

LUXURY DRINKS

MARCA EXCLUSIVA

exclusive brand

2026



"Bringing luxury to every drop in your drink!"

MARCAS EXCLUSIVAS

exclusive brands



LUXURY DRINKS

QUEM SOMOS

A Luxury Drinks é uma empresa especializada na importação, distribuição e comercialização de bebidas alcoólicas no segmento de luxo em Portugal, representando algumas das mais prestigiadas casas e produtores do mundo. Com uma abordagem focada na excelência e na curadoria de marcas de prestígio, afirmamo-nos hoje como uma referência nacional e internacional neste segmento.
O nosso portfólio reúne algumas das mais reconhecidas e exclusivas marcas do mundo, cuidadosamente selecionadas para oferecer a melhor gama de produtos aos nossos clientes.

CLIENTES

A nossa atividade está orientada para o segmento do luxo, privilegiando sempre a qualidade, história e reputação das marcas que representamos no mercado nacional. A Luxury Drinks dedica-se a desenvolver e a posicionar marcas no mercado português, criando estratégias que reforçam a sua identidade e elevam a sua presença junto do consumidor. Através de eventos exclusivos, experiências de marca e ações de marketing, promovemos uma ligação autêntica entre cada marca e o seu público.
Somos não só um parceiro estratégico e "one stop shop" para clientes profissionais e consumidores que procuram bebidas de excelência, mas também para marcas de luxo que desejam afirmar-se e crescer no mercado português, reforçando a sua presença e imagem junto do consumidor nacional.

DISTRIBUIÇÃO

Com sede no Porto, a Luxury Drinks representa marcas de prestígio internacional cuja presença em Portugal é ainda limitada ou emergente, garantindo uma introdução cuidadosa e um posicionamento alinhado com o seu estatuto. A nossa estratégia assenta numa distribuição seletiva e criteriosa, privilegiando os restaurantes mais conceituados, hotéis de luxo e garrafeiras especializadas do país, espaços onde a excelência do produto é verdadeiramente valorizada.
Desta forma, asseguramos que cada marca chega ao mercado através dos contextos certos, preservando a sua exclusividade e reforçando a experiência de quem a descobre.

LVMH

MoëtHennessy



MARCAS
brands

Ardbeg · Belvedere Vodka · Bodega Numanthia · Château d'Esclans · Cloudy Bay · Dom Pérignon · Glenmorangie · Hennessy · James Martin's · Krug · Moët & Chandon · Terrazas de los Andes · Veuve Clicquot · Volcan de mi Tierra Tequila

Parceiros de distribuição em Portugal das marcas LVMH - Möet Hennessy.

Entre em contacto para mais informações.

geral@luxury-drinks.com

LUXURY DRINKS

CONTEÚDOS

09 a 22.	Champanhes
23 a 80.	Vinhos franceses
81 a 134.	Vinhos italianos
135 a 170.	Vinhos portugueses
171 a 182.	Vinhos espanhóis
183 a 192.	Vinhos americanos
193 a 194.	Vinhos alemães
195 a 196.	Vinhos uruguaios
197 a 204.	Vinhos australianos




CHAMPAGNE
COLLET


COLLET


CHAMPAGNE
COLLET
cuvée n° 21


COLLET


COLLET




COLLET


CHAMPAGNE
COLLET
ESPRIT COUTURE

CHAMPAGNE
COLLET
AŸ - FRANCE

Desde 1921, que a Maison Collet, tem criado champanhes distintos que atraem os paladares mais exigentes de apreciadores de vinho que procuram os champanhes mais autênticos, elegantes e muito refinados.

Localizada em Aÿ, no coração da região de Champagne, a Maison Collet usa principalmente Premier e Grand Crus nos seus vinhos para refletir a diversidade dos terroirs de Champagne.

Os champanhes da Maison Collet são vinhos gastronómicos, onde cada cuvée é criado para complementar várias experiências gustativas quer seja servido como aperitivo ou harmonizado com os pratos mais sofisticados.



COLLET
BRUT

37,5cl - 75cl - 1,5l 12,5

Um cuvée distinto e a identidade da Maison Collet. Blend de 100 crus das aldeias de toda a região (Vallée de la Marne, Montagne de Reims, Côte des Bar e Côte des Blancs) que destacam o know-how dos enólogos e o terroir como um todo. Com aromas de brioche torrado e finas notas cítricas.

- Meunier, Chardonnay e Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Perfeito como aperitivo



BRUT ART DÉCO
PREMIER CRU

75cl - 1,5l - 3l - 6l 12,5

O Brut Art Déco é o símbolo da Maison Collet, um champanhe rico e complexo, que se destaca dos mais emblemáticos Premiers e Grands Crus da casa. De aspecto brilhante e cristalino é poderoso no nariz apresentando notas florais e minerais, levando a um final longo e fresco.

- Chardonnay, Pinot Noir e Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Aperitivos e carnes brancas



BLANC DE BLANCS
PREMIER CRU

75cl - 1,5l 12,5

Um champanhe generoso e flexível feito exclusivamente da variedade da uva Chardonnay, dos terroirs da renomeada região de "Cotê des Blancs". Com uma cor amarela dourada pálida, bouquet súbtil e leve, de aromas citrinos e notas florais, com um final delicado e gradual.

- Chardonnay
- Servir entre 7°C - 8°C
- Carnes brancas e peixe



MILLÉSIME
2016

75cl 12,5

Fresco e tenso, revela mineralidade precisa e equilíbrio exemplar dos Grands e Premiers Crus. Elegante e dinâmico, expressa a excelência da colheita de 2016, um grande vintage de requinte.

- Chardonnay e Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Peixes e mariscos de perfil mineral e delicado



VINTAGE 2008
COLLECTION PRIVÉE

75cl 12,5

Poderoso e excepcional, retem pureza e frescura. Envelhecido por um mínimo de 7 anos, apresenta aromas de brioche, baunilha e avelãs, paladar leve e súbtil com um final de extraordinária longevidade.

- Chardonnay e Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Gastronomia refinada e queijos envelhecidos



ROSÉ DRY
COLLECTION PRIVÉE

75cl 12,5

Um rosé frutado e amanteigado, de cor rosa salmão. Aroma fresco e delicado a frutos vermelhos. Paladar finamente balanceado com profunda frescura, com um final de pronunciada doçura.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Perfeito para acompanhar sobremesas



CUVÉE N°21
EDIÇÃO LIMITADA

75cl 12,5

Uma edição comemorativa do centenário da Maison Collet, feito a partir da mistura de 21 dos melhores anos da casa, desde 1961. Envelhecido por 7 anos nas adegas centenárias, reflete o estilo Maison Collet.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Carne de porco, peixe, marisco e queijos



ESPRIT COUTURE
2015

75cl 12,5

Um cuvée de prestígio, interpretação brilhante da alta costura. Um conjunto raro de 11 Premier e Grand Crus selecionados, envelhecido durante 7 anos com a finalidade de lhe dar riqueza e complexidade.

- Chardonnay, Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Aperitivos elegantes, carnes de caça e caviar


COLLET
CHAMPAGNE
COLLET
BLANC DE BLANCS
BRUT




Champagne
BRUNO PAILLARD


CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD


CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE
Assemblage


CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD


CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD


BP


N.P.U.
Nec Plus Ultra



CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

A Maison Bruno Paillard surgiu do desejo do seu fundador de criar um champanhe diferente de qualquer outro: extremamente puro.

Um excelente champanhe consiste acima de tudo numa assemblage, uma mistura harmoniosa de diversos crus e vintages. Um desejo constante em capturar a excelência e a elegância que o champanhe pode trazer.

O seu estilo é de uma pureza notável e verdadeira frescura, na presença de uma textura sedosa.



PREMIÈRE CUVÉE
EXTRA-BRUT

75cl - 1,5l 12

Um champanhe de cor palha que revela a elevada presença de Chardonnay. As bolhas finas resultam de uma seleção rigorosa e criteriosa das melhores uvas, com controlo preciso da temperatura na adega e um envelhecimento prolongado que acrescenta complexidade. No paladar mostra-se vibrante e elegante, onde os aromas sentidos no nariz ecoam na boca, conduzindo a um final fresco e equilibrado.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Aperitvos, queijos, pratos de aves e marisco



BLANC DE BLANCS
GRAND CRU

75cl - 1,5l 12

Champanhe de um tom muito pálido. A efervescência é mais presente do que nos outros champanhes, graças a uma fermentação mais lenta em garrafa. Os primeiros aromas são cítricos a limão e toranja, seguidos de flores brancas. Na boca é vibrante, conduzindo a um palato complexo de citricidade. Com uma bolha muito fina, sedosa e cremosa, apresenta um final de boca fresco e longo.

- Chardonnay
- Servir entre 7°C - 8°C
- Marisco, pratos leves de peixe e carne



ROSÉ
PREMIÈRE CUVÉE

75cl - 1,5l 12

Um cuvée de cor cobre com um toque de framboesa, quando jovem, evolui para salmão no seu envelhecimento. Os aromas iniciais a groselha e a frutos vermelhos evoluem para ginja, morango selvagem e violeta enquanto respira no copo. Um toque de limão denota a discreta presença do chardonnay. Com a idade, os aromas tendem para fruta preta, como a cereja e amora. Final brilhante e longo.

- Chardonnay e Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Charcutaria fina, sushi, aves e saladas



DOSAGE ZÉRO
DZ

75cl 12

Notas primárias de fruta branca e amêndoas frescas. Aromas de chocolate e tosta com framboesa, anis e castanhas cristalizadas. Ataque vivo e rico, desabrochando generosamente na boca. Textura vibrante, com notas salinas e um final persistente.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7° - 8°C
- Peixes gordos e marisco



BLANC DE BLANCS
2014

75cl 12

No nariz apresenta aromas envolventes de frutas de caroço, amêndoa, toques cítricos como yuzu e laranja sanguínea, e notas de anis. Na boca tem ataque preciso e textura macia, salinidade elegante, boa estrutura e final persistente.

- Chardonnay
- Servir entre 7°C - 8°C
- Peixes crus ou pratos mais delicados



CUVÉE
72

75cl 12

Uma extensão do Première Cuvée, é composto por um sistema de reservas de vinhos desde 1985, cuja composição é mantida em segredo. Após 72 meses de envelhecimento, o vinho desenvolve-se, ficando fiel às suas origens.

- Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Como aperitivo, pratos de peixe e marisco



N.P.U.
NEC PLUS ULTRA 2009

75cl 12

N.P.U. “Nec Plus Ultra” nasceu da vontade da Maison Bruno Paillard de produzir o maior e mais complexo vinho, onde o rigor e a exigência pontuam a cada etapa do seu desenvolvimento, sem nunca se afastar da elegância dos Grand Crus.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Foie Gras, trufa e lagosta


BP
BP
CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE
Rosé
Première Cuvée












PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE


PHILIPPONNAT
Extra-Brut 2005


PHILIPPONNAT


PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Fundada em 1522 por Apvril de Philipponnat, esta “Maison” de Champagne é uma das mais antigas da região.

Contudo, a era moderna do Champagne Philipponnat começa em 1910, quando Auguste e Pierre Philipponnat estabelecem esta sua Maison na sua localização atual de Mareuil sur Aÿ e, em 1935, adquirem a jóia da coroa – as vinhas de Clos des Goisses.

Clos des Goisses, que significa “declive acentuado”, está virado a Sul, o que confere características especiais às suas uvas, revelando portanto um carácter único em cada garrafa.



RESERVE PERPÉTUELLE
BRUT

75cl - 1,5l - 3l - 6l 12

A mais pura expressão do estilo Philipponnat. De cor dourada profunda com reflexo âmbar. Espuma delicada, viva e persistente. No nariz revela flor de videira, tília e pão fresco ligeiramente torrado. No olfato, desenvolvem-se aromas a frutos silvestres, citrinos e mel. Um ataque fino na boca, frutado (groselha, framboesa e uva madura) e encorporado. No final, leve nota de biscoito e pão fresco.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Carnes brancas, aves, peixes e mariscos



RESERVE PERPÉTUELLE
NON DOSÉ

75cl 12

Uma demonstração incontestável de que um grande cuvée pode ser saboreado sem artífices. Cor de ouro pálido, é um champanhe com uma espuma delicada e persistente. Com aromas de tília, flor de videira e espinheiro. O ataque no paladar é ousado e puro, com notas de frutas cítricas e grande vivacidade sem agressividade. O final é longo com notas de pão quente e maçã fresca.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Peixes, frutos do mar e culinária japonesa



ROSÉ
BRUT

75cl 12

A intensidade, frescura e a elegância do champanhe rosé em consonância com o estilo Philipponnat. Vinificado por métodos tradicionais para evitar a oxidação prematura. De cor ouro profundo, espuma muito fina e bolhas pequenas e densas. No nariz revela frutos silvestres de verão com notas de cereja e morango silvestre. Cheio e amplo na boca, com boa acidez e uma leve adstringência que realça o frutado.

- Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
- Servir entre 7°C - 8°C
- Servir como aperitivo



BLANC DE NOIRS
2018 - 2019

75cl - 1,5l - 3l 12

Encorpado e poderoso, transborda elegância e frescura. No nariz é refinado, com aromas frutados de pêra, maçã e frutas cítricas, dando depois lugar a notas picantes e fumadas.

- Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Excelente com aperitivo e Foie Gras



BLANC DE BLANCS
GRAND BLANC 2018

75cl 12

A busca pela maturidade confere-lhe, além da tensão natural deste Chardonnay puro, uma riqueza aromática e uma textura sedosa que se funde na frescura elegante própria dos grandes Blanc de Blancs.

- Chardonnay
- Servir entre 7°C - 8°C
- Peixes, mariscos e queijos suaves



CLOS DES GOISSES
2015

75cl - 1,5l 13

O verdadeiro emblema da Philipponnat. Um vintage distintamente encorpado com um final excecionalmente longo. Nariz muito expressivo e complexo, com notas picantes e tostadas de pimenta e pimentão.

- Chardonnay e Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Carne de caça, trufas, caviar e queijos



CUVÉE 1522
2018 - 2019

75cl 12

O Cuvée 1522 é uma homenagem ao ano em que a família Philipponnat se instalou na vila de Aÿ. Nariz fresco e expressivo com aromas de amêndoa e pêra. Na boca é puro e picante, de final longo, com notas tostadas e de chá verde.

- Chardonnay e Pinot Noir
- Servir entre 7°C - 8°C
- Mariscos e peixes escalfados ou grelhados



LE LÉON
2015

75cl 12

Le Léon é um champagne elaborado exclusivamente com a uva Pinot Noir da histórica parcela "Le Léon". Aberto e frutado, com notas de fruta preta, mirtilos e amora silvestre. Boa estrutura, com ataque generoso e cremoso.

- Pinot Noir
- Servir entre 8°C - 10°C
- Aperitivo, marisco, peixes e carnes



MAREUIL-SUR-AY
2014

75cl 12

Da aldeia de Mareuil-sur-Aÿ e dos terroirs centenários da Philipponnat. Este champagne estagia pelo menos 7 anos nas caves da adega de forma a obter a maior complexidade e a realçar os aromas secundários e terciários do vinho.

- Pinot Noir e Chardonnay
- Servir entre 7°C - 8°C
- Peixe, marisco e queijos


PHILIPPONNAT




CHAMPAGNE
Laurent Lequart
PUR MEUNIER
EXTRA BRUT
PRESTIGE




CHAMPAGNE
Laurent Lequart











CHAMPAGNE
PEQUENOS PRODUTORES

CHAMPAGNE
Laurent Lequart
RÉCOLTANT À PASSY-GRIGNY

Laurent Lequart é um produtor familiar de Champagne reconhecido pela criação de cuvées com forte identidade e ligação ao terroir.

Com vinhas localizadas em zonas privilegiadas da região de Champagne, cada vinho reflete uma abordagem precisa e cuidada, detém uma abordagem que alia tradição e precisão, enaltecendo a expressão autêntica das uvas e o respeito pelo equilíbrio natural da vinha. A vinificação cuidada e o envelhecimento criterioso resultam em champanhes de grande pureza, frescura e elegância.

Os seus vinhos distinguem-se pela mineralidade, finesse e consistência, refletindo uma atenção rigorosa a cada detalhe.



LAURENT LECQUART
2008

75cl 12

Vinho de carácter evoluído, marcado por uma expressão mais madura do terroir, onde o tempo em garrafa adiciona complexidade e profundidade aromática. No nariz surgem notas de brioche, frutos secos e leve tostado, com nuances de maçã madura e citrinos confitados. Na boca apresenta uma mousse fina e integrada, com acidez ainda viva a sustentar um perfil mais cremoso e estruturado.

- Pinot Meunier e Chardonnay
- Servir fresco entre 10°C - 14°C
- Alta gastronomia e sabores intensos



LAURENT LECQUART
2009

75cl 12

Champagne de perfil direto e equilibrado, com expressão de fruta madura ao longo da prova. No nariz surgem notas de maçã verde, pera e citrinos, acompanhadas por um leve toque de pastelaria. O perfil aromático mantém-se focado na fruta, com uma evolução discreta no copo. Na boca mostra-se fresco, com acidez bem definida e uma textura leve.

- Pinot Meunier e Chardonnay
- Servir entre 10°C - 14°C
- Gastronomia refinada e sabores frescos



LAURENT LECQUART
2018

75cl 12

Champagne de perfil jovem, marcado por uma expressão direta de fruta fresca e uma estrutura assente na acidez. No nariz apresenta notas de citrinos, maçã verde e apontamentos florais. O perfil aromático é marcado predominantemente por fruta branca madura, como maçã e pera. Na boca revela-se tenso e fresco, com uma acidez marcada.

- Pinot Meunier e Chardonnay
- Servir entre 10°C - 14°C
- Ostras, marisco e peixe grelhado


BEYCHEVELLE
SAINT-JULIEN


LASSÈGUE
2010


GRAND BATEAU
BORDEAUX


SANCERRE
ALLIANCE
GORON-REVERDY




Château Belgrave




BORDEAUX
Esprit
de Pavie
2010
GÉRARD PERSE



VINHOS FRANCESES
BORDÉUS

Château Pavie

Château Belgrave

CHÂTEAU LASSÈGUE

Bordéus é uma das regiões vitivinícolas de maior prestígio de França, reconhecida pela consistência e qualidade dos seus vinhos.

