



WINE MAN

BY BRUNO ANTUNES

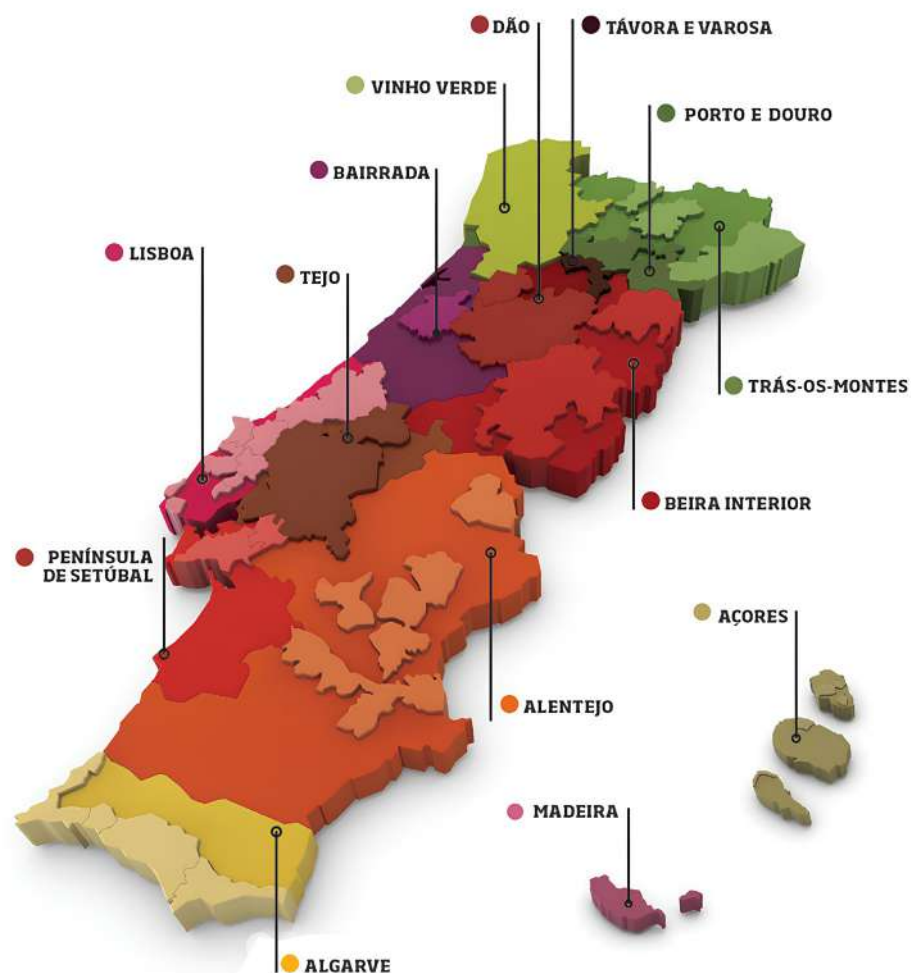
ESPECIALISTAS EM VINHO



WINE MAN BY BRUNO ANTUNES

Bruno Antunes, Escanção/Sommelier formou-se nas Escolas de Hotelaria e Turismo de Lisboa e Estoril, onde mais tarde se tornou Formador. Como Escanção/Sommelier trabalhou em restaurantes como o 'Nobre', 'Tavares Rico' e em Hotéis como o Lapa Palace, Sheraton e Ritz Four Seasons. Bruno Antunes foi condecorado como "Escanção do ano" em 2009 pela Revista de Vinhos, Melhor Escanção de Portugal por 9 anos consecutivos pela Associação de Escanções e foi o representante português nos concursos Mundiais de Sommelier's Chile 2009, Tóquio 2013 e Mendoza 2016. Bruno Antunes também é Júri em vários concursos internacionais de vinhos como Mundial de Bruxelas e ITQ, também nos nacionais Wine Trophy, Vinhos do Algarve e Nacional de vinhos engarrafados. Foi o Sommelier responsável no Lisbon Bar Show 2018 pela maior prova de vinhos do Porto para o Guinness World Records. Além dos vinhos, Bruno Antunes também é o sommelier da conceituada cerveja Estrella Damm. Actualmente dedica-se à sua empresa de distribuição e aconselhamento de vinhos de forma exímia, a Wine Man by Bruno Antunes, since 2011. A Wine Man aposta em bons vinhos de pequenos produtores fazendo uma grande selecção do melhor que Portugal tem. Conta com uma equipa profissional, jovem e dinâmica, da qual faz parte o seu irmão, Sérgio Antunes, também ele Escanção/Sommelier, vencedor do "Escanção do ano" pela revista Wine em 2010. Sérgio Antunes foi já considerado também o melhor provador do Concurso Mundial de Bruxelas.

ÍNDICE



VINHOS VERDES	Só Vinha (o)	6
	ALR - António Lopes Ribeiro	24
	Rebouça	8
TRÁS-OS-MONTES	Head Rock	10
	Quinta Serra D'Oura	10
DOURO	Apaixonado	12
	Grande Desafio - Quinta da Peónia	14
	Palato do Côa	16
	Quinta do Espinho	18
	Quinta do Monte Travesso	20
	Vieira de Sousa & Porto	22
DÃO	Casa de Mouraz	24
	Quinta das Camélias	26
	Quinta da Rebôtea	28
LAFÕES	Quinta da Comenda de Ansemil	30
BEIRA INTERIOR	Casas Altas	32
BAIRRADA	Casa do Canto	34
	M&M	36
	Medusa	36
	Neves	38
	Vadio	40
TEJO	Quinta da Ribeirinha	42
LISBOA	Peripécia - Quinta do Cerrado da Porta	44
	Vinha da Malhada - Quinta do Montalto	46
PENÍNSULA DE SETÚBAL	Trois	48
ALENTEJO	Amoreira da Torre - Organic Wines	50
	Bojador	52
	Herdade da Candeeira - Montaria	54
	Dona Dorinda	56
	Herdade do Freixo	58
	Quinta do Paral	60
	Vinha da Vidigueira	62
	Volteface	64
ALGARVE	Barranco Longo	66
	Destilaria da Ribeira - Aguardente de Medronho	72
MADEIRA	Terras do Avô	68
AÇORES	Curral Atlantis	70
INTERNACIONAL	Alemanha - Hees	74
	Bélgica - Meuzenne	76
	França - La Coume Lumet	78
	França - Château Grand Jean	80



Só Vinha (o) é um projecto do Sommelier Bruno Antunes com o apoio do seu irmão Sommelier Sérgio Antunes. Este projecto, pensado durante anos, da ideia até a sua realização foram 3 anos de avanços e recuos. Da amizade com o enólogo António Sousa surge o convite para ser o primeiro parceiro nesta aventura. Seleccionámos várias castas de diferentes amplitudes e altitudes, todas provenientes das aldeias vizinhas da cidade de Amarante, para poder fazer estes lotes diferentes e únicos. Aproveitando a existência de 2 pequenas vinhas da família do lado paterno na região, em que as diferentes altitudes conferem aos vinhos um melhor equilíbrio entre a acidez e o álcool dando um corpo e estrutura muito equilibrada. As restantes uvas foram seleccionadas de pequenos produtores locais, que vivem com um respeito enorme pela natureza e o meio ambiente, cuidando das suas vinhas com amor e com o mínimo de intervenção. Neste projecto focámo-nos em fazer vinhos de um perfil tradicional em que o terroir expressa essas características em cada garrafa.

Enólogos: António Sousa, Sérgio e Bruno Antunes



SÓ VINHA(O) ALVARINHO

Alvarinho

Fermentado a baixas temperaturas, com aroma frutado e irreverente, de sabor fresco e cativante com final seco e envolvente.



SÓ VINHA(O) VINHO VERDE

Azal, Loureiro, Arinto, Alvarinho

Fermentado a baixas temperaturas, ficando muito aromático com notas bastante frescas e um sabor refrescante e cativante, com um final seco e sociável.



SÓ VINHA(O) SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc

Com aromas frescos e de notas cítricas e herbáceas, de sabor elegante, fresco e sedutor com final seco.



SÓ AVESSO - ORANGE WINE

Avesso

Fermentação lenta e maceração pelicular por mais de 200 dias. Vinho não filtrado, um turvo natural.

REBOUCA

A produção e o consumo de vinho, têm uma longa história no mundo inteiro e no nosso País em particular. Desde cedo, os portugueses, na boa tradição mediterrânea, adoptaram o vinho como bebida, aproveitando as características do clima e dos solos para produzir, com qualidade, em quase todos os cantos do território. O vinho entrou assim, nos seus hábitos de consumo, sem olhar a classes sociais e a estilos de vida, impondo-se como um elemento indispensável a qualquer mesa.

A paixão pelo vinho levou-me à descoberta dos aromas e sabores sublimes dos grandes vinhos. Para tal, explorei novas práticas enológicas pouco ou nunca praticadas nesta região, perseguindo sempre a excelência e o rigor em todos os detalhes da sua elaboração, em busca de novos aromas e sabores.

Cada vinho esconde uma história, um gosto, uma cultura, um sonho, enfim, um “terroir”, sendo cada vinho pensado e elaborado respeitando as qualidades da matéria-prima.

Produção/Enologia: Luís Euclides



NANDÊ'S

Alvarinho,
Loureiro

Durante 2 meses
o vinho permanece
em cuba de inox
para estabilização
e decantação.



REBOUCA

Alvarinho

Estágio de 4 meses,
submetido a uma
evolução com
Batonage bi-semanal.



SWEET EXPERIENCE

Alvarinho

Estágio de 4 meses,
submetido a uma
evolução com
Batonage bi-semanal.



GRANDE ESCOLHA

Alvarinho

Fermentação em
cascos de carvalho
americano e
termina em inox a
baixa temperatura,
mantendo-se a
batonage durante
4 meses.



ESPUMANTE

Alvarinho

Estágio de 24 meses
sobre borras.



Fundada em 2007, a Quinta Serra d'Oura está situada em Vidago, na sub-região de Chaves, em plena região de Trás-os-Montes. Com cinco hectares de vinha entre os 450 e os 700 metros de altitude, afirma-se como um projeto de viticultura de montanha, onde a altitude é o principal fator de identidade. Os solos graníticos ricos em quartzo, a baixa pluviosidade e a forte amplitude térmica proporcionam vinhos de grande frescura natural, tensão e equilíbrio. A altitude elevada — uma das mais expressivas da região — traduz-se numa acidez vibrante e num perfil elegante, tanto nos brancos como nos tintos. Produzidos em quantidades limitadas, a partir das castas Alvarinho, Gouveio, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Syrah, os vinhos da Quinta Serra d'Oura destacam-se pelo carácter gastronómico, precisão e capacidade de evolução. O projeto mantém uma filosofia clara: qualidade acima da quantidade e expressão fiel do terroir singular de Vidago.



HEAD ROCK SUPERIOR

Alvarinho, Gouveio, Nosso Blend Tradicional

Estágio em cuba de inox de 10 meses e longo período de repouso em garrafa resultam num Branco com boa estrutura, fresco e elegante.



HEAD ROCK SUPERIOR

Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta Roriz

Apenas 10% do lote estagiou em barrica, de forma a manter as características do terroir inalteradas.



QUINTA SERRA D'OURA RESERVA

Alvarinho, Gouveio

Estágio de 2 meses em barricas de carvalho francês usadas.



QUINTA SERRA D'OURA RESERVA

Touriga-Nacional, Touriga-Franca

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês usadas e um longo período de estágio em garrafa.



QUINTA SERRA D'OURA GRANDE RESERVA

Blend das nossas melhores Castas Tintas

Estágio de 36 meses em barricas novas de carvalho francês. Edição limitada de 1396 unidades.



QUINTA SERRA D'OURA GRANDE RESERVA

Celebração dos 10 anos de plantação das nossas vinhas

As 10 melhores barricas desta colheita foram destinadas a este vinho. Edição limitada de 2340 unidades.



