRE-LIAS**  
DOC BRANCO 2018

**VINHO VERDE** 13% vol.

**ENOLOGIA** RUI CUNHA E GABRIELA ALBUQUERQUE

**ALVARINHO**

**COR** Amarelo palha, limpo.

**AROMA** Notável, com delicadas notas de maçã e marmelos assados, alperce desidratado, caramelo, vai crescendo no copo.

**SABOR** Excelente corpo e volume, é untuoso, tem a frescura em destaque, rico e envolvente, deixa notas de figos secos e avelãs, termina persistente e distinto.

**QUINTA DE PAÇOS - SOCIEDADE AGRÍCOLA**  
T. +351 961 450 809  
T. +351 253 897 109  
QUINTAPACOS@GMAIL.COM  
WWW.QUINTAPACOS.COM  
QuintadePacos  
quintapacos



**18** GURU DOC BRANCO 2020

**€ 29,95** DOURO 12,50% vol.

**ENOLOGIA** SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES

**VIOSINHO, RABIGATO, CÓDEGA DO LARINHO E GOUVEIO**

**COR** Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA** Notável, mineral, com distintas notas citrinas, casca de laranja e toranja, flores, notas fumadas.

**SABOR** A elegância do conjunto destaca-se na boca. Tem excelente frescura, corpo e volume, mantém o perfil aromático, deixa um final prolongado e promissor.

**WINE & SOUL**



**18** QUINTA DONA SANCHA DOP BRANCO 2019

**€ 32** DÃO 13,00% vol.

**ENOLOGIA** PAULO NUNES E MAFALDA PERDIGÃO

**ENCRUZADO**

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Expressivo, é um notável exemplar de Encruzado com estágio em madeira.

**SABOR** Excelente corpo e volume, frescura notável a conferir longevidade, a madeira bem integrada cm a fruta, termina persistente.

**QUINTA DONA SANCHA**



**17,5** HERDADE ALDEIA DE CIMA GARRAFEIRA REG BRANCO 2019

**€ 42** ALENTEJANO 14,00% vol.

**ENOLOGIA** ANTÓNIO CAVALHEIRO

**ANTÃO VAZ, ARINTO E ALVARINHO**

**COR** Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA** Concentrado, destaca notas de frutos brancos e citrinos maduros, fumados e tostados.

**SABOR** Rico, mas a precisar de tempo, bom corpo e volume, excelente acidez, a madeira a deixar espaço à fruta, final persistente e distinto.

**HERDADE ALDEIA DE CIMA DO MENDRO**



**17,5** PACHECA DOC BRANCO GRANDE RESERVA 2020

**€ 39** DOURO 13,00% vol.

**ENOLOGIA** MARIA SERPA PIMENTEL

**VIOSINHO E RABIGATO**

**COR** Amarelo com reflexos esverdeados, limpo.

**AROMA** Fresco, mineral, com delicadas notas vegetais aliadas a fruta citrina.

**SABOR** Bom corpo e volume, é um vinho sofisticado, de grande equilíbrio entre estágio em madeira, fruta e acidez, termina persistente.

**QUINTA DA PACHECA**



**17,5** PEQUENOS REBENTOS "À MODA ANTIGA" DOC BRANCO 2020

**€ 25** VINHO VERDE 13,00% vol.

**ENOLOGIA** MÁRCIO LOPES

**ALVARINHO**

**COR** Amarelo citrino, limpo.

**AROMA** Exótico e distinto, lembra notas de frutos citrinos, toranja em destaque, gengibre.

**SABOR** Bom corpo e volume, tem frescura apelativa, deixa notas salgadas e citrinas, com um toque fumado num final persistente e ousado.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**



**17,5** PERMITIDO RABIGATO DOC BRANCO 2020

**€ 15** DOURO 13,00% vol.

**ENOLOGIA** MÁRCIO LOPES

**RABIGATO**

**COR** Amarelo citrino, brilhante.

**AROMA** Expressivo, jovem e aromático, revela notas de frutos brancos e citrinos frescos.

**SABOR** Destaca-se pela acidez que confere frescura ao conjunto e envolve toda a prova, perfeito para a mesa, vai continuar a evoluir muito bem.

**MÁRCIO LOPES WINEMAKER**



**17** HERDADE CANAL CAVEIRA REG BRANCO RESERVA 2017

**€ 22,60** PENÍNSULA DE SETÚBAL 13,50% vol.

**ENOLOGIA** VANDA PAIVA, RUI REGUINGA E MARIA CAEIRO

**CASTAS** CHARDONNAY

**COR** Dourado com laivos esverdeados, brilhante.

**AROMA** Elegante, onde predominam as notas citrinas, com apontamentos de fruta tropical e tostados.

**SABOR** Intenso, com amplas notas de frutos maduros bem envolvidos em madeira de qualidade, tem boa acidez a conferir aptidão gastronómica, bom corpo, envolvente, termina longo

**HERDADE CANAL DA CAVEIRA**  
T. +351 269 098 030  
GERAL@HERDADECANALCAVEIRA.COM  
WWW.HERDADECANALCAVEIRA.COM  
vinhoserrabrava  
herdadecanalcaveira





**17** QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA  
VINHA RIO TORTO  
DOC BRANCO 2018

€ 19,78 TRÁS-OS-MONTES 13,50% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS CORTINHAS

CASTAS  
CÓDEGA DO LARINHO E MOSCATEL GALEGO BRANCO

COR Amarelo com reflexos dourados, limpo.

AROMA Sofisticado, onde predominam as notas de frutos citrinos e casca dos mesmos, envolvidos em flores silvestres e tostados suaves.

SABOR Tem bom corpo e volume, boa acidez a conferir perfil gastronómico ao conjunto, equilibrado, frutado e tostado, termina persistente e atrativo.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA  
T. +351 229 424 302  
SOBREIRO@SOBREIRO.NET  
WWW.SOBREIRO.NET  
f sobreiro.net



**16,5** € 10,5

VIDIGUEIRA (A BONANÇA)  
DOC BRANCO RESERVA 2019

ENOLOGIA  
ALENTEJO 14,50% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS MORGADO LEÃO

ANTÃO VAZ E PERRUM

COR

Amarelo citrino, limpo.

AROMA

Expressivo, destaca notas de frutos de pomar e citrinos maduros, envolvidos em notas tostadas e baunilha.

SABOR

Tem bom corpo e volume, mostra-se fresco, delicioso, com notas meladas e avelanadas, remete para a mesa e termina persistente e atrativo

ADEGA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO

T. +351 284 437 240

GERAL@ADEGAVIDIGUEIRA.PT

WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT

f AdegaCooperativaDeVidigueira

@adegavidigueira



**17,5** QUINTA DE LEMOS DONA PAULETTE  
DOC BRANCO 2018

€ 33,60 DÃO 13,50% vol.

ENOLOGIA  
HUGO CHAVES

ENCRUZADO

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Concentrado, destacam notas de maçã, pêra, pêssego, toque citrino e especiarias doces.

SABOR A barrica está bem presente e complexar o conjunto, mantém a fruta, lembra marmelada, boa acidez, é gastronómico e persistente.

QUINTA DE LEMOS



**17** VAL MOREIRA  
DOC BRANCO RESERVA 2019

€ 21 DOURO 13,00% vol.

ENOLOGIA  
RICARDO GOMES

VINHAS VELHAS (ENTRE 600 E 750 M)

COR Amarelo citrino, limpo.

AROMA Complexo, com as notas de estágio em madeira envolvidas em frutos brancos e citrinos.

SABOR Bom corpo e volume, mostra-se mineral, fresco, frutado, com tostados evidentes, termina longo e gastronómico.

VAL MOREIRA

Seja responsável. Beba com moderação.



Para uns, é uma boa forma de terminar o dia, para outros, é a forma de salvar o dia. Para nós é o vinho Casa de Santar Colheita tinto. O vinho ideal para todos os dias.

BROUGHT TO YOU BY:

19 | 90®

www.1990.wine

PREMIUM WINES

19|90 Premium Wines a divisão premium da Global Wines.



TINTOS

TINTOS



**19** € 95

**MARQUÊS DE MARIALVA GARRAFEIRA EDIÇÃO ESPECIAL 65 ANOS**  
DOC TINTO 2001

**BAIRRADA** 14,50% vol.

**ENOLOGIA OSVALDO AMADO**

**BAGA**

**COR**  
Com bastantes reflexos acastanhados, limpo.

**AROMA**  
Sofisticado, revela evolução positiva, amplitude de aromas, balsâmicos, frutados, fumados, intenso.

**SABOR**  
Encorpado, enche a boca e a alma. cheio de vivacidade, tem taninos nobres e promete continuar a evoluir. Belo vinho! Impressionante.

**ADEGA DE CANTANHEDE**  
T. +351 231 419 540  
GERAL@CANTANHEDE.COM  
WWW.CANTANHEDE.COM  
f adegadecantanhede  
@ adega\_de\_cantanhede



**19** € 59

**TEIXUGA**  
DOC TINTO 2015

**DÃO** 14,00% vol.

**ENOLOGIA CARLA RODRIGUES**

**TOURIGA NACIONAL E VINHAS VELHAS**

**COR**  
Rubi intenso e concentrado.

**AROMA**  
Extraordinário, intenso em notas de esteva, frutos pretos e silvestres, casca de pinheiro, especiarias.

**SABOR**  
Grande vinho! Com frescura notável, taninos sofisticados, persistência, e aquele "fator uau" que se segue o final prolongado.