Situa-se no sudoeste do país, junto à foz do rio Gironde, estendendo-se pelo território em torno da cidade de Bordéus, que dá o nome à região. A diversidade de terroirs e a predominância das castas Merlot e Cabernet Sauvignon, permite que qualquer amante de vinho se identifique com pelo menos um dos estilos denominado "Bordeaux".

A nossa seleção. Conheça os nossos exclusivos: Château Beychevelle, Grand Bateau, Château Pavie, Château Belgrave e Château Lassègue.



GRAND BATEAU
BLANC

75cl 12,5

A região de Bordéus tem a distinção de ser a maior vinha AOC de França, e isso pode ser atribuído à sua grande diversidade de terroirs de alta qualidade. Este 100% Sauvignon Blanc tem uma cor incrivelmente bonita. No nariz é aromático e delicadamente torrado, abrindo para sabores de baunilha e exóticos frutos frescos. No palato, é um vinho fresco, maravilhosamente equilibrado com uma acidez limpa e frutada.

- Sauvignon
- Servir fresco entre 8°C - 12°C
- Marisco, peixe, aves e queijos



GRAND BATEAU
ROUGE

75cl 13,5

O Grand Bateau encarna a complexidade de um grande Bordéus. Elegantemente impecável, consistente e único é concebido para satisfazer os consumidores mais jovens. O aroma tem uma expressão agradável a frutos maduros, especiarias e baunilha. Na boca é um vinho poderoso, suave com sabores de frutos gentilmente equilibrados com notas amadeiradas. Os taninos são maduros e sedosos.

- Merlot, Cabernet Sauvignon
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes de caça como pato e ganso



AMIRAL DE BEYCHEVELLE

75cl 13

É no processo de seleção rigoroso do "grand vin", que resulta a criação do irmão mais novo, o Amiral de Beychevelle. Beneficia das mesmas técnicas de cultivo, da classificação meticulosa e do envelhecimento tradicional em barrica e pode ser mantido em garrafa até quinze anos, dependendo da colheita. O nariz expressa fruta vermelha, enquanto o paladar fresco e elegante é acompanhado por sedosos taninos.

- Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas como cabrito



ESPRIT DE PAVIE
CHÂTEAU PAVIE

75cl 14

A cor deste vinho é um violeta atrativo e sedutor, onde os aromas pronunciam fruta preta e vermelha, muito evidentes num vinho tão jovem. Na boca tem uma textura rica e redonda, com taninos bem encorpados. No palato, um sabor agradável e um final longo.

- Merlot e Cabernet Franc
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas, principalmente cabrito



CHÂTEAU LASSÈGUE
GRAN CRU

75cl 13

De uma mineralidade rica em ferro, que proporciona uma estrutura complexa, enquanto os taninos de grão fino e a acidez firme agarram o paladar, sustentam um final longo. Esta expressão clássica de Saint-Émilion oferece um duplo brilho e sofisticação.

- Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- Servir entre 14°C - 16°C
- Pratos clássicos de carnes vermelhas



CHÂTEAU BELGRAVE
GRAN CRU CLASSÉ

75cl 13

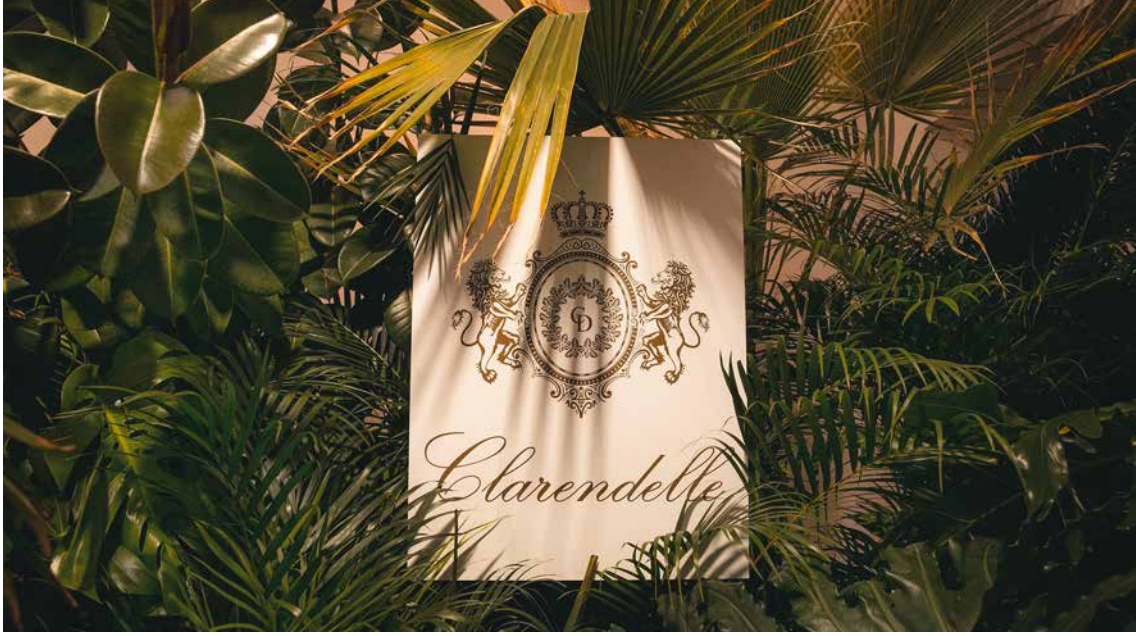
Este Grand Cru Classé 1855 é de uma cor granada intensa, extremamente atraente. Altamente perfumado no nariz, oferecendo aromas complexos de notas frescas a fruta vermelha, especiarias e madeira.

Uma fina estrutura tânica para um paladar tão generoso, aveludado e altamente concentrado, revela frescura e elegância no verdadeiro estilo Saint-Julien.

- Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e de caça


AMIRAL
DE
BEYCHEVELLE
SAINT-JULIEN




Clarendelle















VINHOS FRANCESES
BORDÉUS

Clarendelle tem um "Savoir-Faire" único, inspirado em Haut-Brion, uma família de vinhos premium da região de Bordéus da denominação de Monbazillac.

Focados na qualidade, equilíbrio e elegância, Clarandelle combina a tradição com a inovação na produção dos seus vinhos definidos pela sua complexidade.

Envelhecem durante muitos anos e só são introduzidos no mercado quando estão no momento ideal de consumo e capazes de expressar plenamente a complexidade do seu bouquet aromático.

A marca é um símbolo de elegância e tradição, Clarendelle produz o melhor de Bordéus.



CLARENDELLE
BLANC

75cl 12,5

Clarendelle Blanc é um vinho delicioso e requintado com muita elegância, a impressão inicial no nariz é de aromas de flor branca (acácia), ao lado de tons de brioche e manteiga. Notas de cera de abelha e mel seguem para o palato, sustentadas por nuances de casca de laranja, e reforçadas por uma textura rica e aveludada na boca e sedosa. O final de boca incrivelmente longo lembra sabores encorpados.

- Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle
- Servir fresco entre 11°C - 12°C
- Pratos vegetarianos, aves e peixes magros



CLARENDELLE
ROSÉ

75cl 13

De cor rosa salmão pálido brilhante. O nariz é dominado por Merlot maravilhosamente maduro, repleto de doçura e frescura, revelando notas de groselha preta e framboesa. Os tons de morango e toranja seguem para o palato, acompanhados por notas de especiarias contribuídas pelos Cabernets. Um final de boca impressionantemente longo, saboroso, de alta qualidade e excelente frescura.

- Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- Servir fresco entre 11°C - 12°C
- Carnes brancas grelhadas



CLARENDELLE
BORDEAUX

75cl 13,5

Clarendelle Bordeaux apresenta uma cor vermelha granada profunda e apresenta um excelente equilíbrio.
Este vinho tem uma acidez perceptível, mas moderada, bem como sabores crocantes de fruta vermelha madura, juntamente com notas de especiarias e alcaçuz. O tanino é redondo, macio e aveludado. De um sabor delicioso, rico e concentrado.

- Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne de vaca, vitela, caça e aves



CLARENDELLE
MÉDOC

75cl 14

Médoc é um vinho caracterizado por um Merlot particularmente excelente. A cor é bastante profunda e o vinho apresenta um bouquet concentrado com notas de cerejas pretas.

Esta frescura frutada também se encontra na boca, juntamente com nuances de carvalho. Apresentando uma delicada estrutura tânica, este vinho é equilibrado, elegante, delicioso, encorpado e poderoso.

- Merlot e Cabernet Sauvignon
- Servir entre 16°C - 18°C
- Entrecôte, perdiz ou pato assado e costeletas de borrego

CLARENDELLE
SAINT-ÉMILION

75cl 14

Este vinho tem uma bela sensação de fruta acabada de colher. A impressão geral é bem equilibrada e concentrada, mais precisa e aveludada, graças à extração suave. O vinho resultante é muito poderoso com notas de groselha, amora e mirtilo.

Notas florais de violeta desenvolvem-se com a aeração. Na boca é sedoso e fresco com notas tostadas e taninos aveludados, acompanhados por deliciosos aromas de fruta madura.

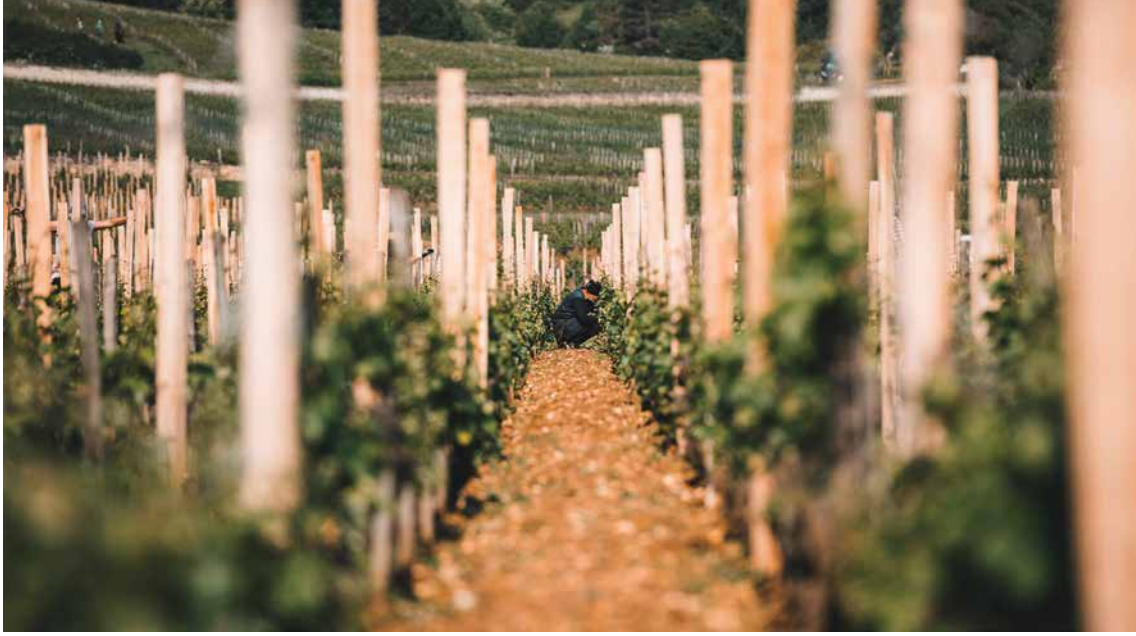
Um vinho equilibrado, elegante, encorpado e poderoso, com uma bela concentração e um longo final de boca adorável.

- Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- Servir entre 16°C - 18°C
- Bochecha de porco preto, risoto de cogumelos e confit de pato




Clarendelle








LEROY








LEROY
13% vol.
GRAND VIN DE BOURGOGNE



LEROY

A família Leroy está intimamente ligada aos melhores vinhos por Borgonha há décadas. A Maison Leroy foi fundada em 1868 por François Leroy, que rapidamente se tornou um dos principais negociante/comerciante de vinhos da região.

Domaine Leroy tem sido cultivado de forma biodinâmica desde o início, algo que não se mostrou fácil devido ao clima húmido da Borgonha e aos desafios impostos pelo bolor.

No total, a propriedade tem 23 hectares de vinha predominantemente classificada como Premier e Grand Cru. Domaine Leroy é considerado um dos principais produtores de primeira linha da região e os vinhos estão entre os mais caros do mundo.



LATRICIÈRES CHAMBERTIN
GRAND CRU

75cl 13

Um grande vinho concentrado e atrevido, aclamado pela sua qualidade excepcional e expressão autêntica do terroir de Côte de Nuits, conhecido pelo seu Pinot Noir fino e elegante. No nariz evoca aromas a amora, morango e especiarias. Na boca é um tinto ainda jovem, mas que evolui rapidamente para uma grande delicadeza, com especiarias subtis e uma estrutura tânica bem integrada. Um ícone!

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes de caça, como pato e ganso



MUSIGNY
GRAND CRU

75cl 13,5

Diz-se que este é um dos melhores vinhos da Borgonha e do mundo, impossível de ignorar. No dia em que nasceu, Lalou Bize-Leroy, recebeu do seu pai uma gota de Musigny 1929 nos lábios. Conhecido pela sua elegância, este vinho é feito a partir da uva Pinot Noir. Complexo, concentrado e profundo, expressa notas de fruta vermelha madura, especiarias subtis e nuances terrosas e florais.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas principalmente cabrito



CORTON-RENARDES
GRAND CRU

75cl 13,5

Um vinho com um nariz maravilhosamente fresco e com belas camadas de ameixa madura, flores secas, em particular violetas, groselha preta e muito caráter selvagem. Com um peso e intensidade excepcionais nos sabores soberanamente bem concentrados, que transbordam com o revestimento da boca, com o extrato seco dos taninos. Um vinho bastante firme com um final verdareiramente intenso.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Pratos requintados de carne e cogumelos



RICHEBOURG
GRAND CRU

75cl 13

Um exemplo do melhor que a Borgonha é capaz de produzir. Um vinho com corpo, concentração e densidade incrivelmente expressiva. Poderoso sabor frutado com um comprimento e final monumental.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Aves de caça como pato e ganso



ROMANÉE-SAINT-VIVANT
GRAND CRU

75cl 13

Este Pinot Noir irradia elegância com um nariz encantador de pétalas de rosa e morango silvestre. O paladar é poderoso, com excelente delineamento e um final de boca persistente.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne bovina



CHAMBOLLE-MUSIGNY
IER CRU "LES CHARMES"

75cl 13

Um dos melhores e mais procurados crus da comuna de Chambolle-Musigny. O nariz impressiona pelo seu bouquet que desenvolve novos aromas, delicado, no puro estilo Chambolle.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Aves de caça como pato e ganso



CLOS DE VOUGEOT
GRAND CRU

75cl 13,5

Um vinho apreciado pelo seu bouquet muito rico, evocando a violeta. O paladar é delicado, suave e intenso. A sua estrutura aromática é excepcional, com aromas misturados e concentrados a fruta vermelha e preta.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne de caça, como veado



CLOS DE LA ROCHE
GRAND CRU

75cl 13

Um vinho de paladar denso, sedutor e carnudo, com taninos sedosos e finos. Feito para envelhecer, pois ganha concentração quando jovem, mas revela todo o seu requinte e precisão ao fim de 15 anos.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes de caça, como pato e ganso



GEVREY CHAMBERTIN
GRAND CRU

75cl 13

Um vinho muito encorpado com um corpo rico mas flexível. De grande complexidade aromática e cor rubi viva, profunda e intensa é um deleite para os olhos. Os aromas no nariz são poderosos e distintos.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes de caça, como pato e ganso



CORTON CHARLEMAGNE
GRAND CRU

75cl 13

Um vinho chardonnay com um poder aromático notável e um caráter típico que apresenta aromas de canela, nozes, pimenta, fruta exótica e âmbar. Suave e com uma acidez maravilhosamente atraente.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Pratos requintados de marisco



BOURGOGNE
ALIGOTÉ

75cl 12,5

Feito a partir da casta de uva branca Aligoté é conhecido por ser um vinho leve e refrescante, com aromas a citrinos, pêssego e notas florais. Na boca, destaca-se pelos seus sabores frescos e acidez equilibrada.

- Aligoté
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes grelhados, saladas e queijos leves



SAVIGNY LES BEAUNE
1ER CRU LES NARBANTONS

75cl 13

Sem surpresa é o melhor vinho produzido em toda a denominação Savigny Les Beaune, de produção exclusiva. É equilibrado com uma acidez sedutora, que lhe confere um carácter muito fresco.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne de vaca, vitela e carnes de caça



NUITS-SAINT-GEORGES
1ER CRU AUX BOUDOTS

75cl 13

Uma das mais belas expressões de Domaine Leroy. No nariz evoca frutas vermelhas, violeta e rosa. A suavidade do vinho impressiona no paladar, equilibrada pela acidez e uma soberba nota mineral no final que lhe confere grande carácter. Uma referência.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes de caça, como pato e ganso



NUITS-SAINT-GEORGES
1ER CRU AUX VIGNERONDES

75cl 13

A produção deste vinho é extremamente limitada, com um nariz muito expressivo de aromas terrosos e frutados. Na boca é um vinho muito denso e vivamente frutado, com taninos delicados, terminando num belo final de boca.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne de borrego ou vitela



BOURGOGNE
BLANC

75cl 13

Produzido na região de Borgonha a partir de Chardonnay, este Bourgogne Blanc revela a elegância e precisão características da casa. De cor amarelo-palha brilhante, apresenta aromas delicados de citrinos, maçã madura e flores brancas, acompanhados por subtis notas minerais e ligeiros apontamentos de frutos secos.

No paladar mostra grande frescura e equilíbrio, com textura sedosa e acidez bem definida que sustenta a estrutura do vinho. O final é longo, limpo e marcado por uma mineralidade refinada.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes grelhados, marisco, aves, pratos leves de massa ou queijos

BOURGOGNE
ROUGE

75cl 13

Elaborado a partir da casta Pinot Noir nas vinhas da Borgonha, este Bourgogne Rouge expressa a pureza e delicadeza da casta. De cor rubi brilhante, revela aromas elegantes de cereja fresca, framboesa e frutos silvestres, acompanhados por notas florais e subtis nuances terrosas e especiadas.