QUINTA SERRA D'OURA ESPUMANTE ROSÉ G.R. BRUTO NATURAL

Touriga-Nacional

Estágio de 38 meses em garrafa. Edição limitada de 1300 unidades.



A Ávidos foi criada em 2014 por dois casais de grandes amigos, que têm uma paixão pela região do Douro e por seus vinhos. Encontraram no Douro Superior as condições perfeitas para a produção de grandes vinhos, capazes de despertar prazeres e emoções especiais em todos que os degustam. Iniciaram, então, a realização do seu sonho, ao adquirir a Quinta do Sardoal e a Quinta das Salgueiras, ambas em Torre de Moncorvo, no Douro Superior, de onde provêm alguns dos principais vinhos da região e de Portugal. O conjunto das quintas tem 17 hectares de vinhas com idade entre 12 e 35 anos já plantadas por casta. O Sardoal, junto ao Douro, tem altitudes a partir de 150 metros, com exposições solares entre nascente e noroeste, e as Salgueiras, tem até 550 metros de altitude. As vinhas plantadas por casta permitem que a vindima aconteça no ponto ideal de maturação bem como a vinificação em separado. A diversidade de castas e altitudes proporcionam lotes mais equilibrados a cada vindima e no final, vinhos de notável qualidade. As principais castas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Sousão. Há, também, quantidades menores de Tinto Cão, Tinta Barroca e Tinta Francisca, entre outras.



APAIXONADO RESERVA

Rabigato, Viosinho, Códega

Estágio de 10 meses em barricas.



AMÁVIO

Touriga Franca

Sem estágio em barricas, com fermentação em cubas de inox.



APAIXONADO RESERVA

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela

Estágio de 18 meses em barricas de Carvalho Francês de segundo ano.



ÁVIDOS

Tinta Amarela, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinto Cão, Sousão, Marufo

Estágio de 28 meses em barricas novas de Carvalho Francês.



APAIXONADO TOURIGA FRANCA

Touriga Franca

Estágio de 24 meses em barricas usadas.



ANÓNIMO

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão

Estágio de 22 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

GRANDE DESAFIO

A história da Quinta da Peónia começa com o meu próprio sonho de fazer um vinho especial no vale do Douro, onde nasci. Em 2023, adquirimos uma parcela única e especial com o objetivo de estudar e explorar esta vinha.

A nossa produção é exclusiva e meticulosa, limitada a apenas 5.000 garrafas por ano. Cada garrafa conta uma história, nascida da paixão e dedicação presentes em cada etapa do processo.

Localizada no Douro, a 550 metros de altitude, a vinha, plantada em 1930, é um field blend, com todas as castas misturadas, permitindo-nos criar uma expressão verdadeiramente única do nosso terroir. O solo é de xisto com argila, e a orientação voltada para nascente garante uma exposição solar perfeita para um amadurecimento equilibrado.



GRANDE DESAFIO

Viosinho, Malvasia Fina,
Fernão Pires



GRANDE DESAFIO GOLD

Touriga Nacional, Touriga
Franca, Tinta Roriz, Tinta
Barroca e outras castas
tradicionais do Douro

PALATO

DO CÔA

Uma boa história começa geralmente num passado longínquo. A história do Palato do Côa é recente e remonta a 2007, quando o enólogo Carlos Magalhães, conhecido como Carloto, desafiou cinco amigos unidos por uma paixão comum - o vinho e o Douro - a criar um projeto próprio em Muxagata.

Dessa amizade nasceu um projeto sólido, guiado pelo respeito absoluto pela terra e pelos seus ciclos naturais. A localização da Quinta do Palato é reconhecida como um dos terroirs de excelência da região. Aqui produzem-se vinhos de identidade e elegância, onde o tempo é um aliado essencial — na vinha e no copo.

No coração do Parque Arqueológico do Vale do Côa, Património Mundial da UNESCO, o Palato do Côa cria vinhos que sabem esperar serenamente pelo seu momento, pensados para uma partilha autêntica à mesa.



PALATO DO CÔA
Rabigato, Viosinho,
Códaga do Larinho



PALATO DO CÔA RESERVA
Rabigato, Viosinho,
Vinhas velhas
Estágio de 8 meses
nas barricas com
batonnage.



VINHAS DO CÔA
Rabigato, Viosinho



VINHA DA MIGALHA
Vinha Velha,
várias castas
Estágio de 5 anos
em barrica. Um vinho
especial, elaborado
apenas em anos
extraordinários



PALATO DO CÔA
Touriga Nacional



PALATO DO CÔA
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz
50% do vinho estagia
em barricas de
carvalho francês.



PALATO DO CÔA RESERVA
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Alicante Bouschet
Estágio de 18 meses
em barricas novas
e de 2º ano
de carvalho francês.



VINHAS DO CÔA
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz



PALATO DO CÔA GRANDE RESERVA
Vinha Velha,
várias castas
Estágio de 18 meses
em barricas
de carvalho francês.



VINHA DA MIGALHA
Vinha Velha,
várias castas
Estágio de 5 anos em
barrica e elaborado
apenas em anos
extraordinários



PALATO DO CÔA TOURIGA NACIONAL
Touriga Nacional
Fermentação e
estágio em inox.



PALATO TAWNY 10 ANOS
Lote de vinhos do
porto velhos com
base nas castas
típicas do Douro



QUINTA DO ESPINHO

A Quinta do Espinho, com 22 hectares, localiza-se na margem esquerda do rio Douro, junto à foz do rio Távora, na sub-região de Cima Corgo, próxima de algumas das mais emblemáticas quintas da região. Pertence há várias gerações à família Macedo Pinto, de origem em Tabuaço, que adquiriu extensas áreas de vinha e participou ativamente na regulação socioeconómica do vinho do porto, bem como em diversas iniciativas de valorização da região. Em 1985 iniciou-se um projeto de instalação de novas vinhas e de reestruturação da vinha velha. Em 2010 procedeu-se à requalificação da adega, preservando a traça tradicional, nomeadamente os lagares em granito, que ainda hoje utilizamos. As vinhas, dispostas em socalcos, estendem-se desde a margem do rio até à cota 195. Inseridas num *terroir* único, assentam em solos de xisto, ricos em nutrientes e com elevada capacidade de retenção de humidade, o que permite um desenvolvimento equilibrado da videira em condições quase áridas. A produção está orientada para Vinhos de Quinta, cuja comercialização se iniciou em 1996. Todos os vinhos são produzidos exclusivamente a partir de uvas selecionadas, assegurando um controlo rigoroso de todo o processo produtivo e uma elevada qualidade no produto final.



ESPINHO NOÊMI

Viosinho, Rabigato,
Gouveio



ESPINHO RESERVA

Viosinho, Rabigato,
Gouveio
Estágio de 3 meses
em cascos de carvalho
francês (30% do lote).



QUINTA DO ESPINHO COLHEITA

Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz,
Tinta Barroca



ESPINHO CAMILA

Touriga Franca,
Tinta Roriz



QUINTA DO ESPINHO RESERVA

Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz

Estágio de 9 meses
em cascos de carvalho
francês.



QUINTA DO ESPINHO SÊNIOR

50% Touriga
Nacional, 50%
Touriga Franca

Estágio de 9 meses
em cascos de
carvalho francês.



QUINTA DO ESPINHO GRANDE RESERVA

Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz,
Alicante Bouschet

Estágio de 12 meses
em cascos de
carvalho francês.



QUINTA DO ESPINHO GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL

100% Touriga
Nacional

Estágio de 12 meses
em cascos de
carvalho francês.



A Quinta do Monte Travesso é uma propriedade do Douro, localizada em Tabuaço, na sub-região do Cima-Corgo. É uma exploração familiar que se dedica à produção e ao engarrafamento de vinhos e azeites com a sua própria marca, bem como ao enoturismo. As vinhas estendem-se por um vale ao longo de 16 hectares.

A marca Quinta do Monte Travesso assenta num projeto idealizado, por Bernardo Nápoles, de expressão de terroir, tradição e exclusividade. Aqui, a viticultura e a enologia trabalham em sintonia, com o máximo respeito por aquilo que a natureza nos oferece. Os solos são pobres e xistosos, neles predominam as castas tintas mais nobres como o Tinto Cão, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Alicante Bouschet. Nos brancos encontramos castas como Viosinho, Gouveio, Códaga do Larinho e Rabigato. Para preservar as vinhas mais antigas mantêm-se algumas parcelas com encepamentos de compasso apertado, onde todo o trabalho é manual. É neste tipo de vinhas que encontramos o grande património genético de castas com mais de 20 castas autóctones, onde a idade média das plantas ultrapassa os 90 anos.



TRAVESSO
Viosinho,
Gouveio, Rabigato,
Códaga do Larinho
Fermentação
em Inox com controlo
de temperatura.



**QUINTA
DO MONTE
TRAVESSO**
Vinhas Velhas,
Viosinho, Gouveio
Estágio 100% em inox.



**QUINTA
DO MONTE
TRAVESSO
RESERVA
VINHAS VELHAS**
100%
Vinhas Velhas
Fermentação em
barrica de Carvalho
Húngaro com
battonage periódica.



VIOSINHO
100% Viosinho
Fermentação
em Inox com controlo
de temperatura.



GOUVEIO
100% Gouveio
Fermentação
em Inox com controlo
de temperatura.



TRAVESSO
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Roriz
Estágio 100% Inox.



**QUINTA
DO MONTE
TRAVESSO**
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinto Cão
Estágio de 9 meses
em barricas de
carvalho francês.



**QUINTA
DO MONTE
TRAVESSO
RESERVA**
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Sousão
Estágio de 14 meses
em barricas de
carvalho francês.



CAPELA
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Sousão
Estágio de 14 meses
em barricas de
carvalho francês.



MARGARIDA
Touriga Franca
Estágio de 12 meses
em barricas de
carvalho francês.



**JUDITH
GRANDE
RESERVA**
Sousão, Touriga
Nacional,
Touriga Franca
Fermenta em lagares
de granito e tem um
estágio de 16 meses
em barricas novas
de carvalho francês.



**ARTUR
GRANDE
RESERVA**
Touriga Nacional,
Touriga Francesa
Fermenta em lagares
de granito e estagia
16 meses em carvalho
francês.



VIEIRA DE SOUSA

PORT & DOURO WINES

Vieira de Sousa é uma empresa portuguesa familiar, produtora de vinhos e Vinho do Porto, hoje liderada pela 5ª geração, Luísa e Maria Vieira de Sousa, mas sempre sem esquecer os ensinamentos de António Eduardo Vieira de Sousa Borges. Em 2008 começaram a engarrafar os seus antigos Portos com a marca de família. Nos dias que correm continuam a apresentar qualidade e autenticidade nos seus vinhos. Todos os vinhos do Porto e Douro são produzidos a partir das 4 quintas próprias, situadas ao longo do rio Douro, com um total de 60 hectares: Quinta do Roncão Pequeno, Quinta da Água Alta, Quinta do Fojo Velho e Quinta da Fonte. Estas diferentes vinhas permitem produzir diferentes lotes e consequentemente uma vasta gama de vinhos de qualidade ano após ano. Enologia: Luísa Borges



ALICE VIEIRA DE SOUSA

Rabigato, Viosinho, Gouveio

Fermentação durante 20 dias em cubas de inox sob controlo de temperatura.



ALICE VIEIRA DE SOUSA RESERVA

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Estagiou por um pequeno período em barricas usadas de carvalho francês.



VIEIRA DE SOUSA RESERVA

Rabigato, Viosinho, Gouveio

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.



VIEIRA DE SOUSA RESERVA

Touriga Franca, Touriga Nacional

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.



VIEIRA DE SOUSA GRANDE RESERVA

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cão

Estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês.



VIEIRA DE SOUSA UNOAKED

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Cão



VIEIRA DE SOUSA TINTA FRANCISCA

Tinta Francisca

Estágio ligeiro em carvalho francês.



