

QUINTA DO NOVAL VINHOS DE MESA

QUINTA DO PASSADOURO

VALE DO TUA

QUINTA DA LABOEIRA

QUINTA DO AVELAR

LUÍS DUARTE VINHOS

SAEG

DOM QUINA

AZEITES

MEDONHO

QUINTA DO NOVAL VINHOS DO PORTO

MARIA MANSA

TINTO 2021



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

40% Tinta Roriz, 35% Touriga Francesa, 15% Tinto Cão, 10% Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

5L

750ml

375ml

NOTAS DE PROVA

O Maria Mansa apresenta-se equilibrado e fresco, muito aromático e expressivo. Carregado na cor, é bonito e bem estruturado com uma boa acidez. Fruta intensa e aromáticamente muito expressiva.

VINIFICAÇÃO

O Maria Mansa Tinto é vinificado na adega da Quinta do Noval no coração da Região Demarcada do Douro. É fermentado em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

É envelhecido durante 10 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês, 5% sendo madeira nova.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

MARIA MANSA

BRANCO 2021



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

50% Viosinho, 40% Gouveio, 10% Rabigato

TEOR ÁLCOOL

13%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

375ml

NOTAS DE PROVA

O Maria Mansa branco apresenta um aspeto cristalino e uma bonita cor dourada clara. O aroma intenso é frutado, puro, fresco e mineral. No palato, a entrada de boca apresenta um vinho amplo que revela equilíbrio, frescura e um final prolongado.

VINIFICAÇÃO

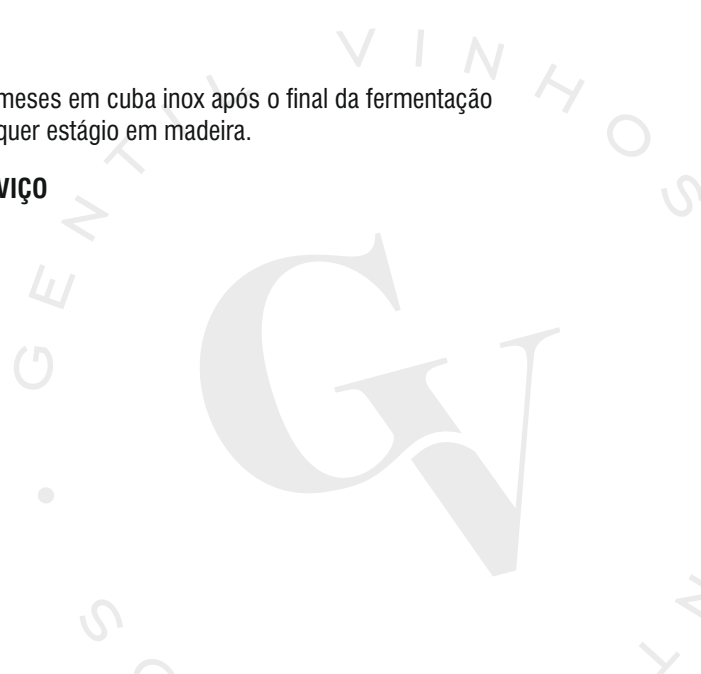
O vinho Maria Mansa branco alia à frescura e às características frutadas originárias da vinificação moderna utilizada, que extrai o carácter único do terroir Duriense e das suas castas tradicionais. Este vinho é vinificado na adega da Quinta do Noval, no coração da Região Demarcada, por prensagem direta sob gás inerte. A fermentação é realizada em cubas de aço inox com temperatura controlada a 15º/17ºC.

ENVELHECIMENTO

Tem um estágio de seis meses em cuba inox após o final da fermentação alcoólica e não tem qualquer estágio em madeira.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9ºC-11ºC



CEDRO DO NOVAL

TINTO 2020



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Vinho Regional Duriense

CASTAS

35% Touriga Nacional, 25% Syrah, 20% Touriga Francesa, 15% Tinta Roriz, 5% Tinto Cão

TEOR ÁLCOOL

14,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

3L

1,5L

750ml

NOTAS DE PROVA

Cor profunda, aromas frutados intensos a frutos vermelhos maduros. Belas notas de madeira associadas a especiarias e chocolate preto. No paladar é concentrado, as notas de fruta são expressivas e a frescura é muito evidente. Tem um longo e complexo final de boca com taninos que equilibram muito bem o vinho. Embora delicioso de beber agora, este vinho tem um excelente potencial de adegagem.

VINIFICAÇÃO

As castas são fermentadas separadamente em cubas de inox por um período de 7 dias onde são posteriormente submetidas à fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

As castas são também envelhecidas separadamente em barricas de carvalho francês de 225 litros durante 10 meses, em 10% de barricas novas, 60% de barricas de segundo ano e 30% de barricas de terceiro ano. As castas são lotadas um mês antes do engarrafamento.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

CEDRO DO NOVAL

BRANCO 2022



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

40% Viosinho, 38% Gouveio, 14% Arinto, 8% Códega

TEOR ÁLCOOL

13%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

De cor cristalina e luminosa, combina na perfeição aromas frutados, florais e minerais. Na boca é fresco e surgem aromas frutados intensos muito bem casados com um toque de especiarias que tornam o vinho mais complexo e largo. É untuoso, fresco, longo e com bom volume.

VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em barricas de carvalho francês, por um período de 20 dias a temperaturas entre 16 e 18°C. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

O vinho foi envelhecido em barricas, das quais 20% são novas, durante 6 meses. A bêtonnage foi feita uma vez por semana durante 3 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

QUINTA DO NOVAL

TOURIGA NACIONAL 2020



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

15%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

3L

1,5L

750ml

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor violeta. O bouquet revela aromas muito intensos de cássis, bergamota, laranja e flores silvestres. No palato, é fresco, com taninos refinados, uma textura agradável e um final forte.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 12 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 35 % em barricas novas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

QUINTA DO NOVAL

SYRAH 2020



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR
Quinta do Noval

REGIÃO
Vinho Regional Duriense

CASTAS
Syrah

TEOR ÁLCOOL
15%

ENÓLOGO
Carlos Agrellos

CAPACIDADES
3L
1,5L
750ml

NOTAS DE PROVA
Este vinho apimentado refinado oferece um excelente equilíbrio e textura. Os aromas a cereja, minerais e especiarias inundam o palato. O final é repleto de notas de café e chocolate preto. Equilíbrio e estabilidade extraordinários.

VINIFICAÇÃO
Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 10 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

ENVELHECIMENTO
O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 20% em barricas novas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C-18°C

QUINTA DO NOVAL

PETIT VERDOT 2020



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Vinho Regional Duriense

CASTAS

Petit Verdot

TEOR ÁLCOOL

15,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

3L

1,5L

750ml

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor escura que transmite energia. O bouquet é muito expressivo com aromas fortes de frutos silvestres. Aromas amadeirados muito bons, sustentados por uma base de taninos. Tem capacidade para envelhecer na garrafa durante vários anos.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 8 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 40 % em barricas novas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

QUINTA DO NOVAL

RESERVA TINTO 2020



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão

TEOR ÁLCOOL

15,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

3L

1,5L

750ml

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor opaca, densa e escura. O bouquet é realçado por frutas intensas de mirtilos e framboesas, massa de pão, pastelaria e especiarias. Revela notas minerais, com toques de barril bem integrado de chocolate negro. Excelentes taninos e sutileza.

VINIFICAÇÃO

Este vinho é fermentado em cubas de inox durante 15 dias, onde em seguida decorre a fermentação malolática.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido integralmente em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 40 % em barricas novas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C



QUINTA DO NOVAL

RESERVA BRANCO 2022



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

52% Gouveio, 48% Viosinho das vinhas da Quinta do Noval

TEOR ÁLCOOL

13%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Este Reserva Branco mostra grande harmonia com elegantes aromas florais, herbáceos, cítricos e suaves notas de carvalho. Tremendamente ligado ao seu terroir, a expressão aromática do vinho reflecte o ambiente floral natural que cresce ao lado das vinhas. Tem uma estrutura encantadora, redonda e fresca e um final muito longo. Certamente um vinho com a capacidade de envelhecer em garrafa.