Na boca apresenta textura sedosa, taninos finos e uma acidez equilibrada que confere vivacidade ao conjunto. O final é harmonioso, persistente e delicadamente refinado, com elegância e grande precisão aromática.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes brancas, aves, cogumelos, pato ou queijos de intensidade média




1995
ROY
FRANCE
1995
1995




Montrachet




LMC
LUCIEN LE MOINE




LMC
2014
VOLNAY 1ER CRU
"CLOS DES CHÊNES"
LUCIEN LE MOINE


Montrachet
LMC
MONTRACHET
GRAND CRU


LMC
2018
BONNES-MARE
GRAND CRU
LUCIEN LE MOINE
BEAUNE · CÔTE · D'OR
PRODUCE OF FRANCE
RED BURGUNDY WINE


LMC
MONTRACHET

VINHOS FRANCESES
BORGONHA

LUCIEN LE MOINE

Fundada em 1999, em Beaune, por Mounir e Rotem Saouma, Lucien Le Moine é uma marca de vinhos de autor dedicada à expressão pura dos Grand e Premier Cru da Borgonha. Mounir, com formação em enologia e raízes espirituais num mosteiro trapista, e Rotem, distinguida pela Academia Francesa de Agricultura, conduzem juntos a propriedade com base numa abordagem artesanal e rigorosa.

Produzem apenas cerca de cem barricas por ano, preservando o carácter de cada terroir com um profundo respeito pela natureza e pela tradição. Selecionam cuidadosamente pequenas parcelas, vinificam com o mínimo de intervenção e envelhecem os vinhos em carvalho de excecional qualidade. Cada garrafa é testemunho da dedicação, sensibilidade e visão que unem este duo singular.



LUCIEN LE MOINE
BOURGOGNE

75cl 13

Proveniente exclusivamente da casta Chardonnay, o Bourgogne Blanc de Lucien Le Moine expressa-se com rara precisão. Envelhecido em carvalho francês, revela aromas delicados de flores brancas, pêssego maduro e especiarias subtis. Na boca, combina frescura mineral com uma textura cremosa, oferecendo uma leitura sofisticada e envolvente do terroir clássico da Borgonha.

- Chardonnay
- Servir a 10°C
- Entradas, legumes, peixe branco e risoto



LUCIEN LE MOINE
BOURGOGNE

75cl 13,5

O Bourgogne Rouge destaca-se pelas notas de cereja negra tão características da casta Pinot Noir e pelas nuances a terra fresca e especiarias delicadas. Na boca, exibe taninos suaves, acidez equilibrada e um final mineral persistente. Um exemplar clássico da Borgonha, que alia elegância e harmonia.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne vermelha grelhada ou assada



CHABLIS GRAND CRU
PREUSES

75cl 13

Aromas puros e frescos revelam com clareza o carácter distintivo de Chablis, suavemente moldado por uma madeira discreta e leve. Na boca, conjuga-se elegância e estrutura, com uma textura refinada e uma profundidade notável. O final, mais compacto, revela persistência. Um vinho de grande classe, cuja complexidade será plenamente revelada com o tempo.

- Chardonnay
- Servir entre 12°C - 14°C
- Marisco, peixe e frango assado



MEURSAULT IER CRU
LES BOUCHÈRES

75cl 13,5

Aromas de flores brancas, casca de citrinos e um leve toque a tosta. Apresenta uma textura sedosa e uma mineralidade refinada, culminando num final de boca seco e persistente. Um vinho de grande classe.

- Chardonnay
- Servir a 12ºC
- Marisco, massa, peixes gordos e queijos suaves



CHASSAGNE-MONTRACHET
LES GRANDES RUCHOTTES

75cl 13,5

Sedoso e volumoso, com uma doçura subtil que se prolonga num final mineral intenso. A textura cremosa e caráter pedregoso conferem-lhe profundidade, culminando numa persistência vibrante e elegante.

- Chardonnay
- Servir a 12ºC
- Pregado em crosta de sal e mousseline de nabo



PULIGNY-MONTRACHET
IER CRU CHALUMAUX

75cl 13,5

Encanta com o seu bouquet complexo a flores brancas, maçã verde e amêndoas tostadas. No palato, expressa uma mineralidade fresca, sabores cítricos e a pera, culminando num final longo, profundo e refinado.

- Chardonnay
- Servir entre 12ºC - 14ºC
- Peixe grelhado, marisco, carnes brancas



CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU

75cl 14,5

Apresenta aromas a limão cristalizado, mel, especiarias e uma mineralidade refinada. No paladar, revela uma textura sedosa e um final longo, com notas de pedra molhada. Excelente potencial de envelhecimento.

- Chardonnay
- Servir a 12ºC
- Lagosta, salmão e frango com molho cremoso



MOREY-SAINT-DENIS
1ER CRU LES CHAFFOTS

75cl 13,5

Aromas a cereja, especiarias finas e notas fumadas antecipam um palato estruturado, de taninos elegantes e mineralidade marcada. Um vinho harmonioso, profundo e com promissor envelhecimento em garrafa.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne de aves e de caça



NUITS-SAINT-GEORGES
1ER CRU LA RICHEMONE

75cl 14

Frutos silvestres, especiarias e discretas notas terrosas compõem o harmonioso nariz. Na boca, mostra-se firme e fresco, com taninos elegantes e um final persistente. Um vinho de carácter nobre e notável longevidade.

- Pinot Noir
- Servir entre 15°C - 17°C
- Carne de aves e de caça



VOLNAY 1ER CRU
LES CAILLERETS

75cl 13,5

Aromas a frutos vermelhos, toques especiados e subtis notas fumadas antecipam um palato fino, de taninos aveludados e acidez precisa. Um tinto de final longo e harmoniosamente persistente.

- Pinot Noir
- Servir entre 15°C - 17°C
- Carne de porco, de vaca e de frango



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1ER CRU LES BAUDES

75cl 14

Destaca-se pelo aroma a frutos silvestres, apontamentos a especiarias e notas terrosas. Na boca, revela uma estrutura sólida, uma frescura precisa e taninos polidos, terminando com elegância e profundidade.

- Pinot Noir
- Servir a 17°C
- Carne de bovino, de ave e de caça



CHAMBOLLE-MUSIGNY
1ER CRU LES AMOUREUSES

75cl 14

Notas intensas a frutos silvestres, violetas e um subtil toque de cacau emergem num conjunto harmonioso. Na boca, revela profundidade e frescura, com um final longo e requintado.

- Pinot Noir
- Servir a 16°C
- Carne de aves e de caça



VOSNE-ROMANÉE
1ER LES BEAUX MONTS

75cl 14

Símbolo de sofisticação e pureza, este Pinot Noir revela delicados aromas a frutas vermelhas maduras, notas florais e toques subtis a especiarias, com uma estrutura elegante e um final persistente.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne vermelha e de caça, cogumelos e queijos



CLOS SAINT-DENIS
GRAND CRU

75cl 14

O aroma revela uma elegância contida, com notas frescas de groselha, especiarias, violeta e um toque exótico de chá. De corpo médio e sabor sedutor, culminando num final austero, linear e mineral. Embora ainda possa atingir uma maior profundidade, promete um desenvolvimento harmonioso ao longo dos anos.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Pratos à base de carne de aves ou carne vermelha e queijos intensos



CLOS DE LA ROCHE
GRAND CRU

75cl 14

Este vinho tinto exibe intensidade e vivacidade, revelando sabores profundos a cereja preta, amora e framboesa, entrelaçados com nuances de carne defumada e uma mineralidade pedregosa. À medida que vai evoluindo, surgem notas salinas e de pimenta branca, encerrando num final prolongado e complexo.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Pratos requintados como pato assado ou à base de cogumelos



GRIOTTE-CHAMBERTIN
GRAND CRU

75cl 14

Elegante e expressivo, o Griotte-Chambertin Grand Cru conjuga frutos silvestres maduros, cereja e framboesa com delicadas notas de baunilha, carvalho tostado e especiarias subtis, como anis e mentol. A presença mineral e os taninos finos conferem estrutura a um vinho equilibrado, profundo e com notável aptidão para envelhecer.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Pratos à base de cogumelos, carnes vermelhas e queijos curados



CLOS DE VOUGEOT
GRAND CRU

75cl 14,5

De tonalidade rubi profunda, revela aromas cativantes de seiva de pinheiro, geleia de framboesa, flor de acácia e tangerina. O palato é envolto por taninos sedosos de grão finíssimo, com acidez viva e integrada que realça o perfil a bagas vermelhas. Um toque fresco de fumo acrescenta complexidade e distinção ao vinho.

- Pinot Noir
- Servir entre 15°C - 18°C
- Costeleta de vaca, borrego estufado, vitela assada e queijos de casca mole



BONNES-MARES
GRAND CRU

75cl 14

Este vinho conjuga intensidade e subtileza, com aromas de cereja madura, framboesa silvestre e notas florais e a especiarias. O palato revela profundidade e precisão, sustentado por taninos finos e firmes. Um vinho de grande presença e complexidade, que expressa com distinção a nobreza da Côte d'Or.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne de caça assada, pratos com molhos ricos, guisados e queijos fortes



ROMANÉE-SAINT-VIVANT
GRAND CRU

75cl 13,5

O aroma maduro e picante deste Grand Cru revela notas de sândalo, chá, pétalas de rosa e um leve toque de lilás. A textura acetinada destaca sabores vibrantes que culminam num final delicadamente seco e breve. Embora apresente alguma austeridade, possui excelente potencial de envelhecimento.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne de vaca, vitela, aves e caça


BOUCHARD PERE & FILS
MEURSAULT
LES CLOUS
DOMAINE


BOUCHARD PERE ET FILS




BOUCHARD PÈRE & FILS
PREMIER CRU
BEAUNE CLOS SAINT-LANDRY


BOUCHARD
PERE & FILS
LE MONTRACHET


BOURGOGNE


BOUCHARD PERE & FILS




BOUCHARD PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE DEPUIS 1731

VINHOS FRANCESES
BORGONHA

BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

Fundada em 1731, em Beaune, por Michel Bouchard, Bouchard Père & Fils, é uma das mais antigas propriedades vitivinícolas da região da Borgonha, perpetuando a tradição por quase 3 séculos e 9 gerações.

Ao longo do tempo adquiriu vários terroirs, com muito cuidado e paciência, contruindo um vasto império em Côte d'Or. Hoje a propriedade possui 130 hectares de vinha, dos quais 12 são classificados como Grand Cru e 74 classificados como Premier Cru.

Um exemplo da herança única da Borgonha, oferecendo grande diversidade e uma série de denominações de prestígio. Com história, inspirando o respeito e incentivando a busca pela excelência do terroir.



BEAUNE DU CHÂTEAU
PREMIER CRU BLANC

75cl 13

De aromas a frutas de polpa branca, cítricos e cristalizados com um toque de brioche e pão de gengibre. Na boca associa riqueza, com o sabor a frutos secos e a carvalho subtil. Um blend agradavelmente rico.

- Chardonnay
- Servir entre 12°C - 14°C
- Carnes finas, patês quentes e escargots



BEAUNE DU CHÂTEAU
PREMIER CRU ROUGE

75cl 13,5

De cor granada escura com tons de malva. Bouquet complexo a fruta vermelha e compotada, figo e um toque de chocolate. Paladar harmonioso e profundo, com uma bela maturidade e taninos densos.

- Pinot Noir
- Servir entre 17°C - 18°C
- Carnes com molho e carne de aves



MEURSAULT
LES CLOUS

75cl 13

Apresenta notas de fruta tropical madura, como abacaxi e manga, notas de baunilha e amêndoas. É um vinho encorpado, com boa acidez e textura cremosa. Sabores a fruta branca, acompanhados por nuances minerais e toques subtis de carvalho.

- Chardonnay
- Servir ente 12°C - 14°C
- Vieiras, lagosta e camarões grelhados



VOLNAY LES CAILLERETS
ANCIENNE CUVÉE CARNOT

75cl 13

Uma expressão notável da região da Borgonha, com notas florais a violeta, fruta vermelha madura como cereja e framboesa, especiarias subtis e terrosas. É um vinho elegante e sedoso, com taninos finos e bem integrados.

- Pinot Noir
- Servir ente 17°C - 18°C
- Pato assado, cordeiro e cogumelos salteados

BEAUNE LES GRÈVES
VIGNE DE L'ENFANT JÉSUS

75cl 13,5

Revela uma mistura única de aromas que combinam fruta preta e vermelha muito madura. Na boca oferece grande intensidade, levando a um final notavelmente sedoso. Um vinho único entre todos os outros, que reflete verdadeiramente a essência do terroir.

- Pinot Noir
- Servir entre 17°C - 18°C
- Aves de caça, frango com natas ou queijos da Borgonha




2016
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
BEAUNE DU CHÂTEAU
PREMIER CRU
APPELLATION BEAUNE PREMIER CRU CONTRÔLÉE
BOUCHARD PÈRE & FILS
CHÂTEAU DE BEAUNE - CÔTE-D'OR - FRANCE



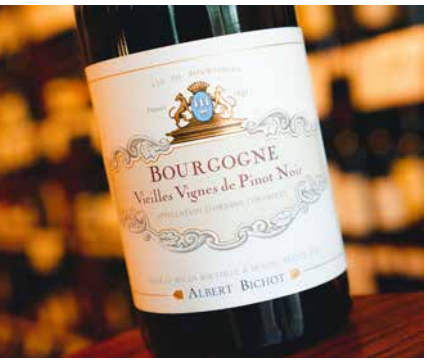

VOSNE
ROMANEE
2014


BICHOT


ALBERT BICHOT
2012
CHAMBOLLE-MUSIGNY
Premier Cru - Les Sentiers


DEPUIS 1831
ALBERT BICHOT




BOURGOGNE
Vieilles Vignes de Pinot Noir
ALBERT BICHOT





VINHOS FRANCESES
BORGONHA

ALBERT BICHOT
FONDÉE EN 1831

Desde 1831 que a família Bichot, chama de lar à Borgonha. O brasão da família não mudou desde então, nem o seu símbolo: um cervo (veado).

Em 1900, Albert Bichot levou os negócios da família para uma nova direção e criou a marca: Maison Albert Bichot. A missão da adega é utilizar as melhores uvas possíveis, para criar o melhor vinho. Na constante busca em cumprir essa missão, Albert Bichot adquiriu 250 hectares de vinhas nas áreas de cultivo mais reputadas da Borgonha.

Possui 6 propriedades situadas no coração de 5 grandes regiões vitivinícolas que compõe a Borgonha: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise e Beaujolais.



SECRET DE FAMILLE
CHARDONNAY

75cl 13

Produzido a partir das vinhas extremamente bem localizadas apenas na região de Côte d'Or. O nariz é dominado por notas cítricas e flores brancas, evoluindo para notas de mel e frutos secos. Na boca é muito equilibrado, misturando habilmente vivacidade e equilíbrio. Idealmente, deve ser bebido no pleno da sua juventude ou pode ser guardado durante alguns anos para realçar as suas notas de brioche mais complexas.

- Chardonnay
- Servir a 12°C
- Marisco, peixes e carnes brancas



SECRET DE FAMILLE
PINOT NOIR

75cl 13

Elaborado apenas a partir de uma mistura cuidadosamente obtida de uvas dos prestigiosos terroirs da região de Côte d'Or. Este vinho encantador apresenta aromas frutados predominantes de groselha preta e fruta vermelha silvestre. Um vinho aveludado e sedoso, apresenta uma estrutura macia e equilibrada no paladar, que termina com um final delicado que lembra a fruta vermelha.

- Pinot Noir
- Servir entre 15°C - 16°C
- Carnes, legumes e queijos suaves



PETIT-CHABLIS

75cl 13

As vinhas da denominação Petit-Chablis estão localizadas na sua maior parte a norte e nordeste da vila de Chablis, frequentemente plantadas em planaltos ou encostas suaves. Nariz fresco com aromas de flores brancas e frutas cítricas acompanhadas de leves tons minerais. O paladar é redondo e delicioso, apresentando uma vivacidade agradável.

- Chardonnay
- Servir entre 9°C - 11°C
- Como aperitivo e pratos de frutos do mar



CHABLIS
DOMAINE LONG-DEPAQUIT

75cl 13

O nariz apresenta uma complexidade elegante e combina aromas intensos de limão cristalizado com notas subtis de flores brancas. Na boca a estrutura é limpa, acabamento mineral com nuances salinas e de iodo.

- Chardonnay
- Servir entre 9°C - 11°C
- Servir como aperitivo, frutos do mar como ostras, camarões e caranguejos



CHASSAGNE-MONTRACHET

75cl 13

Nariz intenso com aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, realçados por nuances fumadas, que evoluem para notas picantes ao longo do tempo. O paladar é carnudo, com uma mineralidade adorável, juntamente com uma estrutura pronunciada e taninos maduros. O final é longo, agradável e saboroso.

- Pinot Noir
- Servir a 15°C - 16°C
- Carnes vermelhas e brancas (assadas ou cozidas) ou com queijos médios



MEURSAULT

75cl 13

Nariz delicado com aromas de flores e frutas, sustentado por notas tostadas. Este vinho rico e sedoso é estruturado e bem equilibrado. Possui um comprimento notável no paladar com um toque de sacarosidade e mineralidade adorável.

- Chardonnay
- Servir entre 12°C - 14°C
- Peixes e frutos do mar finamente preparados ou com carnes brancas.



GEVREY-CHAMBERTIN

75cl 13

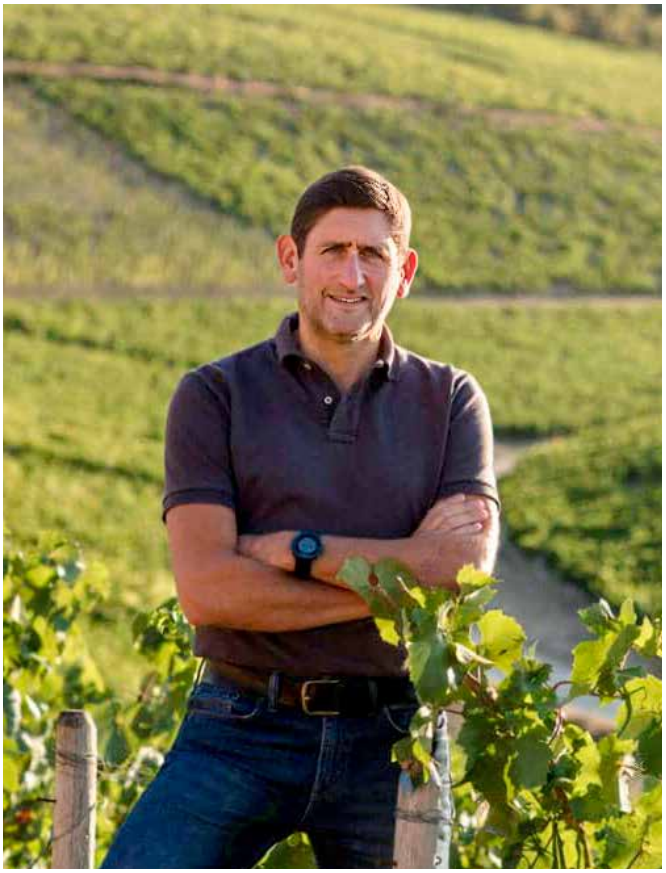
Nariz rico que combina aromas de frutas vermelhas e pretas maduras com notas de carvalho e especiarias, que evoluem com o tempo para notas mais animais. Na boca, é um vinho rico e bem estruturado, com taninos ousados, mas elegantes. De final longo.