TAWNY 30 ANOS

Elaborado com vários lotes com uma idade média de 30 anos de estágio em barricas e toneis de carvalho.



TAWNY 40 ANOS

Elaborado com vários lotes com uma idade média de mais de 40 anos



TAWNY 50 ANOS

Cor torrada, dourada com uma forte auréola verde. No nariz, um vinho de outra era, mas muito vivo e delicado.



COLHEITA 1950

O ano de 1950 foi caracterizado por um inverno rigoroso e um verão chuvoso e devido a essas condições, a colheita foi atrasada. Estagiou num tonel e pipas.



COLHEITA 2003

Apenas do ano 2003, um ano com um inverno normal e uma primavera seca, fermentação em lagares e o vinho estagiou num grande tonel de carvalho.



casa de
MOURAZ



ANTÓNIO
LOPES
RIBEIRO

ORGANIC CULTURE | ORGANIC WINES

A Casa de Mouraz, pioneira em vitivinicultura biológica na região do Dão desde 1996, baseia o seu trabalho em princípios ecológicos, em vinificações naturais e autênticas. Mouraz é a terra natal do António, onde a sua família cultiva vinhas de uma forma holística e ecológica há várias gerações.

A quinta estende-se por várias parcelas de solos graníticos e argilosos, com múltiplas castas plantadas em altitudes variadas, numa paisagem que mistura vinhas velhas e vinhas jovens aninhadas no seio de uma floresta biodiversa. Na adega, as vinificações são efetuadas por parcela de vinha, e não por castas, para captar a essência de cada lugar, procura respeitar os ritmos da natureza, privilegiando fermentações naturais e intervenções enológicas mínimas. Cada colheita conta uma história diferente, capítulos que falam de vinhas, uvas, solo, paisagem, clima, pessoas e muitos outros elementos que compõem a sua essência. Esta diversidade resulta em vinhos com personalidade, complexidade e carácter únicos, refletindo toda a paixão por esse território.

Desde 2006 trabalha a vinha com preparados e práticas biodinâmicas, integrando o prestigiado grupo de produtores "Renaissance des Appellations". Seguindo os mesmos princípios ecologicamente vanguardistas, nasceram os projectos: AIR – António Lopes Ribeiro (2006) e Planet Mouraz (2018) procurando criar vinhos personalizados e de terroir.



CASA DE MOURAZ

Malvasia-Fina, Encruzado, Bical e outras de 15 variedades misturadas

Estágio de vários meses sobre a sua borra fina, em cuba de inox.



ENCRUZADO

Várias parcelas com idade média de 60 anos e solos fortemente graníticos

Estágio de vários meses sobre a sua borra fina, em cuba de inox.



CASA DE MOURAZ

Touriga-Nacional, Alfrocheiro, Baga e outras, plantadas em altitude e vales profundos.

Estágio durante todo o Inverno em cuba de inox.



CASA DE MOURAZ

Touriga-Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Baga e outras de 20 variedades misturadas

Estágio de cerca de 2 anos com a borra fina.



PRIVATE SELECTION

Touriga-Nacional (60%), Jaen (30%), outras

Estágio de 50% do vinho em barricas usadas de carvalho francês. Restante vinho em inox.



ELFA

Vinha velha com 30 variedades misturadas, vinificadas em simultâneo.



BOT

Vinha velha. Castas misturadas, vinificadas em lagar



BOLINHA

Feito com as castas brancas típicas da região

Fermentado em lagares e estágio de 1 ano em cuba de inox.



NINA

Vinhas Velhas, Castas Tintas (50%) e Brancas (50%) vinificadas em simultâneo

Estágio com a borra fina até ao engarrafamento. Sem filtração.



CHIBU

Vinhas Velhas, Castas Tintas (80%) e Brancas (20%) vinificadas em simultâneo

Estágio com a borra fina até ao engarrafamento. Sem filtração.



PITA

Castas brancas típicas da região

Elaborado com as castas brancas típicas de região, feito de uma só fermentação ficando ligeiramente turvo. Fresco e bastante aromático



AIR - ANTÓNIO LOPES RIBEIRO

Avesso, Arinto, Loureiro

Estágio prolongado sobre as suas borras finas.



A Quinta das Camélias situa-se na Região Demarcada do Dão, na aldeia de Sabugosa, a 14 Km de Viseu. É uma propriedade de 25 ha (hectare) dos quais 17, estão ocupados com vinha. Trata-se de uma propriedade adquirida em 2002, por Jaime de Almeida Barros, tendo sido necessário proceder à reconversão total das vinhas existentes, devido à situação de semi-abandono em que a Quinta se encontrava. Não se sabe do início das práticas vitivinícolas da Quinta, no entanto, sabe-se que já no início do século passado o fornecimento de vinho à Embaixada de Portugal, nos Estados Unidos da América, era efectuado a partir do vinho produzido na Quinta das Camélias, sendo as respectivas barricas lacradas com a chancela da Embaixada. Sendo os terrenos do Dão predominantemente graníticos vimos encontrar excepcionalmente na Quinta das Camélias terrenos xisto/argilosos, que conferem aos seus vinhos características únicas na região tornando-os mais frescos, suaves e encorpados. São vinhos com grande potencial de evolução em cave. O encepamento é constituído maioritariamente por Touriga Nacional e para além das outras castas características da região (Alfrocheiro, Aragonês e Jaen) existe também 2 ha de Syrah, isto nas castas tintas e nas brancas temos o Encruzado e a Malvasia-fina. As uvas colhidas manualmente, são transportadas em caixas e vinificadas durante a noite logo após a colheita. A vinificação é efectuada com desengace total, seguido de esmagamento pouco intenso e deposição por gravidade em cubas de fermentação em aço inox onde a temperatura de fermentação é controlada. Os vinhos têm sido distinguidos com várias medalhas em Portugal e no estrangeiro.

Produtor: Família Barros

Enologia: João Oliveira



CABEÇO DO MOCHO

Encruzado,
Malvasia-Fina

Fermentação com
temperatura controlada



QUINTA DAS CAMÉLIAS ENCRUZADO

Encruzado

Estágio com as borras
finas em inox.



QUINTA DAS CAMÉLIAS GRANDE RESERVA

Encruzado

Colhido manualmente,
com prensagem de
cachos inteiros e
posterior fermentação
em barricas de
carvalho francês.



QUINTA DAS CAMÉLIAS

Touriga Nacional,
Jaen

Fermentação
com temperatura
controlada.



CABEÇO DO MOCHO COLHEITA SELECIONADA

Touriga Nacional,
Alfrocheiro,
Tinta Roriz, Jaen

Fermentação
e estágio com
temperatura
controlada em cubas
de inox.



QUINTA DAS CAMÉLIAS RESERVA

Touriga Nacional,
Alfrocheiro, Tinta
Roriz

Estágio de 6 meses
em carvalho francês
e americano tosta
média.



QUINTAS DAS CAMÉLIAS SYRAH

Syrah

Estágio de 6 meses
em carvalho francês
e americano tosta
média.



QUINTAS DAS CAMÉLIAS TOURIGA NACIONAL

Touriga Nacional

Estágio de 10 meses
em carvalho francês
tosta média.



QUINTAS DAS CAMÉLIAS GARRAFEIRA

Touriga Nacional,
Alfrocheiro, Tinta
Roriz

Estágio de 12 meses
em carvalho francês
e americano tosta
média.



QUINTAS DAS CAMÉLIAS ALFROCHEIRO

Alfrocheiro

Estágio de 12 meses
em carvalho francês
e americano tosta
média.

No coração da região do Dão, a Quinta da Rebôtea nasce da combinação perfeita entre tradição, terroir e paixão pelo vinho. Com 10 hectares de vinha, cujas idades variam entre os 5 e os 35 anos, a propriedade reflete a maturidade e a diversidade que dão origem a vinhos de grande carácter e identidade. Implantadas em solos graníticos, a 550 metros de altitude, as vinhas beneficiam de um clima continental de altitude, marcado por dias quentes e noites frescas. Estas condições naturais conferem aos nossos vinhos frescura, elegância e uma notável capacidade de envelhecimento. Apostamos nas castas típicas do Dão, respeitando a herança da região e explorando o seu máximo potencial. Nas castas tintas destacam-se a Touriga Nacional, Tinta Roriz, Rufete, Jaen e Alfrocheiro; nas brancas, o emblemático Encruzado, acompanhado pela Malvasia Fina, Semillon e Bical.

Da vinha à garrafa, produzem-se vinhos blends e monocastas, onde cada lote é pensado para expressar autenticidade, equilíbrio e a verdadeira alma do Dão.

Quinta da Rebôtea: vinhos de altitude, identidade e tempo — onde a natureza dita o ritmo e o vinho conta a história.



QUINTA DA REBÔTEA

Encruzado, Malvasia Fina, Semillon, Bical.

Desengace total, uma parte fermenta em barricas de carvalho francês usado durante 4 meses, dando mais elegância e equilíbrio ao lote.



FRENÉTICO DA QUINTA

Encruzado

Fermentado à temperatura controlada. A meio da fermentação separou-se cerca de 15% para meias pipas de carvalho francês e o restante permaneceu em cuba de inox. Posterior estágio de seis meses sobre as borras finas.



QUINTA DA REBÔTEA SELEÇÃO

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Rufete

Fermentação em conjunto à temperatura controlada de 20°C. Estágio de 6 meses em carvalho francês e inox. Frutado, elegante e envolvente.



QUINTA DA REBÔTEA TOURIGA NACIONAL

Touriga Nacional

Desengace parcial e fermentação durante 10 dias com pisa pé em lagares de granito a uma temperatura média de 24°C. Estágio de 8 meses em carvalho francês, notas violetas e de frutos vermelhos maduros.



FRENÉTICO DA QUINTA - JAEN E ALFROCHEIRO

Jaen, Alfrocheiro

Fermentaram em lagares à temperatura de 20°C. Apenas 15% do lote estagiou em barricas de carvalho francês e o restante permaneceu em cuba de inox. Posterior estágio de seis meses sobre as borras finas.



Quinta da Comenda

Quinta emblemática da região de Lafões pela sua história, beleza e ... vinhos.

A Quinta da Comenda é uma referência na produção dos vinhos DOP Lafões com origem medieval e está localizada no vale do rio Trouce (afluente do rio Vouga) perto de S. Pedro do Sul. Tem cerca de 15 ha de vinha plantada predominantemente com cepas de uvas brancas típicas da região de Lafões (arinto, cerceal, dona branca, rabo-de-ovelha e esgana-cão) e conduzida em agricultura biológica desde os anos 80 sendo considerada a primeira produção de vinhos biológicos certificados em Portugal. É na sua adega que são elaborados com baixa intervenção enológica (apenas leveduras endógenas) os vinhos brancos DOP Lafões que comercializa com duas marcas: "Quinta da Comenda" e "Comenda de Ansemil". Tratam-se de vinhos únicos, frescos, com influência atlântica (através da ligação directa do rio Vouga ao mar), com aromas frutados exuberantes revelando na boca uma acidez elegante, corpo muito equilibrado e final persistente.

Angelo Rocha, fundador da AGROBIO (Associação Portuguesa de Agricultura Biológica) em 1985, participou na criação e desenvolvimento de diversas estruturas no âmbito da agricultura biológica relacionadas quer com a produção, quer com a comercialização (Interbio, Biocoop, ARBio, Miosótis). Actualmente é responsável pela Quinta da Comenda em S. Pedro do Sul (em agricultura biológica há mais de 30 anos, com produção de vinho, fruticultura, horticultura, vacas arouquesas e ainda uma actividade de agroturismo), e sócio-gerente da BeiraBio (supermercado de produtos biológicos) em Viseu.



COMENDA DE ANSEMIL

Arinto, Cercial, Dona Branca, Esgana-Cão, Rabo-de-Ovelha

Algum tropical mas delicado, com presença de notas de flor de laranjeira e suave expressão de tília envolvida com nuances de lima, uma acidez fina e fresca.