**CAMINHOS CRUZADOS**  
T. +351 232 940 195  
GERAL@CAMINHOSCRUZADOS.NET  
WWW.CAMINHOSCRUZADOS.NET  
f CaminhosCruzados  
@ caminhoscruzados\_



**18** € 70

**TORRE DE PALMA MUSAS**  
REG TINTO 2019

**ALENTEJO** 13,80% vol.

**ENOLOGIA DUARTE DE DEUS**


**ARAGONEZ E ANTÃO VAZ**

**COR**  
Rubi, límpido e brilhante.

**AROMA**  
Apresenta-se muito fresco com aromas de frutos silvestres, amora e cereja preta, tem notas balsâmicas e barro molhado.

**SABOR**  
Na boca conjuga suavidade, elegância, segura e persistência. Termina com um final intenso e firme, revelando taninos de grande qualidade.

**TORRE DE PALMA WINE HOTEL**  
T. +351 245 038 890  
SHOP@TORREDEPALMA.COM  
WWW.TORREDEPALMA.COM  
f torredepalmawinehotel  
@ torredepalma



**19** € 85

**JÚLIO B. BASTOS**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2015

**ALENTEJO** 13,50% vol.

**ENOLOGIA SANDRA GONÇALVES**

**ALICANTE BOUSCHET**

**COR**  
Rubi concentrado, opaco.

**AROMA**  
Impressionante, destaca belas notas de frutos negros, cacau, caruma, balsâmico, vai crescendo.

**SABOR**  
Encorpado, tem taninos poderosos mas aveludados, excelente acidez e frescura, grande equilíbrio e persistência no final.

**JÚLIO BASTOS**



**19** € 90

**PINTAS**  
DOC TINTO 2019

**DOURO** 14,50% vol.

**ENOLOGIA SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES**

**FIELD BLEND**

**COR**  
Púrpura definido, intenso, limpo.

**AROMA**  
Profundo, rico, destaca notas minerais, frutadas, florais, silvestres, bosque, especiarias.

**SABOR**  
Complexo, envolvente e sofisticado. É um vinho impressionante, com taninos requintados, persistente, com bela frescura e notável longevidade.

**WINE & SOUL**



**18,5** € 75

**QUINTA DA OLIVEIRINHA VINHA FRANCA**  
DOC TINTO 2017

**DOURO** 14,50% vol.

**ENOLOGIA TIAGO ALVES DE SOUSA**

**CASTAS TOURIGA FRANCA**

**COR**  
Rubi concentrado, denso.

**AROMA**  
Elegante, deixa uma notável presença de aromas frescos de bosque, frutos pretos, amoras, especiarias.

**SABOR**  
Expressa-se em camadas, primeiro a fruta, depois a madeira, especiarias, grãos de café e cacau, tem taninos ricos, bela acidez e frescura, termina prolongado e promissor.

**ALVES DE SOUSA**  
T. +351 254 822 111  
INFO@ALVESDESUSA.COM  
HTTP://ALVESDESUSA.COM  
f alvesdesousadouroporto  
@ alves\_de\_sousa\_douroport\_



**18,5** € 80,35

**QUINTA DO BRONZE VINHA DO PLAGÃO**  
DOC TINTO 2016

**DOURO** 14,50% vol.

**ENOLOGIA FRANCISCO BAPTISTA**

**CASTAS TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO, TINTO CÃO E TOURIGA FRANCA**

**COR**  
Rubi, limpo.

**AROMA**  
Sofisticado e elegante, com evidentes notas a violetas, frutos vermelhos e silvestres, balsâmico.

**SABOR**  
Expressivo, saboroso, apesar do estágio em madeira, há espaço para a fruta brilhar, tem taninos polidos e excelente frescura, persistente, deixa um final notável.

**LUA CHEIA - SAVEN**  
T. +351 234 329 530  
SAVEN@SAVEN.PT  
HTTPS://LUACHEIA-SAVEN.PT  
f LuaCheiaSaven  
@ luacheia\_saven





**18,5** **QUINTA NOVA REFERÊNCIA VINHA CENTENÁRIA P28/P21**  
 DOC TINTO 2018  
**€ 90** DOURO 14,50% vol.  
**ENOLOGIA** JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA  
**CASTAS** TINTA RORIZ E VINHA CENTENÁRIA  
**COR** Púrpura concentrado, limpo.  
**AROMA** Profundo, rico, destaca notas de frutos pretos, de baga, mirtilos, mineralidade, xisto molhado, especiarias, vai crescendo no copo.  
**SABOR** Intenso, saboroso, promissor, é um vinho muito bem estruturado, com taninos firmes mas macios, excelente acidez e frescura, tudo bem integrado, persistente.  
**QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO**  
 T. +351 969 860 056  
 T. +351 254 730 430 / 227 475 400  
 INFO@AMORIMFAMILYESTATES.COM  
 WWW.QUINTANOVA.COM  
 Quinta Nova - Douro Wines and Tourism  
 quinta\_nova



**18** **DESALMADO**  
 DOC TINTO 2013  
**€ 28**  
**DO TEJO** 14,50% vol.  
**ENOLOGIA** PEDRO GIL  
**CASTAS** TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, TINTA RORIZ, ALICANTE BOUSCHET, MERLOT E CASTELÃO  
**COR** Granada, denso.  
**AROMA** Requintado, revela predominantes notas de frutos pretos e silvestres maduros, concentrado, cacau, baunilha, tosta.  
**SABOR** Rico e bem estruturado, mostra uma evolução positiva e é saboroso. Encorpado, tem bons taninos, frescura excelente, mantém o perfil, termina persistente e especiado.  
**ADEGA DO CARTAXO**  
 T. +351 243 770 987  
 GERAL@ADEGACARTAXO.PT  
 WWW.ADEGACARTAXO.PT  
 adegacartaxo  
 adegacartaxo



**18,5** **8 PARCELAS**  
 DOC TINTO 2012  
**€ 70** DÃO 13,50% vol.  
**ENOLOGIA** OSVALDO AMADO  
**CASTAS** UVAS SELECIONADAS DE 8 PARCELAS  
**COR** Granada, limpo.  
**AROMA** Profundo, concentrado, revela-se em camadas e precisa de tempo no copo.  
**SABOR** De grande qualidade, encorpado, com taninos sofisticados, tem a madeira muito bem integrada, especiado, fresco, vivo, persistente.  
**GLOBAL WINES**



**18** **SEGREDO DE SATURNO**  
 REG TINTO 2015  
**€ 55** ALENTEJANO 14,50% vol.  
**ENOLOGIA** OSVALDO AMADO  
**CASTAS** SELEÇÃO ALEATÓRIA DE UVAS  
**COR** Granada concentrado, limpo.  
**AROMA** Notável, revela predominantes notas frutadas, aliadas a tostados, especiarias e balsâmicos.  
**SABOR** Excelente corpo e volume, taninos de grande precisão, bela acidez e frescura, estrutura equilibrada, é persistente e garante longevidade.  
**GLOBAL WINES**



CONDE VIMIOSO  
  
**VINHA DO CONVENTO**  
*Product of Portugal*  
 2017  
 LIMITED EDITION

O Conde Vimioso Vinha do Convento conta a história de um terroir único, de um ambiente singular, de uma vinha que tem por base o peculiar calhau rolado. Engarrafado em anos verdadeiramente excecionais, como a colheita 2017, este vinho foi pensado para que o legado e a magia desta vinha perdurem pelas próximas décadas. Concebido a partir das castas Touriga Nacional, Castelão e Cabernet Sauvignon, estagiou 24 meses em onze barricas de carvalho francês.

**FALUA**





**18** FREIXO FAMILY COLLECTION

REG TINTO 2017

€ 42 ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA  
DIOGO LOPES E XAVIER KAMIO

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, PETIT  
VERDOT E ALCANTE BOUSCHET

COR Rubi intenso e concentrado.

AROMA Intenso e elegante, revela notas frutadas envolvidas em notas balsâmicas, mentoladas, fumados e tostados.

SABOR Rico, com taninos polidos e requintados, tem excelente acidez e frescura, madeira bem integrada a deixar especiarias e notas fumadas, belo conjunto, persistente e promissor.

HERDADE DO FREIXO  
T. +351 266 094 830  
FREIXO@HERDADEDOFREIXO.PT  
WWW.HERDADEDOFREIXO.COM  
f herdadedofreixo  
@herdadedofreixo



**18** QUINTA NOVA REFERÊNCIA VINHA CENTENÁRIA P29/P21

DOC TINTO 2018

€ 90 DOURO 14,50% vol.

ENOLOGIA  
JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL E VINHA CENTENÁRIA

COR Púrpura, limpo.

AROMA Sofisticado, seduz pelas notas de frutos maduros, flores, tostados e especiarias.

SABOR Excelente corpo e volume, tem taninos requintados, bela frescura, madeira muito bem integrada, mineralidade, especiarias finas, deixa um final persistente de grande elegância.

QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO  
T. +351 969 860 056  
T. +351 254 730 430 / 227 475 400  
INFO@AMORIMFAMILYESTATES.COM  
WWW.QUINTANOVA.COM  
f Quinta Nova - Douro Wines and Tourism  
@ quinta\_nova



**18** VAL MOREIRA ALTITUDE

DOC TINTO 2018

€ 42 DOURO 14,00% vol.

ENOLOGIA  
RICARDO GOMES

CASTAS  
VINHAS VELHAS A 734 M

COR Rubi, limpo.

AROMA Elegante e sofisticado, tem uma bela relação fruta e estágio em barrica, notas vegetais, folha de tabaco, especiarias.

SABOR Envolvente, tem excelente frescura a conferir longevidade e perfil gastronómico, algo mineral, taninos tem macios, é expressivo e deixa um final persistente e apelativo.