VINIFICAÇÃO

As duas casas são desengorduradas e levemente esmagadas antes da prensagem inicial. Todo o vinho é fermentado em barricas de carvalho francês, 43% novas e o restante de segundo ano. Sem fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

Os vinhos em barrica são battonados três vezes por semana durante os dois meses seguintes à conclusão da fermentação alcoólica. Depois disso, apenas uma vez por semana durante mais três meses. O tempo total em barrica é, portanto, de seis meses. 43% barricas novas de carvalho francês, 57% barricas de segundo ano.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

PASSA

TINTO 2021

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

35% Touriga Francesa, 30% Tinta Roriz, 15% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional, 10% Tinto Cão

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

5L
750ml

NOTA DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor vermelha bastante viva. No nariz revela frutos maduros e alguns aromas florais e ligeiras notas baunilhadas. Em boca é um vinho muito equilibrado e fresco com um longo final e muito saboroso.

VINIFICAÇÃO

O vinho foi vinificado em cubas troncocónicas, equipadas com controlo de temperatura, a uma temperatura de 25 a 27°C e com recurso à técnica de remontagem quatro vezes por dia. Fez a fermentação maloláctica igualmente em cubas inox.

ENVELHECIMENTO

O vinho é estagiado em barricas usadas de 225 litros durante um período de 11 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

PASSA
BRANCO 2020

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho

TEOR ÁLCOOL

12,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Notas florais intensas de frutas de polpa branca, elegantes e minerais. No palato é estruturado, com notas agradáveis de frescura e mineralidade. Fim de boca suave e elegante.

VINIFICAÇÃO

100% do vinho foi fermentado em cubas inox por um período de 21 dias. Não é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

100% do vinho foi envelhecido em cubas inox, para preservar toda a intensidade da fruta, com bâtonnage uma vez por semana durante 3 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

PASSADOURO

TINTO 2019

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

80% Touriga Nacional, 20% Touriga Francesa

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

1,5L
750ml

NOTA DE PROVA

Muito concentrado na cor, aroma opulento com sugestões de cereja, ameixa e amora, especiaria variada. Muance de grafite, certa austeridade na boca, tanino maduro e textura aveludada.

VINIFICAÇÃO

Fermentado em cubas de aço inoxidável durante 15 dias onde depois é feita a fermentação maloláctica.

ENVELHECIMENTO

O vinho é envelhecido em madeira durante 12 meses, 35% em barricas novas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

PASSADOURO

BRANCO 2022

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

56% Códega do Larinho, 20% Fernão Pires, 12% Viosinho, 12% Rabigato

TEOR ÁLCOOL

13%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

NOTA DE PROVA

O Passadouro 2022 caracteriza-se pelo seu intenso carácter frutado aliado a algumas notas florais muito agradáveis e frutos de polpa branca. Muito elegante e equilibrado na boca. Esta deliciosa fruta e acidez são envolvidas em subtis notas de baunilha de carvalho provenientes da fermentação e envelhecimento em barrica. Segue-se um longo final de boca.

VINIFICAÇÃO

18% deste vinho foi fermentado em barricas de carvalho francês durante 24 dias a temperaturas entre 15 e 17°C. O restante foi fermentado em cubas de aço inoxidável a temperaturas ligeiramente mais baixas. Não fez a fermentação maloláctica e são usadas leveduras selecionadas. É feita a bâtonnage durante três meses, uma vez por semana.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-11°C

PASSADOURO

TOURIGA NACIONAL 2018

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor violeta. O bouquet revela aromas muito intensos, bergamota, laranja e flores silvestres. No palato, é fresco, com taninos refinados, uma textura agradável e um final forte.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e pisadas a pé em lagares de granito com temperatura controlada durante 10 dias.

ENVELHECIMENTO

Durante os 17 meses seguintes, a fermentação malolática e o envelhecimento do vinho ocorrem em pipas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

PASSADOURO

TOURIGA FRANCA 2018

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

NOTA DE PROVA

Ligeiramente concentrado na cor. Aroma muito floral e elegante dominado por notas de especiarias, esteva, tudo bem combinado com frutos pretos e presença de madeira muito subtil. Na boca é cheio e equilibrado, muito sedoso, fresco e intenso. Final muito prolongado.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e pisadas a pé em lagares de granito com temperatura controlada durante 10 dias.

ENVELHECIMENTO

Durante os 18 meses seguintes, a fermentação malolática e o envelhecimento do vinho ocorrem em pipas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

PASSADOURO

RESERVA TINTO 2017

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Blend de castas tradicionais do Douro

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

1,5L
750ml

NOTA DE PROVA

Muito concentrado na cor. Aroma extremamente complexo com notas frescas de frutos silvestres e especiarias. Na boca mostra-se rico e equilibrado. Taninos firmes mas sedosos. Possui uma estrutura que o permite guardar por vários anos em garrafa. Final prolongado e saboroso.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão e pisadas a pé em lagares de granito com temperatura controlada durante 10 dias.

ENVELHECIMENTO

Durante os 18 meses seguintes, a fermentação malolática e o envelhecimento do vinho ocorrem em pipas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

VALE DO TUA

TRALHARIZ TINTO 2018



VALE DO TUA



PRODUTOR
Casa Agrellos

REGIÃO
Douro DOC

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão

TEOR ÁLCOOL
14%

ENÓLOGO
António Agrellos / Carlos Agrellos

CAPACIDADES
1,5L
750ml

NOTAS DE PROVA
Tinto de cor bonita, com um aroma fino, frutado e com notas balsâmicas. É um vinho aromaticamente muito expressivo. Na boca é puro e elegante com sabores de frutos vermelhos. Taninos sedosos e macios conduzem a um final de boca longo e pleno de charme.

VINIFICAÇÃO
O Vale do Tua é vinificado em cubas troncocónicas, especialmente desenhadas, de aço inoxidável com temperatura controlada a 25°C.

NOTAS DE ESTÁGIO
O lote final foi estabilizado após um período de estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C-18°C

VALE DO TUA

RESERVA TINTO 2017



VALE DO TUA



PRODUTOR

Casa Agrellos

REGIÃO

Douro DOC

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

António Agrellos / Carlos Agrellos

CAPACIDADES

1,5L
750ml

NOTAS DE PROVA

Apresenta um aroma muito complexo e selvagem a ervas e flores do vale de que provém. Cor pronunciada. Na boca é cheio, fresco e redondo com sabores a frutos pretos. Taninos sedosos e macios conduzem a um final pleno de charme intensamente saboroso.

VINIFICAÇÃO

o Vale do Tua é vinificado em cubas troncocónicas, especialmente desenhadas, de aço inoxidável com temperatura controlada a 25°C.

NOTAS DE ESTÁGIO

O lote final foi estabilizado após um período de estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês. Este Vale do Tua deve ser conservado na posição horizontal a uma temperatura inferior a 18°C e beneficia ser decantado antes de servir.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C



LABOEIRA

BRANCO 2017



PRODUTOR
Alberto Marques

REGIÃO
Bairrada DOC

CASTAS
Maria Gomes, Chardonnay

TEOR ÁLCOOL
12%

ENÓLOGO
A. Marques

CAPACIDADES
750ml

NOTAS DE PROVA
Apresenta um conjunto de aromas marcado pelas notas de cítricas. Na boca apresenta um bom equilíbrio entre corpo e acidez.