QUINTA DA COMENDA RESERVA

Dona Branca

Destaca-se fruta branca com pêra, maçã e marmelo, citrino vivo a lembrar lima e ainda uma nota de flor de laranjeira. Muito limpo e puro no sabor



COMENDA DE ANSEMIL

Alfrocheiro, Baga, Camarate, Castelhão, Jaen, Trincadeira

Cor salmão, com aromas de pêssego, framboesa, líchias e toranja, sabor elegante e delicado, com expressão mineral e frescura

CASAS ALTAS

As Casas Altas e a Quinta do Vale do Ruivo são um projeto do Dr. José Augusto Madeira Afonso. Propriedade familiar com cerca de 60 hectares, dos quais 15 em vinha e os restantes em olival, terra de sementeira e matas. As vinhas estão instaladas em terrenos de areia granítica em encostas expostas a sul - sudeste. A idade das plantas varia entre os 25 e mais de 100 anos. Toda a propriedade está em modo biológico. O primeiro engarrafamento foi efectuado em 1994. As castas são: Locais - Rufete, Folha Figueira, Siria e Fonte Cal; Nacionais - Touriga Nacional, Tinta Roriz, Baga, Touriga Franca e Alicante Bouchet; Internacionais - Riesling e Chardonnay. A enologia é minimalista tendo como objectivo máximo o prazer no fabrico e no consumo. A enologia está a cargo do Eng. Nuno do Ó. Produtor: Dr. José Madeira Afonso



QUINTA DO VALE DO RUIVO

Vinhas Velhas ,
Arinto, Siria, Fonte
Cal

Estágio de pelo menos
18 meses.



CASAS ALTAS RIESLING

Riesling

Fermentação em inox
a 16°C com agitação de
borras finas. Estágio
em inox.



CASAS ALTAS CHARDONNAY

Chardonnay

Fermentação em inox
a 16°C com agitação
de borras finas.
Estágio em inox.



CASAS ALTAS MALVASIA FINA

Malvasia Fina

Fermentação
espontânea em inox
a 16°C, agitação da
borra fina conferindo
elegância e volume
ao vinho.



RESERVA DO DOUTOR

Verdelho

Fermentação em inox
a 16°C com agitação
de borras finas.
Estágio em inox.



CASAS ALTAS ARINTO

Arinto

Fermentação feita em
cubas de inox
a 16°C com mistura
cuidada de borras
finas.



QUINTA DO VALE DO RUIVO RESERVA

Rufete, Baga,
Folha Figueira

Estágio em madeira
francesa e 2 anos de
garrafa.



CASAS ALTAS RUFETE

Rufete

Estágio de 6 meses
em barricas usadas.



CASAS ALTAS RESERVA TOURIGA NACIONAL

Touriga Nacional

Estágio em cascos
novos de carvalho
Francês, seguidos
de longos meses
de conservação em
depósito inox.



CASAS ALTAS ESPUMANTE BRUTO NATURAL

Chardonnay

Fermentação
pelo método clássico
em garrafa,
com estágio de pelo
menos 18 meses.

CASA DO CANTO

Dentro de um Portugal vitivinícola com 200.000 ha de vinha, a Bairrada ocupa uma área de 6.500 ha e a Casa do Canto uma área de 40 ha de vinhedos implantados num terroir único de solos argilo-calcários, estendidos por suaves colinas batidas pelo sol e varridas pelos ventos atlânticos que lhe conferem uma frescura presente em especial nos brancos e espumantes naturais.

A Casa do Canto é, pois, conhecida pela nobreza dos brancos e dos espumantes naturais, vinhos com uma acidez equilibrada e aromas pronunciados e pela excelência dos tintos de guarda, vinhos encorpados de cor intensa provenientes principalmente da casta Baga mas também da Touriga Nacional e do Merlot.

A Casa do Canto, a mais antiga adega da Bairrada em funcionamento, é uma marca forte, com prestígio, que quer continuar a fazer parte da longa história da Bairrada, presente nos seus grandes vinhos e na hospitalidade das suas gentes desde o século XVII e que esperamos assim vá continuar por longos anos...



CASA DO CANTO RESERVA

Arinto, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Fermentado em barricas de carvalho Francês.



CASA DO CANTO GRANDE RESERVA

Arinto, Bical
Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês e 6 meses de estágio mínimo após engarrafamento.



3 BARRICAS GARRAFEIRA PARTICULAR

Arinto
Estágio de 12 meses em barrica de carvalho Francês e 12 meses de estágio mínimo após engarrafamento.



CASA DO CANTO RESERVA

Baga, Touriga Nacional, Merlot
Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês e maturação mínima de 12 meses em garrafa.



CASA DO CANTO GRANDE RESERVA

Baga, Touriga Nacional
Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês e 12 meses de maturação mínima em garrafa.



CASA DO CANTO BAGA BAIRRADA CLÁSSICO

Baga
Maturação de 12 meses em barricas de carvalho Francês e 24 meses de estágio mínimo após engarrafamento.



CASA DO CANTO RESERVA BRANCO

Arinto, Chardonnay, Bical
Maturação mínima de 24 meses em garrafa.



CASA DO CANTO GRANDE RESERVA BRANCO

Arinto, Chardonnay
Maturação mínima de 36 meses em garrafa.



CASA DO CANTO ROSÉ BAGA

Baga
Maturação mínima de 36 meses em garrafa.



CASA DO CANTO OLD HARVEST 2001

Baga
Estágio de 24 meses em barricas usadas e com uma maturação de 20 anos em garrafa.



VINAGRE DE VINHO OLIVAL DO SENHOR 250 ML

Vinagre de vinho natural produzido de forma artesanal em pipos de carvalho.

m&m
Espumante

medusa
mythological wines

Fundada em 1924, em Anadia, no coração da Bairrada, a Cave Central da Bairrada nasceu com a missão de valorizar a tradição vitivinícola da região. Ao longo de um século de história, afirmou-se como uma referência incontornável no panorama dos espumantes portugueses.

Na década de 1970, a empresa foi adquirida por Américo Matos, marcando o início de um percurso familiar que perdura até hoje. Atualmente, a Cave Central da Bairrada encontra-se na terceira geração da família Matos, através de Pedro Matos, mantendo vivos os valores de dedicação, conhecimento e visão de futuro, aliados à capacidade de inovação e adaptação às exigências do mercado.

Especializada na produção de espumantes, foi pioneira em Portugal na utilização do método Charmat, desempenhando um papel decisivo na modernização do setor. Essa aposta consolidou a sua posição como grande referência nacional, reconhecida pela consistência, qualidade e carácter distintivo dos seus vinhos.



MEDUSA
Maria Gomes,
Bical
Fermentação em inox
obtendo um vinho
fresco e aromático.



**MEDUSA
RESERVA**
Arinto, Bical
Estágio de 6 meses
em barrica de
carvalho francês.



**MEDUSA
GRANDE
RESERVA**
Cerceal
Prensagem suave e
estágio de 18 meses
em carvalho francês
novo.



MEDUSA
Baga, Touriga
Nacional
Desengace total,
fermentação com
maceração em inox.



**MEDUSA
RESERVA**
Baga, Touriga
Nacional
Estágio de 9 meses
em barrica de
carvalho francês.



**MEDUSA
GRANDE
RESERVA**
Baga
Maceração pelicular
prolongada e 12
meses estágio em
barricas carvalho
francês.



**M&M BLOSSOM
BRUTO**
Arinto, Bical,
Maria Gomes, Sória
Elaborado pelo método
Charmat



**M&M BLOSSOM
BRUTO**
Baga,
Touriga Nacional
Elaborado pelo método
Charmat



M&M GOLD
Bical, Maria
Gomes, Cerceal,
Baga
Vinificadas em bica
aberta. Fermentação
com temperaturas
controladas. 2ª
fermentação pelo
método Charmat



Nos anos 90 do século passado, a família Neves recebeu a visita de Michel Rolland que se encontrava de passagem pela Bairrada. O famoso enólogo especialmente ligado a Bordeus, quis saber qual o comportamento de algumas castas francesas no solo português e, depois de ter examinado algumas delas, ficou francamente surpreendido com as qualidades desenvolvidas pela casta Merlot, que tinha sido plantada pela primeira vez na Bairrada por Nelson Neves patriarca de família e que dá o nome aos seus vinhos, produzidos em sua homenagem.

Foi um incentivo para que os actuais proprietários apostassem nesta casta ainda que durante algum tempo continuassem a vender as uvas a outros produtores. Recentemente a família decidiu dar o passo que faltava e começou a produzir e engarrafar o seu próprio vinho.

A propriedade familiar tem cerca de 5 hectares, fica situada em Sangalhos em pleno coração da Bairrada em solos argilo-calcários, perto do Oceano Atlântico, cujo micro-clima, cujo verão com dias relativamente quentes e noites frias, possibilita que esta seja uma região de eleição para a produção das uvas Merlot em Portugal.



NELSON NEVES

Merlot

Produzido de bica aberta fermentado em cubas de inox a baixa temperatura



NELSON NEVES SUPERIOR

Merlot

Estágio em madeira de carvalho francês. O restante não teve qualquer estágio em madeira com o intuito de se preservar todos os aromas e caraterísticos da casta.



NELSON NEVES RESERVA

Petit Verdot, Merlot

Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

VADIO

BAIRRADA DOC

O Vadio é um projeto familiar da Bairrada, fundado em 2005 por Luís Patrão e Eduarda Dias, numa altura em que a região e a Baga atravessavam um período de descrédito. Nascemos com o propósito de recuperar as castas autóctones da Bairrada e produzir vinhos que respeitem a autenticidade da região, mostrando o seu verdadeiro potencial de qualidade e longevidade. O que começou com uma pequena parcela familiar de meio hectare evoluiu ao longo dos anos para cerca de 10 hectares de vinhas, distribuídos por várias parcelas no Vale D. Pedro. Esta diversidade está na base do nosso trabalho: observamos e cuidamos cada vinha individualmente, respeitando solos, exposições e características próprias. Cada vinho é pensado a partir da vinha, e muitas vezes de parcelas muito específicas, numa abordagem clara de expressão de terroir. A nossa viticultura assenta em princípios de viticultura regenerativa de precisão, com foco na regeneração dos solos, no equilíbrio da vinha e no respeito pelo ecossistema. Praticamos agricultura biológica, complementada por compostagem própria, coberturas vegetais, vinha de sequeiro, aplicação de extratos naturais e promoção ativa da biodiversidade. No Vadio, o vinho nasce da vinha e do tempo. Somos um projeto de família profundamente ligado à Bairrada, onde cada parcela conta uma história e cada vinho reflete o lugar de onde vem.

BAIRRADA



VADIO

Bical, Cercial

Fermentação a temperaturas controladas em cubas de inox (Cercial) e barricas usadas (Bical). Estágio sobre as borras finas.



VADIO FINUUM

Bical, Baga, Cercial

Base do espumante perpetuum antes de ser feita a 2ª fermentação.



VADIO

Baga

Estágio de 18 meses em barricas usadas de carvalho Francês e Americano, e outros 18 meses em garrafa.



VADIA

Baga

estágio com menos barrica, mais fruta, muito fresco e lançado mais cedo para o mercado para preservar a sua frutal.



VERTICAL VADIO

Baga

Pack composto por 3 garrafas de Vadio de diferentes colheitas e com mais de 10 anos cada colheita



GRANDE VADIO

Baga

Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês, e outros 24 meses em garrafa.



VADIO REXARTE

Baga

Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, e outros 24 meses em garrafa.



VADIO

Baga

Estágio em borras durante 18 meses, *degorgement*.



VADIO PERPETUUM BRUTO

Bical, Baga, Cercial

Solera desde 2007, em que adicionamos uma parte de vinho novo ao lote todos os anos. Estágio em borra fina no mínimo 18 meses antes do *degorgement*.