- Pinot Noir
- Servir a 15°C - 16°C
- Carnes assadas ou cozidas (bovino ou cordeiro)


GRAND VIN DE BOURGOGNE
Depuis 1831
CHASSAGNE-MONTRACHET
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE
VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR
ALBERT BICHOT
ALBERT BICHOT
2017




DA LABOREM DABO FRUCTUS












CHABLIS PREMIER CRU
MONTÉE DE TONNERRE
APPELLATION CHABLIS PREMIER CRU CONTRÔLÉE
DOMAINE WIL


CHABLIS
DOMAINE WILLIAM FEVRE

VINHOS FRANCESES
BORGONHA

DOMAINE WILLIAM FEVRE

GRAND VIN DE CHABLIS

William Fèvre declarou a sua primeira colheita em 1959, marcando assim o início da marca.

O Domaine William Fèvre trabalha apaixonadamente para expressar os terroirs de Chablis, respeitando o meio ambiente e as suas práticas tradicionais da região. A equipa trabalha, ao longo do ano, com rigor e precisão para alcançar a excelência e revelar as verdadeiras características de cada clima, além de manter os valores enraizados em que a família sempre insistiu, o produtor conseguiu incutir nas suas vinhas e nos seus vinhos uma grande vitalidade, graças à tecnologia moderna e a uma visão decidida de vanguarda.

O potencial do vinho reside no seu perfil de frescura e mineralidade.



MONT DE MILIEU
CHABLIS IER CRU

75cl 13

Um vinho mineral com presença forte, combinando elegância com uma expressão mais poderosa e profunda. Em prova revela um perfil firme e incisivo, com sensação mineral muito marcada e uma persistência notável. Na boca é longo, mostrando estrutura para evoluir: com o tempo tende a revelar fruta cristalizada, avelã e apontamentos tostados, ganhando complexidade sem perder a frescura.

- Chardonnay
- Servir a 10°C - 12°C
- Marisco, ostras e peixe grelhado



MONTMAINS
CHABLIS IER CRU

75cl 13

Um Premier Cru de recorte estruturado e tenso, muito fiel ao carácter mineral do seu terroir. No aroma surge com precisão e sensação de frescura, onde a mineralidade domina o conjunto e antecipa um perfil mais "vertical". Na boca é nervoso, concentrado e fresco, com excelente definição e um comprimento persistente, deixando um final salino/mineral que convida a mesa e reforça a sua aptidão gastronómica.

- Chardonnay
- Servir a 10°C - 12° C
- Marisco e carnes brancas



BEAUROY
CHABLIS IER CRU

75cl 12,5

Produzido pela histórica Domaine William Fèvre, revela um perfil puro e refinado, com um nariz fino e subtil onde a mineralidade calcária se cruza com apontamentos florais e sugestões de citrinos frescos e maçã verde. Na boca é vibrante e muito equilibrado, conciliando uma sensação de riqueza contida com nervosidade e vigor, terminando com frescura marcada e um final limpo, de matriz mineral.

- Chardonnay
- Servir a 10°C - 12° C
- Ostras, mariscos, peixe grelhado



CHABLIS
WILLIAM FÈVRE

75cl 12,5

Um vinho com um registo fresco e elegante, com expressão clássica da denominação de Chablis. No aroma surgem citrinos, fruta de polpa branca e flores, num conjunto fino e definido. No paladar mostra-se fresco e macio, sustentado por uma mineralidade marcada que prolonga o final.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C- 12°C
- Mariscos e pratos de peixe

PETIT CHABLIS
WILLIAM FÈVRE

75cl 12

Um vinho branco jovem, leve e muito fresco, de perfil directo e vibrante. No nariz, evidencia notas frutadas e florais com um toque mineral que reforça a sensação de pureza. Na boca é livel e descomplicado, com a frescura em destaque e um final limpo, de carácter mineral.

- Chardonnay
- Servir entre 8°C- 10°C
- Ostras, mariscos, peixe grelhado




LLIAM FEVRE
PETIT CHABLIS
APPELLATION PETIT CHABLIS CONTRÔLÉE
WILLIAM FEVRE


2018
Bourgogne
"HAUT TARTRE"
DOMAINE ARNAUD BAILLOT






2018
Beaune
MONTREVENOTS
ARNAUD BAILLOT


2017
Corton-Charlemagne
GRAND CRU
ARNAUD BAILLOT








DOMAINE ARNAUD BAILLOT

VINHOS FRANCESES
BORGONHA

O Domaine Arnaud Baillot está localizado em Beaune, no coração da Côte d'Or. Arnaud Baillot, proprietário e enólogo, começou a produzir vinho logo após concluir o seu mestrado em 2013.
Apaixonado pela diversidade dos vinhos que a região da Borgonha oferece, Arnaud juntou-se à sua esposa Laure, neta do Domaine Hudelot-Noëllat, em Chambolle-Musigny, para produzir uma gama espetacular de vinhos villages e crus da Borgonha. Arnaud esteve presente ao longo de todo o caminho, cultivando, cuidando do processo de vinificação, escolhendo o tipo de barricas e o tempo de envelhecimento de cada vinho. A sua filosofia é respeitar e promover a complexidade da região vitivinícola da Borgonha enquanto produz vinhos baseados no terroir.



LA MONTAGNE
BOURGOGNE

75cl 13

Um vinho tinto elegante e complexo, caracterizado pela expressão típica dos vinhos da Borgonha. É conhecido pela sua estrutura refinada e equilibrada, com notas distintas de fruta vermelha madura e especiarias subtis. Possui uma cor vermelha intensa e profunda, apresenta uma textura sedosa e macia, com taninos bem integrados. A sua acidez equilibrada contribui para um final longo e agradável.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Cordeiro assado e pratos à base de cogumelos



SANTENARY
PREMIER CRU

75cl 13

Um vinho tinto de alta qualidade, elegante e sofisticado, conhecido pela sua complexidade e "finesse". É produzido com uvas de vinhas classificadas como Premier Cru, indicando a sua origem em terroirs de prestígio. Apresenta uma textura sedosa e taninos finos, proporcionando uma experiência suave e equilibrada. A sua acidez bem integrada contribui para um final longo e elegante.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Risoto de cogumelos e queijos



VOLNAY
VIELLES VIGNES

75cl 13

Um vinho tinto elegante e refinado, produzido a partir de vinhas velhas (vieilles vignes) que conferem complexidade e profundidade ao vinho. De cor vermelha intensa, geralmente com reflexos rubi ou granada, caracterizado pela sua suavidade e "finesse". Taninos sedosos e bem integrados, proporcionando uma textura aveludada e equilibrada. De aroma complexo e envolvente que lhe conferem profundidade.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Pratos da culinária francesa



VOSNE-ROMANÉE
LES SUCHOTS IER CRU

75cl 13,5

O aroma a cereja preta explode no copo, misturando-se com especiarias cativantes como canela, pimenta da Jamaica e baunilha. Carnudo, delicioso e de estrutura sólida, é um vinho que o fará apaixonar-se.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 17°C
- Carnes de caça pequena e queijos delicados



CHAMBOLLE-MUSIGNY
PREMIER CRU

75cl 13

Famoso pela sua elegância e complexidade, de paladar fino e delicado. Taninos sedosos, toque mineral e notas de fruta vermelha madura, combinadas com nuances florais e toques subtis de especiarias.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 17°C
- Carnes de caça grelhadas



ECHEZEAUX
GRAND CRU

75cl 13

Reconhecido pela sua complexidade, elegância e potencial de envelhecimento. Encorpado e estruturado, com taninos finos e sedosos, com notas de fruta vermelha, especiarias subtis e mineralidade.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Cordeiro, pato assado e queijos médios



ROMANÉE SAINT-VIVANT
GRAND CRU

75cl 12,5

Com um nariz expressivo, mostrando sabores de amora e mirtilo perfeitamente maduros, com notas de alcaçuz, cravo, noz-moscada e toques elegantes de violeta. Encorpado e concentrado, o paladar é limpo e estruturado, com a quantidade certa de acidez, de dar água na boca, e um delicado final rosado e mineral.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas



SAVAGNIN
CÔTES DU JURA

75cl 12,5

Conhecido pela sua acidez vibrante, complexidade e capacidade de envelhecimento. No paladar revela-se fresco e vibrante, com uma acidez marcante e notas minerais. De aromas complexos, com destaque para as notas de fruta branca, como maçã verde e pêra, combinadas com toques de amêndoas e nuances florais.

- Savagnin
- Servir entre 8°C - 12 °C
- Marisco, vieiras grelhadas, peixes brancos e queijos de pasta dura



VOSNE-ROMANÉE
LES BEAUMONTS IER CRU

75cl 13,5

A diversidade dos aromas é impressionante: cereja selvagem, noz-moscada, madeira de cânfora e couro fino. De equilíbrio perfeito entre taninos e acidez, o vinho tem um corpo robusto, poderoso e um final longo.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 17°C
- Carnes vermelhas e de caça



BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

75cl 12,5

Apresenta uma tonalidade amarela dourada com reflexos esverdeados e oferece aromas de frutas de polpa branca, como pêssego e pêra. No paladar, é fresco e equilibrado, com um final mineral subtil.

- Chardonnay
- Servir entre 8°C - 10°C
- Peixe grelhado, frango e carne de porco



SANTENAY
IER CRU LA COMME

75cl 13

Expressa pureza e elegância com aromas delicados de pêra, flores brancas e citrinos. Na boca, revela-se encorpado e equilibrado, com acidez viva, mineralidade refinada e um toque cremoso.

- Chardonnay
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes brancas e vermelhas



CORTON-CHARLEMAGNE
GRAND CRU

75cl 13,5

De tom dourado intenso, com notas subtis a rosa, amêndoa fresca, citrinos, mel, madeiras exóticas e especiarias. No paladar é um vinho majestoso e bem equilibrado, de sabor generoso e vivo ao mesmo tempo. Com um final de boca intenso e complexo, que perdura por muito tempo.

- Chardonnay
- Servir entre 12°C - 14°C
- Espargos com frutos do mar



PULIGNY MONTRACHET
IER CRU LES REFERTS

75cl 13,5

Elegante e complexo, produzido com uva Chardonnay. Apresenta aromas de frutas cítricas, flores brancas e um toque mineral, com boa acidez e um final longo e delicado. No paladar é um vinho branco refinado, combinando cremosidade e frescura que reflete o terroir único da região.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12 °C
- Lagosta grelhada ou vieiras, queijos curados, como o Comté ou Brie




CHABLIS
APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE
LA PIERRELÉE
La Chablisienne
75cl






La Chablisienne
2009






La Chablisienne



VINHOS FRANCESES
BORGONHA

La Chablisienne, no coração da Borgonha, é considerada um dos melhores produtores de vinho Chablis.

A sua história começou em 1923, sob a supervisão de Abbé Balitrand, onde os melhores vitivinicultores da região uniram-se para cultivar as vinhas de La Chablisienne, dando origem a vinhos cuja magnificência é amplificada com o passar do tempo.

As suas técnicas, tanto no cultivo das vinhas quanto na excelência da vinificação, foram aprimoradas ao longo dos tempos, consolidando-se e tornando-se uma referência de qualidade na região.

Chablis: O verdadeiro "Luxo Francês".



PETIT CHABLIS
PAS SI PETIT

75cl 12,5

Petit Chablis um vinho branco com aromas frescos e cítricos, como limão e flores brancas. Na boca, possui uma primeira impressão manteigosa e rica, indicando o seu potencial de envelhecimento. Ácido e vibrante, com boa mineralidade, características marcantes dos grandes vinhos de Chablis.

- Chardonnay
- Servir a 12°C
- Ostras, ceviche e bacalhau



LA PIERRELÉE
CHABLIS

75cl 12,5

Cor ouro pálido, límpido e brilhante com reflexos dourados. No nariz é expressivo, com notas de avelã tostada e um toque de sílex. O paladar é equilibrado e com bastante volume. A estrutura é presente, com algumas notas de laranja que adicionam energia e um final agradável e persistente.

- Chardonnay
- Servir a 12°C
- Peixes brancos e queijos frescos



LA SEREINE
CHABLIS

75cl 12,5

Cor ouro pálido, límpido e brilhante, com leves reflexos dourados. No nariz é expressivo, com notas de fruta de polpa amarela e amêndoa fresca. No paladar revela notas de especiarias doces (baunilha, fava tonka). Rico e encorpado, com acidez equilibrada por uma estrutura robusta.

- Chardonnay
- Servir a 12°C
- Posta de bacalhau em crosta de chouriço



CÔTE DE LÉCHET
CHABLIS 1ER CRU

75cl 13

De cor ouro pálido, límpido e brilhante. Inicialmente discreto e complexo no nariz, com leves notas cítricas, seguido por aromas mais frutados (damasco e pêssego) com algumas notas de fruta seca torrada. No paladar, é saboroso, com aromas frutados e uma leve doçura. Notas de especiarias doces que aparecem, conferindo um final agradável e persistente.

- Chardonnay
- Servir a 12°C
- Servir como aperitivo (tapas), risoto, aves com cogumelos

CHÂTEAU GRENOUILLES

75cl 13

"O Lendário"! Um vinho de cor ouro pálido, límpido e brilhante. O nariz é fino, fresco e elegante, ligeiramente amadeirado com notas de flores brancas. Intenso, com uma fina frescura mineral. Duradouro na boca, é cheio e complexo com um volume notável e uma paleta de frutos secos e maduros.

- Chardonnay
- Servir a 12°C
- Lagostins, tártaro e carpaccio




La Chablisienne
2011
CHÂTEAU
GRENOUILLES
CHABLIS GRAND CRU


1990
CHATEAU DE BEAUREGARD
Pouilly Fuissé






Joseph
POUILLY-FUIS
VERS CRAS
Château de Beaureg
GRAND VIN DE BOURGOGNE










1945

Joseph Burrier
Château de Beauregard
BOURGOGNE - BEAUJOLAIS - FRANCE

A família Burrier vive no sul da Borgonha há 500 anos e é proprietária do Château de Beauregard há 6 gerações.

O nome "Beauregard", que significa bela vista, vem da bela paisagem que se desfruta na propriedade que fica isolada no meio das vinhas, nas falésias rochosas de Solutré e Vergisson, e nas aldeias de Pouilly e Fuissé.

Uma propriedade excepcional, com 43 hectares de vinha. Todos os vinhos brancos são vinificados no Château de Beauregard e uma parte dos vinhos tintos na segunda propriedade, a antiga "Tournissoux House", situada em Fleurie. As vinhas são geridas para promover a vida microbiana no solo, enraizando profundamente as vinhas, revelando a verdadeira expressão do "Terroir".

POUILLY-FUISSÉ "VERS CRAS"
CHÂTEAU DE BEAUREGARD

75cl 13

Colhidas no ponto ideal de maturação, as uvas são selecionadas antes do lento processo de prensagem, para expressar a individualidade do terroir.

Os aromas e os sabores revelam o mineral e o vegetal. Aqui, o terroir ultrapassa a expressão da fruta. O final é equilibrado e rico. Este vinho é complexo e subtil.

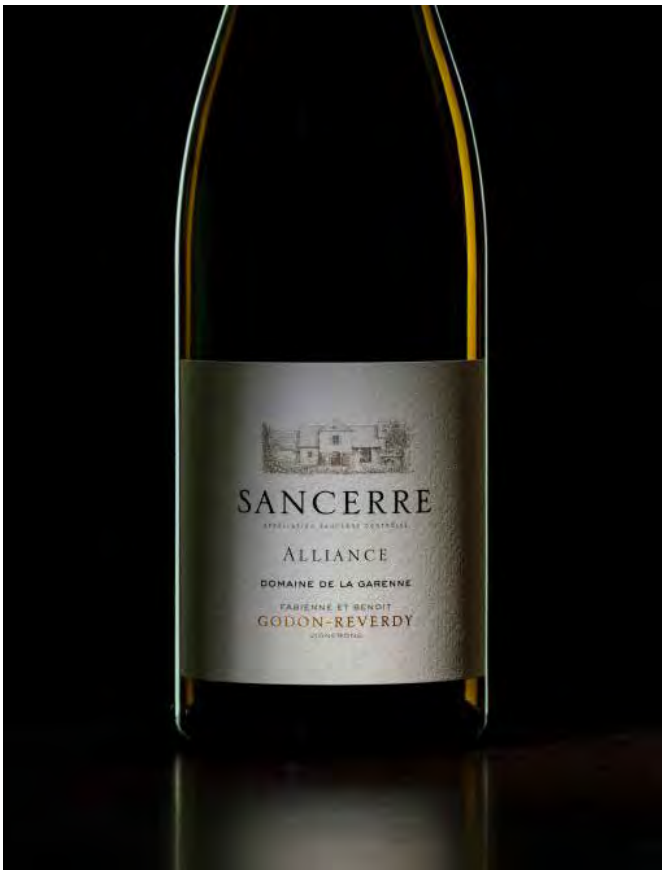
O melhor momento para beber este vinho depende da acidez natural da colheita. Nos melhores anos, o Pouilly Fuissé 'Vers Cras' evolui mais de 10 anos quando armazenado adequadamente.