QUINTA DO VAL MOREIRA  
T. +351 254 247 001  
ENOLOGIA@VALMOREIRA.COM  
HTTPS://VALMOREIRA.COM  
f quintadovalmoreira  
@quintadovalmoreira



**18** VIDIGUEIRA 1498 (A CONQUISTA)

DOC TINTO GRANDE RESERVA 2014

€ 98 ALENTEJO 15,00% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS MORGADO LEÃO

CASTAS  
ALICANTE BOUSCHET E SYRAH

COR Granada concentrado.

AROMA Notável, predominam as notas balsâmicas, caruma, casca de pinheiro, musgo, envolvidas em notas de frutos pretos maduros.

SABOR A madeira está muito bem integrada, deixa complexidade, tem sabor a especiarias, cacau, ameixa preta, taninos firmes mas polidos, bela acidez, termina persistente.

ADEGA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO  
T. +351 284 437 240  
GERAL@ADEGAVIDIGUEIRA.PT  
WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT  
f AdegacooperativadeVidigueira  
@adegavidigueira





**17,5** **PORTA DA RAVESSA**  
REG TINTO GRANDE ESCOLHA 2017

€ 25 ALENTEJANO 14,00% vol.

ENOLOGIA  
MARIANA CAVACA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON E  
TOURIGA FRANCA

COR Rubi concentrado.

AROMA Elegante e perfumado, com delicadas notas florais aliadas a frutos pretos e de bagas vermelhas maduros, tostados e baunilha.

SABOR Saboroso, tem bom corpo e volume, mantém a fruta, madeira bem integrada, notas especiadas, complexidade, taninos polidos, termina longo, gastronómico e harmonioso.

ADEGA DE REDONDO  
T. +351 266 989 100  
GERAL@ACR.COM.PT  
WWW.ADEGADEREDONDO.COM  
f adegaderedondo  
@ adegaderedondo



**17,5** € 21,30

**INSURGENTE PREMIUM**  
DOC TINTO 2018

DÃO 14,00% vol.

ENOLOGIA  
FRANCISCO BAPTISTA

TOURIGA NACIONAL E ALFROCHEIRO  
COR

Rubi concentrado, denso.

AROMA Expressivo, distinto, com predominantes notas de frutos silvestres, violetas, especiarias doces, baunilha.

SABOR Belo conjunto, bem saboroso, com notas de pimentas a estimular a frescura e perfil gastronómico, balsâmico, termina persistente e promissor.

LUA CHEIA - SAVEN  
T. +351 234 329 530  
SAVEN@SAVEN.PT  
HTTPS://LUACHEIA-SAVEN.PT  
f LuaCheiaSaven  
@ luacheia\_saven



**17,5** **QUINTA DAS CEREJEIRAS**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2016

€ 20 ÓBIDOS 13,50% vol.

ENOLOGIA  
MIGUEL MÓTEO

CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL E ARAGONEZ

COR Rubi concentrado.

AROMA Distinto, seduz pelas notas de eucalipto, flores e frutos maduros, baunilha, tosta.

SABOR Muito bem estruturado, revela taninos ricos e polidos, madeira bem integrada, fruta, vivacidade, bela persistência final.

COMPANHIA AGRÍCOLA DO  
SANGUINHAL



**17,5** **QUINTA DE LEMOS DONA GEORGINA**  
DOC TINTO 2013

€ 35,80 DÃO 13,50% vol.

ENOLOGIA  
HUGO CHAVES

TOURIGA NACIONAL E TINTA RORIZ

COR Granada, limpo.

AROMA Muito aromático, intenso, com notas de frutos pretos, ervas frescas, vegetal, tostados e fumados.

SABOR Encorpado, tem taninos de qualidade, boa frescura, a madeira está bem integrada, complexo, rico e persistente.

QUINTA DE LEMOS



**QUINTA do PILOTO**  
PALMELA • PORTUGAL

A Quinta do Piloto é herdeira da tradição vinícola de quatro gerações da família Cardoso em Palmela. Os seus vinhos, são fruto de lotes escolhidos entre os mais de 200 hectares de vinhas, nos melhores terroirs da região.

*A Tradição Apurada!*





**17,5** QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA ÚNICO  
DOC TINTO 2015

€ 56,50 TRÁS-OS-MONTES 16,00% vol.

ENOLOGIA  
LUÍS CORTINHAS

CASTAS  
TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL E BASTARDO

COR Granada concentrado, opaco.

AROMA Elegante, complexo, deixa notas de frutos maduros, pretos e pretas e azuis, ameixa preta seca, aromas tostados, canela e grãos de café.

SABOR Precisa de tempo para se mostrar, tem bom corpo e volume, untuoso, a madeira bem integrada, fruta bem madura, canela, taninos aveludados, boa frescura e um final longo e atrativo.

QUINTA DO SOBREIRO DE CIMA  
T. +351 229 424 302  
SOBREIRO@SOBREIRO.NET  
WWW.SOBREIRO.NET  
f sobreiro.net



**17,5** QUINTA DOS PENASSAIS  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

€ 25,5 DÃO 14,00% vol.

ENOLOGIA  
JOSÉ CARLOS OLIVEIRA

CASTAS  
TOURIGA NACIONAL

COR Rubi intenso, denso.

AROMA Elegante, bem posicionado, com predominantes notas de frutos vermelhos e silvestres maduros, toque floral, tostados e especiarias.

SABOR Encorpado, mostra um grande equilíbrio, madeira bem integrada, taninos ricos, acidez bem posicionada, a garantir longevidade e persistência na prova e no fim de boca.

MARIA DE FÁTIMA TEIXEIRA RIBEIRO SILVA  
T. +351 917 543 097  
QUINTADOSPENASSAIS@GMAIL.COM  
VINHOS@QUINTADOSPENASSAIS.COM  
WWW.QUINTADOSPENASSAIS.COM  
f quintadospenassais  
@quintadospenassais



**17,5** € 25

VALE DE LOBOS  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2017

DO TEJO 15,00% vol.

ENOLOGIA  
CESAR MACHADO

TOURIGA NACIONAL E TOURIGA FRANCA

COR Granada, limpo.

AROMA Intenso em notas de frutos silvestres e de бага, amoras em destaque, fresco e balsâmico, elegante.

SABOR Envolvente, tem bom corpo e volume, mantém a fruta, ameixa preta desidratada, especiarias, testados suaves, persistente, tem taninos sofisticados e promissores.

SOCIEDADE AGRÍCOLA DA QUINTA DA RIBEIRINHA  
T. +351 243 428 200  
INFO@QUINTADARIBEIRINHA.COM  
WWW.QUINTADARIBEIRINHA.COM  
f quintadaribeirinha  
@quintadaribeirinha



**17** € 14

ADEGA DE BORBA  
DOC TINTO 2011

ALENTEJO 14,00% vol.

ENOLOGIA  
ÓSCAR GATO

TRINCADEIRA, ARAGONEZ E ALICANTE BOUSCHET

COR Granada concentrado.

AROMA Sofisticado, partilha notas de ameixa madura, amoras e arandos desidratados, notas tostadas e cacau.

SABOR Saboroso e envolvente, tem taninos aveludados, bela acidez, notas tostadas, nozes, ameixa preta, encorpado, termina longo e apelativo.

ADEGA DE BORBA  
T. +351 268 891 660  
GERAL@ADEGABORBA.PT  
WWW.ADEGABORBA.PT  
f adegadeborba  
@adegadeborba



**17** DESNÍVEL 18  
DOC TINTO 2020

€ 30 DOURO 18,50% vol.

ENOLOGIA  
JOÃO LOPES PINTO

CASTAS  
TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E SOUSÃO

COR Rubi concentrado, opaco.

AROMA Distinto, alia a presença de frutos vermelhos e pretos bem maduros, licor, tostados.

SABOR Transmite uma sensação doce, da fruta, mas também do álcool, equilibrada pela acidez e frescura que seguram o conjunto, taninos firmes, persistente e ousado.

JOÃO LOPES PINTO  
T. +351 934 788 661  
DESNIVEL.DOURO@GMAIL.COM  
f joao.lopes.pinto.douro





**17** **VILARISSA VALLEY 17**  
DOC TINTO 2017  
**€ 36,5** DOURO 17,00% vol.  
ENOLOGIA  
ÁLVARO VAN ZELLER E MAFALDA MACHADO  
CASTAS  
TINTA BARROCA  
COR Rubi, impo.  
AROMA Elegante, seduz pelas delicadas notas de frutos vermelhos e pretos, bagas de goji desidratadas e notas de grafite, balsâmico.  
SABOR Intenso, marcado pela harmoniosa relação entre o estágio em madeira e a fruta, taninos polidos, boa acidez e um final longo e atrativo.  
BARÃO DE VILAR - VINHOS  
T. +351 223 773 330  
INFO@BARAODEVILAR.COM  
WWW.BARAODEVILAR.COM  
f baraoivilar  
@baraodevilar



**17,5** **QUINTA DO PINTO**  
REG TINTO RESERVA 2016  
**€ 19,50** LISBOA 14,50% vol.  
ENOLOGIA  
PEDRO MAIA  
MERLOT  
COR Rubi concentrado, opaco.  
AROMA A pedir tempo no copo, deixa notas minerais, de grafite, frutos maduros, ameixa, especiarias.  
SABOR Volumoso, a frescura a equilibrar a relação com a doçura deixada pelo álcool, taninos irrequietos, termina persistente.  
QUINTA DO PINTO