VINIFICAÇÃO
Bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas em cuba fechado, com controlo de temperatura. Este vinho apresenta características organoléticas típicas derivadas das castas utilizadas e da região onde são cultivadas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
8°C-10°C

QUINTA DA LABOEIRA

BICAL BRANCO 2022



PRODUTOR
Alberto Marques

REGIÃO
Bairrada DOC

CASTAS
Bical

TEOR ÁLCOOL
14,5%

ENÓLOGO
A. Marques

CAPACIDADES
750ml

NOTAS DE PROVA
A casta Bical apresenta-se direta e franca, com um toque de fruta correto. Aroma com notas de citrinos. Na boca apresenta-se muito equilibrado e fresco. Tudo muito polido. Vinho de estilo gastronómico e que dá prazer a beber.

VINIFICAÇÃO
Bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas em cuba fechado, com controlo de temperatura. Este vinho apresenta características organoléticas típicas derivadas das castas utilizadas e da região onde são cultivadas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
8°C-10°C

QUINTA DA LABOEIRA

BAGA BRANCO 2022



PRODUTOR
Alberto Marques

REGIÃO
Bairrada DOC

CASTAS
Baga

TEOR ÁLCOOL
14%

ENÓLOGO
A. Marques

CAPACIDADES
750ml

NOTAS DE PROVA
Muito bom na boca, redondo, gordo e muito afinado. Final muito longo e com algumas tostas. É um Branco muito surpreendente. Capaz de alegrar qualquer mesa.

VINIFICAÇÃO
Bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas em cuba fechado, com controlo de temperatura. Este vinho apresenta características organoléticas típicas derivadas das castas utilizadas e da região onde são cultivadas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
8°C-10°C

QUINTA DA LABOEIRA

CABERNET SAUVIGNON TINTO 2018



PRODUTOR
Alberto Marques

REGIÃO
Bairrada DOC

CASTAS
Cabernet Sauvignon

TEOR ÁLCOOL
14%

ENÓLOGO
A. Marques

CAPACIDADES
750ml

NOTAS DE PROVA
Média concentração na cor. Aroma característico da casta com notas verdes num registo discreto. Agradável na boca. Bom equilíbrio entre corpo e taninos. É um tinto capaz de boa prestação à mesa, gastronomicamente polivalente.

VINIFICAÇÃO
Bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas em lagar descoberto, com características organoléticas típicas da região e do encepamento utilizado. Passando depois para cuba fechada onde finaliza a fermentação.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C-18°C

QUINTA DA LABOEIRA

GRANDE ESCOLHA TINTO 2019



PRODUTOR

Alberto Marques

REGIÃO

Bairrada DOC

CASTAS

Baga, Syrah, Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

A. Marques

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Aroma de forte conotação vegetal e ligeira nota floral característica da Touriga Nacional. Está fino, discreto mas com personalidade. Muito redondo na boca. Pode ser consumido desde já. É um vinho muito abrangente, capaz de agradar qualquer consumidor.

VINIFICAÇÃO

Bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas em lagar descoberto, com características organoléticas típicas da região e do encepamento utilizado. Passando depois para cuba fechada onde finaliza a fermentação.

ENVELHECIMENTO

Estágio 4 meses em barricas usadas de carvalho francês e mínimo 12 meses de garrafa.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

QUINTA DA LABOEIRA

VINHAS VELHAS BAGA TINTO 2020



PRODUTOR
Alberto Marques

REGIÃO
Bairrada DOC

CASTAS
Baga

TEOR ÁLCOOL
13,5%

ENÓLOGO
A. Marques

CAPACIDADES
750ml

NOTAS DE PROVA
Baga pura. Concentrado, fruta densa, tudo muito austero mas sem ser violento. Muito boa estrutura na boca, excelente densidade. Um tinto para preservar por muitos anos, mas que já se pode começar a beber. Excelente para fazer reserva.

VINIFICAÇÃO
Bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas em lagar descoberto, com características organoléticas típicas da região e do encepamento utilizado. Passando depois para cuba fechada onde finaliza a fermentação.

ENVELHECIMENTO
Estágio 4 meses em barricas usadas de carvalho francês e mínimo 12 meses de garrafa.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C-18°C

QUINTA DA LABOEIRA

ESPUMANTE BRUTO NATURAL 2021

CHARDONNAY



PRODUTOR
Alberto Marques

REGIÃO
Bairrada DOC

CASTAS
Chardonnay

TEOR ÁLCOOL
12,5%

ENÓLOGO
A. Marques

CAPACIDADES
750ml

NOTAS DE PROVA
Muito bom aroma, com um perfil de fruta madura, num estilo acessível e fácil de gostar. Correto na acidez. É um espumante ideal para pratos de peixe e carnes de forno.

VINIFICAÇÃO
Bebida alcoólica resultante da 2ª fermentação, em garrafa, de vinho de base proveniente da Região Demarcada da Bairrada. Com características organoléticas típicas da região, das castas e do encepamento utilizado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
6°C-8°C



QUINTA DO AVELAR

VINHAS VELHAS TINTO 2017



PRODUTOR

Sociedade Agro-Pecuária Quinta do Avelar, Lda.

REGIÃO

Bucelas - Vinho Regional Lisboa

CASTAS

Castelão, Trincadeira, Tinto Miúdo

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Mário Andrade

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby profunda. No nariz, os aromas minerais, geleia e cassis dominam o conjunto, acompanhados por suaves notas de especiaria. Na boca apresenta-se elegante mas bem estruturado e com grande persistência final.

VINIFICAÇÃO

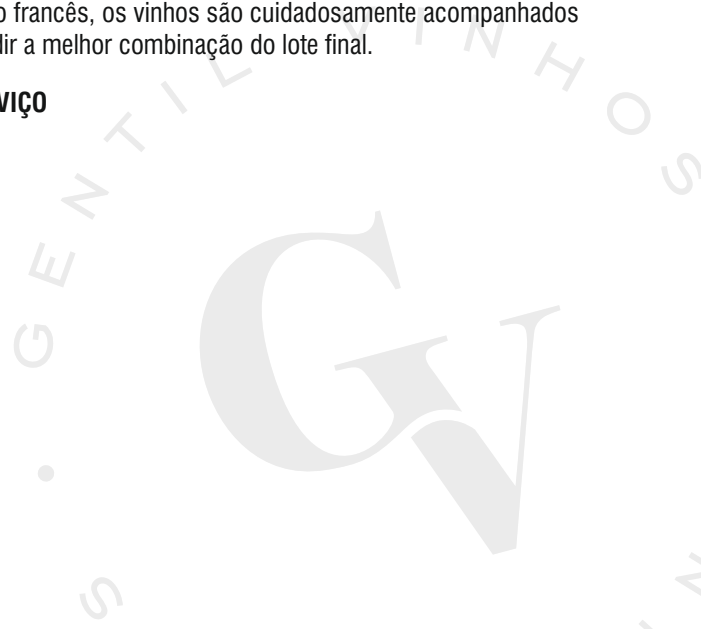
As uvas, cuidadosamente selecionadas na vinha, são vindimadas à mão e imediatamente transportadas até à adega. À chegada, as uvas são desengaçadas e submetidas a uma rigorosa seleção manual. A fermentação decorre em pequenas cubas inox, com temperatura controlada, e a maceração feita pelo processo de remontagem.

NOTAS DE ESTÁGIO

Depois da fermentação, durante o seu estágio de cerca de 15 meses em meias pipas usadas de carvalho francês, os vinhos são cuidadosamente acompanhados e provados para se decidir a melhor combinação do lote final.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-17°C





QUINTA DO AVELAR

ARINTO BRANCO 2018



PRODUTOR

Sociedade Agro-Pecuária Quinta do Avelar, Lda.

REGIÃO

DOC Bucelas (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

85% Arinto, 15% Sercial

TEOR ÁLCOOL

12%

ENÓLOGO

Mário Andrade

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor palha com nuances esverdeadas. No nariz, dominam as notas citrinas, o ananás, com um fundo mineral de grande elegância. Na boca apresenta-se fresco, bem estruturado e com grande persistência final.