- Chardonnay
- Servir entre 12°C - 15°C
- Vieiras, peixes grelhados, aves e queijo de cabra








SANCERRE
ALLIANCE
DOMAINE DE LA GARENNE
FABIENNE ET BENOIT
GODON-REVERDY






SANCERRE




SANCERRE
SANCERRE
SANCERRE


SANCERRE

VINHOS FRANCESES
VALE DO LOIRE

Com raízes em Verdigny, no coração de Sancerre, a família Reverdy construiu ao longo de gerações uma forte ligação à terra e ao vinho. Desde o pós guerra, o produtor tem vindo a afirmar-se através de um compromisso contínuo com a qualidade e a autenticidade. Hoje, Benoît e Fabienne Reverdy dão continuidade a este legado, aliando tradição e inovação, com uma abordagem sustentável que privilegia a agricultura biológica e práticas biodinâmicas. Na adega, a filosofia é de intervenção mínima, permitindo que o terroir de Sancerre se expresse com pureza e elegância. O resultado são vinhos precisos, autênticos e profundamente ligados à sua origem, refletindo o caráter único das encostas e solos desta prestigiada região do Vale do Loire.

DOMAINE DE LA GARENNE
SANCERRE ALLIANCE BLANC 2024

75cl 12,5

Este Sauvignon Blanc provém de diferentes parcelas de vinha localizadas em Verdigny e Sancerre, com uma idade média de 10 anos. Produzido em solos calcários, argilo-calcários e de sílex, resulta de agricultura biológica certificada com práticas biodinâmicas.

Apresenta cor límpida e cristalina, com reflexos dourados. O lote dos diferentes terroirs e a vindima no ponto ideal de maturação conferem equilíbrio e estrutura ao vinho.

Ao longo da prova destacam-se notas de citrinos e fruta de polpa branca, evoluindo para nuances minerais e florais.

Sauvignon Blanc
Servir entre 10°C - 12°C
Ostras, amêijoas, camarão, peixe grelhado e queijo de cabra






SAINT-JOSEPH
M. CHAPOUTIER


ermitage M. CHAPOUTIER




M. CHAPOUTIER




LE PAVILLON
M. CHAPOUTIER


M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA



VINHOS FRANCESES
CÔTES DU RHÔNE

M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA

A natureza tem sempre a última palavra. É desta forma modesta, mas simultaneamente respeitosa, que a família Chapoutier olha para o trabalho na vinha. O enólogo observa, decide e orienta a natureza do modo mais cortês possível. Num ritmo de "fac et spera" (fazer e esperar), deu origem aos valores fundamentais da marca: respeito, ousadia, generosidade e convívio. O portfólio é vasto e abrange algumas das mais prestigiadas denominações de origem da região do Rhône. Cada uma dessas denominações é explorada com uma atenção única ao detalhe, respeitando a singularidade do solo e as características de cada uva. O rótulo em braille, por exemplo, reflete o compromisso com a inclusão e a visão de que o vinho deve ser uma experiência acessível a todos, sem barreiras.



PETITE RUCHE
CROZES-HERMITAGE BLANC

75cl 13

O Petite Ruche Crozes-Hermitage é uma verdadeira jóia de Côtes du Rhône, que reflete toda a elegância e frescura da região, e apresenta a assinatura inconfundível da marca. Proveniente da denominação de origem Crozes-Hermitage, situada nas encostas do Vale do Rhône, este vinho branco é um tributo ao terroir único e à destreza de Chapoutier na criação de vinhos equilibrados e expressivos.

- Marsanne
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixe, aves, pratos orientais e queijos



PETITE RUCHE
CROZES-HERMITAGE ROUGE

75cl 13

Expressão pura da elegância e do carácter inconfundível da denominação de origem Crozes-Hermitage, este vinho tem uma profundidade envolvente, combinando harmonia e complexidade. Destaca-se pelos aromas a bagas vermelhas e pelo palato fresco e redondo, revelando no final sabores a fruta madura.

- Syrah
- Servir entre 16°C - 18°C
- Todo o tipo de carne e queijos



LES GRANILITES
SAINT-JOSEPH BIO BLANC

75cl 13,5

Uma expressão deslumbrante da pureza e sofisticação da região do Rhône, elaborado com uma abordagem biodinâmica que respeita e celebra o terroir único de Saint-Joseph. Fresco no nariz, com delicadas notas de flores brancas e frutos de polpa branca (pêssegos, pêras), sublinhadas por uma suave madeira, apresenta uma textura cremosa e aveludada, e uma acidez perfeitamente equilibrada.

- Marsanne
- Servir entre 10°C - 12°C
- Marisco, salmão, cogumelos e queijos



LES GRANILITES
SAINT-JOSEPH BIO ROUGE

75cl 13

Apresenta uma boa intensidade de aromas a frutos silvestres e algumas notas minerais (grafite), sublinhadas por uma delicada madeira de carvalho. Suave e bem equilibrado, apresenta taninos finos e firmes.

- Syrah
- Servir entre 14°C - 16°C
- Peixe, carne de borrego e de porco, queijos de pasta mole e de cabra



LA BERNARDINE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

75cl 15

De um tom carmesim intenso, é complexo e subtil no nariz, com aromas a groselha preta e ameixa, seguidos de notas a café torrado, canela e cereja. No palato apresenta sabores a fruta e a especiarias (alcaçuz).

- Grenache, Syrah e Mourvèdre
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carpaccio de atum, carnes marinadas e queijo



LE MÉAL
HERMITAGE BIO ROUGE

75cl 13

De cor vermelho profundo com reflexos roxos. No nariz apresenta aromas a frutos maduros. Com taninos poderosos, aveludados e sabor a compota de amora. De acordo com a colheita, este vinho pode ser guardado entre 30 a 60 anos, ou mesmo entre 50 a 75 anos em garrafeira.

- Syrah
- Servir ente 16°C - 18°C
- Carne bovina, caça e queijos



CHANTE-ALOUETTE
HERMITAGE BIO BLANC

75cl 14

Uma verdadeira obra-prima que combina frescura, complexidade e um toque de elegância. Complexo e subtil no nariz, apresenta aromas a marmelo, noz, mel, gengibre e acácia com um toque de tília. Com bom fim de boca e sabores ligeiros a amêndoa.

- Marsanne
- Servir ente 10°C - 12°C
- Carne de veado, rosbife de vaca e queijo curado



MONIER DE LA SIZERANNE
HERMITAGE ROUGE BIO

75cl 13,5

Um vinho muito fino que merece paciência, de bouquet requintado com múltiplos aromas habilmente combinados com uma nota tostada. Uma harmonia perfeita de potência, suavidade e delicadeza. Complexo no paladar ao longo do tempo.

- Syrah
- Servir ente 16°C - 18°C
- Foie gras, marisco, carnes brancas, queijo de cabra e queijo azul

DE L'ORÉE
HERMITAGE BIO BLANC

75cl 14

O vinho De L'Orée é um exemplo da excelência da vinificação das vinhas de Chapoutier. É um vinho intenso e maduro, com notas de caramelo, limão e florais, a acácia e espinheiro. Rico, encorpado e muito complexo no paladar, com notas de fruta madura, e especiarias. Muito bom comprimento com um final fresco.

- Marsanne
- Servir entre 10°C - 12°C
- Risoto de trufas negras e parmesão






PAUL JABOULET AÎNÉ




PAUL JABOULET AÎNÉ
2012
CROZES HERMITAGE
Domaine de Thalabert
PAUL JABOULET AÎNÉ




HERMITAGE
La Chapelle
PAUL JABOULET AÎNÉ


PAUL JABOULET AÎNÉ
FRANCE




HERMITAGE LA CHAPELLE
PAUL JABOULET AÎNÉ 1961

VINHOS FRANCESES
CÔTES DU RHÔNE

PAUL JABOULET AÎNÉ

A Maison Paul Jaboulet Aîné foi criada em 1834 na colina de l'Hermitage, em Tain l'Hermitage por uma família com paixão pela vitivinicultura.

Ao longo dos anos, o Domaine Paul Jaboulet Aîné tomou posse das melhores denominações do norte do Vale do Rhône, incluindo Hermitage e Crozes Hermitage, mas também Saint -Joseph, Cornas e Saint-Péray, e depois Côte Rôtie e Condrieu.

Em 2006, a família Preys, uma família de longa data na região de Champanhe e proprietários de Château La Lagune em Bordéus, assumiram a Maison Paul Jaboulet Aîné. Caroline, a filha mais velha da família, trabalha com as suas equipas em busca da perfeição.



PARALLÉLE 45
BLANC

75cl 13,5

Um vinho branco conhecido pela sua leveza e frescura, com aromas florais e frutados como pêssego e flores brancas e nuances cítricas. Este vinho apresenta uma mistura de castas típicas do Rhône, como Viognier, Grenache Blanc e outras variedades de uvas brancas da região. Parte do vinho é envelhecido por 2-3 meses em barricas de carvalho francês, adicionando complexidade e suavidade ao perfil final do vinho.

- Grenache, Marsanne, Viognier e Bourboulenc
- Servir entre 10°C - 12°C
- Marisco, carnes brancas, como galinha e perú



PARALLÉLE 45
ROUGE

75cl 13,5

Paralléle 45 Rouge é feito a partir de uma combinação de duas variedades de uvas principais do Vale do Rhône: Syrah e Grenache, proporcionando uma expressão autêntica e equilibrada. Apresenta uma cor vermelha intensa e profunda, com reflexos violáceos. No paladar revela sabores frutados, como cerejas maduras, ameixas e notas subtis de especiarias, conferindo-lhe complexidade e elegância.

- Grenache e Syrah
- Servir entre 17°C - 18°C
- Carne de churrasco e queijos



CROZES-HERMITAGE
"LES JALETS" BLANC

75cl 14

"Les Jalets" Blanc é um vinho branco elaborado principalmente a partir da uva Marsanne, de cor amarelo-palha e reflexos dourados. Revela aromas complexos de fruta branca madura, como pêssego e damasco, combinados com notas florais e toques subtis de baunilha e especiarias. Equilibrado e elegante, com boa estrutura e acidez refrescante, sabor frutado e presença harmoniosa de nuances de carvalho.

- Marsanne
- Servir entre 10°C - 12°C
- Carnes brancas e legumes



CROZES-HERMITAGE
MULE NOIRE

75cl 13,5

Revela aromas complexos e intensos de fruta vermelha e preta, como cereja, amora e mirtilo, combinados com notas de especiarias, como pimenta preta e canela, e toques de ervas aromáticas.

- Syrah
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas grelhadas ou assadas



CHATEAUNEUF-DU-PAPE
"LES CÉDRES"

75cl 13,5

Um vinho poderoso e aromático, com notas frutadas e um ligeiro toque a anis. Na boca, o ataque é franco com um bom equilíbrio de frescura e notas de fruta. De final persistente com um lado doce.

- Grenache, Cinsault e Mourvèdre
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes de caça e risotos



HERMITAGE
"LA CHAPELLE" ROUGE

75cl 14

De aroma atrevido e complexo, revelando a uva Syrah no seu esplendor. No paladar é cheio e opulento a acariciar os taninos. O seu final permanece longo e persistente.

- Syrah
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes de caça e risotos



HERMITAGE
"LA CHAPELLE" BLANC

75cl 13

De grande complexidade no nariz, marcado por aromas de pêra e fruta branca, notas muito minerais que lhe conferem um aspecto delicadamente cristalizado e adocicado.

- Marsanne
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes gordos, aves e queijos curados


NÉ PAUL
2017
HERMITAGE
APPELLATION HERMITAGE CONTRÔLÉE
La Chapelle
DOMAINE
PAUL JABOULET AÎNÉ
TAIN L'HERMITAGE FRANCE






PIGNAN
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
2018


INOPIA
INOPIA


Amphoraes 2018 - No man's lan




INOPIA
OMNIA
2018


CHÂTEAUNEUF-D
2018


INOPIA

VINHOS FRANCESES
CÔTES DU RHÔNE

ROTEM & MOUNIR SAOUMA

Depois de conquistarem a Borgonha com Lucien Le Moine, o casal Rotem e Mounir Saouma estabeleceu a sua própria vitivínicola no sul do Vale do Rhône, em Châteauneuf-du-Pape. Com uma abordagem artesanal e minimalista, produzem vinhos que unem profundidade, frescura e precisão, sempre com longa maturação e mínima intervenção. Rótulos como "Omnia" e "Inopia" refletem a sua filosofia única: deixar o terroir falar por si. O resultado são vinhos elegantes e complexos, que fogem do estilo pesado e tradicional da região, oferecendo uma nova visão do Rhône, mais refinada e vibrante. Cada garrafa é o resultado de uma viticultura sensível e de um trabalho de adega pautado pela paciência, precisão e respeito absoluto à natureza.



INOPIA
BLANC

75cl 14

Um vinho branco conhecido pela sua leveza e frescura, com aromas florais e frutados como pêssego e flores brancas e nuances cítricas. Este vinho apresenta uma mistura de castas típicas do Rhône, como Viognier, Grenache Blanc e outras variedades de uvas brancas da região. Parte do vinho é envelhecido por 2-3 meses em barricas de carvalho francês, adicionando complexidade e suavidade ao perfil final do vinho.

- Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Clairette e Viognier
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes grelhados e legumes



INOPIA
ROUGE

75cl 14,5

Produzido a partir de vinhas plantadas em solos pedregosos é uma interpretação refinada e moderna do sul do Rhône. É vinificado com a mínima intervenção e maturado longamente. No nariz, revela notas de fruta vermelha fresca, especiarias e um toque terroso. Na boca é elegante, vibrante e preciso. De grande pureza e equilíbrio, que foge dos excessos e expressa com autenticidade o terroir de origem.

- Grenache Noir, Mourvèdre, Counoise, Syrah e Cinsault
- Servir entre 17°C - 18°C
- Charcutaria e queijos curados



MAGIS BLANC
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

75cl 15

Um vinho emblemático, revela uma rica paleta aromática de fruta vermelha madura, especiarias finas, notas florais e um toque mineral distinto. No paladar, é um vinho encorpado e estruturado, com taninos macios que lhe conferem um equilíbrio perfeito entre potência e delicadeza. A sua acidez vibrante proporciona frescura, enquanto o final longo e sedoso convida a mais um gole.

- Grenache Blanc, Clairette, Roussanne e Bourboulenc
- Servir entre 10°C - 12°C
- Carnes assadas e queijos curados



OMNIA ROUGE
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

75cl 15

Um vinho de caráter marcante e elegância profunda. Elaborado a partir de um corte típico da região, passa por um longo processo de vinificação, resultando em camadas aromáticas profundas. No nariz, revela notas de fruta vermelha madura, especiarias, ervas e um toque mineral. Na boca, é encorpado, porém fresco, com taninos refinados e um final longo e vibrante.

- Grenache, Syrah e Mouvèdre
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes assadas e pratos com cogumelos

AIROSO ROUGE
CHATEAUNEUF-DU-PAP

75cl 16

É uma expressão vibrante e sofisticada do terroir único de Châteauneuf-du-Pape. Revela uma complexidade aromática que mistura frutas negras maduras, especiarias como pimenta e ervas, além de subtis notas terrosas e defumadas. No paladar, apresenta corpo cheio, taninos firmes e bem estruturados, com uma acidez equilibrada que garante frescura e longevidade. O final é persistente, deixando uma agradável sensação de frutas e especiarias.

- Grenache
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas grelhadas, ensopados e queijos curados




OMNIA
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
2018
ROTEM & MOUNIR SAOUMA


CHÂTEAU DE
BERNE
PROVENCE




CHÂTEAU DE
BERNE
GRANDE CUVÉE


BERNE
INSPIRATION
CÔTES DE PROVENCE










CHÂTEAU DE
BERNE

VINHOS FRANCESES
PROVENCE

BERNE
EN PROVENCE

Provence é mundialmente conhecida pelos seus vinhos rosés mas é também o berço de grandes vinhos.

O Domaine de Château de Berne, cultiva vinhas há quase três séculos, convidando-o a uma viagem elegante ao coração de Côtes da Provence. Diferente de qualquer outra propriedade da Provence: Berne é um símbolo de elegância e autenticidade intemporais com paisagens de tirar o fôlego.

As vinhas são cultivadas em perfeita harmonia com a natureza preservando a biodiversidade e expressando a imagem desta distinta área de Provence.



CHÂTEAU DE BERNE
ROMANCE

75cl - 1,5l 12,5

Um rosé sedutor e emblemático das terras ensolaradas do Mediterrâneo. Um vinho de tom rosa muito claro, como o reflexo do sol na água. De aromas incríveis e muito convidativos a frutas dominantes do pomar, como pêssego. Um nariz excecionalmente floral, intenso, fresco e frutado que floresce na boca. Os seus sabores oferecem a este vinho uma ótima textura e sedosidade.

- Grenache, Cinsault, Syrah e Merlot
- Servir fresco entre 8°C - 10°C
- Legumes e cozinha mediterrânica, marisco, massas simples



CHÂTEAU DE BERNE
INSPIRATION

75cl - 1,5l - 3l - 6l 12,5

Um Provence clássico! Com um toque floral a fruta fresca, seguido por ervas e flores – é como caminhar num campo de lavanda de Provence, numa manhã de verão. Um vinho refrescante e altamente expressivo, com uma bela textura que lhe confere corpo e intensidade à cor e ao nariz. Seco no final, com sabores de morango fresco, lavanda provençal e manjericão colhido.

- Grenache, Cinsault e Syrah
- Servir fresco entre 8°C - 10°C
- Frango assado ou lagosta grelhada






2015
BRUNELLO DI MONTALCINO
BIONDI-SANTI
TENUTA "GREPPO"




BIONDI-SANTI


BIONDI-SANTI




BIONDI-SANTI
BIONDI-SANTI



VINHOS ITALIANOS
TOSCANA

BIONDI SANTI

Há mais de 100 anos, o bisavô de Jacopo Biondi Santi praticamente inventou o Brunello di Montalcino, um vinho tinto da Toscana que era pouco conhecido até o final do século XX. O seu pai, Franco, tornou-o uma estrela mundial.

Um vinho rubi pálido feito inteiramente da casta Sangiovese, que era tipicamente severo e angular na sua juventude, mas que ao envelher mais de 15 anos, revelava uma pureza e complexidade que desmentia a sua juventude austera.

Atualmente é uma das casas italianas mais conceituadas e reconhecidas, gozando o seu vinho de enorme popularidade.



ROSSO DI MONTALCINO

75cl 13,5

O rótulo Rosso di Montalcino vem das vinhas mais jovens da casta Sangiovese Grosso, estagiam 12 meses em barricas de carvalho eslavo da mesma idade das vinhas. É um vinho pronto a beber, jovem e frutado, de cor rubi bastante intensa, é perfumado, intenso e elegante com um concentrado de geleia, especiarias, cacau e tabaco. Rico e cheio no paladar, com taninos vivos notas de cravo e um toque subtil no final.