**17,5** **TRABUCA FAMILY FINE WINES**  
DOP TINTO 2016  
**€ 45** BAIRRADA 14,00% vol.  
ENOLOGIA  
PEDRO ANDRADE  
BAGA  
COR Granada, opaco.  
AROMA Intenso, revela notas de cedro, resina, tostados e fumados, alguma fruta preta e de baga.  
SABOR Rico e envolvente, tem bom corpo e volume, taninos nobres, boa frescura e textura, a pedir ainda tempo em garrafa, persistente.  
PEDRO GUILHERME ANDRADE



**17,5** **PAI HORÁCIO**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2018  
**€ 39,90** ALENTEJO 14,50% vol.  
ENOLOGIA  
JORGE LOURENÇO E VIRGÍLIO LOUREIRO  
SOUSÃO, RORIZ E TOURIGA NACIONAL  
COR Granada intenso, limpo.  
AROMA Complexo, com notas terrosas aliadas a frutos maduros, tostados, especiarias.  
SABOR Tem bom corpo e volume, taninos ricos e firmes, boa acidez, a madeira bem conjugada a oferecer especiarias, é persistente.  
VINILOURENÇO



**17,5** **QUINTA DA FONTE SOUTO**  
VINHA DO SOUTO  
DOC TINTO 2017  
**€ 41,90** ALENTEJO 14,50% vol.  
CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA E JOSÉ DANIEL SOARES  
ALICANTE BOUSCHET E SYRAH  
COR Rubi concentrado, limpo.  
AROMA Intenso, predominam as notas de frutos pretos, algum floral, bosque, cacau, tostado.  
SABOR Tem bom corpo e volume, conjunto equilibrado, com taninos firmes mas macios, acidez excelente, é persistente e promete longevidade.  
QUINTA DA FONTE SOUTO



**17** **MONTE BARBO**  
REG TINTO RESERVA 2014  
**€ 12,50** TERRAS DA BEIRA 14,50% vol.  
ENOLOGIA  
FRANCISCO ANTUNES  
SYRAH E CABERNET SAUVIGNON  
COR Granada com reflexos violeta, limpo.  
AROMA Elegante, revela notas de frutos maduros, silvestres, bagas de amoras frescas, cassis, goji, tostados e especiarias.  
SABOR Tem bom corpo e volume, taninos polidos e sedutores, bela frescura, perfil gastronómico, madeira bem integrada, termina longo e apelativo.  
MONTE BARBO  
T. +351 969 445 483  
GERAL@MONTEBARBO.COM  
WWW.MONTEBARBO.COM  
f montebarbo  
@montebarbo



**17,5** **ZOM COLEÇÃO**  
DOC TINTO 2016  
**€ 36** DOURO 13,50% vol.  
ENOLOGIA  
ÁLVARO VAN ZELLER E MAFALDA MACHADO  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, SOUSÃO E VINHAS VELHAS  
COR Púrpura, limpo.  
AROMA Perfumado, deixa notas predominantes de frutos vermelhos maduros, balsâmicos e tosta.  
SABOR Madeira bem integrada, mantém alguma fruta e também especiarias, os taninos são aveludados, tem boa persistência final.  
BARÃO DE VILAR - VINHOS



**17** **CONDE DE CANTANHEDE**  
DOC TINTO GRANDE RESERVA 2013  
**€ 19,50** BAIRRADA 14,50% vol.  
OSVALDO AMADO  
BAGA E TOURIGA NACIONAL  
COR Granada intenso, limpo.  
AROMA Harmonioso, revela notas de frutos pretos maduros aliados a tosta suave e especiarias.  
SABOR Conjunto bem estruturado, com taninos requintados, boa acidez e frescura, madeira bem integrada, deixa um final persistente.  
ADEGA DE CANTANHEDE



**16,5** **ADEGA DE BORBA**  
DOC TINTO 2016  
**€ 14** ALENTEJO 14,00% vol.  
ENOLOGIA  
ÓSCAR GATO  
TRINCADEIRA E ALICANTE BOUSCHET  
COR Granada, limpo.  
AROMA Harmonioso e elegante, seduz pelas notas frutadas aliadas a vegetal seco, folha de tabaco, cacau e especiarias.  
SABOR Tem bom corpo e volume, resulta num conjunto equilibrado e saboroso, taninos redondos e frescura apelativa, é gastronómico e termina persistente.  
ADEGA DE BORBA  
T. +351 268 891 660  
GERAL@ADEGABORBA.PT  
WWW.ADEGABORBA.PT  
f adegadeborba  
@adegadeborba



**17** **QUINTA DO PINTO**  
REG TINTO 2017  
**€ 19,50** LISBOA 15,00% vol.  
ENOLOGIA  
PEDRO MAIA  
SYRAH  
COR Granada, opaco.  
AROMA Distinto, com delicadas notas vegetais, pimentos verdes e rama, envolvidas em frutos pretos.  
SABOR Conjunto equilibrado, tem boa acidez e frescura, taninos integrados, madeira a complexar, toque de chocolate, persistente.  
QUINTA DO PINTO



**16,5** **MONTE BARBO**  
REG TINTO RESERVA 2013  
**€ 12,50** TERRAS DA BEIRA 14,50% vol.  
FRANCISCO ANTUNES  
SYRAH E CABERNET SAUVIGNON  
COR Granada, limpo.  
AROMA harmonioso, mostra notas positivas de evolução, tostados, folha de tabaco, especiarias.  
SABOR Equilibrado, mantém boa frescura aliada a taninos macios e envolventes, mantém o perfil aromático e termina longo.  
MONTE BARBO





**19 PINTAS**  
DOP VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 85** PORTO 20,00% vol.  
ENOLOGIA SANDRA TAVARES DA SILVA E JORGE SERÓDIO BORGES  
CASTAS FIELD BLEND  
COR Púrpura, intenso, profundo.  
AROMA Impressionante. É muito elegante, fresco, frutado, com destaque para frutos e flores silvestres, violetas. Vai crescendo no copo.  
SABOR Rico, concentrado, envolvente, com excelente acidez e frescura, tem taninos vigorosos, garantindo longa vida, mantém a fruta e as flores, é especiado no final de boca, bem longo e persistente.  
WINE & SOUL  
T. +351 254 738 076 / +351 936 161 408  
INFO@WINEANDSOUL.COM  
WWW.WINEANDSOUL.COM  
f wineandsoul.lda  
@wine.and.soul



**18,5 QUINTA DO NOVAL**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 90** PORTO 19,50% vol.  
ENOLOGIA CARLOS AGRELLOS E AUSENDA MATOS  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCESA, TINTA CÃO, SOUSÃO E TINTA RORIZ  
COR Rubi intenso, profundo.  
AROMA Fantástico, sedutor. Predominam os frutos vermelhos envolvidos em discretas notas florais.  
SABOR Cheio de vida, é fresco, intenso, com taninos de notável qualidade, sedutor desde já, deixa um final bem prolongado.  
QUINTA DO NOVAL



**18 ALVES DE SOUSA**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 65** PORTO 19,50% vol.  
ENOLOGIA TIAGO ALVES DE SOUSA  
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, SOUSÃO E OUTRAS  
COR Rubi intenso.  
AROMA Imponente, remete para frutos silvestres bem maduros, ameixas pretas, flores, eucalipto.  
SABOR Rico e bem estruturado, tem taninos sólidos e prazerosos, deixa notas de especiarias, chocolate preto e termina persistente.  
ALVES DE SOUSA



**18 BULAS**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 68** PORTO 20,00% vol.  
ENOLOGIA ROSÁRIO CARVALHAI  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E TINTA RORIZ  
COR Violeta escuro, denso.  
AROMA Com belo perfil frutado, é elegante e destaca frutos vermelhos maduros e flores.  
SABOR Sedutor desde já, cheio de vida, promete perdurar no tempo, tem taninos ricos, é volumoso, frutado, termina persistente.  
M. BULAS CRUZ



**18 QUINTA DA DEVESA**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 48** PORTO 20,00% vol.  
ENOLOGIA LUÍS RODRIGUES  
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E VINHAS VELHAS  
COR Rubi escuro com reflexos púrpura, denso.  
AROMA Impressiona pelas elegantes notas de frutos vermelhos, flores e especiarias.  
SABOR Intenso, com bom volume, taninos ricos, notas de cacau, pimenta rosa, tostados bem integrados, termina persistente e promissor.  
QUINTA DA DEVESA



**18 QUINTA DO TEDO**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 75** PORTO 19,50% vol.  
ENOLOGIA JORGE ALVES  
VINHAS VELHAS  
COR Rubi concentrado.  
AROMA Excelente, envolvente, destaca a frescura, notas frutadas, flores silvestres, mato, especiarias.  
SABOR Vai crescendo, revela complexidade, longevidade, estrutura sólida, com taninos ricos, deixa um final persistente e prazeroso.  
QUINTA DO TEDO



**18 QUINTA DO VESÚVIO**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 70** PORTO 20,00% vol.  
ENOLOGIA CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA E JOSÉ DANIEL SOARES  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, ALCANTE BOUSCHET, VINHAS VELHAS E TINTA AMARELA  
COR Rubi intenso, escuro.  
AROMA Com muita classe, tem aromas delicados a ervas aromáticas, esteva, frutos maduros.  
SABOR Complexo, rico e vivo, é um vintage para beber daqui a muitos anos, apesar de já ser bem prazeroso, termina persistente.  
SYMINGTON