VINIFICAÇÃO

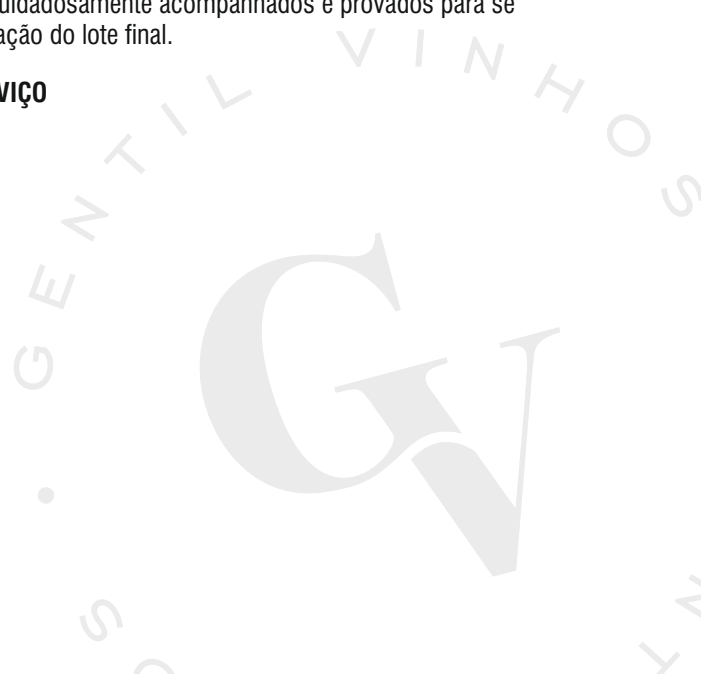
As uvas, cuidadosamente selecionadas na vinha, são vindimadas à mão e imediatamente transportadas até à adega. À chegada, as uvas são desengaçadas, prensadas, e vinificadas tradicionalmente pelo processo de “Bica Aberta”.

NOTAS DE ESTÁGIO

Após a fermentação, o vinho estagia durante cerca de nove meses. Durante este período, os vinhos são cuidadosamente acompanhados e provados para se decidir a melhor combinação do lote final.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8°C-10°C



MATERIA

TINTO 2022

LD
LUIS DUARTE
VINHOS



PRODUTOR

Luís Duarte

REGIÃO

Vidigueira - Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Aragonez, Syrah, Trincadeira

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Luís Duarte

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Aspecto: límpido, de cor rubi intenso. Nariz: Aroma de frutos vermelhos e notas tostadas. Boca: Rico em fruta, persistente e equilibrado. Com uma boa estrutura de taninos macios que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.

VINIFICAÇÃO

A vindima foi feita manualmente e transportada em caixas para a adega. As uvas foram vinificadas com desengace, esmagamento e arrefecimento às massas antes de iniciar a fermentação alcoólica, feita em cubas de pequena dimensão, com controle de temperatura. A maceração foi feita com «delastage» e remontagem durante todo o processo. Após fermentação as massas foram prensadas suavemente com uma prensa pneumática.

NOTAS DE ESTÁGIO

Parte do vinho estagiou em barricas de carvalho de 2º ano durante 6 meses. Após o estágio construiu-se um lote e foi engarrafado. Estagiou em garrafa durante 6 meses antes de ser comercializado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

MATERIA

BRANCO 2022

LD
LUIS DUARTE
VINHOS



PRODUTOR

Luís Duarte

REGIÃO

Vidigueira - Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Antão Vaz, Roupeiro, Arinto, Verdelho

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Luís Duarte

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Aspecto: límpido e cristalino, de cor cítrica ligeiramente alourada.

Nariz: Aromático, rico em aroma de frutos tropicais frescos.

Boca: Equilibrado e com uma boa acidez, transmitindo boa frescura e elegância com um final de boca persistente.

VINIFICAÇÃO

A vindima ocorreu na 3ª semana de Agosto quando as uvas foram vinificadas com desengace, esmagamento e arrefecimento antes da prensagem que foi feita de modo muito suave utilizando uma prensa pneumática. Posteriormente foi feita a decantação com frio (10º a 12º C) durante 48 horas. Seguiu-se a trasfega para separação das borras e a inoculação do mostro limpo. A fermentação foi feita com temperatura média de 15ºC.

NOTAS DE ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica o vinho permaneceu em cubas de inox até ser filtrado e engarrafado. Estagiou em garrafa durante 6 meses antes de ser comercializado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8ºC-10ºC

MATERIA

RESERVA TINTO 2018

LD
LUIS DUARTE
VINHOS



PRODUTOR

Luís Duarte

REGIÃO

Vidigueira - Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

TEOR ÁLCOOL

14,5%

ENÓLOGO

Luís Duarte

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Aspecto: límpido, de cor granada viva.

Nariz: frutos vermelhos frescos com notas tostadas e de especiarias.

Boca: boa estrutura, equilíbrio e elegância. Taninos bem presentes e macios que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.

VINIFICAÇÃO

A vindima ocorreu na 3ª semana de Setembro quando as uvas apresentavam um estado óptimo de maturação. A vindima foi feita manualmente e transportada em caixas para a adega onde foi feita uma selecção dos melhores cachos de uva. As uvas foram vinificadas com desengace, esmagamento e arrefecimento às massas antes de iniciar a fermentação alcoólica, feita em lagares com controlo de temperatura. A maceração foi intensa com pisa mecânica. Após fermentação as massas foram prensadas suavemente com uma prensa vertical.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estagiou em barricas de carvalho de 1º e 2º ano durante 12 meses. Após o estágio construiu-se o lote engarrafado. Estagiou em garrafa durante 6 meses antes de ser comercializado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ENCOSTA DO GUADIANA

TINTO 2021



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

375ml

NOTAS DE PROVA

Cor rubi viva, com aromas a frutos vermelhos.

No paladar é bem estruturado e elegante.

VINIFICAÇÃO

O vinho foi fermentado em cubas inox com maceração pelicular até final da fermentação alcoólica a 28°C, para preservar os aromas.

NOTAS DE ESTÁGIO

Cubas de Aço Inox.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ENCOSTA DO GUADIANA

BRANCO 2021



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Antão Vaz, Arinto

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

375ml

NOTAS DE PROVA

Cor citrina com aroma de notas de fruta madura. Paladar equilibrado, fresco, frutado e ácido no final.

VINIFICAÇÃO

O vinho foi fermentado em cubas inox a 16°C para preservar os aromas.

NOTAS DE ESTÁGIO

Cubas de Aço Inox.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8°C-10°C

ENCOSTA DO GUADIANA

ROSÉ 2021



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor rosada, aroma muito frutado com notas de frutos vermelhos. No paladar está equilibrado, fresco, macio e final elegante.

VINIFICAÇÃO

Bica aberta com fermentação a 18°C.

NOTAS DE ESTÁGIO

Cubas de Aço Inox.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10°C-12°C

ENCOSTA DO GUADIANA

RESERVA TINTO 2018



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Apresenta na prova cor granada, aroma intenso, com notas de cereja preta e aromas silvestres. Paladar equilibrado, suave e final de boa persistência.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com maceração pelicular a 28°C.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estagiou 6 meses em barrica de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ENCOSTA DO GUADIANA

RESERVA BRANCO 2020



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Antão Vaz (80%), Arinto (20%)

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Cor citrina com aroma de notas de fruta madura. Paladar equilibrado, fresco, frutado e ácido no final.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com maceração pelicular a 28°C.

NOTAS DE ESTÁGIO

Cubas de Aço Inox/Barricas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8°C-10°C

ENCOSTA DO GUADIANA

ANTÃO VAZ & VERDELHO 2019



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Antão Vaz e Verdelho

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor citrina, aroma intenso de fruta, com notas de meloa e maçã. No paladar é equilibrado, suave, frutado e mineral.