No coração do Ribatejo, na zona do Bairro, a apenas 8 km de Santarém, a Quinta da Ribeirinha produz vinhos de carácter distinto, onde a tradição da terra se cruza com uma visão contemporânea. Geração após geração, a família Cândido aperfeiçoa a arte da vitivinicultura, aliando herança, precisão e inovação. Desde 1996, a família Cândido vem a redefinir o território com uma abordagem contemporânea e sem preconceitos. Hoje, Mariana e Rui Cândido lideram a terceira geração com uma visão clara: provar que o Ribatejo pode ser intenso, elegante e absolutamente relevante. Os solos argilo-calcários de encosta e o clima mediterrânico dão-nos liberdade criativa para trabalhar tanto castas clássicas — Touriga Nacional, Castelão, Fernão Pires e Arinto — como variedades inesperadas na região, como Pinot Noir, Syrah, Petit Verdot, Riesling e Gewürztraminer. O resultado são vinhos expressivos, precisos e cheios de personalidade. Na adega, o enólogo César Machado assegura consistência e rigor desde 2001. Na vinha, praticamos viticultura em modo de produção integrada, porque sustentabilidade não é tendência — é valor. Sob a marca Vale de Lobos, homenageamos Alexandre Herculano e damos forma a um terroir que não segue modas, cria estilo. Estes são vinhos pensados para quem valoriza autenticidade e diferenciação.



VALE DE CABANAS

Fernão Pires, Arinto
Fermentação em inox.



VALE DE LOBOS RESERVA

Chardonnay, Sauvignon, Gewurztraminer, Verdelho
Estágio de 3 meses em carvalho francês. Battonage.



VALE DE LOBOS GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer
Colheita manual. Maceração pelicular.



VALE DE LOBOS GRANDE ESCOLHA

Chardonnay, Fernão Pires
Maceração pelicular. Estágio de 7 meses em carvalho francês. Battonage.



VALE DE CABANAS

Trincadeira, Cabernet, Aragonez
Estágio em inox.



VALE DE LOBOS RESERVA

Touriga Nacional, Syrah, Cabernet, Aragonez
Estágio de 8 meses em carvalho francês.



VALE DE LOBOS CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon
Estágio de 5 meses em carvalho francês.



VALE DE LOBOS SYRAH

Syrah
Cuba rotativa. Estágio de 6 meses em carvalho francês.



VALE DE LOBOS GRANDE ESCOLHA

Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet
Estágio de 9 meses em carvalho francês.



VALE DE LOBOS COLHEITA TARDIA

Riesling
Colheita manual. Estágio de 5 meses em carvalho francês.



Situada no concelho de Sobral de Monte Agraço, a Quinta do Cerrado da Porta foi adquirida em 1996 pelos seus atuais proprietários, um casal de médicos que, após a reabilitação da antiga casa rural do século XVIII, ali passou a residir. A propriedade integra cerca de 13 hectares de vinha.

O projeto vitivinícola teve início em 2011, com o objetivo de produzir vinhos tranquilos e espumantes de elevada qualidade, exclusivamente a partir de uvas próprias e sempre em edições limitadas. As vinhas, plantadas entre 2012 e 2013, incluem três castas brancas — Arinto, Chardonnay e Moscatel-Graúdo — e cinco castas tintas — Touriga Nacional, Pinot Noir, Syrah, Merlot e Castelão.

A diversidade das castas reflete a orografia acidentada, as diferentes exposições solares e um clima marcadamente atlântico, com noites frescas, manhãs enevoadas, tardes soalheiras e a constante influência da nortada, fatores que favorecem vinhos muito aromáticos, frescos e com excelente acidez natural. A primeira vindima realizou-se em 2015 e os primeiros vinhos foram engarrafados em 2016. Desde 2017, os vinhos da Quinta do Cerrado da Porta conquistaram mais de sessenta medalhas de Ouro e Grande Ouro e numerosas classificações superiores a 90 pontos. Em 2024, a Associação dos Escanções de Portugal distinguiu a Quinta como Melhor Produtor de Espumantes do Ano.

Na Quinta do Cerrado da Porta, Nuno Monteiro Pereira assume a produção, com enologia de Alexandra Mendes e viticultura de Amândio Cruz.



PERIPÉCIA CHARDONNAY GRANDE ESCOLHA

Chardonnay
Estagiou 9 meses em cuba de inox antes do engarrafamento. Aroma intenso. Vinho fresco, sedutor, envolvente e elegante.



PERIPÉCIA PINOT NOIR CLONE 777

Pinot Noir

Vinte por cento estagiou 18 meses em barrica de carvalho, o restante em inox.



PERIPÉCIA MERLOT

Merlot

Vinte por cento estagiou 12 meses em barrica de carvalho francês, o restante em cuba de inox. Aroma intenso a pimentos verdes.



PERIPÉCIA ARINTO GRANDE RESERVA

Arinto

Fermentou em barricas de carvalho francês de 500 litros, onde permaneceu durante 18 meses com "batonnages" mensais.



QCP BRANCO SECO RESERVA

Arinto

Estágio de 6 meses em barricas, mais 4 anos em garrafa. Aroma a maçãs verdes. Sabor fresco, acidez firme e equilibrada.



QCP ESPUMANTE ARINTO GRANDE RESERVA

Arinto

Espumantização pelo método clássico. O degorgement foi realizado ao fim de 72 meses.



Quinta do Montalto

Organic Farming

A Quinta do Montalto pertence à mesma família há cinco gerações e estende-se por cerca de 50 hectares, onde se distribuem vinhas, oliveiras, pomares e áreas florestais, formando um harmonioso mosaico na paisagem.

Inserida na região vitivinícola de Lisboa, possui aproximadamente 25 hectares de vinha implantados em encostas de solos argilo-calcários, com excelente exposição solar. Destas vinhas nascem vinhos com DOP Encostas d'Aire (Medieval de Ourém) e IGP Regional Lisboa.

Localizada no centro do país, na região de Ourém, perto de Fátima, a Quinta do Montalto tem uma longa tradição vitivinícola e uma grande diversidade de castas. Destacam-se a Aragonez e a Fernão Pires, entre muitas outras, como Touriga Nacional, Trincadeira, Baga, Alicante Bouschet, Castelão, Arinto, Rabo de Ovelha, Olho de Lebre e Alvarinho.

Para além dos vinhos e espumantes, a Quinta produz doces, conservas e vinagres de carácter único, afastando-se da massificação e da padronização do gosto.

Desde 1997, todas as culturas seguem os princípios da Agricultura Biológica. Honrando a herança familiar, os irmãos José Filipe e André Gomes Pereira continuam a inovar, preservando a autenticidade que distingue a Quinta do Montalto.



ÂNFORA DE BACO

Fernão Pires

Fermentação e estágio na própria ânfora em contacto com as cascas e as borras.



VINHA DA MALHADA

Fernão Pires, Arinto, Rabo de Ovelha

Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.



VINHA DA MALHADA

Aragonez

Fermentação em cuba de inox sem contacto pelicular.



ÂNFORA DE BACO

100% Aragonez

Estágio na própria ânfora em contacto com as cascas e as borras.



VINHA DA MALHADA

Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah

Fermentação em cuba de inox com contacto pelicular.



PIM PAM PUM

100% de uvas Fernão Pires

Fermentação em cubas de aço inoxidável com maceração total das películas.



PIM PAM PUM

100% de uvas Fernão Pires

Fermentação em cubas de aço inoxidável com maceração total das películas.



VINHA DA MALHADA RESERVA BRUTO

Fernão Pires, Arinto

Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada.



CEPA PURA COLHEITA TARDIA

Fermentação em carvalho francês e americano, sur lie.



MEDIEVAL DE OURÉM PALHETE

Fernão Pires, Trincadeira

Da casta branca Fernão Pires e tinta Trincadeira, as brancas são prensadas em bica aberta e o mosto fermenta em madeira até 80% da capacidade da vasilha; o mosto tinto, fermentado com curtimenta, é adicionado sem prensagem, dias depois completando o enchimento e conferindo ao vinho as suas características únicas.



A TROIS nasceu na Península de Setúbal como um projeto de vinhos de boutique idealizado por três amigos – Filipe Cardoso, Luís Simões e José Nuno Caninhas. A ideia foi desenvolvida ao longo dos anos até se concretizar com a colheita de 2015, impulsionada pelo respeito profundo pela casta Castelão e pelo desejo de expressar o potencial dos diferentes terroirs da região através de vinhos distintos. A história da empresa combina tradição e contemporaneidade: dois dos sócios nasceram em famílias de viticultores, enquanto o terceiro trouxe perspectivas externas, o que enriqueceu o projeto. A TROIS procura afirmar-se num panorama dominado por grandes produtores, mostrando que há espaço para vinhos artesanais que valorizam as castas autóctones e a autenticidade. A filosofia da marca baseia-se na convicção de que “o vinho é feito na vinha”: vinificação simples e cuidadosa, busca pela expressão genuína da terra e do ano, e respeito pelos solos, clima e ecossistemas. Como empresa familiar, pensa-se a longo prazo, valorizando práticas sustentáveis e relações socialmente justas com as comunidades locais e colaboradores. A identidade da TROIS passa por honrar memórias e trabalho ancestral, sem perder de vista a inovação e a qualidade.



FLOR DE TROIS
Fernão Pires, Arinto
Desengace total e vinificadas em inox com temperatura controlada para manter a originalidade das castas.



TROIS CURTIMENTA FERNÃO PIRES
Fernão Pires
Vindima manual, curtimenta em lagar e um estágio de 12 meses em barricas.



TROIS ATLÂNTICO
7 castas nacionais
Vindima manual, bica aberta com temperatura controlada e um estágio de 12 meses em barricas.



ARINTO D'ALCOCHETE,
De vinhas implantadas junto às salinas, a 700m do rio Tejo.
Perfil tenso, salino e mineral.



FLOR DE TROIS
Castelão, Cabernet Sauvignon
Elaborado de bica aberta com fermentação em inox com temperatura controlada.



TROIS PRIMEUR
Castelão, Fernão Pires, Moscatel Roxo
Vindima manual, realiza a fermentação por maceração carbónica com um curto estágio em inox.



FLOR DE TROIS
Castelão, Aragonez, Alfrocheiro
Desengace parcial e fermentação em inox com temperatura controlada com 3 meses em madeira usada.



TROIS CASTELÃO
Castelão
Desengace parcial e fermentação em inox com temperatura controlada com 3 meses em madeira usada.



TROIS MOSCATEL SETÚBAL
Moscatel Setúbal
Vinificado e estagiado pelo método da região.



TROIS MOSCATEL ROXO
Moscatel Setúbal
Vinificado pelo método tradicional do Moscatel de Setúbal e um estágio em madeira usada.



TROIS MOSCATEL ROXO INTEMPORAL
Moscatel Galego Roxo
Estágio de vários anos em madeiras de várias proveniências.



A Quinta da Amoreira da Torre situa-se em Montemor o Novo, no Alentejo, foi comprada pela família dos atuais proprietários há cerca de 100 anos, no início do século XX. A vinha beneficia de um Terroir caracterizado por solos graníticos e argilo calcários, lençóis freáticos muito abundantes, clima mediterrânico, a 240 metros de altitude e a 72 quilómetros do Atlântico, esta combinação dá frescura e mineralidade aos vinhos juntamente com uma acidez marcada e saborosa que lhes confere vida e grande capacidade de envelhecer.

Em 2005, é tomada a decisão de converter a totalidade da vinha e vinho ao Modo de Produção Biológico, tendo sido a primeira vinha no Alentejo a certificar vinhos alentejanos Biológicos na CVRA. A viticultura na Amoreira da Torre, procura respeitar a qualidade e autenticidade da vinha e das uvas, com práticas artesanais e rendimentos por hectare equilibrados. A vinificação é pura com base nas leveduras indígenas e sem correções dos mostos. O Ph baixo e a elevada acidez das nossas uvas ajudam a estabilizar os vinhos e a reduzir o uso de sulfuroso criando vinhos de que gostamos e exprimem muito mais as uvas do que a adega.