**18 QUINTA SENHORA DA RIBEIRA**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 60** PORTO 20,00% vol.  
ENOLOGIA CHARLES SYMINGTON, PEDRO CORREIA E JOSÉ DANIEL SOARES  
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL E SOUSÃO  
COR Rubi definido, intenso.  
AROMA Elegante, predominam as notas florais, violetas, frutos pretos, chocolate negro.  
SABOR Saboroso, bem estruturado, tem taninos sólidos e envolventes, mantém o perfil, tem grande frescura e promete excelente longevidade.  
SYMINGTON



**17,5 VASQUES DE CARVALHO**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 70** PORTO 20,00% vol.  
ENOLOGIA JAIME COSTA  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA E SOUSÃO  
COR Púrpura, escuro.  
AROMA A pedir tempo, revela notas frutadas, em especial frutos vermelhos, especiarias e tostados.  
SABOR Complexo, é saboroso, fresco e frutado, tem taninos firmes, notas especiadas, final longo a pedir mais tempo na garrafa.  
VASQUES DE CARVALHO



**18 QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO**  
DOC VINHO DO PORTO VINTAGE 2019  
**€ 75** PORTO 20,00% vol.  
ENOLOGIA JORGE ALVES E SÓNIA PEREIRA  
CASTAS VINHA CENTENÁRIA  
COR Escuro, púrpura intenso.  
AROMA Elegante, partilha delicadas notas florais envolvidas em frutos pretos maduros e amoras frescas.  
SABOR Excelente frescura, mineral, balsâmico, frutado, complexo, com taninos firmes, volumoso, tem tudo bem conjugado, termina persistente e promete longa vida em garrafa.  
QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO  
T. +351 969 860 056  
T. +351 254 730 430 / +351 227 475 400  
INFO@AMORIMFAMILYESTATES.COM  
WWW.QUINTANOVA.COM  
f Quinta Nova - Douro Wines and Tourism  
@quinta\_nova



FORTIFICADOS

FORTIFICADOS



<b>17,5</b>	<b>BACALHÃ SUPERIOR 10 ANOS</b> DO LICOROSO 2005
<b>€ 23,99</b>	MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 20,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA FILIPA TOMAZ DA COSTA
	MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL
<b>COR</b>	Topázio concentrado, limpo e brilhante.
<b>AROMA</b>	Revela suaves notas florais e citrinas, uvas em passa, lembra tarte de amêndoa.
<b>SABOR</b>	Excelente equilíbrio entre a acidez e a doçura, deixa notas caramelizadas, meladas, frutos desidratados, persistente.
	BACALHÃ VINHOS DE PORTUGAL



<b>17,5</b>	<b>BULAS</b> DOC VINHO DO PORTO TAWNY 20 ANOS
<b>€ 58</b>	PORTO 20,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA ROSÁRIO CARVALHAIS
	TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ E TINTA BARROCA
<b>COR</b>	Âmbar, cristalino.
<b>AROMA</b>	Intenso e sedutor, destaca notas de frutos citrinos cristalizados, figos secos e sultanas.
<b>SABOR</b>	Vibrante, mantém a fruta associada a notas de estágio, volumoso, envolvente, deixa um final de boca persistente e cheio de classe.
	M. BULAS CRUZ



<b>17,5</b>	<b>QUINTA DE MARROCOS</b> DOC VINHO DO PORTO BRANCO 2011
<b>€ 50</b>	PORTO 19,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA RITA SEQUEIRA
	MALVASIA REI, MALVASIA FINA E FERNÃO PIRES
<b>COR</b>	Amarelo dourado, limpo.
<b>AROMA</b>	Intenso em notas de alperces desidratados, casca de laranja cristalizada e frutos secos.
<b>SABOR</b>	Equilibrado, com excelente relação acidez/doçura, é volumoso, envolvente e sedutor, deixa um final de boca persistente.
	GOLDRINK IMPORT EXPORT



<b>17</b>	<b>ADEGA DE PALMELA</b> DOC MOSCATEL DE SETÚBAL 10 ANOS
<b>€ 20</b>	MOSCATEL DE SETÚBAL 19,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA LUÍS SILVA
	MOSCATEL DE SETÚBAL
<b>COR</b>	Topázio, limpo.
<b>AROMA</b>	Predominam as notas de frutos secos, amêndoa e uvas passa, figos pingo de mel secos.
<b>SABOR</b>	Muito bom, saboroso, com frescura cativante a equilibrar a doçura, mantém o perfil, termina guloso.
	ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA



<b>18</b>	<b>TRONO REAL</b> AGUARDENTE VÍNICA VELHÍSSIMA
<b>€ 36,90</b>	- 40,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA VANDA PAZ PAIVA E TERESA NICOLAU
	CASTAS
	-
<b>COR</b>	Topázio brilhante.
<b>AROMA</b>	Rico e envolvente, destaca notas de frutos secos, nozes, tostados e especiarias.
<b>SABOR</b>	Poderosa, deixa um sabor a frutos secos, grãos torrados, madeira, baunilha e caramelo, vai crescendo no copo, termina bem persistente e sedutora.
	HERDADE CANAL DA CAVEIRA T. +351 269 098 030 GERAL@HERDADECANALCAVEIRA.COM WWW.HERDADECANALCAVEIRA.COM f vinhoserrabrava @herdadecanalcaveira



<b>16</b>	<b>ADEGA COOPERATIVA DE VIDIGUEIRA</b> AGUARDENTE VÍNICA VELHA RESERVA
<b>€ 20</b>	- 45,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA LUÍS MORGADO LEÃO
	-
<b>COR</b>	Topázio, aspeto limpo.
<b>AROMA</b>	Harmonioso, com distintas notas tostadas, algum vegetal seco, noz-moscada.
<b>SABOR</b>	Intenso, equilibrado, com notas de frutos secos, tostados, baunilha, tem um perfil, clássico e deixa um final longo, macio e apelativo.
	ADEGA DE VIDIGUEIRA, CUBA E ALVITO T. +351 284 437 240 GERAL@ADEGAVIDIGUEIRA.PT WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT f AdegacooperativadeVidigueira @adegavidigueira



<b>19</b>	<b>ESPÍRITO</b> AGUARDENTE VÍNICA VELHA RESERVA
<b>€ 125</b>	PENÍNSULA DE SETÚBAL 38,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA DOMINGOS SOARES FRANCO
	MOSCATEL DE SETÚBAL
<b>COR</b>	Topázio, brilhante.
<b>AROMA</b>	Fabuloso, concentrado, a revelar notas tostadas de grande qualidade, envolvidas em frutos secos.
<b>SABOR</b>	Aguardente vínica cheia de vivacidade, amêndoas, nozes, pinhões, frutos desidratados, madeira... é poderosa, de sabor rico e prolongado.
	JOSÉ MARIA DA FONSECA



<b>17,7</b>	<b>MARQUÊS DE MARIALVA</b> DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO 20 ANOS
<b>€ 39,5</b>	BAIRRADA 40,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA OSVALDO AMADO
	-
<b>COR</b>	Âmbar, com reflexos topázio, brilhante.
<b>AROMA</b>	Muito bom, destaca frutos secos e cristalizados, folhas secas e tostados.
<b>SABOR</b>	De sabor delicado, é uma aguardente macia e envolvente, de perfil frutado sem perder a complexidade, termina persistente.
	ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHEDE



<b>17,5</b>	<b>ALIANÇA</b> AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO 20 ANOS
<b>€ 59,5</b>	- 40,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA FRANCISCO ANTUNES
	-
<b>COR</b>	Âmbar, aspecto limpo e brilhante.
<b>AROMA</b>	De aroma fresco e envolvente, destaca as notas balsâmicas do estágio em madeira.
<b>SABOR</b>	Vigorosa na boca, tem personalidade e mostra boa qualidade, notas de frutos secos, tostados, tem um final persistente e seco.
	ALIANÇA VINHOS DE PORTUGAL



<b>17,5</b>	<b>ADEGA COOP PONTE DA BARCA</b> 50 ANOS DOC AGUARDENTE VÍNICA XO
<b>€ 100</b>	VINHO VERDE 39,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA JOSÉ OLIVEIRA
	-
<b>COR</b>	Topázio, brilhante.
<b>AROMA</b>	Intenso em sedutoras notas de frutos citrinos cristalizados, bolo inglês, especiaria.
<b>SABOR</b>	Envolvente, rico e macio, mantém o perfil frutado associado a notas de amêndoas caramelizadas, termina persistente.
	ADEGA PONTE DA BARCA



<b>17,5</b>	<b>ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ</b> DOC AGUARDENTE VÍNICA XO EXTRA OLD
<b>€ 37</b>	LOURINHÃ 39,50% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA -
	FERNÃO PIRES, VITAL, TINTA MIÚDA E CASTELÃO
<b>COR</b>	Topázio intenso, de aspeto limpo.
<b>AROMA</b>	Clássico, com notas tostadas do estágio em madeira e frutos secos.
<b>SABOR</b>	O álcool está muito bem integrado, é uma aguardente macia e envolvente, que deixa um final de boca longo e prazeroso.
	ADEGA COOPERATIVA DA LOURINHÃ



<b>16,5</b>	<b>ADEGA COOP PONTE DA BARCA</b> DOC AGUARDENTE VÍNICA VELHA
<b>€ 35</b>	VINHO VERDE 39,00% vol.
<b>i</b>	ENOLOGIA JOSÉ OLIVEIRA
	-
<b>COR</b>	Âmbar, aspeto brilhante.
<b>AROMA</b>	Harmonioso, com destaque para notas de casca de frutos citrinos e tostados.
<b>SABOR</b>	O estágio em madeira marca o sabor, o álcool está bem integrado, conjunto equilibrado, que deixa um final longo e apelativo.
	ADEGA PONTE DA BARCA





## MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS Chegaram as novas colheitas

Proveniente das videiras mais antigas do Grupo João Portugal Ramos chegaram ao mercado as novas colheitas do **Marquês de Borba Vinhas Velhas tinto 2019 e branco 2020**.