VINIFICAÇÃO

Mosto fermentado em inox a 16°C.

NOTAS DE ESTÁGIO

O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês, das quais 30% são novas, durante 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8°C-10°C

ENCOSTA DO GUADIANA

TOURIGA NACIONAL & SYRAH 2018



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Cor granada com grande complexidade aromática destacando-se aromas de frutos vermelhos e pretos enriquecidos por notas especiadas. No paladar tem um grande volume de boca, com taninos presentes e um final intenso, longo e complexo.

VINIFICAÇÃO

Fermentação ocorre durante 7 dias a 26°C, com maceração total.

NOTAS DE ESTÁGIO

14 meses em barrica de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ENCOSTA DO GUADIANA

SYRAH 2018



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Syrah

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

VINHA

O Rio Guadiana que atravessa a Herdade, conhecido pelo Rio Grande do Sul, guarda memórias da incessante procura do Homem ao longo dos séculos, do melhor terroir para criar vinhos com uma personalidade única. A história do vinho Encosta do Guadiana espelha a vivência e a riqueza deste terroir de excelência.

NOTAS DE PROVA

Cor Granada, aroma complexo, com notas de bagas silvestres maduras, a par de uma elegância notável. Estrutura complexa, firme e persistente.

VINIFICAÇÃO

Fermentação ocorre durante 7 dias a 26°C, com maceração total.

NOTAS DE ESTÁGIO

Cubas de Aço Inox/Barricas de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C



ENCOSTA DO GUADIANA

ALICANTE BOUSCHET 2018



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Alicante Bouschet

TEOR ÁLCOOL

14%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Proporciona vinhos intensos de cor carregada, acrescentando aos vinhos, volume e estrutura. Aromas a frutos silvestres, cacau e azeitona.

VINIFICAÇÃO

Fermentação ocorre durante 7 dias a 26°C, com maceração total.

NOTAS DE ESTÁGIO

12 meses em barrica de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ENCOSTA DO GUADIANA

PRIVATE SELECTION TINTO 2018



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet

TEOR ÁLCOOL

15%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Cor granada com grande complexidade aromática destacando-se aromas de frutos vermelhos e pretos enriquecidos por notas especiais. No paladar tem um grande volume de boca, com taninos presentes e um final intenso, longo e complexo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas num lagar em inox onde são fermentadas na sua totalidade a uma temperatura de 25°C durante 6 dias.

NOTAS DE ESTÁGIO

14 meses em barrica de carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

ENCOSTA DO GUADIANA

PRIVATE SELECTION BRANCO 2020



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Antão Vaz

TEOR ÁLCOOL

13,5%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Cor amarela pálida, com reflexos, depois de uma fermentação em barricas novas de carvalho francês com estágio de nove meses com "Battonage", apresenta aroma exuberante e complexo, a par de uma elegância notável com estrutura complexa, firme e persistente.

VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE ESTÁGIO

9 meses em barrica de carvalho francês e balseiros.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8°C-10°C

ENCOSTA DO GUADIANA

WINE MAKERS SELECTION TINTO 2015



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Soc. Agrícola Encosta do Guadiana, Lda

REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional

TEOR ÁLCOOL

14,5%

ENÓLOGO

Rui Reguinga

CAPACIDADES

750ml

NOTAS DE PROVA

Cor granada, aroma intenso e complexo, com notas balsâmicas da barrica, notas de ameixa e cereja preta. Paladar equilibrado, macio, taninos suaves, final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

O vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês e nos balseiros de 1500 litros durante 14 meses.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estagiou 14 meses em carvalho francês.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16°C-18°C

DOM QUINA

HOMENAGEM ALVARINHO 2018

**PRODUTOR**

Márcio Lopes

REGIÃO

Vinho Verde DOC (Denominação de Origem Controlada)
Sub-Região de Monção e Melgaço

CASTAS

Alvarinho

TEOR ÁLCOOL

13%

ENÓLOGO

Márcio Lopes

CAPACIDADES

750ml

NOTA DE PROVA

Este Alvarinho concentra o vegetal da película, a intensidade de aromas, o equilíbrio e ao mesmo tempo o lado delicado desta casta. Vinho de cor esverdeada, com aroma intenso, com toque tropical e ligeiro vegetal. Vinho bem equilibrado na boca. Termina longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Fermentou em cuba de inox com recurso a battonage e estágio nas borras finas durante 6 meses.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estagiou 3 meses em garrafa antes de ser comercializado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10°C-12°C

ENCOSTA DO GUADIANA

AZEITE VIRGEM EXTRA



Sociedade Agrícola
Encosta do Guadiana



PRODUTOR

Encosta do Guadiana

REGIÃO

Alentejo

VARIETADES

Cobrançosa, Picual, Arbequina

ACIDEZ

0,3%

CAPACIDADES

500ml

OLIVAL

Em 1998 começou a plantação dos cerca de 1100 hectares de olival na Herdade Paço do Conde, utilizando a irrigação gota a gota. A procura de alta qualidade motivou a introdução das variedades referidas. A fraca precocidade e produtividade de algumas variedades é compensada pela superior qualidade obtida.

NOTA DE PROVA

Frutado intenso de azeitona verde e folhas, aroma bastante complexo, balsâmico com um toque de maçã, amêndoa verde e ervas. Na boca é de corpo bem estruturado e persistente, tem um amargo picante e doce muito equilibrado.

QUINTA DO NOVAL

AZEITE VIRGEM EXTRA



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro

VARIETADES

Cordovil, Madural, Verdeal e Galega

ACIDEZ

0,2%

CAPACIDADES

500ml

OLIVAL

A Quinta do Noval tem aproximadamente 26 hectares dedicados ao olival. Os olivais são polivarietais, compostos por várias variedades portuguesas de oliveira. Os olivais são tradicionais, não irrigados e a poda é feita manualmente. Para extrair a melhor qualidade de Azeite Virgem Extra, as azeitonas são prensadas a frio. A maioria das oliveiras da Quinta do Noval têm mais de 200 anos. Consequentemente, produzem um azeite mais rico e complexo.

NOTA DE PROVA

Equilibrado, saboroso e ligeiramente picante, o nosso azeite, bem como o nosso vinho, expressa o terroir da Quinta do Noval.



QUINTA DO NOVAL

AZEITE VIRGEM EXTRA



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro

VARIETADES

Verdeal, Madural e Cordovil

ACIDEZ

0,2%

CAPACIDADES

500ml

OLIVAL

A Quinta do Noval tem aproximadamente 26 hectares dedicados ao olival. Os olivais são polivarietais, compostos por várias variedades portuguesas de oliveira. Os olivais são tradicionais, não irrigados e a poda é feita manualmente. Para extrair a melhor qualidade de Azeite Virgem Extra, as azeitonas são prensadas a frio. A maioria das oliveiras da Quinta do Noval têm mais de 200 anos. Consequentemente, produzem um azeite mais rico e complexo.

NOTA DE PROVA

O azeite Centenário tem uma acidez natural muito baixa, com um agradável e aromático bouquet que lembra as ervas e plantas silvestres que crescem pela propriedade e um ligeiro toque amendoado. O Centenário é particularmente intenso e elegante com um fim de boca harmonioso e prolongado. Consideramos que é excepcional, pelo que decidimos engarrafá-lo separadamente.



QUINTA DO PASSADOURO

AZEITE VIRGEM EXTRA

Quinta do Passadouro®



PRODUTOR

Quinta do Passadouro

REGIÃO

Douro

VARIETADES

Cobrançosa, Madural, Verdeal.