Produtor / Enólogo: Paulo Sendin



ZEBRO

Arinto, Verdelho

Vindima manual durante a noite e madrugada. As uvas são divididas em dois lotes com ambas as castas Arinto e Verdelho.



ZEBRO

Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouchet

Vindima manual. Fermentação em cubas verticais de inox, com controlo de temperatura.



AMOREIRA DA TORRE

Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

Fermentação em cubas tronco-cónicas de inox, com controlo de temperatura.



AMOREIRA DA TORRE GRANDE RESERVA

Alicante Bouschet

Vindima manual, fermentação espontânea em cubas tronco-cónicas de inox, com transfeça imediata para barricas de carvalho francês.



AMOREIRA DA TORRE RESERVA

Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Vindima manual, fermentação espontânea em cubas tronco-cónicas de inox, com transfeça imediata para barricas de carvalho francês.



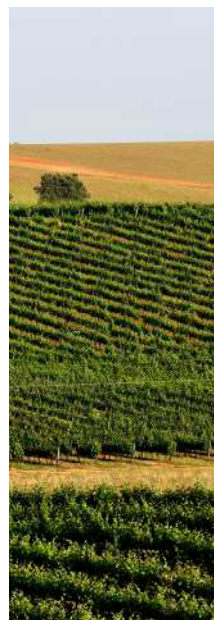
TALHA + BARRICA CURTIMENTA UNFILTERED

Arinto Verdelho

Vindima manual durante a noite e madrugada. As uvas são divididas em dois lotes com ambas as castas. Fermentação feita com total maceração pelicular, "curtimento"

BOJADOR

Bojador é um projecto pessoal que materializa um sonho antigo - transformar em vinho a ligação que tenho ao Alentejo. Começou a dar os primeiros passos em 2010 e escolhi a Vidigueira para o fazer. É aqui, neste lugar único, com uma tradição milenar de dedicação à vinha e ao vinho, que produzo os meus vinhos. Vinhos que quero que transportem a alma do Baixo Alentejo. Desenhados a partir de vinhas velhas seleccionadas e acompanhadas por mim. Vinhos que tenham memória da história desta terra que agora é minha. Vinhos minerais, frescos, elegantes, emotivos e autênticos! No Bojador fazemos uma selecção dos blocos de vinha velha que melhor expressam o terroir da Vidigueira. A principal ideia é a obtenção de uvas que evidenciem a mineralidade e frescura da região. São sempre lotes feitos no campo, co-fermentados com leveduras indígenas. A madeira é usada com muito cuidado de forma a preservar a autenticidade da nossa fruta. O principal objectivo é obter uma representação extrema do terroir no copo de vinho. Os vinhos de talha têm tido um protagonismo mais evidente neste projecto embora representem apenas 10% do volume produzido. É um projecto e uma marca muito focada nos mercados externos, mas começa agora também a ter alguma expressão no mercado português.



BOJADOR BRANCO

Antão Vaz, Arinto, Alvarinho

A fermentação ocorreu em cubas de inox a baixas temperaturas. Estágio em garrafa por um período de três meses.



BOJADOR RESERVA

Antão Vaz, Rabo de Ovelha, Arinto

Fermentação e estágio em barrica de carvalho francês.



VINHO DE TALHA

Perrum, Roupeiro, Rabo de ovelha, Manteúdo

Fermentação com leveduras indígenas da região e sem qualquer adição ou correcção do mosto.



BOJADOR

Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez

Fermentação em pequenas cubas de inox. Estágio em garrafa por um período de dois meses.



BOJADOR

Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira

Fermentação em cubas de inox. Estágio em barrica de carvalho francês.



BOJADOR ALICANTE BOUSCHET

Alicante Bouschet

Fermentação em lagar de pedra com pisa a pé. Estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês.



BOJADOR ESPECIAL 10 ANOS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Moreto

Estágio em barricas de carvalho francês, e em garrafa por um período de seis meses.



VINHO DE TALHA

Trincadeira, Moreto, Tinta Grossa

Fermentação com leveduras indígenas da região. Estágio durante dois meses em garrafa.



FAROL DO BOJADOR

Field blend de vinha velha

Estágio em barrica de carvalho francês por um período de 24 meses e em garrafa por um período de sete meses.



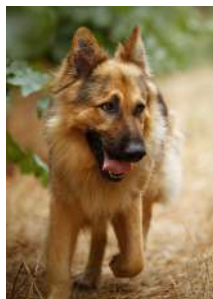
ESPUMANTE BOJADOR

Arinto

Degorgement após um estágio de nove meses sobre a própria borra.



Em cada vindima, nos mais de 200 hectares de vinha que possuímos na região Alentejana, há uma ou mais castas de uva que se destacam de todas as outras. É uma seleção feita pela Natureza, em função das características climáticas de cada ano, que separamos e engarrafamos para si. O Alentejo é a maior região vinícola de Portugal e também uma das mais diversas, contemplando oito sub-regiões: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Évora, Vidigueira, Moura e Granja-Amareleja. Os seus 22 mil hectares de vinha estendem-se por planícies, colinas e serras (S. Mamede, Ossa e Mendro são as principais) e assentam em distintos tipos de solos: argila, calcário, mármore, areias, xisto e granito. O clima é mediterrâneo continental, com maiores amplitudes térmicas nas regiões interiores, mais próximas da fronteira com Espanha. A vinha alentejana espelha uma grande variedade de castas, com predomínio das brancas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto e as tintas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah. Montaria nasce nesta bela região. O “nosso” Montaria existe e vive na Herdade da Candeeira, localizada na região do Redondo-Alentejo. Esta marca tem presença em mais de 20 países e é a marca best-seller em exportação e no canal On-Trade do grupo Parras. Enólogo: Carlos Eduardo



MONTARIA Arinto, Antão Vaz

Fermentação com temperaturas controladas em cubas de Inox.



MONTARIA RESERVA

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

Vinificado com ligeira maceração a frio à temperatura de 16°C.



MONTARIA

Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet

Fermentação em cubas de inox à temperatura controlada de 25°C durante 8 dias.



MONTARIA RESERVA

Syrah, Trincadeira, Aragonez

Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 7 meses.



MONTARIA ESCOLHA DO ANO

Petit Syrah

Este vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 8 meses.



MONTARIA TOURIGA NACIONAL

Touriga Nacional vindimada à noite.

Estágio 3 meses em carvalho francês. Notas florais boa profundidade e multidimensional.



MONTARIA ALICANTE BOUSCHET

Alicante Bouschet vindimado à noite

Estágio de 4 meses em carvalho francês e americano. Fruta madura densa e estruturado.



Há mais de dois mil anos, estas terras já produziam vinhos de grande prestígio, exportados e apreciados muito para além da sua origem. Essa memória vitivinícola antiga é hoje o alicerce do projeto Dona Dorinda Organic Wines, que nasce da vontade de recuperar a autenticidade e a nobreza dos vinhos feitos em harmonia com a natureza. Desde 2006, as nossas vinhas são conduzidas em agricultura biológica certificada, com uma abordagem holística que integra o solo, a vinha, a água e os animais como um único ecossistema vivo. Trabalhamos exclusivamente com as castas Syrah e Viognier, escolhidas pela sua capacidade de traduzir com precisão o clima, os solos e a identidade do lugar, preservando frescura, equilíbrio e expressão varietal. A gestão do solo privilegia a vida microbiana, a estrutura e a retenção de água, promovendo raízes profundas e uvas de maturação equilibrada. Na adega, seguimos uma filosofia de intervenção mínima, com vinificações rigorosas, fermentações controladas e estágios pensados para respeitar a integridade do fruto e a leitura do terroir. Os vinhos Dona Dorinda são a expressão de um diálogo entre passado e presente: vinhos orgânicos, precisos e gastronômicos, que procuram devolver a estas terras o protagonismo que tiveram na história do vinho.



DONA DORINDA VIOGNIER

Viognier

Sofisticado, aromas de fruta madura, flores e subtis especiarias. Fermentado e estagiado em barricas novas, apresenta textura cremosa, frescura e longo final.



PIXIE BRANCO

Viognier

Elegante, com notas de pêssago, alperce, citrinos e flores brancas. Fermentado e estagiado 6 meses em barrica usada com batonnage, revela frescura, textura cremosa e final persistente.



DONA DORINDA

Syrah

Rosé bastante seco e complexo, aromas subtis a fruta vermelha, boca fresca e elegante.



PIXIE ROSÉ

Syrah

Rosé seco e delicado, com aromas de morango, framboesa e leve especiaria. Fresco, equilibrado, com boa acidez e final elegante. Estágio em inox para preservar a pureza da fruta.



DONA DORINDA RESERVA

Syrah

Vinhas velhas, intenso e complexo, com notas de frutos negros, especiarias e elegantes tostados. Estruturado, profundo e persistente. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho húngaro.



PIXIE TINTO

Syrah

Syrah com 12 meses em carvalho húngaro, jovem e expressivo a frutos vermelhos, especiarias e leve toque de madeira. Boca equilibrada, fresco final longo.

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

A Herdade do Freixo é um produtor de vinhos de qualidade, single vineyard e estate bottled, inserido em 300 hectares de paisagem protegida no Alentejo, com 36 hectares de vinha conduzidos com rigor e foco na expressão do terroir. Localizada na aldeia do Freixo, entre Évora e a Serra d'Ossa, a propriedade distingue-se pela sua adega totalmente subterrânea, integrada na paisagem sem impacto visual. Desenvolvida em três pisos, a mais de 20 metros de profundidade, esta adega foi distinguida em 2018 com o prémio "Edifício do Ano" (Arquitetura Industrial) pelo ArchDaily, Nova Iorque, e é hoje um elemento diferenciador do projeto, tanto ao nível técnico como na experiência de enoturismo. O processo produtivo por gravidade e a estabilidade térmica natural ao longo do ano permitem uma vinificação precisa, com menor oxidação e controlo consistente de temperatura e humidade, preservando a qualidade da fruta, a frescura dos vinhos e a sua capacidade de envelhecimento. Os vinhos Freixo refletem a intensidade e concentração do terroir do nordeste alentejano, aliadas a uma seleção criteriosa de castas e madeiras de elevada qualidade, viticultura de detalhe e processos de produção rigorosos. O resultado são vinhos de perfil distinto no contexto do Alentejo, com profundidade, estrutura, frescura e uma elegância clara, pensados para a restauração e para o consumidor mais exigente.

Marketing: Carolina Tomé. Enologia: Diogo Lopes.



FREIXO SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc

Fermentação a baixa temperatura em cubas de inox.



FREIXO CHARDONNAY

Chardonnay

Fermentação em barricas de carvalho francês seguido de batonnage durante 4 meses sobre borras finas.



FREIXO RESERVA

Arinto, Alvarinho, Chardonnay, Riesling

Depois do breve estágio em madeira, estagia no mínimo 2 anos em garrafa.



FREIXO TERROIR

Arinto, Alvarinho, Riesling

Desengaçadas e prensadas, fermenta em inox e 30% estagia em barricas usadas. Bastante floral, fresco elegante com notas de bruta branca.



FREIXO SPECIAL EDITION RIESLING

Riesling

Estágio prolongado em garrafa de mínimo 3 anos.



Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Fermentação a temperatura controlada 10 dias, parte estagia em barricas de segunda e terceira utilização.



FREIXO ELEMENT - BIO SYRAH

Syrah (produção biológica)

Fermentação lenta com 20% de cachos inteiros a baixa temperatura. 30% estagiou em carvalho francês.



Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês novas mais 2 anos em garrafa na adega.



FREIXO SPECIAL EDITION PETITE SYRAH

Petite Syrah

Estágio de 14 meses em madeira francesa nova.



FREIXO FAMILY COLLECTION

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante Bouschet

Estágio de 14 meses em barrica e 4 anos em garrafa.