- Sangiovese
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes brancas e cogumelos



BRUNELLO DI MONTALCINO

75cl - 1,5l 13,5

Annata é produzido a partir de vinhas de Sangiovese. A característica básica em Biondi Santi é a sua longevidade, composto por uvas da melhor qualidade. Tom médio intenso alaranjado, extremamente refinado no nariz, misturando ameixa e cereja. Taninos bem presentes e sedosos , no palato notavelmente fresco. É um vinho elegante e delicado.

- Sangiovese
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e carne de caça



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

75cl 13,5

O ex-libris de Brunello de Montalcino, colhido nas vinhas mais antigas da propriedade, com mais de 25 anos. Perfumado e carregado de elegância, é deslumbrante, com um atraente aroma a rosa, bagas vermelhas selvagens e um cheiro a couro novo. Vibrante e quase etéreo, oferecendo sabores de suculenta cereja vermelha, romã e anis estrelado. Taninos tensos e polidos, acidez brilhante com um equilíbrio impecável.

- Sangiovese
- Servir a 18°C
- Carnes vermelhas e carne de caça






MASSETO
TOSCANA




LE VOLTE


ORNELLAIA




LE SERRE NUOVE
DELL'ORNELLAIA
2017
1997-2017



ORNELLAIA

Fundada em 1981 por Ludovico Antinori, em Bolgheri, confiante de que poderia fazer vinhos de qualidade ao estilo de Bordéus.

Contudo, este descendente da família de famosos viticultores toscanos, dificilmente se poderia ter apercebido de que estaria no caminho da criação de dois dos rótulos mais famosos da Itália: Ornellaia e Masseto.

Graças à sua combinação de fruta madura, subtileza e estrutura, Ornellaia subiu rapidamente na reputação dos Supertoscanos mais aclamados. Ornellaia é a expressão por excelência de Bolgheri e do seu terroir.



POGGIO ALLE GAZZE
DELL'ORNELLAIA

75cl 13

Poggio Alle Gazze dell'Ornellaia, deve o seu elegante estilo mediterrâneo ao microclima único da propriedade. No nariz expressa uma bela intensidade aromática a flores brancas, notas de pêssego branco, sálvia e ervas aromáticas. De paladar cheio, com elegância e determinação na degustação, revela o equilíbrio adequado de frescura e densidade ácida.

- Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier e Verdicchio
- Servir entre 10° - 12° C
- Pratos vegetarianos, massas e peixes magros



ORNELLAIA
BIANCO

75cl - 1,5l 14

O desejo de cultivar as qualidades excepcionais da herdade moldou a filosofia de Ornellaia desde o seu início. Este Bianco é um blend de castas, com uma maioria de Sauvignon Blanc, proveniente de três pequenas vinhas que demonstraram a sua notável capacidade de expressar o caráter único de Ornellaia. O vinho é envelhecido em garrafa por 6 meses antes da sua introdução no mercado.

- Sauvignon Blanc e Viognier
- Servir entre 10°C - 12°C
- Pratos vegetarianos, massas e peixes magros



ORNELLAIA

75cl - 1,5l - 3l 13

É um vinho de cor densa e vibrante, com um nariz de esplêndida complexidade aromaticamente construída em torno de um aroma frutado límpido e brilhante, sublinhado por refinadas notas balsâmicas. A boca desenvolve nuances frutadas vibrantes e complexas, enquadradas por uma estrutura densa, com taninos que atingem uma harmonia entre firmeza e carnalidade. Final fresco e equilibrado.

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e carne de caça



LE VOLTE
DELL'ORNELLAIA

75cl - 1,5l - 3l - 6l 13,5

O Le Volte dell'Ornellaia combina Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot num vinho moderno e acessível. No aroma, destacam-se mirtilos e amoras maduras. Na boca é generoso, frutado e harmonioso, com taninos suaves, boa frescura e final sedoso.

- Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot
- Servir entre 14 °C - 16°C
- Aves grelhadas ou assadas, charcutaria de elevada qualidade



LE SERRE NUOVE
DELL'ORNELLAIA

75cl - 1,5l - 3l - 6l 13,5

O Le Serre Nuove dell'Ornellaia é o "second vin" da propriedade. Com predominância de Merlot, revela aromas de frutos silvestres maduros, especiarias e notas subtis de cedro. Na boca é elegante e estruturado, com taninos finos, boa acidez e final persistente.

- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot
- Servir entre 14 °C - 16°C
- Carnes vermelhas grelhadas, massas e risotos com ragù de carne

MASSETO
ORNELLAIA

75cl 15,5

Um tinto poderoso e elegante, produzido exclusivamente a partir de uvas Merlot. De cor rubi profunda, apresenta aromas complexos de frutos negros maduros, cassis, ameixa e notas subtis de cacau, tabaco e especiarias finas, com delicada mineralidade.

Na boca mostra concentração e equilíbrio, com taninos sedosos, grande profundidade e persistência prolongada, refletindo a precisão e a sofisticação típicas de Ornellaia.

- Merlot
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas, caça, queijos curados e trufas




MASSETO
2021
TOSCANA








Casanova di Neri
TENUTA NUOVA
2015
BRUNELLO DI MONTALCINO
Casanova di Neri
2015
BRUNELLO DI MONTALCINO
Casanova di Neri
2013
BRUNELLO DI MONTALCINO
CERRETALTO


2015
2013
BRUNELLO DI MONTALCINO
CERRETALTO




Casanova di Neri


Casanova di Neri
TENUTA NUOVA
2015
BRUNELLO DI MONTALCINO



Casanova di Neri

Casanova di Neri produz vinhos de vinhas únicas que são o resultado de um processo de evolução produtiva e filosófica, uma nova visão do Brunello di Montalcino, interpretando a tradição de uma forma diferente e inovadora.

Um profundo compromisso e respeito para com a terra, convictos de que este é o elemento-chave para a produção de vinhos únicos e os cuidados prestados no tratamento das uvas na adega, são os aspectos que a marca mais valoriza.

A singularidade e a heterogeneidade dos solos, os microclimas diferentes de Montalcino, levaram à produção de sete vinhos, cada um com as suas características peculiares, mas todos eles fiéis ao estilo Casanova di Neri.



CASANOVA DI NERI
ROSSO DI MONTALCINO

75cl 14,5

Rosso di Montalcino é colhido nas vinhas a sul de Montalcino. Um vinho com carácter e personalidade com o selo de Casanova di Neri, chamam-lhe um "Brunello jovem". De cor rubi com reflexos granada, notas de cereja, violeta e fruta vermelha. Grande elegância na boca, com taninos que ainda são jovens, mas de excelente qualidade. Um vinho com um final longo, elegante e persistente.

- Sangiovese
- Servir a 16°C - 17°C
- Massas e carnes vermelhas



CASANOVA DI NERI
BRUNELLO DI MONTALCINO

75cl 14

Elaborado principalmente a partir da uva Sangiovese, conhecida localmente como Brunello, cultivada em vinhas cuidadosamente selecionadas, garantindo a qualidade e tipicidade desta variedade. Revela aromas complexos a fruta vermelha madura, notas florais, especiarias subtis e nuances de carvalho. É um vinho encorpado, com taninos elegantes e integrados, acidez equilibrada e um final longo e persistente.

- Sangiovese
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e carne de caça



CASANOVA DI NERI
TENUTA NUOVA

75cl 15

Tenuta Nuova é um dos principais vinhos da Casanova di Neri, de cor vermelha intensa e profunda, típica dos grandes Brunellos. Revela aromas complexos a fruta vermelha madura, especiarias, notas florais e toques subtis de carvalho. É um vinho encorpado e elegante, com taninos firmes e bem integrados, acidez equilibrada e um final longo e persistente. Recomenda-se decantar o vinho antes de servir.

- Sangiovese
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne grelhada e carne de caça



CASANOVA DI NERI
CERRETALTO

75cl 14,5

Cerretalto é um vinho de destaque elaborado principalmente a partir da uva Sangiovese Grosso, localmente conhecida como Brunello. As uvas são colhidas manualmente em vinhas específicas da propriedade Cerretalto, garantindo a seleção da melhor fruta. A vinificação envolve um cuidadoso processo de fermentação em tanques de aço inoxidável, seguido por um período de maturação em barricas de carvalho francês.

Apresenta uma cor vermelha profunda e intensa, típico dos grandes Brunellos. No nariz, revela aromas complexos a fruta vermelha madura, especiarias, notas de baunilha e nuances terrosas. Na boca, é um vinho encorpado e elegante, com taninos sedosos e bem integrados, com uma acidez equilibrada e um final bastante longo e persistente.

Após o envelhecimento em barricas de carvalho francês e um período adicional em garrafa, atinge a sua plenitude, podendo ser apreciado na sua juventude ou envelhecido por muitos anos em adega. É recomendável decantar o vinho antes de o servir, para permitir a expressão completa dos seus aromas e sabores.

- Sangiovese
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e carne de caça



GIOVANI NERI
ROSSO DI MONTALCINO

75cl 15

Um vinho único que respeita a filosofia e o estilo da marca, que ainda são os mesmos de há cinquenta anos atrás. Este vinho é a expressão de um Sangiovese, vindo de uma vinha com uma exposição maravilhosa, solo excepcional e vinhas com 45 anos.

- Sangiovese
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne grelhada e carne de caça



GIOVANI NERI
BRUNELLO DI MONTALCINO

75cl 14,5

Um vinho notável, a expressão de um Sangiovese puro, nascido de uma vinha velha e indomada com 50 anos, inseridas num grande terroir vitivinícola. Tradição e inovação que confere a este vinho uma elegância inconfundível.

- Sangiovese
- Servir entre 16°C - 17°C
- Carnes vermelhas e carne de caça


Casanova di Neri
MONTALCINO
- ITALIA-








BANFI


EXCELSUS
2014
TOSCANA
BANFI


CASTELLO
BANFI
2013







CASTELLO BANFI

Castello Banfi foi fundado em 1978 graças à vontade dos irmãos ítalo-americanos, John e Harry Mariani.

Desde o início que o objetivo dos dois irmãos era criar um projeto com tecnologia de ponta aliada ao que há de mais avançado nas vinhas para a produção de vinhos de qualidade.

Castello Banfi é uma conjugação de vinhas únicas que abrange mais de três dúzias de subsolos variados. A propriedade é conhecida pela sua pesquisa de clonagem, que permite que variedades de uvas nobres prosperem no seu terroir ideal, criando não apenas um excelente Brunello consistente, mas a expressão máxima dos Supertoscanos de Montalcino.



LA PETTEGOLA
VERMENTINO

75cl 13

Um Vermentino vivo, elegante e jovem, de cor amarelo palha, com aromas intensos a citrinos e a pêssego amarelo acompanhado por notas florais e sálvia. Tem uma estrutura bem equilibrada e completa pela sua frescura, o que o torna muito agradável ao paladar. O final de boca é muito persistente e frutado. Fermentado em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada e envelhecido durante cerca de 3 meses.

- Vermentino
- Servir entre 10°C - 12°C
- Aperitivo, peixe ou receitas vegetarianas



ASKA
BOLGHERI ROSSO

75cl 15

Um notável tinto com uma cor vermelho rubi intenso e reflexos violáceos, demonstrando a sua concentração e profundidade. Revela aromas complexos a frutas vermelhas, como cereja e amora, complementados por notas subtis de especiarias e um toque a baunilha. Na boca, é um vinho encorpado mas elegante, com taninos sedosos e bem integrados, oferecendo uma experiência sensorial equilibrada e agradável.

- Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes de caça, queijos curados e charcutaria



CUM LAUDE
TOSCANA IGT

750ml 14

Um exemplar refinado e complexo, de uma cor rubi profunda e brilhante. No nariz, revela aromas intensos a frutas vermelhas maduras, como cerejas, ameixas e amoras, combinadas com notas subtis de especiarias e baunilha. Na boca, é um vinho encorpado, com taninos macios e sedosos, equilibrados por uma acidez refrescante. Possui um final longo e persistente, com nuances frutadas e toques de carvalho bem integrados.

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese e Syrah
- Servir entre 16°C - 18°C
- Pratos italianos tradicionais

CASTELLO BANFI
BRUNELLO DI MONTALCINO

75cl 14

Brunello di Montalcino é uma expressão excepcional da região da Toscana, produzido exclusivamente com a uva Sangiovese Grosso, localmente conhecida como “Brunello”, é um vinho de classe mundial, reconhecido pela sua elegância, complexidade e capacidade de envelhecimento.

Apresenta uma cor vermelha intensa, típica dos vinhos Sangiovese, com reflexos granada à medida que envelhece.

Revela aromas complexos a frutas vermelhas maduras, como cereja, amora e ameixa, combinadas com notas subtis de especiarias, baunilha e tabaco. Na boca, é um vinho encorpado, com taninos firmes e sedosos, equilibrados por uma acidez bastante refrescante.

Possui um final longo e elegante, com nuances frutadas e um toque a carvalho bem integrados, conferindo-lhe estrutura e bastante complexidade.

- Sangiovese Grosso
- Servir entre 16°C - 18°C
- Massas com molhos ricos, carnes grelhadas e risoto de cogumelos





CASTELLO BANFI
ROSSO DI MONTALCINO

75cl 14

Um vinho tinto que compartilha a reputação da famosa região de Montalcino, na Toscana, assim como o seu “irmão mais velho”, Brunello di Montalcino.

Feito com uvas Sangiovese Grosso, a mesma variedade utilizada para o Brunello, mas com um processo de envelhecimento mais curto.

Apresenta uma cor vermelha intensa e brilhante, com aromas frutados que lembram cerejas maduras, ameixas e notas subtis de especiarias. Na boca, é um vinho fresco, equilibrado, com taninos suaves e acidez vibrante, tornando-o fácil de beber e bastante versátil.

Envelhecido por um período mais curto em comparação com o Brunello, geralmente por cerca de um ano em barricas de carvalho francês. Por ser um vinho mais jovem e fresco, é ideal para consumo mais rápido, embora também possa beneficiar-se de alguns anos de guarda para desenvolver mais complexidade.

- Sangiovese Grosso
- Servir entre 16°C - 18°C
- Massas com molhos de tomate, queijos suaves e carnes grelhadas


BANFI
Brunello di Montalcino
CASTELLO
BANFI


CEPPARELLO
ISOLE e OLENA
2022
TOSCANA










SOLE e OLENA







ISOLE E OLENA

Fundada em 1956 pela família De Marchi, Isole e Olena, segundo muitos, encarna a verdadeira identidade do Chianti Classico nos seus vinhos, mantendo ainda hoje firme a sua missão de manter um estilo tradicional, mas marcado pela qualidade e pela minúcia. Paolo De Marchi, apelidado de "Sr. Sangiovese", tem trabalhado ao longo das últimas décadas de modo a criar e a aperfeiçoar as condições para a produção de vinhos de topo. A propriedade que inspirou o nome da marca foi adquirida pelo pai de Paolo em 1956 e era constituída por duas aldeias, Isole e Olena, e pelas vinhas circundantes. Localizada acima do pitoresco Val d'Elsa, na parte ocidental da típica região do Chianti Classico. Um trabalho de amor ou nas palavras de De Marchi, a paixão e a visão são os poderes que movem o mundo.



ISOLE E OLENA
CHARDONNAY

75cl 14,5

Provém de um terroir único, com grandes áreas arborizadas que contribuem para um ecossistema rico em biodiversidade. No nariz, o vinho apresenta um bouquet complexo e fascinante com notas de citrinos, frutos maduros de polpa amarela e delicadas notas de flores brancas. No palato é intrigante, elegante e envolvente, com uma boa frescura e um sabor que proporcionam um equilíbrio perfeito.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Marisco, sushi, frango ou queijos de pasta mole



ISOLE E OLENA
CEPPARELLO

75cl 15

Pioneiro na categoria dos supertoscanos desde 1980, é um vinho que reflete a tradição da região, mas também a visão inovadora de Paolo De Marchi. Apresenta um impecável bouquet de frutos vermelhos, animado por ligeiras notas de pimenta. No palato destacam-se notas contidas de cerejas vermelhas, violetas secas e uma mineralidade pedregosa. Em termos de profundidade, é carnudo e picante.

- Sangiovese
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carne de caça e aves, massas, pizza e risoto



ISOLE E OLENA
CHIANTI CLASSICO

75cl 14,5

Líder do renascimento moderno do Chianti Classico, conseguiu manter o seu carácter e autenticidade, tornando-se uma referência na sua categoria. De tom rubi brilhante, destaca-se no nariz pela explosão de frutas vermelhas frescas, acompanhadas por delicadas notas florais de violeta. No palato, a fruta vermelha continua em grande destaque, acompanhada por uma leve mineralidade no final.

- Sangiovese, Canaiolo e Syrah
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes grelhadas e queijos curados






LUCE
2017








3
4





VINHOS ITALIANOS
TOSCANA

TENUTA LUCE
TOSCANA

Nasceu em 1990 do encontro entre duas visões apaixonadas: a da família Frescobaldi, guardiã de séculos de tradição toscana, e a de Robert Mondavi, ícone da enologia californiana. No coração de Montalcino, nas colinas encantadas de Val d'Orcia, a propriedade estende-se por vinhas banhadas pelo sol, onde as castas Sangiovese e Merlot crescem em harmonia. Desde cedo, a viticultura biológica e o respeito absoluto pelo terroir definem a identidade da marca. A própria adega, subterrânea e discreta, é uma obra de arte integrada na paisagem. Aqui a terra é a matéria e a origem de tudo. Um lugar mágico onde o vinho é vida, tradição e cultura. A filosofia de Tenuta Luce é um tributo à terra: vinhos que nascem do silêncio do tempo, da luz do sol e da delicadeza de um gesto humano atento.



TENUTA LUCE
LUCENTE

75cl 14

De um tom vermelho rubi profundo, o Lucente apresenta um bouquet intenso a frutos vermelhos, nomeadamente amora silvestre, violetas de Parma e outras notas florais. Amplo e generoso no palato, com taninos maravilhosamente integrados na estrutura, vai desenvolvendo ao longo da prova notas a fruta silvestre e especiarias picantes.

- Merlot e Sangiovese
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes grelhadas e curadas



TENUTA LUCE
LUCE

75cl 14

Este vinho é um tinto icónico da Toscana, oriundo do elegante blend das castas Sangiovese e Merlot. Revela uma grande profundidade aromática, patente nos aromas a frutos vermelhos, flores, especiarias e um corpo estruturado, com taninos sedosos. A maturação em barricas confere-lhe equilíbrio, frescura e um final prolongado.