ACIDEZ

0,2%

CAPACIDADES

500ml

OLIVAL

A Quinta do Passadouro remonta ao século XVIII e foi sempre conhecida pelos seus vinhos do porto e mais recentemente, também, pelos seus vinhos secos tintos e brancos. A propriedade está localizada na sub-região do Cima Corgo, perto da aldeia de Vale de Mendiz em pleno coração da região demarcada do Douro. A propriedade de 42 hectares inclui cerca de 6 hectares de olival cujo cultivo é parte integrante da vida anual desta famosa Quinta. As três variedades portuguesas de oliveira cultivadas são: Cordovil, Verdeal e Madural. As azeitonas são colhidas à mão no Outono, dois meses depois das vindimas. São seguidamente esmagadas em mós de pedra e prensadas a frio para garantir o verdadeiro sabor natural do azeite Quinta do Passadouro.

NOTAS DE PROVA

Equilibrado e frutado que se apresenta com porte encorpado e picante, mas ao mesmo tempo suave. É um azeite não filtrado a fim de extrair o sabor puro do fruto.

MEDONHO

AGUARDENTE DE MEDRONHO

Medonho



PRODUTOR

Sbcor

REGIÃO

Barriosa, Vide, Portugal

TEOR ÁLCOOL

45%

CAPACIDADES

500ml

DESCRIÇÃO

Aguardente de medronho de qualidade superior, obtida a partir dos melhores frutos silvestres colhidos nas serras beirãs, destilada pelo método tradicional, sem estágio em madeira, emergindo translúcida, aromática e cheia de sabor.

NOTAS DE PROVA

Suave e frutado, com um característico sabor a medronho silvestre.

UTILIZAÇÃO

A aguardente de medronho MEDONHO, pelas suas características verdadeiramente excepcionais, deve ser apreciada na companhia de amigos e como digestivo após uma refeição especial. Pode ainda ser utilizado como base para os mais requintados cocktails.

CONSERVAÇÃO

Deve ser conservada em local afastado de fontes de calor e sempre selada com a respectiva rolha.



MEDONHO

AGUARDENTE DE MEDRONHO & MEL

Medonho



PRODUTOR

Sbcor

REGIÃO

Barriosa, Vide, Portugal

TEOR ÁLCOOL

20%

CAPACIDADES

500ml

DESCRIÇÃO

Elixir que nasce das tradições ancestrais unindo a suavidade e sabor excepcionais do Medonho com os melhores ingredientes naturais. O equilíbrio perfeito!

NOTAS DE PROVA

De bela cor dourada este néctar apresenta um agradável aroma a mel. De sabor suave e frutado, característico da melhor aguardente de medronho, onde o mel é subtilmente balanceado pela acidez do limão. Final de boca doce com notas de canela.

UTILIZAÇÃO

O Medonho Mel é uma bebida feita de produtos naturais que pelas suas características têm tendência a estratificar na garrafa, daí que esta deva ser sempre agitada antes de servir. Pode ser consumida ao natural ou em deliciosos cocktails. Perfeita num copo com bastante gelo e com uma rodela de limão ou laranja.

CONSERVAÇÃO

Deve ser conservada em local afastado de fontes de calor e sempre selada com a respectiva rolha.



MEDONHO

AGUARDENTE DE MEDRONHO ENVELHECIDA 7 ANOS

Medonho



PRODUTOR

Sbcor

REGIÃO

Barriosa, Vide, Portugal

TEOR ÁLCOOL

50,6%

CAPACIDADES

500ml

DESCRIÇÃO

Dos frutos silvestres mais cuidadosamente seleccionados nasce a mais pura das aguardentes de medronho – O Medonho – de carácter forte mas de trato suave.

NOTAS DE PROVA

A lenta caminhada entre as estações, ao longo de 7 anos de repouso em barril de carvalho Francês, conferiu-lhe uma suavidade e elegancia extraordinárias nesta edição única e irrepetível.

UTILIZAÇÃO

O Velho Medonho deve ser apreciado com a calma e maturidade de um connoisseur experimentado, tirando assim o melhor partido de todos os seus aromas e sabores delicados.

CONSERVAÇÃO

Deve ser conservada em local afastado de fontes de calor e sempre selada com a respectiva rolha.



NOVAL FINE WHITE



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Malvasia Fina, o Gouveio, o Rabigato e a Códega

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

375ml

200ml

50ml

NOTA DE PROVA

Tem uma cor amarela dourada e um bouquet frutado. Em boca é doce, untuoso, com bom equilíbrio e persistência aromática. Um excelente porto para um aperitivo informal. Deve ser servido fresco.

VINIFICAÇÃO

50% com maceração pelicular e 50% sem, em cubas inox com temperatura controlada entre os 18/20°C.

ENVELHECIMENTO

Um lote de vinhos envelhecidos em balseiros antigos e cubas de inox durante 2 a 3 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C-9°C



NOVAL EXTRA DRY WHITE



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Malvasia Fina, Rabigato, Códega e Viosinho.

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

375ml

NOTA DE PROVA

Cor amarelo citrino. Aroma intenso e frutado. Na boca é elegante, fino com um bom equilíbrio entre álcool, açúcar e acidez, que lhe dão o nervo e a frescura de um aperitivo e um final longo e agradável. Deve servir-se fresco antes de uma refeição.

VINIFICAÇÃO

50 % com maceração pelicular e 50% sem maceração melicular, em cubas fechadas de aço inox com temperatura controlada a 18°/20°C.

ENVELHECIMENTO

Lote de vinhos com média 2 anos. 90% em balseiros de madeira velha e 10% em cubas de aço inoxidável.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C-9°C

NOVAL LÁGRIMA



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato e Códega.

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

50ml

NOTA DE PROVA

Cor amarela dourada e intenso bouquet floral. Na boca é muito doce, cremoso e aveludado, com um longo final agradável.

VINIFICAÇÃO

Fermenta em contacto com as películas em cubas de inox fechadas, com a temperatura entre 18 e 20 graus.

ENVELHECIMENTO

Lote de vinhos com uma idade média de 3 a 5 anos, envelhecidos em balseiros antigos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C-9°C

NOVAL FINE RUBY



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

375ml

200ml

50ml

NOTA DE PROVA

Cor rubi brilhante. Nariz intenso e jovem, com um carácter frutado e distintivo, que lembra cerejas selvagens. Na boca é equilibrado, com fruta intensa e um final longo e persistente. Beba-o ligeiramente fresco como aperitivo ou à temperatura ambiente com uma sobremesa.

VINIFICAÇÃO

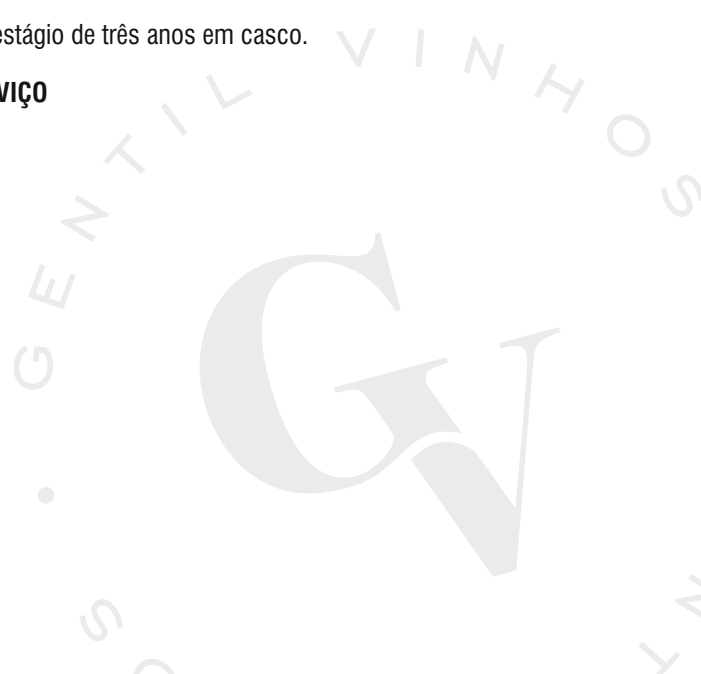
O Noval Ruby é vinificado por remontagem em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada a 26°-28°C.