ART HERDADE DO FREIXO

Petit Verdot, Touriga Nacional, Alicante Bouschet

Fermentação em cubas tronco-cónicas, pisa mecânica diária e estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês.



FREIXO SPECIAL EDITION

Touriga Nacional

Fermentação lenta para manter a carga aromática, estagiou em inox para preservar a frescura e as notas mais delicadas.

Uma história que combina cultura, tradição, património e sustentabilidade. A preservação das vinhas velhas ricas em castas autóctones é a tradição que queremos manter. A Quinta do Paral segue a sua história, quando em 2017 o empresário Dieter Morszeck adquire 85 hectares no Alentejo. Redesenhada em colaboração com o enólogo Luís Morgado Leão, a preservação da cultura vinícola do Alentejo, e da Vidigueira. Aqui produzem-se vinhos únicos e azeites de excelência. Saboreiam-se as tradições alentejanas num restaurante de eleição e repousa-se num hotel de charme com 22 quartos. A Quinta do Paral é uma empresa familiar que devolve ao mundo a tradição vinícola, e a alma da região, dentro de cada garrafa que produz.

A Nossa Terra, A Nossa Alma!



QUINTA DO PARAL

Antão Vaz,
Verdelho,
Vermentino,
Viognier

Fermentação decorre com temperatura controlada em cubas de inox.



QUINTA DO PARAL SUPERIOR

Arinto, Vermentino
Estágio de 3 meses em barricas novas de carvalho francês.



QUINTA DO PARAL RESERVA

Chardonnay,
Sauvignon Blanc
Estágio 6 meses sobre borras finas resultante da fermentação.



QUINTA DO PARAL GRANDE RESERVA

Antão Vaz, Arinto
Estágio em balseiro de madeira.



VINHAS VELHAS

Antão Vaz, Perrum
Estágio de 9 meses *sur lie* com *batonnage*.



QUINTA DO PARAL

Touriga Franca,
Touriga Nacional,
Petit Verdo,
Petite Syrah
Fermentação em cubas de inox.



QUINTA DO PARAL SUPERIOR

Alicante Bouschet,
Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon, Syrah
Estágio 3 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.



QUINTA DO PARAL RESERVA

Alicante Bouschet,
Cabernet Sauvignon,
Malbec, Marselan
Estágio durante 16 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.



QUINTA DO PARAL GRANDE RESERVA

Touriga Nacional,
Marselan
Estágio durante 26 meses em meias barricas novas de carvalho francês.



VINHAS VELHAS

Aragonese,
Tinta Grossa
Estágio 22 meses em barricas novas de carvalho francês.



ESPUMANTE

Arinto, Vermentino
Estágio de 4 meses em barricas de carvalho húngaro.



LICOROSO

Alicante Bouschet,
Trincadeira
Estágio de 25 meses em barricas de carvalho francês.



Na planície alentejana, na zona da Vidigueira, numa pequena parcela familiar o Sommelier Bruno Antunes realiza vinhos diferentes. A escolha desta região, além da pequena parcela familiar, foi também pensada pela frescura que a mesma confere aos vinhos, a influência atlântica chegando até aqui, marca estes vinhos com um carácter único. A seleção das castas gerou alguma polémica entre o Sommelier Bruno Antunes e o seu Amigo e Enólogo Eng. Luis Leão, que desde a primeira hora começaram a fazer várias experiências com castas para selecionarem as que viriam a dar origem a estes vinhos, contudo, o enólogo escolhia umas e o sommelier outras... Por fim a escolha das castas recai sobre a tradição e a inovação. Usando as castas Antão Vaz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Syrah e Malbec e fermentando em balseiros e 'ovo' de cimento na elaboração dos vinhos. Tudo isto associado aos solos de Xisto, Granito e Argila conferem uma excelente mineralidade aos vinhos, dando uma personalidade forte e alma alentejana.

Enologia: Luís Leão

Produtor: Bruno Antunes



VINHA DA VIDIGUEIRA

Unicamente de Antão Vaz colhida manualmente em Agosto.

Fermenta a baixa temperatura, estagia em balseiros de carvalho francês. Aromas de fruta tropical, bastante mineral e envolvente. Longo, fresco, untuoso com um toque salino.



VINHA DA VIDIGUEIRA

Das castas Touriga Nacional e Petite Syrah.

Vindima manual, desengace total e uma ligeira prensagem, obtemos um vinho bastante aromático, notas de frutos vermelhos, sabor frutado e refrescante. Muito seco e envolvente.



VINHA DA VIDIGUEIRA

Blend de Touriga Franca, Touriga Nacional e Malbec.

Vindima manual, desengace parcial e fermentação em lagares de inox. A Touriga Franca estagia em balseiros de carvalho francês, a Touriga Nacional estagia em barricas usadas e a Malbec em ovo de cimento. Obtemos aromas de compota de ameixa, fruta vermelha, bastante encorpado de taninos firmes mas suaves. Por questões legais o rótulo diz Petite Syrah mas é Malbec.

VOLTEFACE

WINES OF CHANGE

VolteFace conta a história de Teresa Metelo Dias, crescida nas vinhas e que cedo se apaixonou pela Psicanálise, formando-se em Psicologia e especializando-se em Psicanálise. Cedo (re)encontrou uma nova paixão - o vinho - não hesitando em ingressar novamente no meio académico para se formar em Engenharia Agronómica: este foi, na verdade, o seu primeiro grande Volte-Face. Inicia então o seu percurso profissional no mundo dos vinhos, dirigindo a já extensa empresa viti-vinícola familiar até sua venda em 2012; o segundo grande Volte-Face que viveu. Então, sem vinha, sem adega, sem terra e sem nada a perder decide-se iniciar o seu próprio e arrojado projeto vínico. Não teve dúvidas quanto ao nome da marca: VolteFace. A ideia da garrafa mascarada surgiu e foi abraçada como um bebé, criada como uma rainha e apresentada ao mundo como o sol, encantando os mais ousados e ofuscando os outros. Assim nasceu a polémica rotulagem que toda a gente conhece. Em 2015 adquire novamente uma propriedade em Valverde, Évora, plantando 5 ha de vinha e tendo como encepamentos as castas Alicante Bouschet (3ha), Syrah (0,5ha), Petit Verdot (0,5ha), Antão Vaz (0,75ha) e Arinto (0,25ha). A estratégia da empresa é o engarrafamento exclusivo de marcas de gama alta, com produtos de superior qualidade, destacando-se pela imagem sofisticada, glamorosa e irreverente. É sua prioridade a consistência da qualidade dos produtos, a forte e indubitável expressão do terroir alentejano e a diferenciação estética do packaging.

ALENTEJO



PRIVATE SELECTION

Antão Vaz

Estágio de 12 meses em inox com battonage.



RESERVA

Alicante Bouschet, Syrah

Estágio de 12 meses em inox com battonage.



VINHA DA CORUJINHA

Alicante Bouschet

Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho americano.



QUIÇA

Arinto

Estágio de 12 meses de battonage em barricas de carvalho francês.



QUIÇA RESERVA

Syrah (85%), Alicante Bouschet

Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho americano.



TÊTE-À-TÊTE RESERVA

Petit Verdot, Alicante Bouschet

Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho americano e francês.



FRACTAL GRANDE RESERVA

Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot

Estágio de 30 meses em barricas novas de carvalho americano e francês.



APOCALIPSE GRANDE RESERVA

Alicante Bouschet

Estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês.



A Quinta do Barranco Longo, localizada na freguesia do Algoz, em pleno Barrocal Algarvio, é uma exploração agrícola com 120 hectares, dos quais 30 hectares são de vinha em solos argilo-calcários, no interior algarvio a 15km em linha reta do mar. Este projeto é conduzido pelo produtor Rui Virgínia, que idealizou fazer um vinho personalizado, arrojado e de qualidade a elevar o Algarve a uma zona de vinhos de eleição. Fez da vinha e da adega um modelo, onde aliou o tradicional ao tecnológico. Estávamos em 2001 quando Rui Virgínia decide dar início à produção de vinhos, e atualmente, já fazem parte do portfólio da Quinta do Barranco Longo cerca de 23 referências, numa produção média de 200 mil garrafas.

Produtor e Enólogo: Rui Virgínia



BARRANCO LONGO CHARDONNAY

Chardonnay
Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio sobre as borras finas.



BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA

Arinto, Encruzado
Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio sobre as borras finas.



REMEXIDO BRANCO

Arinto, Chardonnay, Viognier

Fermentação em cascos de carvalho húngaro. Estágio durante 1 ano, sur lie e batonnage seguido de estágio em garrafa.



BLUSH ROSE TÊTE DE CUVÉE

Sangiovese, Touriga Nacional

Produzido a partir da primeira prensagem das uvas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



BARRANCO LONGO ROSÉ

Aragonez, Touriga Nacional

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio sobre as borras finas.



BARRANCO LONGO PRIVATE SELECTION

Aragonez, Alicante Bouschet

Fermentação alcoólica com temperatura controlada. Prensagem e fermentação malolática.



REMEXICO TINTO

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Syrah

Estágio de 18 meses em cascos novos de carvalho francês.



QUÊ 1 ESPUMANTE BRANCO GRANDE RESERVA BRUTO NATURAL

Arinto, Chardonnay

Estágio mínimo de 12 meses em garrafa até o degorgement.



KO COLHEITA TARDIA

Moscatel, Viognier, Chardonnay

Estágio de 2 anos em barricas de carvalho húngaro.



A Duarte Caldeira & Filhos – Seixal Wines, Lda, é uma empresa familiar. O Duarte Caldeira é Eng^o Técnico Agrário, a Sofia é Eng^a Agrícola (Pai e Filha) na qual é sua discípula e seguidora. Os Vinhos Terras do Avô, surgem na sequência da herança de terras que Duarte Caldeira, recebe do seu pai, Alfredo Ferreira, avô dos seus 3 filhos. Daí a escolha, do nome dos vinhos, como uma homenagem ao avô por quem Sofia e seus irmãos tinham um grande carinho e proximidade. A Seixal Wines surgiu em 2008, produz actualmente cerca de 15.000 garrafas de tinto e 15.000 de branco e 1.200 garrafas de espumante. Os Vinhos Terras do Avô, são produzidos com uvas de produção própria e algumas adquiridas a pequenos agricultores da zona. As vinhas estão distribuídas por cerca de 32 prédios distintos, espalhados pela freguesia do Seixal, concelho do Porto Moniz. No total temos cerca de 3,5 hectares, em que o mais pequeno dos prédios, apenas tem 19 m². Estas vinhas estão sobre a influência do mar, onde há um efeito muito curioso, que é a reflexão da luz da manhã, no mar, provocando uma dupla insolação nas folhas, muito importante para a formação dos açúcares. O clima ameno, não havendo grande amplitude térmica, e uma brisa frequente, que faz com que as vinhas não sejam tão atacadas por fungos. Os solos são muito pedregosos, de origem vulcânica, com uma elevada acidez, salinidade e ricos em matéria orgânica. Viticultura a cargo da Eng. Sofia Caldeira e enologia a cargo do Eng. Paulo Laureano.



VINHO MADEIRENSE TERRAS DO AVÔ

Verdelho, Sercial

Fermentação em cubas de Inox com temperatura controlada.



VINHO MADEIRENSE TERRAS DO AVÔ

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah, Merlot

Estágio em barricas de carvalho francês.



VINHO MADEIRENSE TERRAS DO AVÔ GRANDE ESCOLHA

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah, Merlot

Estágio em barricas de carvalho francês, durante 9 meses.