- Sangiovese e Merlot
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas intensas



TENUTA LUCE
BRUNELLO DI MONTALCINO

75cl 15

Proveniente do lendário Madonnino, este vinho é um tributo sublime à casta Sangiovese. Revela uma cor rubi cintilante e um bouquet multifacetado, com frutos vermelhos que se fundem com violetas doces e especiarias suaves. Ostenta um paladar encorpado e vibrante, com uma acidez maravilhosamente crocante e taninos maduros e brilhantes.

- Sangiovese, Canaiolo e Syrah
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes grelhadas e queijos curados






CASA
BRAN
CAIA


BRANCAIA


CASA
BRAN
CAIA




RUMMO
BRAN
CAIA
2018
RISERVA


BRAN
CAIA
2019
BRAN
CAIA
2016
ILATRAIA
BRAN
CAIA
2018
CHIANTI CLASSICO
DOCG
BRAN
CAIA
2016
CHIANTI CLASSICO
DOCG
RISERVA
BRAN
CAIA
2016
BRAN
CAIA
2017
TOSCANA
BRAN
CAIA
2018
N°2
BRAN
CAIA
2019


CASA
BRAN
CAIA

VINHOS ITALIANOS
TOSCANA

CASA BRANCAIA

A Casa Brancaia está localizada na região de Chianti, no coração da Toscana, abrange duas propriedades (Brancaia e Poppi) e desde logo alcançou reconhecimento internacional, quando a vindima de 1983 ganhou o primeiro lugar numa grande degustação de vinhos Chianti Classico.

Desde então, esse reconhecimento contínuo foi-se consolidando, através da sua inflexível dedicação com a qualidade e pela identidade própria da marca "Brancaia".

Atualmente é uma das principais casas vitivinícolas da Toscana, recebendo importantes prémios nacionais e internacionais a cada ano, sendo os seus vinhos comercializados em todo o mundo.



BRANCAIA
IL BIANCO

75cl 12,5

Os vinhos brancos, geralmente, desempenham um papel menor na Toscana, mas este Il Bianco fica ainda melhor a cada ano que passa. Tem uma excelente estrutura, aromas de groselha e toranja no início e notas florais no final. Carácter frutado com abundância de maçã seca, manga e ananás. Corpo médio e acidez leve, é um vinho brilhante com um final fresco.

- Sauvignon Blanc e Viognier
- Servir fresco a 10°C - 12°C
- Massas, marisco, peixes e risoto de cogumelos



BRANCAIA
ROSÉ

75cl 13

De sabor fresco, leve e elegante é um vinho feito com uvas 100% Merlot. O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável a baixas temperaturas e permanece nas borras por três meses. Com aromas perfumados a flores brancas e a melancia, apresenta uma cor clara. Um rosé seco, com notas a pêssego, limão e maçã. Final de boca fresco e subtil.

- Merlot
- Servir fresco a 10°C - 12°C
- Aperitivos, saladas, frutos do mar e marisco



BRANCAIA
TRE

75cl 13,5

Brancaia TRE representa as três variedades das castas Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Elegante e bem estruturado, é um vinho cheio de carácter, combina com todo o tipo de gastronomia, envelhecendo 12 meses em barricas de carvalho francês. No nariz, aromas de chá preto e cereja preta. No palato fruta preta com uma acidez alta e equilibrada. Taninos redondos, é suave e seco.

- Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot
- Servir entre 14°C - 16°C
- Massas, carnes brancas e peixes



BRANCAIA
CHIANTI CLASSICO

75cl 14

Chianti Classico é um vinho de expressão pura, elaborado a partir de Sangiovese e sem passagem por madeira. Após um período de estágio de 12 meses em aço e cimento, revela frescura e notas de cereja e fruta vermelha. No palato mostra leveza, equilíbrio e grande prazer de prova, com uma elegância simples e cativante.

- Sangiovese
- Servir entre 14°C - 16°C
- Grelhados, carnes brancas, massas e queijos



BRANCAIA
CHIANTI CLASSICO RISERVA

75cl 14

Este vinho visa aproveitar todo o potencial da casta Sangiovese, oferecendo aos amantes de vinho um produto de qualidade desta variedade típica do seu terroir. Apresenta aromas de frutos tropicais, com notas de noz e amêndoa no paladar. Tem uma cor densa, rubi e um final longo e aromático.

- Sangiovese e Merlot
- Servir entre 14°C - 16°C
- Grelhados, guisados, peixe e massas



BRANCAIA
ILATRAIA

75cl 14,5

Ilatraia é um vinho intenso, elegante e típico do terroir, composto por castas que amadurecem otimamente todos os anos em Maremma, mesmo sem irrigação. O firme aroma a cereja e morango é brilhante, com notas de couro e de especiarias doces, revelando elegância e uma textura rica. Final com taninos densos.

- Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc
- Servir entre 14°C - 16°C
- Pratos de sabores intensos



BRANCAIA
IL BLU

75cl 14,5

Este vinho demonstra a elegância e complexidade que a Brancaia consegue alcançar nas suas vinhas de Chianti. Considerado por muitos profissionais de todo mundo um clássico, envelhece 20 meses em barricas de carvalho francês (2/3 novas) e estagia mais 12 meses em garrafa.

- Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot
- Servir entre 14°C - 16°C
- Pratos de sabores fortes


BRAN
CAIA
2018


SASSOALLORO
ORO


SCHIDIONE










SCHIDIONE





VINHOS ITALIANOS
TOSCANA

CASTELLO DI MONTEPÒ

Localizado na zona rural de Scansano, o Castello di Montepò, na Toscana, as terras tornaram-se vinhas lendárias.

Jacopo Biondi Santi e os seus filhos estão empenhados em continuar, no coração de Maremma, a história do vinho italiano de qualidade, transmitindo-as às novas gerações, explorando o grande potencial do território do Castelo historicamente adequado para a produção de uvas de excelência.

Castello di Montepò representa não apenas uma famosa marca de vinho de qualidade, mas sobretudo um modelo de referência, um estilo enológico e um requinte refinado que continua a marcar a supremacia entre os vinhos de absoluta excelência.



SASSOALLORO
JACOPO BIONDI SANTI

75cl 13,5

Um rótulo capaz de valorizar todas as qualidades organolépticas trazidas como dote da Sangiovese Grosso. Património exclusivo da família Biondi Santi, Sassoalloro, é um vinho fresco, redondo e dinâmico. De cor rubi brilhante tendendo ao violeta, com um bouquet frutado, fresco e intenso, notas florais a violetas. O seu paladar é suave, aveludado e muito elegante, de final extremamente longo mas "pronto".

- Sangiovese Grosso
- Servir a 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas e peixes assados



SASSOALLORO ORO
JACOPO BIONDI SANTI

75cl 14

Feito para celebrar o 30° aniversário do Sassoalloro (1991-2021), Sassoalloro Oro é fruto do estudo que durou vários anos entre Jacopo e Tancredi Biondi Santi em colaboração com o enólogo Donato Lanati. De cor vermelho rubi, é um vinho rico e brilhante. Os aromas picantes são expressos com elegância, precisão e muitos detalhes, com um sabor inconfundível que o torna num harmonioso e elegante vinho.

- Sangiovese Grosso
- Servir a 16°C - 18°C
- Pratos tradicionais da Toscana



MACEONE
BBSII

75cl 15

Feito a partir das uvas da parcela da vinha Maceone, estas vinhas da propriedade Castello di Montepò, constituem a expressão da grande singularidade e potencial deste clone exclusivo da família Biondi Santi, o BBS11. Apresenta boa complexidade, com notas de fruta vermelha, especiarias doces e terrosas. Na boca tem acidez refrescante, taninos aveludados e ótima textura. Final opulento, cheio e persistente.

- Sangiovese Grosso BBS11
- Servir a 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas

POGGIO AL FERRO
BBSII

75cl 14

Elaborado a partir das uvas da parcela das vinhas Poggio Ferro, expostas a sul e com uma altitude de 322 a 345 metros acima do nível do mar, estes 55 hectares de vinhas de um total de mais de 600 da propriedade Castello di Montepò, constituem a expressão da grande singularidade e potencial deste clone exclusivo da família Biondi Santi, o BBS11. Cheio de vivacidade, preciso e refinado, apresenta notas de fruta vermelha madura, balsâmica, floral, de especiarias e terrosas. Acidez vibrante, taninos finos e tensos. O final é persistente e profundo, com toque frutado de cereja e salino.

- Sangiovese Grosso BBS11
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e carne de caça





FONTECANESE
JACOPO BIONDI SANTI

75cl 14

Elaborado a partir das uvas da parcela das vinhas Fontecanese, exposta a sudeste e com uma altitude de 357 a 377 metros acima do nível do mar. Elaborado exclusivamente a partir da casta Cabernet Sauvignon, com estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês. Mostra exuberantes notas de fruta preta madura acompanhada de notas balsâmicas, especiarias e terrosas. De acidez refrescante, taninos firmes e de ótima textura. Final muito persistente, com toques de ameixa, cacau e grafite. Um vinho ainda jovem que alia estrutura, potência e profundidade.

- Cabernet Sauvignon
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e carne de caça


SASSOALLORO
2015
Imbottigliato
JACOPO BIONDI SANTI






Corte alla Flora


Corte alla


Cheese & Wine
Complete Wine Course









Corte alla Flora

A adega Corte Alla Flora está localizada na região da Toscana, uma das áreas mais prestigiadas para a produção de vinhos em Itália. As suas vinhas beneficiam de um clima favorável e solos característicos, resultando em uvas de alta qualidade que são cuidadosamente vinificadas para preservar as suas características únicas. Os vinhos são conhecidos pela sua expressão autêntica do terroir toscano, com notas frutadas, florais e especiadas que refletem o ambiente em que as uvas são cultivadas. Com uma tradição enraizada na arte vitivinícola italiana e um compromisso com a excelência, Corte Alla Flora é uma escolha excelente para os apreciadores de vinhos de grande qualidade, autenticidade e que reflitam a verdadeira expressão do terroir toscano.



CORTE ALLA FLORA
SYRAH

75cl 13,5

Corte Alla Flora Syrah é um vinho tinto que representa a expressão da variedade Syrah na Toscana. Apresenta uma cor rubi intensa, com reflexos violeta. Revela aromas complexos de frutas vermelhas maduras, especiarias e notas subtis de carvalho. Na boca, é um vinho encorpado, com taninos macios e uma acidez muito equilibrada, proporcionando uma experiência sensorial rica e muito elegante.

- Syrah
- Servir entre 16°C - 18°C
- Cordeiro assado com alecrim



CORTE ALLA FLORA
TOSCANA ROSSO 2020

75cl 14

O Corte Alla Flora Toscana Rosso é um vinho que apresenta uma cor rubi e um perfil aromático marcado por frutos vermelhos maduros, como cereja e ameixa, acompanhados por delicadas notas de especiarias, ervas mediterrânicas e um subtil toque balsâmico. Na boca revela-se equilibrado, com taninos finos e bem integrados, boa frescura e um final persistente e harmonioso. Um vinho versátil e gastronómico, com capacidade de evolução em garrafa.

- Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes grelhadas, aves assadas e charcutaria

CORTE ALLA FLORA
BARBARESCO

75cl 13,5

Corte Alla Flora Barbaresco DOCG é um vinho tinto reconhecido da região de Piemonte, produzido a partir da casta Nebbiolo. Apresenta uma cor vermelha intensa com reflexos granada. Destacam-se aromas complexos de frutas vermelhas, especiarias, flores e notas terrosas.

Na boca, é um vinho estruturado, com taninos firmes e muito elegantes, além de demonstrar uma acidez incrivelmente refrescante.

- Nebbiolo
- Servir entre 18°C - 20°C
- Risoto de cogumelos e bife à parmegiana





CORTE ALLA FLORA
PINOT GRIGIO

75cl 12,5

O Pinot Grigio de Corte alla Flora é um vinho branco de perfil fresco e equilibrado, produzido exclusivamente a partir da casta Pinot Grigio na prestigiada região do Friuli.

De cor amarelo palha brilhante, apresenta um nariz delicado e expressivo, marcado por notas florais e cítricas.

Na boca é harmonioso, fresco e bem equilibrado, com boa intensidade aromática e um final limpo e agradável.

- Sangiovese Grosso BBS11
- Servir entre 8°C - 10°C
- Peixes, mariscos, queijos frescos e pratos leves


Corte Flora
TOSCANA


CERETTO




CERETTO
Barolo




CERETTO


CERETTO







CERETTO

A história de amor pela região de Langhe. Ceretto Winery é uma das produtoras de vinho mais respeitadas em Piemonte, Itália, fundada em 1930 por Riccardo Ceretto, que inicialmente produzia vinho a partir de uvas compradas, pois não possuía nenhuma vinha própria. No entanto, tudo mudou quando os seus filhos Bruno e Marcello se juntaram ao negócio com uma visão inovadora para a época, que enfatizava a importância da terra.

Adquiriram a sua primeira vinha, a Bricco Asili em Barbaresco, em 1968, e desde então expandiram para muitas outras vinhas extraordinárias e vitivinícolas. Altamente reconhecidos na região, moldam os seus frutos com conhecimento e paixão, criando vinhos singulares altamente procurados.



CERRETO
BARBARESCO

75cl 13,5

Este Barbaresco é uma mistura de diferentes terroirs das melhores vinhas do produtor. A ideia é obter naturalmente o equilíbrio graças à harmonização de diferentes expressões da vinha, muitas vezes contrastantes. Este vinho é resultado de uma expressão de um terroir tentador e típico de Barbaresco, que se move no copo, alternando entre estrutura e elegância.

- Nebbiolo
- Servir entre 16°C - 18°C
- Enchidos, queijos curados e carnes vermelhas



CERRETO
BAROLO

75cl 13,5

Por trás do conceito original do Barolo, existe a necessidade de direcionar diferentes nuances para uma única direção. É nesse sentido o produtor decidiu permitir que duas faces da denominação coexistam no mesmo copo. A ambição de concentrar a identidade de um terroir num único vinho traduz-se num perfil rico e estruturado, multifacetado, que revela personalidade e evolui com nobreza ao longo do tempo.

- Nebbiolo
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas, queijos e pratos de caça






GAJA
GAJA & REY






GAJA


BAROLO
2008
DAGROMIS
GAJA
SITO MORESCO
2013
LANGHE
GAJA




GAJA

GAJA

Gaja é uma das marcas mais respeitadas e prestigiadas no mundo do vinho. Fundada no ano de 1859 por Giovanni Gaja, a empresa é administrada há cinco gerações pela família Gaja.

Conhecida por produzir alguns dos melhores vinhos italianos, como o Barbaresco, Barolo e Brunello di Montalcino. Angelo Gaja, um dos membros mais conhecidos da família, é considerado uma das figuras mais importantes e influentes do mundo do vinho, sendo responsável pela valorização e qualificação do vinho italiano no mundo. Em 2022, comemorou os seus 50 anos de carreira na produção de vinhos. Gaja é um sinónimo de qualidade, tradição e inovação na produção de vinhos italianos.



ROSSJ - BASS
LANGHE

75cl 14

As uvas provêm de diferentes vinhas da propriedade, incluindo a vinha Rossj, cujo nome foi escolhido por Lucia e Angelo Gaja em homenagem à sua segunda filha, Rossana. No nariz este vinho revela aromas de flores brancas, citrinos e um subtil toque de mel. Na boca apresenta excelente equilíbrio, acidez vibrante e uma textura elegante, terminando num final fresco e persistente.

- Chardonnay e Sauvignon Blanc
- Servir entre 8°C - 10°C
- Peixe e comida asiática



DRAGOMIS
BAROLO

75cl 14

Um vinho produzido a partir de uvas provenientes de dois dos mais prestigiados terroirs de Barolo, Dagromis alia elegância, estrutura e profundidade. No nariz destacam-se notas de frutos vermelhos, acompanhadas por nuances florais, balsâmicas e especiadas. Na boca revela taninos finos, grande equilíbrio e um final longo e persistente, com um excecional potencial de envelhecimento.

- Nebbiolo
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas, como cabrito



SITO MORESCO
LANGHE

75cl - 1,5l 14

Através da combinação de diferentes castas, Sito Moresco evidencia equilíbrio entre estrutura, elegância e expressão frutada. O bouquet revela aromas refinados de frutos vermelhos maduros e delicadas notas florais. Na boca apresenta-se harmonioso e envolvente, com taninos suaves, boa frescura e um final elegante, tornando-o agradável desde jovem, sem comprometer o seu potencial de evolução.

- Nebbiolo, Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne de caça, como pato, ganso ou faisão



GAIA & REY
LANGHE

75cl 14

Um Chardonnay maravilhosamente puro, com mineralidade, e taninos sedosos e elegantes. De cor palha, nariz rico, com notas de baunilha e citrinos.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Massas, risotos, peixes e mariscos



BARBARESCO
GAJA

75cl 13,5

O vinho emblemático da propriedade Gaja. De aromas típicos, lineares e elegantes, com notas de alcaçuz, tabaco e violeta. Na boca, a sensação é harmoniosa, com uma acidez quase salgada.

- Nebbiolo
- Servir entre 14°C - 16°C
- Pratos de carne vermelha ou de caça, com cogumelos e trufa

SPERSS
BAROLO

75cl 14,5

Produzido nas colinas de Barolo, o Sperss 2019 da Gaja revela grande profundidade e elegância. No nariz destacam-se aromas de frutos vermelhos maduros, rosa seca e especiarias, com subtis notas de alcatrão e ervas aromáticas. Na boca apresenta estrutura firme, taninos refinados e acidez vibrante que equilibra o conjunto. O final é longo e persistente, com nuances de fruta madura, especiarias e mineralidade.

- Nebbiolo
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas, caça, pratos de cogumelos, trufas e queijos curados




GAJA
1859
GAJA
BARBARESCO
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA
IMBOTTIGLIATO DA - BOTTLED BY GAJA - BARBARESCO (ITALY)
RED WINE - PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY




CA' MARCANDA


PROMIS
2023
TOSCANA
CA' MARCANDA




CA' MARCANDA




CA' MARCANDA





CA' MARCANDA

O projeto Ca'Marcanda nasceu em 1996, quando Angelo Gaja decidiu estabelecer-se em Bolgheri, na costa da Toscana.
O nome, de origem piemontesa, faz referência às longas negociações que antecederam a aquisição dos terrenos da propriedade. Esta propriedade que beneficia da influência marítima e da diversidade dos solos da região, torna os vinhos Ca'Marcanda distintos pela sua complexidade, equilíbrio e elegância, sendo hoje uma referência incontornável dos vinhos da região da Toscana.