ENVELHECIMENTO

É engarrafado após um estágio de três anos em casco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C



NOVAL TAWNY



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

375ml

200ml

50ml

NOTA DE PROVA

Cor vermelho atijolado. Aroma intenso, jovem com alguma complexidade. Na boca é doce, de estrutura média, equilibrado e com um final agradável e persistente. Deve ser bebido ligeiramente fresco como aperitivo ou a temperatura ambiente para acompanhar uma sobremesa.

VINIFICAÇÃO

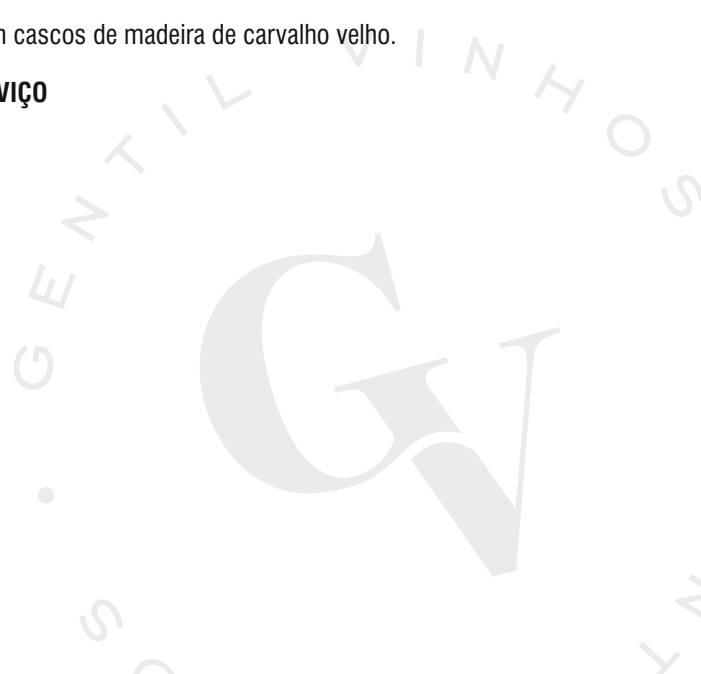
Por remontagem em cubas de inox fechadas, com controlo de temperatura a 26°-28°C.

ENVELHECIMENTO

Estágio de 3 a 4 anos em cascos de madeira de carvalho velho.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10°C-14°C



NOVAL TAWNY RESERVE



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

NOTA DE PROVA

Cor tawny avermelhada. Nariz complexo com perfil de Tawny jovem. Vinho redondo, opulento e bem estruturado na boca com elegância e final longo.

VINIFICAÇÃO

O Noval Tawny Reserva é vinificado em cubas de inox com remontagens e uma temperatura de 26°-28°C.

ENVELHECIMENTO

Lote de vinhos com uma idade média de 5 a 6 anos, envelhecido em tonéis.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10°C-14°C

NOVAL

TAWNY 10 ANOS



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão e Tinta Roriz.

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

3L

1,5L

750ml

375ml

200ml

50ml

NOTA DE PROVA

Um Porto Tawny belíssimo, reconhecível pelo seu brilho. Entre os seus complexos aromas, a fruta jovem e intensa mistura-se muito bem com os aromas típicos e atraentes de frutos secos como a avelã. Rico e macio na boca, dá-nos uma estrutura elegante e um final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

As uvas da Quinta do Noval são pisadas a pé para obter o mosto e depois durante a fermentação são novamente esmagadas nos tradicionais lagares de pedra da Quinta.

ENVELHECIMENTO

O Noval Tawny 10 anos é uma mistura de Vinhos do Porto Velhos de diferentes colheitas que envelheceram em casco de carvalho, com idade média de 10 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-14°C

NOVAL

TAWNY 20 ANOS



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão e Tinta Roriz.

TEOR ÁLCOOL

20,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

375ml

NOTAS DE PROVA

A cor tem a tonalidade clássica de um Porto Tawny Velho com reflexos dourados. O bouquet elegante sugere fruta seca e amêndoas, que lhe dão o seu caráter invulgar. No paladar, a suavidade elegante e a concentração intensa prenunciam um agradável e maravilhosamente prolongado final.

VINIFICAÇÃO

As uvas da Quinta do Noval são pisadas a pé para obter o mosto e depois durante a fermentação são novamente esmagadas nos tradicionais lagares de pedra da Quinta.

ENVELHECIMENTO

O Noval Tawny 20 anos é uma mistura de Vinhos do Porto Velhos de diferentes colheitas que envelheceram em casco de carvalho, com idade média de 20 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-14°C



NOVAL TAWNY 40 ANOS



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Sousão e Tinta Roriz.

TEOR ÁLCOOL

21%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

375ml

NOTAS DE PROVA

A cor é âmbar. Um bouquet complexo e extremamente rico, com notas de noz, hortelã e amêndoas. Completa e lisa, suave e rica em sabores com um aroma atraente "vinho velho" e um maravilhosamente longo final.

VINIFICAÇÃO

As uvas da Quinta do Noval são pisadas a pé para obter o mosto e depois durante a fermentação são novamente esmagadas nos tradicionais lagares de pedra da Quinta.

ENVELHECIMENTO

O Noval Tawny 40 anos é uma mistura de Vinhos do Porto Velhos de diferentes colheitas que envelheceram em casco de carvalho, com idade média de 40 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9°C-14°C

NOVAL BLACK RESERVE



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Sousão e Tinta Roriz.

TEOR ÁLCOOL

20%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

Noval Black Reserve é uma nova forma de beber Vinho do Porto, um vinho de uma nova era concebido para ser acompanhado de chocolate negro ou simplesmente bebido fresco, usado também como ingrediente em cocktails. Uma expressão clara do estilo Noval, novo e sem necessidade de decantação. Sem complicações — apenas um excelente cálice de Vinho do Porto.

NOTAS DE PROVA

É um Porto Reserva fresco, jovem e muito equilibrado ao estilo Ruby que destaca notas de frutos silvestres como amoras e framboesas com nuances balsâmicas e notas de chocolate preto. É um Vinho do Porto com taninos suculentos, acidez muito subtil e intensidade aromática de enorme qualidade.

VINIFICAÇÃO

Uma parte das uvas é pisada a pé nos lagares tradicionais de pedra da Quinta. Outra parte é esmagada mecanicamente em cubas inox.

ENVELHECIMENTO

Noval Black é envelhecido durante 2 anos em tonéis e cubas inox para preservar a sua frescura.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C-8°C

NOVAL

LBV 2013



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Roriz.

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

375ml

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

A uma primavera fresca e húmida seguiu-se um verão quente e seco, praticamente sem chuva. Este clima condicionou a evolução do ciclo vegetativo, resultando num ano de baixa produção e atrasando o amadurecimento nas vinhas em 10 dias. Começamos a vindima a 10 de setembro com uvas em perfeita saúde e maturação que produziram mostos de extrema qualidade.

NOTA DE PROVA

O Noval Late Bottled Vintage Port 2013 revela uma cor rubi profunda. É uma expressão maravilhosa do estilo Noval. Apresenta uma estrutura de taninos muito fina com uma base sólida. A fruta é muito elegante e pura. Frutos silvestres pretos e notas de especiarias reinam neste LBV pronto a beber.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se conseguir obter a melhor extração possível. A fermentação durou 3 dias.

ENVELHECIMENTO

O vinho amadureceu 4 anos em grandes barris de madeira, chamados «tonéis», em vez do período de 2 anos para um Vintage Clássico. Isto explica o nome "Late Bottled Vintage". A madeira utilizada tem mais de 30 anos, pelo que não transmite ao vinho qualquer sabor a madeira.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°-17°C

NOVAL

LBV UNFILTERED 2014



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Roriz.