O Vinhas Velhas tinto 2019 é feito de uvas das castas Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão e Syrah, com pisa a pé em lagares de mármore. Com uma boa cor granada intensa, complexo em aromas e sabores, realça a concentração de frutos pretos, a folha de eucalipto e algumas notas de especiarias. Estagia 12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

No Marquês de Borba Vinhas Velhas branco 2020 dominam os aromas a toranja e limão. As castas utilizadas são Arinto, Antão Vaz, Roupeiro e Alvarinho, estagiando 8 meses em barricas de carvalho francês e húngaro.

O PVP recomendado, quer para o branco como para o tinto é de 15€

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



## COLARES Vinhos de excelência

Em 1999 a Fundação Oriente adquiriu a maior vinha de Colares, uma propriedade de 9 hectares, enquadrada num ambiente natural único, onde estão reunidas as condições perfeitas para a plantação e exploração de vinha, que foi objecto de um longo e complexo processo de recuperação. Com o objetivo de preservar este património cultural e histórico, impar a nível nacional, seguiu-se um rigoroso trabalho de experimentação e avaliação do comportamento da casta dominante, a Ramisco, nas vertentes da viticultura e da enologia, conhecimento que hoje se traduz num activo de inegável valor, já que o vinho é produzido a partir de uma casta autóctone, ou seja, existente exclusivamente na Região Demarcada de Colares.

O respeito pelas práticas de cultivo da região levaram à utilização de varas de "Pé Franco", uma característica de exclusividade desta região demarcada e para terrenos de "chão de areia". Este terreno específico, aliado às castas Ramisco e Malvasia, e a um microclima ameno e equilibrado, são os ingredientes perfeitos para a criação de vinhos de excelência com a designação D.O.C Colares.

T. +351 213 510 191



MUST HAVE  
FOR  
CHRISTMAS





## CARTUXA VINHO DE TALHA **Viagem sensorial**

Para reviver uma das tradicionais formas de produzir vinhos na Adegas Cartuxa, sita na Quinta de Valbom, no Alentejo, onde há mais de dois séculos se criam vinhos de exceção, a Fundação Eugénio de Almeida produz os **Cartuxa Vinho de Talha**, branco e tinto biológico, estagiado em talhas de barro, que transmitem ao vinho características únicas, numa viagem sensorial que nos transporta para sensações aromáticas já esquecidas. Terminada a colheita manual das uvas, estas são cuidadosamente selecionadas e apenas os melhores bagos fazem a fermentação em antigas talhas de barro. Após a fermentação alcoólica, o vinho permanece, juntamente com as massas, em maceração pós fermentativa. Só após o dia 11 de novembro as talhas são "abertas", sangradas e o vinho tirado a limpo. Permanece mais alguns meses em estágio nas talhas o que permite a aquisição de um carácter especial.

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



Uma edição limitada e, apaixonante, que irá despertar todos os seus sentidos.



19  98  
**EPORDOURO**  
*Family Estates*





## DA VERCOOPE chegam Vinhos Verdes Outono/Inverno, produzem-se menos mas que os há, há!

Um universo próximo de 4.000 viticultores e 7 Adegas na Região dos Vinhos Verdes constituem a VERCOOPE. Tal diversidade terroirs e de castas potencia a produção de vinhos com perfis muito diferentes. Para lá dos perfis clássicos, a VERCOOPE lançou recentemente outros perfis com um carácter mais estruturado, intenso e complexo que vão bem no Outono/Inverno com uma gastronomia mais invernal e consistente. Falamos de 3 vinhos. O **Terras de Felgueiras Grande Escolha**, elaborado a partir de Alvarinho, Arinto, Loureiro e Trajadura, revela aromas de lima, pêssego e ameixa branca. Mineral e equilibrado vai bem com mariscos nobres, robalo e arroz de pato. O **Via Latina branco Grande Reserva 2018**, com predominio do Alvarinho e Avesso e ainda com Arinto, Loureiro e Trajadura, apresenta uma cor palha viva e revela notas de alperce, lichias e um toque de baunilha. Mineral, é volumoso e duradouro. Estagiou 4 meses em barrica de carvalho francês e é perfeito com peixes robustos no forno, bacalhau/polvo à lagareiro e carpaccio de novilho. O **Via Latina Vinhão Grande Reserva 2018 tinto**, em que se descobrem aromas de ameixa preta, mirtilos e notas herbáceas, é denso, harmonioso e de carácter firme. Com um estágio de 4 meses em barrica de carvalho americano, afina muito bem com cabrito no forno, posta e rojões.

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

## STANLEY vinhos de elegância

Em 1999, a Fundação Stanley Ho criou dois projetos de produção de vinhos em duas das suas propriedades, em Colares (Sintra) e em Canha (Península de Setúbal). Na propriedade em Colares, com uma área total de 8,16 ha, foi plantada uma vinha com cerca de 5 ha com as castas seleccionadas de acordo com o tipo de clima e solo, nomeadamente Pinot Noir, Verdelho e Alvarinho. O clima suave e ameno desta zona permite maturações completas, lentas e progressivas, condições ideais para a produção de uvas de elevada qualidade. A Fundação Stanley Ho produz também um vinho branco da casta Chardonnay, com uvas adquiridas, provenientes de uma vinha situada na Azenhas do Mar (Colares). Esta vinha tem a particularidade de estar instalada em solos pobres de natureza arenosa onde o clima é muito específico devido à proximidade do mar (Oceano Atlântico), a temperatura é amena e ao longo do ano a humidade relativa é elevada. O vinho exprime toda

essa especificidade climática e pedológica da região. Na Herdade Vale de Cebolas, em Canha, composta por uma área total de 317 ha, foi plantada uma vinha com cerca de 35 ha com as castas Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira Preta, Touriga Franca e Petit Verdot. Nestes terrenos arenosos, a vinha é balanceada quanto ao vigor e ao volume de produção para permitir a obtenção de uvas de elevada qualidade, oferecendo néctares delicados e ricos em cor e aromas. Marcados pela elegância, delicadeza e potencial de guarda, os vinhos Stanley são, sem qualquer dúvida, excelentes opções para as festividades que se aproximam, podendo acompanhar cada momento da refeição. O **Stanley Alvarinho 2018** é um vinho com aromas sedutores, marcado pela elegância e harmonia. O **Stanley Chardonnay 2018** não lhe fica atrás, gastronómico, é um vinho intenso, delicado, fresco e harmonioso. Conquistaram recentemente

a Medalha de Prata no Concurso de Vinhos de Lisboa. Para celebrar, brindar ou acompanhar iguarias requintadas e sobremesas, o **Stanley espumante rosé Bruto Reserva 2017** foi elaborado com a casta Pinot Noir. Com bolha fina e aspeto brilhante, partilha aromas delicados e envolventes. É um espumante pleno de frescura, cremoso e muito elegante. O portefólio fica completo com dois tintos. O **Stanley Pinot Noir 2018**, que deslumbra pela finesse, complexidade e corpo, recentemente premiado com Ouro no Concurso de Vinhos de Lisboa; e o **Stanley tinto Reserva 2016**, elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah e Petit Verdot, um vinho bem estruturado, com taninos ricos e excelente frescura, que lhe confere perfil gastronómico. Os vinhos da Fundação Stanley Ho correspondem a uma vontade de divulgar um produto de qualidade e singular.

<http://fundacaostanleyho.pt>



## QUINTA DA VINEADOURO Azeite Virgem Extra - Ultra Premium DOP Trás-os-Montes

Azeite extraído de azeitonas provenientes de oliveiras centenárias localizadas no vale do Douro Superior, onde a frescura do rio se cruza com o calor das encostas, produzindo aromas intensos e uma diversidade de sabores em perfeita harmonia.

É um azeite de cor amarela-esverdeada, cheiro e aroma frutado, com notas de maçã, tomate e amêndoa, envolvidas pela sensação amarga e picante, sendo o final longo e persistente. Produzido a partir das variedades: Verdeal Transmontana, Madural Transmontana, Cibrão e Cordovil, tem 0,19% de acidez.

Acompanha na perfeição nacos de carne, peixes cozidos e grelhados, saladas de hortaliças, saladas de bacalhau, molhos, torradas com alho e sopas.

Este azeite encontra-se à venda na Loja Online da Quinta da Vineadouro.

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





## QUINTA DOS NOGUEIRÕES LANÇA EDIÇÃO COMEMORATIVA

**Caixa comemorativa composta por alguns dos melhores vinhos e azeites da empresa**



A Quinta dos Nogueirões comemora este ano a primeira década de história e sucesso com o lançamento de uma edição limitada para colecionador de 50 caixas numeradas, reunindo alguns dos seus melhores vinhos e azeites produzidos nos últimos 10 anos da criação da empresa, de forma a honrar a arte e habilidade de produzir vinhos do Douro com uma qualidade consistente.

A herança histórica da família Salta Monteiro de uma enorme paixão pela região do Douro tem origem em três gerações de exploração vitícola, na produção de uvas destinada aos grandes produtores de Vinho do Porto e Douro.

Em 2011 nascem as marcas Quinta dos Nogueirões e Santo Graal,

um projeto que, pela primeira vez, desenha vinhos e azeites clássicos do Douro, e têm vindo a ser altamente reconhecidos, quer pelo público em geral, quer pela crítica especializada, o que para a Quinta dos Nogueirões assume a maior importância e responsabilidade face aos seus clientes que, ano após ano, brindam com a sua preferência.