ESPUMANTE MÃE 80

Verdelho, Sercial

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



A Curral Atlantis nasce na Ilha do Pico em 1995, empresa criada entre o Sr. Jorge Bohm e o Sr. Manuel Faria. Jorge Bohm proprietário dos viveiros Plancel que vendia bachelos e enxertos ao Sr. Manuel Faria, que na altura era proprietário da Sousa e Faria empresa de produtos agrícolas, numa das suas visitas à Ilha do Pico fica fascinado pelo seu terroir e história centenária na produção de vinhos. Nasce então a Curral Atlantis com 3ha com um campo experimental com 24 castas diferentes, com a colaboração da Universidade de Évora e o apoio do Enólogo Paulo Laureano. Desenharam-se novos vinhos para a Ilha e a empresa foi dando os primeiros passos na conquista de mercado e aperfeiçoando os seus vinhos, numa primeira fase com castas Europeias como o Merlot, Cabernet, Syrah, Viosinho, Gouveio, Chardonnay entre outras, mas sem nunca esquecer as castas tradicionais, o Verdelho, Arinto dos Açores e o Terrantez do Pico. A empresa recuperou alguns terrenos património e recuperou castas já quase extintas. Passados estes anos a empresa pertence à Família Faria, tendo atualmente 42ha em produção com 14 referências no mercado, brancos, tintos, rosés e um colheita tardia com estágio em barrica, nunca inferior a 10 anos, estando atualmente no mercado Português, Bélgica, Alemanha, Suíça e Japão, sempre trabalhando o mercado com os nossos melhores comerciais como neste caso, em Lisboa, Bruno Antunes e a sua equipa, dando um acompanhamento de conhecimento dos nossos vinhos Açoreanos com um carácter único de influência atlântica.



FARIA'S
Variedade de castas brancas
Vinificação em cubas de inox com temperatura controlada.



SELEÇÃO DA FAMÍLIA
Verdelho, Arinto, Terrantez
Vinificação em cubas de inox com temperatura controlada.



CURRAL ATLANTIS Arinto dos Açores
Arinto dos Açores
Vinificação lenta em cubas de inox com temperaturas controladas.



CURRAL ATLANTIS VERDELHO E Arinto
Verdelho, Arinto
Vinificação lenta em cubas de inox com temperaturas controladas.



CURRAL ATLANTIS TERRANTEZ
Terrantez
Vinificação lenta em cubas de inox com temperaturas controladas.



CURRAL ATLANTIS VERDELHO
Verdelho dos Açores
Vinificação lenta em cubas de inox com temperaturas controladas.



CURRAL ATLANTIS VINHA DO AVÔ
Arinto dos Açores, Verdelho, Boal, Terrantez do Pico
Fermentação inox com bastante batonage.



FARIA'S
Variedade de Castas Tintas
Vinificação em lagares tradicionais seguido de curto estágio em inox.



CURRAL ATLANTIS CABERNET & MERLOT
Cabernet Sauvignon, Merlot
Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês usadas.



CURRAL ATLANTIS SYRAH
Syrah
Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.



LICOROSO NECTAR DOS CURRAIS
Verdelho, Arinto dos Açores
Cuidadosamente vinificadas e com grandes maturações em barricas.

Aguardente de Medronho

Evangelista de Oliveira cria no monte onde nasceu, na Foz do Besteiro em plena Serra de Monchique, uma das mais modernas destilarias da região. Junto às águas da Ribeira Grande, numa casa de animais, instalou uma destilaria com duas caldeiras de 120 litros e um sistema de esvaziamento direto da massa de medronho destilado. Apesar de moderna requeria alguns aspetos das velhas destilarias, os pilões são de metal, como mandam as regras, mas estão forrados a madeira para se parecerem com os de antigamente. As telhas, de canudo simples, e os tijolos dos fornos, são as originais da antiga casa existente.

ALGARVE



**AGUARDENTE DE
MEDRONHO - DESTILARIA
DA RIBEIRA**

100% Medronho



Vinhos Internacionais

Alemanha • Bélgica • França



Hees

A Hees é uma adega familiar situada em Auen, no vale do Nahe, com uma tradição vitivinícola que se estende por nove gerações. Nos últimos quinze anos, sob a liderança de Marcus Hees, a propriedade iniciou um novo capítulo, apostando na recuperação de vinhas históricas e na afirmação de terroirs únicos como Römerstich. O projeto combina espírito pioneiro, dedicação familiar e uma visão clara: colocar estas origens no mapa dos grandes vinhos alemães.

Com um foco rigoroso na qualidade e na sustentabilidade, a adega trabalha parcelas íngremes de solos de arenito e ardósia, privilegiando vindima manual, seleção criteriosa e fermentações naturais. Cada vinho é acompanhado de perto e amadurece sem intervenções desnecessárias, respeitando o carácter da colheita e a identidade de cada parcela. O objetivo é criar vinhos expressivos, elegantes e com forte personalidade. Este compromisso tem sido amplamente reconhecido pela crítica especializada. Distinguida como Adega Revelação do Ano e Adega do Ano na região do Nahe, a Hees destacou-se ainda no Top 100 da Alemanha da James Suckling, com o Riesling Römerstich a alcançar 99 pontos. Hoje, Marcus Hees é apontado como uma das figuras mais promissoras da nova geração de produtores alemães, consolidando a reputação da casa entre os grandes nomes do país.



STEINGEWANN - VINHOS DA PROPRIEDADE

Steingewann, um nome antigo para certas parcelas de vinhedos íngremes, com solos de arenito e ardósia moldados pela erosão



STEINGEWANN RIESLING SECO

Riesling

Riesling fresco, com notas claras de frutas de caroço leves e maçã madura. Perfeitamente equilibrado no paladar, com um final delicadamente mineral.



STEINGEWANN WEISSBURGUNDER SECO

Pinot Blanc

Weißburgunder fresco, seco e elegante, com seu aroma clássico de maçã e pera, possui uma textura suculenta e macia.

AUENER HÖHE - VINHOS LOCAIS DA ALDEIA AUAEN



AUENER HÖHE WEISSBURGUNDER SECO

Ligeira prensagem, curta maceração, fermentadas 60% em carvalho e 40% inox. Betonagem e estágio de 7 meses resultando em maior profundidade e textura. Refrescante, crocante e revigorante, com excelente potencial de envelhecimento.



AUENER HÖHE RIESLING SECO

Sofisticação e exuberância, Intenso, compacto e de acidez firme. Aromas complexos e nuances herbáceas e apimentadas. Mineralidade marcante, acidez revigorante. Com uma agradável sensação na boca e um final duradouro.



AUENER HÖHE SPÄTBURGUNDER

Pinot Noir

Nesta altitude, o clima é fresco, retardando o amadurecimento, e a floresta próxima proporciona bastante vento no vale, garantindo boa ventilação das vinhas. Pinot Noir frutado e fresco, com notas nítidas de frutos vermelhos maduros, como cereja ou amora.



RÖMERSTICH Riesling Kabinett

Vindima mais tardia em que as uvas tem uma maturação maior na vinha, apenas as melhores uvas são colhidas manualmente. Um vinho de carácter único, marcado pela doçura natural, um nariz nítido, preciso e mineral. Um "Kabi" divertido, com um delicioso equilíbrio entre acidez, doçura e um leve picante.

Uma bebida feita a partir de uma mistura de vinho e cerveja de tipo Lambic (gueuze). Andy De Brouwer, um sommelier Belga sempre à procura de novas experiências, durante uma viagem organizada pela Associação dos Sommeliers Belgas e o Champagne Bollinger, prova vinhos velhos e apercebe-se que muitos deles sabem e cheiram a gueuze. A produção de champagne e de gueuze são bastante semelhantes, à exceção da matéria-prima, porque o que acontece na garrafa é muito parecido. Depois de regressar da viagem, Andy criou um aperitivo caseiro misturando champagne e gueuze, a que chamou um “half and half” de Brouwer que servia com muito sucesso no restaurante da família. Parecia uma ideia absurda, mas o casamento correu bem. Em 2015, Andy visita uma cooperativa chamada “Vins de Liège” que produz castas híbridas em biodinâmica junto de uma colina calcária. Parecia a Champagne dada a semelhança da paisagem e a concentração de calcário no terroir. Sugere ao Alec Bol e a sua equipa, a ideia de misturar crémant e gueuze... ¼ de gueuze sobre ¾ de vinho branco e de os submeter a uma segunda fermentação em garrafa. A história começa quando escolhem um lambic produzido pela cervejaria Den Herberg em Buizingen e um vinho branco da cooperativa Vins de Liège. O vinho é então submetido a uma segunda fermentação em garrafa, resultando num vinho espumante com um teor alcoólico de cerca de 12% e uma dosagem inferior a 4 gramas de açúcar. O nome deste vinho, qualificado como «lambieké» é MeuZenne, uma contracção da palavra Meuse (rio local) e do Senne (Zenne em holandês).



MEUZENNE VEP

Souvignier Gris , Johanniter

Versão VEP (Versão Excepcionalmente Protegida) também produzido a partir de vinho e cerveja biológica com a 2ª fermentação em conjunto e com um estágio de 22 meses em cave, tem igualmente uma classificação de extra-brut.



Domaine de la Coume Lumet, situado na região Languedoc, no sul de França, é uma propriedade familiar localizada no topo de uma colina com vista para o vale do rio Aude e para a cidade histórica de Carcassonne. Adquirida em 2012 por Luc e Isabelle Abadie-Malet, que decidiram mudar de vida e dedicar-se à viticultura, a propriedade marca o início de um novo projeto assente na paixão pelo vinho e pelo território.

Com 54 hectares, dos quais 15 hectares de vinha e o restante composto por bosques e prados protegidos, a quinta beneficia de uma altitude média de 350 metros, proporcionando noites frescas que garantem elegância e frescura aos vinhos. A conjugação de influências mediterrânicas e atlânticas, aliada a solos argilo-calcários, Certificada pela Terra Vitis, por práticas sustentáveis, limitando ao mínimo os tratamentos químicos e realizando grande parte do trabalho manualmente devido às encostas íngremes. O resultado são vinhos que refletem autenticidade, equilíbrio e a identidade única do terroir.



CAMIN BLANC

Chardonnay,
Chenin Blanc

Metade do lote estagia em barris de carvalho e o restante em inox. Aromas cítricos, com notas de frutos secos nozes e notas de brioche. final cheio e agradável.



CAMIN

Merlot, Syrah,
Grenache

Metade do lote estagia em inox e a outra metade em barricas de carvalho francês. Muito aromático, realçando aromas de frutos silvestres, final envolvente e agradável.



Château Grand Jean é uma propriedade familiar situada na margem direita do rio Garonne, na região de Entre-Deux-Mers, em Bordeaux. Com mais de 250 anos de história e dez gerações dedicadas à viticultura, a família Dulon.

Beneficiando de solos argilo-calcários e de um terroir equilibrado, a propriedade produz vinhos que refletem riqueza, frescura e elegância. Desde 2019, está certificada com Alto Valor Ambiental (HEV – nível 3), garantindo práticas sustentáveis, proteção da biodiversidade e gestão responsável dos recursos naturais.

O portefólio inclui uma ampla gama de vinhos — tintos, brancos, rosés e espumantes — caracterizados pelo equilíbrio, expressão aromática e versatilidade gastronómica, representando de forma autêntica o estilo e a identidade dos vinhos de Bordeaux.



CHATEAU GRAND JEAN - ENTRE-DEUX- MERS

Sauvignon Blanc,
Sauvignon Gris,
Sémillon

Encontramos toda a frescura que se espera de um Entre-Deux-Mers, com notas de flores brancas e cítricas no nariz. O paladar é muito delicado e refrescante.



CHÂTEAU GRAND JEAN - BORDEAUX SUPÉRIEUR

Cabernet
Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot

Cor vermelho-rubi revela um aroma delicado com notas de frutas vermelhas e, por vezes, pretas, oferecendo uma sutil combinação de frutas vermelhas e notas de baunilha proveniente de um estágio de 9 meses em barricas.



Morada: Rua General José Celestino da Silva Nº4B, 1500-309 Lisboa

Telephone: +351 217 270 377 (Rede Fixa Nacional)

Email: info@wineman.pt

Web: <http://wineman.pt>