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

375ml

NOTA DE PROVA

Este LBV Unfiltered apresenta uma cor rubi carregada e tem um aroma intenso e elegante. Grande riqueza aromática e uma boca cheia de frutos pretos maduros e especiarias. Tem taninos finos mas sólidos que lhe dão uma estrutura de grande amplitude e um final longo e saboroso. Este vinho é feito para ser consumido cedo após o seu engarrafamento.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se conseguir obter a melhor extração possível do componentes polifenólicos. Fermentação curta de 3 dias.

ENVELHECIMENTO

O vinho envelhece durante 5 anos, em tonéis de madeira de carvalho Português e castanho, em vez dos 2 anos de um Porto Vintage clássico. Isto explica o seu nome «Late Bottled Vintage». Um estágio mais longo em madeira ajuda o desenvolvimento de um vinho mais macio e dá-lhe o seu estilo muito acessível, pronto a ser bebido assim que engarrafado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°-17°C

QUINTA DO NOVAL

COLHEITA



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



COLHEITAS

1976, 1995, 1997, 2000, 2003, 2005 e 2007

PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão.

TEOR ÁLCOOL

21%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

O Quinta do Noval Colheita é um vinho do Porto raro, produzido em pequenas quantidades. É um Tawny de uma única vindima. Cada Colheita é distinta ainda que seja sempre marcada pelo terroir da Quinta do Noval e pelo ano, tal como o nosso Porto Vintage, mas envelhecida em cascos de carvalho até ser engarrafada.

NOTA DE PROVA

Bonita cor âmbar. Muito intenso e concentrado, apresenta uma mistura aromática harmoniosa e muito rica. Notas de especiarias e passas juntamente com amêndoa torrada e sabores frutados mais jovens. Algumas notas cítricas combinadas com a sua mineralidade e textura aveludada, fazem dele um vinho muito vivo, maravilhoso e sedutor para beber desde já.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas e fermentadas nos tradicionais lagares da Quinta, onde uma intensa e disciplinada pisa é fundamental para um bom resultado final.

ENVELHECIMENTO

Um Colheita é envelhecido em cascos de carvalho até ser engarrafado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

9-14°C

SILVAL

VINTAGE 2015



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão.

TEOR ÁLCOOL

21%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADES

750ml

O Silval é um estilo particularmente aberto e acessível de Vinho do Porto Vintage, com acento na exuberância de fruta. Ideal para apreciadores de Vinho do Porto Vintage que não querem esperar muito tempo, pois pode ser saboreado jovem e cheio de fruta. No entanto é um excelente Vinho do Porto Vintage que vale a pena também guardar na garrafeira para envelhecer. São essencialmente colhidas na vinha da Quinta do Noval, mas provêm também de vinhas de classe «A-» localizados no coração do Vale do Douro. Todas as uvas são pisadas a pé para a obtenção do mosto e depois durante a fermentação são novamente esmagadas nos tradicionais lagares de pedra da Quinta.

NOTAS DE PROVA

Nariz cereja fruta madura com uma pitada de tempero. Um estilo elegante de luz com alguma frescura e expressão adorável frutas. vinho gosto bastante com bom elegância, para beber mais cedo.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram esmagadas e fermentadas nos tradicionais lagares da Quinta, onde uma intensa e disciplinada pisa é fundamental para um bom resultado final.

NOTAS DE ESTÁGIO

É envelhecido durante 18 meses em tonéis de madeira usada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C

QUINTA DO NOVAL

VINTAGE



QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715



COLHEITA

1966, 1994, 1995, 2000, 2003, 2007, 2008, 2011, 2012, 2013, 2014, 2016, 2017, 2018 e 2019

PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão.

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

CARACTERÍSTICAS DA VINDIMA

2019 foi marcado por um inverno ameno e por condições geralmente secas, quase sem chuva de maio até final de agosto. Enquanto em muitas partes da Europa os produtores enfrentaram vagas de calor, e apesar de termos tido condições soalheiras, as temperaturas de verão no Douro foram, felizmente, mais baixas do que o habitual este ano, tornando a ausência de chuva mais fácil de suportar para as videiras. Além disso, a baixa humidade levou a uma baixa pressão de doenças nas vinha e deu origem a belas uvas saudáveis. A colheita começou a 9 de setembro para as castas tintas. As condições de vindima foram ideais, com temperaturas moderadas e geralmente tempo seco. Uma pequena quantidade de chuva a 21/22 de setembro e, mais tarde, entre 14 e 17 de outubro ajudou. As produções foram ligeiramente superiores às da nossa média de 10 anos e os mostos apresentaram grande acidez e frescura naturais. Terminámos a vindima a 18 de outubro após 6 semanas. Esta foi uma longa colheita, mas isto não é invulgar no Douro, onde a diversidade de castas, orientação e altitudes resulta em diferentes datas de vindima para cada parcela específica. Esta diversidade representa um desafio para a equipa técnica, mas também uma riqueza incrível, conferindo complexidade e caráter aos nossos vinhos da Quinta do Noval.

NOTAS DE PROVA

As primeiras provas revelaram alguns vinhos maravilhosos. Apresentam uma intensidade aromática pronunciada de frutos vermelhos maduros e uma notável vivacidade. A excelente qualidade dos taninos contribui para vinhos do Porto bem estruturados e com um potencial de envelhecimento longo.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé nos lagares para se obter o mosto, e em seguida maceradas durante a fermentação para se obter a melhor extração possível de aromas, cor e taninos.

ENVELHECIMENTO

O vinho estagia durante 18 meses em cascos de carvalho, nos armazéns climatizados da Quinta na região demarcada do Douro, antes de ser engarrafado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C

QUINTA DO NOVAL

VINTAGE NACIONAL



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715



COLHEITAS

1963, 1944, 1996, 1997, 2000, 2001, 2003, 2011, 2016, 2017 e 2019

PRODUTOR

Quinta do Noval

REGIÃO

Douro DOC (Denominação de Origem Controlada)

CASTAS

Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão e Sousão.

TEOR ÁLCOOL

19,5%

ENÓLOGO

Carlos Agrellos

CAPACIDADE

750ml

Uma pequena parcela com videiras de pé franco, no coração da vinha da Quinta do Noval, intocada pela filoxera. A palavra "Nacional" refere-se ao facto destas videiras serem videiras Portuguesas crescendo em solo Português, sem porta-enxerto Americano, e por isso directamente "enraizadas no solo da nação". Este grande vinho é um motivo de orgulho para todos os Portugueses e, quando no seu melhor, é a mais alta expressão do extraordinário terroir da Quinta do Noval. O Vintage Nacional é um fenómeno único e extraordinário. Não segue necessariamente o mesmo ritmo do resto da Quinta do Noval. Há anos em que um grande Nacional é produzido sem que a Noval declare o Quinta do Noval Vintage. Outros anos há em que a Quinta do Noval declara um grande Vintage mas não declara o Nacional. E depois há anos, em que tanto a vinha do Nacional como as restantes vinhas da Quinta produzem Portos Vintage extraordinários mas totalmente distintos.

NOTAS DE PROVA

As primeiras provas revelaram alguns vinhos maravilhosos. Apresentam uma intensidade aromática pronunciada de frutos vermelhos maduros e uma notável vivacidade. A excelente qualidade dos taninos contribui para vinhos tintos bem estruturados e vinhos do Porto com um potencial de envelhecimento longo.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colocadas num pequeno lagar tradicional da Quinta e a pisa a pé foi realizada por um grupo de 6 homens durante 3 horas. A fermentação ocorreu sob um controlo de temperatura de entre 25° a 28°C.

ENVELHECIMENTO

O Vintage Nacional envelheceu 18 meses em velhos tonéis antes do engarrafamento, nos armazéns climatizados da Quinta, na região Demarcada do Vale do Douro.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

15°C-17°C