Para celebrar a primeira década de história da Quinta dos Nogueirões, foi criada esta Edição Limitada, especial e distintiva, que reúne apenas 9 das suas 15 referências, constituída essencialmente por gamas premium, super premium e azeites Extra Virgens Gourmet. Surprenda-se!

[f quintadosnogueirões](#)

## CERRO DAS MOURAS

**tinto Grande Escolha 2017**

É um vinho produzido em anos de qualidade excepcional, tendo a sua concepção obedecido a uma selecção de barricas de carvalho francês por prova cega. Foi elaborado com 95% de Touriga Nacional e 5% de Touriga Franca. Vinho de cor rubi profunda, revela grande intensidade aromática com predominância de frutos pretos com elegantes notas florais, especiarias e notas balsâmicas com madeira muito bem integrada. Na boca revela estrutura, equilíbrio, elegância e frescura com taninos de textura sedosa e boa concentração de fruta, tem boa acidez, final fresco, longo e persistente, com um excelente potencial de envelhecimento. É ideal para acompanhar assados, pratos de carnes vermelhas, caça e queijos.

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



### FUNIL com filtro

Acessório fundamental para decantar, especialmente vinhos velhos e/ou vinhos não filtrados, que possam criar depósito. Funil com filtro integrado para decantar vinho. Para além de filtrar, este funil também areja o vinho.

PVP 37€ / wmf.pt

MIOGO  
*Your kind of Sparkle*







### As Doces Receitas da Minha Avó Bertha Rosa-Limpo

O neto da autora de "O Livro de Pantagruel" considerado por muitos como a "Bíblia" da cozinha portuguesa, lançou um livro de doçaria contendo 170 receitas seleccionadas pela avó para um dia virem a constar n' O Livro de Pantagruel e que nunca entraram na actual edição de 3000 receitas.

Autor: Nuno Alves Caetano  
Editora: Casa das Letras

PVP: 18,90€

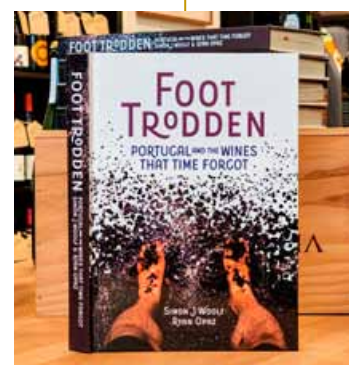


### Guia Popular de Vinhos 2022

O livro Guia Popular de Vinhos 2022 ajuda o consumidor a escolher um vinho português de qualidade, de norte a sul do país, com um preço justo entre os 2 e os 15 euros. Prático e fácil de consultar, o guia mantém o rigor e o conhecimento evidenciado nas edições anteriores.

Autores: Aníbal Coutinho e Neil Pendock  
Editora: Editorial Presença

PVP: 14,30€

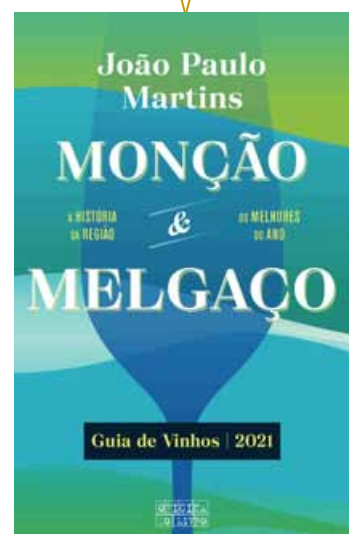


### Foot Trodden Portugal and the wines that time forgot

"Pisa a pé – Portugal e os vinhos que o tempo esqueceu", em português, é um livro sobre a cultura do vinho em Portugal, um relato vivo e afetivo que entrelaça memória e modernidade para contar histórias sobre tesouros dos vinhos portugueses. A obra está disponível online em [foot-trodden.com](http://foot-trodden.com).

Autores: Ryan Opaz e Simon Woolf

PVP 30€



### Monção & Melgaço

A história da região e dos vinhos, uma seleção dos "Melhores do Ano", encontram espaço neste guia - de autoria de João Paulo Martins - que apresenta principalmente vinhos brancos, ou não fosse Monção e Melgaço berço do Alvarinho por excelência, bem como rosés, espumantes e aguardentes vinicas.

Autor: João Paulo Martins  
Editora: Oficina do Livro

PVP 8,90€

# Natal é Inspiração

Uma caixa que inclui os nossos vinhos monocasta:

2 X VIDIGUEIRA ANTÃO VAZ  
1 X VIDIGUEIRA TRINCADEIRA  
1 X VIDIGUEIRA ALICANTE BOUSCHET  
1 X VIDIGUEIRA SYRAH  
1 X VIDIGUEIRA TOURIGA NACIONAL

LUÍS TRIGACHEIRO  
EMBAIXADOR DA ADEGA VIDIGUEIRA



DISPONÍVEL NA NOSSA LOJA ONLINE:  
[WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT](http://WWW.ADEGAVIDIGUEIRA.PT)

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



ADEGA COOPERATIVA VIDIGUEIRA  
CUBA & ALVITO, C.R.L.





ANTÓNIO MENDES NUNES

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

## Sangue de Cristo ou sangue do Diabo?

Durante muitos séculos o vinho dos aristocratas e das pessoas de bom gosto era o branco, relegando-se o tinto para as classes mais baixas. Depois tudo mudou e o vinho tinto passou a ser o incontestado rei. A pouco e pouco os vinhos mais carregados de cor estão a passar de moda e os brancos e os rosados a ganhar um novo fôlego e outro estatuto.

O consumo de vinhos brancos está a subir em Portugal, embora muito lentamente. Os vinhos tintos são claramente os favoritos do consumidor no nosso país, segundo os dados de 2019 (os últimos definitivos de que dispomos) um pouco mais do dobro dos brancos.

Esta preferência pelo consumo de vinhos com cor nem sempre foi assim. Se recuarmos no tempo veremos que a tendência para os tintos se começa a desenhar há cerca de 200 anos.

Desde tempos imemoriais, podemos recuar ao tempo dos romanos, o vinho bebido pelas classes mais altas e pelas pessoas mais finas era o vinho branco.

Com a implementação da religião cristã, primeiro com a permissão do seu culto pelo Édito de Milão (ano 313) e posteriormente, em 384, pelo Édito de Tessalónica, quando se tornou a religião oficial do Império Romano, o vinho ganhou nova importância já que é imprescindível para a celebração dos cultos cristãos. Vinho branco, nunca o tinto.

Embora não haja documentação que o prove cabalmente, pensa-se que a cultura da vinha e o fabrico do vinho terá surgido no território, que dois milénios depois haveria de ser Portugal, pela mão dos Tartessos, povo que habitou a Península Ibérica e que na parte mais ocidental teria cultivado a vinha nos vales dos rios Tejo e Sado.

Umhas centenas de anos mais tarde os Fenícios ter-se-iam apoderado do comércio dos Tartessos, estabelecendo, a par com outros produtos, um florescente negócio de vinho, tendo inclusivamente trazido para a Ibéria várias castas de videiras. Mais tarde os gregos e, posteriormente, os romanos também acarinham, e muito, a sua produção, até porque parte do salário dos soldados das legiões romanas era pago em vinho.

Com a queda do Império romano e as invasões dos bárbaros (povos em que a tradição cultural era o consumo de cerveja), foi introduzida a arte da tanoaria, que iria substituir a utilização das tradicionais talhas de barro pelas vasilhas de madeira.

Como estes povos também se converteram ao cristianismo, a importância do vinho manteve-se. Com a invasão islâmica a partir de 711 poderá pensar-se que, devido ao facto dos islâmicos proibirem o uso de bebidas fermentadas o vinho tivesse diminuído bastante de importância, mas não foi o caso, já que os invasores se mostraram tolerantes para com os cristãos, desde que estes cuidassem bem da agricultura e pagassem os impostos.

Desde sempre que os cristãos preferiram o vinho branco ao vinho tinto, principalmente recusando os vinhos de cor muito forte porque, diziam, o vinho branco e pálido de cor era o sangue de Cristo, enquanto o tinto era o sangue do Diabo.

E assim foi durante muitos séculos.

Com a chegada da Ordem de Cister a Portugal, em 1143 (Tarouca) e 1153 (Alcobaça), vindos da Borgonha, seu berço inicial, iniciou-se uma nova etapa do vinho no nosso país. Estes frades trouxeram novas castas e novos processos de fabricar o vinho. Branco ou, quando muito, palhete, pois como atrás escrevemos o tinto carregado personificava o sangue do Diabo.

Nos séculos XV e XVI, ponto alto das navegações portuguesas, o vinho era o principal produto de exportação, chegando aos quatro cantos do mundo.

Duarte Nunes de Leão (1530?-1608), no seu livro póstumo *Do Reino de Portugal*, editado em Lisboa em 1610 escreve em relação ao vinho que depois se chamará de Verde (actualizámos a grafia): "No Minho se colhe muito centeio e milho e (uma) infinidade de todas as frutas, carnes e pescados, os melhores e mais saborosos de Espanha, muito vinho do que chamam enforcado de que a gente plebeia se sustenta, que para os nobres se fazem os vinhos riquíssimos de Ribadavia (não a nossa actual Riba de Ave, vila do concelho de Vila Nova de Famalicão, sim a terra galega famosa pelos seus vinhos Albariño, n.a.) e de outros de Galiza sua vizinha e de Monção, onde há muita provisão (onde se produz muito).".

Luís Mendes de Vasconcelos (1542-1623), no seu *Do Sítio de Lisboa*, editado em 1608

ou ainda Manuel Agostinho Madeira Torres (1771-1836) na sua *Descrição Histórica e Económica da Vila e Termo de Torres Vedras*, obra editada em 1819, afirma "Quase todas as pessoas de gosto e paladar delicado que bebem do vinho particular de Torres chegam a preferi-lo ao do Douro, e ao melhor estrangeiro...".

Mário Viana, no seu ensaio "Alguns preços de vinhos em Portugal (séc. XIV a XVI)" dá-nos o valor para os vinhos que se vendiam em Coimbra em 1333, o tinto a 24 soldos o almude, o branco a 30 soldos. Um século e meio mais tarde, no Porto, o almude de Branco valia 100 reis, enquanto o tinto se ficava pelos 70 réis.

Na "Memória Sobre os Processos de Vinificação", relatório das vindimas em Portugal da autoria de António Augusto de Aguiar, Ferreira Lapa e Visconde de Vila Maior, editado em 1867, Ferreira Lapa - a quem coube escrever sobre os vinhos de Lisboa afirma: "Nos livros estrangeiros de enologia é frequente, quando nomeiam os vinhos primorosos de Portugal, achar o de Torres logo depois do Porto, Madeira e Carcavellos".

É a partir do final do século XVIII que os

vinhos tintos começam a ganhar supremacia aos brancos.

Escreve Manuel Agostinho de Madeira Torres no seu livro *Descrição Histórica e Económica da Villa e Termo de Torres Vedras*, dado à estampa em 1819: "Há sessenta ou setenta anos a grande força de vinhos que se lavravam em Torres e seu termo eram todos brancos..."

Passados 200 anos parece que o bom senso voltou àquelas paragens com o cultivo de vinha de uva branca do lado atlântico e de uva tinta do outro lado da serra de Montejunto, para o interior.

**Desde sempre que os cristãos preferiram o vinho branco ao vinho tinto, principalmente recusando os vinhos de cor muito forte porque, diziam, o vinho branco e pálido de cor era o sangue de Cristo, enquanto o tinto era o sangue do Diabo. E assim foi durante muitos séculos.**



Também na Região dos Vinhos Verdes depois de muitos anos de predominância de vinhos tintos, a partir de finais do século passado a produção de vinhos brancos foi crescendo até se tornar, nos últimos anos, dominante.

E aqui fica a pergunta: "Pode Portugal ser um país de vinhos brancos?"

Na resposta, que não será taxativa, penderrá para a afirmação. Em Portugal nas duas últimas dezenas de anos os brancos têm surgido em grande número, bem feitos, gulosos, com altíssima qualidade.

Diogo Lopes, enólogo em vários projectos, entre os quais a Adegamãe, declarou há tempos em artigo do jornal Público que vê em Portugal tanto ou mais potencial para brancos do que para tintos, acrescentando: "As nossas variedades brancas são mais interessantes e originais do que as tintas. E estão mais estudadas. Temos também uma diversidade de solos riquíssima. Se adaptarmos as nossas melhores castas aos nossos melhores solos, podemos fazer brancos de altíssimo nível".

Pelo que tenho provado ultimamente, inclusivamente alguns trabalhadores por este enólogo, já os fazemos!





HÉLIO LOUREIRO

O autor escreve segundo o antigo acordo ortográfico

## Imortalidade

“Que a tua vida não seja estéril. Sé útil. Deixa rasto.”\_ São Josemaria

Esta semana recebi um email que me deixou desconcertado. Um amigo dava nota que uma Ordem, à qual eu pertença, ligada ao mundo da enologia e gastronomia está prestes a pôr fim a trinta anos de trabalho, pois a morte do seu Intendente e seu maior impulsionador dita um fim de ciclo, mas sobretudo deixa um enorme vazio. Acontece com muitas Confrarias, Movimentos cívicos, Ordens, Irmandades em que o presidente se eterniza em funções, umas vezes por vontade própria outras por um certo relaxamento e conforto dos membros.

Sempre fui contra a perpetuação em cargos de presidência de associações. Não vejo nos movimentos cívicos vantagens para que as pessoas permaneçam mais do que três mandatos à frente das organizações.

Em muitos casos é mesmo a falta de seguidores e de quem se disponha a avançar para a presidência, outras um provincianismo muito luso, o de não fazer frente, a falsa modéstia dos restantes membros em acharem que não devem se colocar à frente de quem comanda, noutros casos, muitos, os presidentes vacilam no momento de deixar o cargo julgando-se os únicos capazes para o exercer.

No movimento confrático assistimos a uma eternização nos cargos e funções que leva àquela imagem que temos do euca-

lipto, que seca tudo à sua volta, tornando o movimento associativo espelho do líder e não dos ideais para que nasceu, resultando num envelhecimento dentro dos movimentos, a não entrada de jovens por não se sentirem parte, nem integrados, nem acharem que podem aspirar a um dia serem eles o governo da instituição.

É com muito pesar que vejo um envelhecimento naquele que foi o maior movimento cívico que elevou a gastronomia nacional, que uniu produtores e consumidores, que deu a conhecer o mundo rural aos cidadãos que começaram a viajar mais pelo interior do país descobrindo um Portugal gastronomicamente rico e pleno de tradições e com uma cultura esquecida e desprezada.

O movimento confrático, as Ordens, Irmandades tiveram e têm o grande mérito de agregar ao redor da mesa desde os académicos ao mais simples lavrador, do patrão ao empregado, do porteiro do hotel ao CEO do Grupo, ao colocar o mesmo traje, prestando o mesmo juramento, sentando-se à mesma mesa ficavam todos irmanados e iguais é o princípio básico da salutar igualdade que tanto desejamos nesta cultura ocidental estruturalmente cristã.

Por isso é mister, obrigação e deve ser desígnio não deixar que nenhuma destas organizações acabe ao fim de décadas apenas por causa da morte de um dos seus elementos, mesmo que muitas vezes tenha sido ele a chave do sucesso, o motor de arranque, a força motriz, aquele que levava mais a sério a missão enquanto outros, de olhos mansos e fitando de soslaio, fugiam ao seu dever esperando no conforto do sofá à distância do toque do SMS do telemóvel ou do email a próxima convocatória que, por vezes, nem respondem.

Ao saber da morte do meu querido amigo Horácio Ramos, tive vergonha por não ter sabido mais cedo, não ter estado em oração com a sua família, não ter ido junto ao

**Na vida devemos sempre preocupar-nos por fazer mais e melhor. E, como São Josemaria diz, viver deixando rasto, sendo úteis, sendo fecundos em obras, fazendo sorrir, sonhando e fazer sonhar.**

Altar recordá-lo, ele que deu tanto de si à Ordem Soberana dos Cavaleiros de Santo Urbano e S. Vicente. O Horácio Ramos foi a Ordem, fez tudo pela Ordem, foi tudo na Ordem, e no momento do seu passamento não podemos deixar que o esforço de uma vida de trabalho e dedicação ao Vinho do Dão seja apagado apenas porque agora nós não queremos arregaçar as mangas, percorrer os quilómetros que ele fez, ouvir os “não” que ele escutou, ter “a maçada” que ele tantas vezes teve nos inúmeros capítulos que realizou.

Deve, pois, a morte deste homem bom que numa altura em que os vinhos do Dão eram desclassificados, desprezados e mal tratados, nos fez parar para reflectir, ele foi uma formiguinha para a elevação dos vinhos do Dão, para a dinamização do Turismo na Região de Viseu, na salvaguarda da gastronomia regional. Um dia olhava para o chão coberto de folhas outonais, pelo meio um pequeno galho de madeira corria levado por formigas. Uma formiga era incapaz, mas muitas formam um exército. Sim, o Horácio era uma delas que nos fazia correr com ele, saibamos honrar a sua memória, continuar a obra, engrandecer e retirar a lição de tudo o que foi até este momento feito e saibamos que temos de futuro jamais deixar as instituições entregues, por conveniência nossa ou desejo das presidências, ficarem fragilizadas quando um dos nossos parte.

É mais que obrigação preservar este histórico e aprender com estas vivências, olhar para a História que tanto nos ensina e saber preparar sempre o dia de amanhã sabendo que todos nós não somos substituíveis, pois somos diferentes uns dos outros, mas que nessa diferença é que está a certeza da continuidade e a capacidade de nos substituírmos nas funções, já que nunca seremos capazes de nos igualarmos nas personalidades e ainda bem.

Na vida devemos sempre preocupar-nos por fazer mais e melhor. E, como São Josemaria diz, viver deixando rasto, sendo úteis, sendo fecundos em obras, fazendo sorrir, sonhando e fazer sonhar.

Obrigado Horácio pelos bons momentos à volta da mesa e nas tertúlias, mas sobretudo pelo teu trabalho em prol dos vinhos do Dão, por me teres levado tantas vezes a Viseu da minha paixão e provar a gastronomia de uma região impar, morrer assim apaixonado pela sua terra envergonha aqueles que pela sua nada fazem.

opd

Seja responsável, beba com moderação.

# POR TRÁS DE 1000 PRÉMIOS HÁ SEMPRE GRANDES VINHOS.

Por de trás dos vinhos da Adega de Pegões há condições únicas que explicam o seu sucesso.

Privilegiada pela sua localização entre as reservas naturais dos estuários do Tejo e Sado e a serra da Arrábida e bafejada por um clima de influência Mediterrânica é favorecida por um “Terroir” único que permite criar grandes vinhos, reconhecidos mais de 1000 vezes nos últimos 12 anos pelo mundo fora.

O resto é o saber do homem e sua vontade inesgotável de vencer.







Seja responsável. Beba com moderação.