VISTAMARE
CA'MARCANDA

75cl 13

De cor brilhante e intensa, com um carácter concentrado, poderoso, mas equilibrado, com notas a flores de acácia e tília. A presença da uva Fiano dá-lhe nuances de plantas, almíscar e mentol. Na boca, é fresco e compacto, com notas de bergamota, pêra, nectarina e groselha branca, mudando para um carácter mais mineral e picante, com notas de pedra, alecrim e açafrão.

- Vermentino, Viognier e Fiano
- Servir entre 8°C - 10°C
- Massas, risotos, peixes e mariscos



PROMIS
CA'MARCANDA

75cl - 1,5l 13,5

A mistura não convencional de Merlot, Syrah e Sangiovese delinearam o carácter alegre e agradável deste vinho. No nariz abre com aromas florais a rosa selvagem e violeta, transformando-se num bouquet com toques de pinheiro-bravo, eucalipto, raízes e pedras molhadas. O paladar é fresco e suculento, com notas de frutas vermelhas e pretas, morango silvestre e amora.

- Merlot, Syrah e Sangiovese
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carne de caça, como pato, ganso ou faisão

MAGARI
CA'MARCANDA

75cl 13

É uma expressão italiana com diferentes significados "Se fosse verdade...!" ou "Talvez...". Traz uma espécie de ironia que leva as pessoas a sorrir, sem demonstrar o grande empenho e determinação associados ao projecto Ca'Marcanda. De cor brilhante e profunda, mostra-se complexo sem ser ousado. O nariz é rico, fresco e concentrado. O paladar é doce e volumoso, com notas de amora e cereja ácida.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
Servir entre 14°C - 16°C
Carnes maturadas e de caça





CA' MARCANDA
BOLGHERI

75cl 14

No nariz abre com notas térreas e balsâmicas de violeta, raízes, casca e seiva. De paladar rico, notas concentradas e crocantes de amora, mirtilo, alcaçuz e laranja. O final é saboroso, taninos finos, abraçados por um corpo suave de personalidade forte.

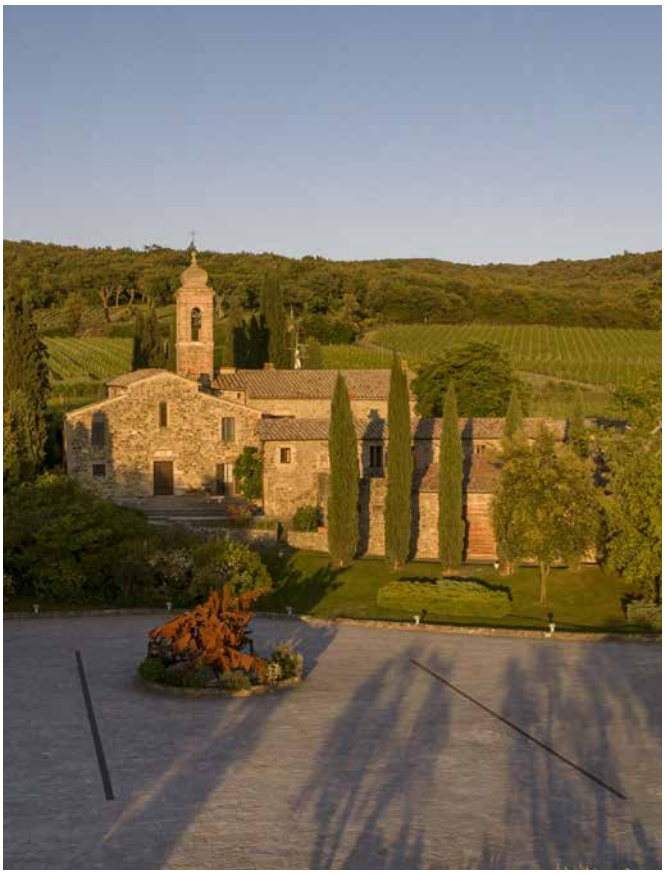
Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Servir entre 14°C - 16°C
Carnes de vaca e de caça


MAGARI
GAJA






UNELLO DI MONTALCI
MINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARAN
VE SANTA RESTITUT
2009
GAJA
TOSCANA






PIEVE SANTA RESTITUTA







PIEVE SANTA RESTITUTA

Pieve Santa Restituta é a propriedade da família Gaja em Montalcino adquirida em 1994. O nome tem origem numa antiga igreja do século IV situada na quinta, testemunho da longa história deste território. Dedicada à produção de Brunello di Montalcino, esta propriedade beneficia de vinhas distribuídas por diferentes zonas, refletindo a diversidade dos terroirs locais.
Os seus vinhos distinguem-se pela profundidade, elegância e notável capacidade de envelhecimento.



PIEVE SANTA RESTITUTA
BRUNELLO DI MONTALCINO

75cl 14,5

Vinho expressivo de nariz, apresenta notas de fruta vermelha madura e preta, envolvidas por aromas de alcaçuz, ervas aromáticas da Toscana, como alecrim e sálvia, tabaco e um toque subtil de baunilha. Na boca, destaca-se pela sua elegância. De corpo médio a encorpado, os taninos são finos e sedosos. O final é longo e especiado.

Sangiovese
Servir entre 16°C - 18°C
Carnes vermelhas e de caça, risoto de cogumelos



PIEVE SANTA RESTITUTA
SUGARILLE BRUNELLO DI MONTALCINO

75cl 14

Vinho extremamente complexo e perfumado, com notas intensas de frutas vermelhas e pretas maduras, nuances florais e um toque marcante de especiarias doces, tabaco, couro e notas terrosas. Em jovem mostra-se austero, com taninos firmes e uma acidez viva, revelando após alguns anos de estágio uma enorme elegância, textura aveludada e um final de boca longo e mineral.

Sangiovese
Servir entre 16°C - 18°C
Carnes vermelhas, caça e aves








IDDA
SICILIA


IDDA
IDDA
IDDA









IDDA

IDDA é o projeto desenvolvido por Angelo Gaja e Alberto Graci nas encostas do Etna, na Sicília. Fundada em 2017, esta parceria reúne a experiência da família Gaja com o profundo conhecimento local da família Graci. O nome "IDDA", que significa "ela" no dialeto siciliano, é uma referência ao vulcão Etna, elemento central da identidade destes vinhos. Produzidos em solos vulcânicos e em altitude, expressam frescura, elegância e o caráter singular de um dos mais notáveis terroirs do Mediterrâneo.

IDDA
BIANCO

75cl 12,5

Produzido a partir da casta Carricante, numa vinha de 20 hectares, situada nas encostas sul e sudoeste do Monte Etna, entre 600 e 800 metros de altitude, nos municípios de Biancavilla e Belpasso. Esta posição geográfica proporciona um microclima mais quente e seco. Os solos de origem vulcânica, variam de uma parcela para outra, conferindo ao vinho o seu carácter mineral único.

Apresenta um perfil aromático complexo, onde se destacam notas cítricas, de limão, laranja e toranja, frutos de caroço, como pêssego e nectarina e nuances florais, de glicínia e flor de laranjeira, envolvidas por subtis toques minerais e ligeiramente fumados de origem vulcânica.

Na boca revela frescura e acidez vibrante, sendo marcado por uma mineralidade pronunciada. O final é longo, salino e refrescante, com notas cítricas persistentes. Bom potencial de evolução em garrafa devido à sua estrutura e acidez.

Carricante
Servir entre 8°C - 10°C
Mariscos, peixes brancos, crustáceos e cozinha mediterrânica




el Bosco



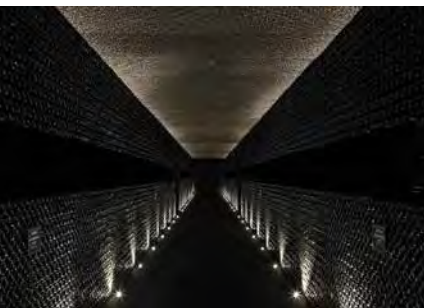

Ca'del Bosco




Ca'del Bosco




Ca'del Bosco
FRANCIACORTA
44ª EDIZIONE
CUVÉE PRESTIGE





Ca'del Bosco

A Ca' del Bosco é um dos produtores de referência de Franciacorta, na Lombardia, em Itália. A sua história começa em 1964, quando Annamaria Clementi Zanella adquiriu uma propriedade nas colinas de Erbusco, dando origem a um projeto que viria a contribuir para o reconhecimento desta região pela produção de espumantes de qualidade. Sob a direção de Maurizio Zanella, a casa desenvolveu uma abordagem própria à viticultura e à vinificação, combinando o respeito pela natureza com a investigação e a inovação técnica. Hoje, os seus vinhos refletem a identidade de Franciacorta e a atenção dedicada a cada etapa do processo, desde o trabalho na vinha até ao estágio em garrafa.



CA' DEL BOSCO
CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 48

75cl 12,5

Apresenta aromas de pêssego e citrinos, acompanhados por notas delicadas de amêndoa e massa folhada. Na boca, revela uma bolha fina e persistente, com acidez equilibrada e um perfil seco, marcado pela frescura da fruta. O final é longo, com uma ligeira nota cremosa.

- Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Noir
- Servir entre 6°C - 8°C
- Aperitivos, marisco e peixe cru



CA' DEL BOSCO
VINTAGE COLLECTION SATÈN

75cl 12,5

Elaborado a partir de Chardonnay e Pinot Bianco, este Franciacorta apresenta aromas de fruta de polpa branca e citrinos, acompanhados por notas de amêndoa. Na boca, destaca-se pela textura cremosa e pela bolha delicada, equilibradas por uma acidez que lhe confere frescura. O final é persistente, com uma ligeira nota salina.

- Chardonnay e Pinot Blanc
- Servir entre 8°C - 10°C
- Marisco, peixe cru, risotos e queijos frescos



CA' DEL BOSCO
MAURIZIO ZANELLA

75cl 13,5

Elaborado a partir de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, apresenta aromas de frutos pretos, acompanhados por notas de especiarias, cacau e eucalipto. Na boca, revela corpo e concentração, com taninos firmes e uma frescura que equilibra a estrutura do vinho. O final é longo, com notas de madeira e especiarias.

- Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas, de caça, massas e risoto


SAN MARZANO


SAN MARZANO


SAN MARZANO






SAN MARZANO


SAN MARZANO




TIMO
VERMENTINO
SAN MARZANO

VINHOS ITALIANOS
SALENTO & PUGLIA

SAN MARZANO

San Marzano é conhecida por produzir vinhos de alta qualidade no centro da zona DOP Primitivo di Manduria na região de Puglia, no sul de Itália.

Com uma longa história na viticultura, foi fundada em 1962 por 19 produtores. Agora, é uma cooperativa com mais de 1000 pequenos produtores que se especializam na uva local Primitivo, bem como numa seleção de outras variedades. O vinho San Marzano é geralmente considerado um dos melhores nesta região.

Em San Marzano, a história da viticultura tem mais de mil anos e pode ser vista nas suas vinhas mais antigas, ricas em clones centenários.



IL PUMO MALVASIA
SALENTO IGP

75cl 12

O "Pumo" é um objecto decorativo que há séculos adorna as varandas e corrimões das antigas escadarias de Puglia. Il Pumo Malvasia-Sauvignon mistura as castas de Malvasia Bianca e Sauvignon Blanc com um aroma a flor de Geneta com um toque de frutas cítricas. É um vinho fresco e mineral com uma boa e equilibrada acidez.

- Malvasia e Sauvignon Blanc
- Servir entre 10°C - 12°C
- Entradas, sopas de peixe e queijos macios



IL PUMO PRIMITIVO
SALENTO IGP

75cl 13,5

Primitivo é um vinho de cor vermelha rubi profunda com reflexos violáceos, com um intenso bouquet frutado de ameixa e cereja, notas de ervas mediterrâneas e ligeiramente picante. Encorpado, macio, equilibrado.

- Primitivo
- Servir entre 16°C - 18°C
- Entradas salgadas, carnes vermelhas e caça



TIMO VERMENTINO
SALENTO IGP

75cl 12,5

Timo Vermentino expressa a essência da Macchia Mediterranea que cresce nas dunas na costa de Puglia. Um Vermentino que combina um bouquet delicado de flores brancas com nota salgada. É um vinho elegante e fresco, com mineralidade e notas de tomilho e alecrim. Perfeitamente combinado com frutos do mar.

- Vermentino
- Servir entre 10°C - 12°C
- Excelente com queijo, entradas e peixe



TALÒ VERDECA
PUGLIA IGP

75cl 12,5

Feito apenas com uvas Verdeca estagiadas em barricas de carvalho francês, para suavizar a sua acidez. Um vinho de cor amarelo palha, com reflexos dourados e aroma intenso a flor branca e a baunilha. Na boca é fresco e mineral com final agradável.

- Verdeca
- Servir entre 10°C - 12°C
- Mariscos e peixes com molhos leves



TALÒ NEGROAMARO
SALENTO IGP

75cl 13,5

De cor vermelha púrpura profunda com reflexos violáceos, de aroma intenso e persistente a groselha e frutos silvestres, com notas balsâmicas e baunilha. É um vinho encorpado, macio e equilibrado. Com um final longo e de agradável sabor.

- Negroamaro
- Servir entre 16°C - 18°C
- Aperitivos salgados, carnes e queijo



TALÒ PRIMITIVO DI MANDURIA

75cl 13,5

Elaborado a partir de uvas cultivadas perto do mar, é um vinho tinto encorpado onde se evidencia a sua mineralidade e componentes balsâmicos, bem como a elegância do tanino e a explosão de fruta vermelha e perfumada.

- Primitivo
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne de borrego e queijos de pasta dura



EDDA
BIANCO SALENTO IGP

75cl 13,5

Edda (“ela” no dialeto salento) é a alma feminina e sensual da San Marzano. Um vinho complexo com notas florais suaves, um toque a pêssego e delicadas notas de baunilha. As uvas chardonnay conferem-lhe delicadeza e longevidade. Generoso na elegância, cheio de notas mediterrânicas, fresco e com uma acidez notável.

- Chardonnay e uvas brancas nativas
- Servir entre 12°C - 14°C
- Entradas, queijos e pratos de peixe



TRAMARI ROSÉ
PRIMITIVO SALENTO IGP

75cl 12,5

Criado ‘entre os mares’ (em italiano, “Tra I Mari”) Tramari Rosé é um vinho elegante e leve, sofisticado mas casual, nascido ao sol dos verões de salento. De aroma floral e frutado tem uma nota salina no palato que nos remetem à costa recortada e arenosa italiana. Elaborado inteiramente com uvas primitivo é fresco e equilibrado.

- Primitivo
- Servir entre 10°C - 12°C
- Sopas e caldos de peixe, queijo fresco e peixe assado



LIBOLL
VINHO SPUMANTE EXTRA DRY

75cl 11,5

Um vinho espumante fresco e vibrante, elaborado pelo método Charmat. Cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, bolha fina e persistente. No aroma, destaca-se a fruta branca acompanhada por notas florais e nuances herbáceas. Na boca é fresco com bom equilíbrio, redondo e com personalidade marcada e agradável.

- Uvas brancas nativas
- Servir a 6°C
- Excelente como peritivo, entradas de peixe e pratos principais leves



SESSANTANNI
PRIMITIVO DI MANDURIA

75cl 14,5

De cor rubi profunda, apresenta aromas intensos de fruta vermelha madura, especiarias e suaves notas de carvalho. No paladar é encorpado, macio e equilibrado, com taninos redondos e final persistente. Envelhecido em barrica, combina complexidade com elegância, reflete a filosofia e excelência da San Marzano.

- Primitivo di Manduria
- Servir a 18°C
- Carnes vermelhas grelhadas, queijos e massas



F NEGROAMARO
SALENTO IGP

75cl 14,5

Três vinhas marcadas com uma letra na madeira para as identificar. “F” como em “Feudi di San Marzano”, um nome que faz parte da nossa história. O Negroamaro está impregnado de história e nesta expressão torna-se particularmente aveludado e elegante, carnudo com boa capacidade de envelhecimento.

- Negroamaro
- Servir a 18°C
- Entradas salgadas, carnes vermelhas, carne de caça e queijos curados



COLLEZIONE CINQUANTA
VINO ROSSO D'ITALIA

75cl 14,5

Em 2012, cinquenta anos após a fundação da San Marzano, nasceu o Collezione Cinquanta. Por não ser um vinho de colheita, foi concebido para a ocasião. Tem um precioso blend das melhores castas tintas típicas de Salento. Poderoso e estruturado, com um bouquet complexo de fruta vermelha madura e especiarias.

- Uvas tintas nativas
- Servir a 18°C
- Aperitivos, carnes vermelhas e carne de caça






VINI
FANTINI
GROUP


CALALENTA
FANTINI


CALALENTA


CALALENTA
FANTINI




EDIZIONE


FANTINI
WINERY

FANTINI

"A melhor Adega-Boutique em Itália!"

Situada na região de Abruzzo, em Itália, o grupo Fantini foi fundado em 1994, por três amigos visionários: Filippo, Valentino e Camillo, também chamados de "Três Sonhadores" porque conseguiram realizar um sonho. Um sonho que parecia impossível: criar algo que se tornasse o orgulho do sul da Itália.

A região é conhecida pelo seu raro e precioso microclima que junto com as altas montanhas que se elevam próximas à costa, criam uma essência natural para vinhos de absoluta elegância e consistência.

Em 2021, a Fantini Winery foi eleita como a melhor produtora de vinho italiano do ano pela segunda vez consecutiva.



CALALENTA
ROSATO MERLOT

75cl 13,5

Um rosé de "estilo provençal" de cor rosa pálido de um sabor muito fresco. De aromas frescos e minerais a morango, melancia e pétalas de rosa, que se repetem com precisão no paladar em perfeito equilíbrio com uma acidez refrescante e um toque de mineralidade. Vinho redondo com um final de boca longo e intenso. Um rosé com uma elegância incomparável.

- Merlot
- Servir entre 10°C - 12°C
- Aperitivo, comida japonesa e vegetariano



EDIZIONE
23 CINQUE AUTOCTONI

75cl 14,5

O ícone da adega, composto por uma mistura de cinco uvas autóctones. Envelhecido por 13 meses em barricas, resultando num vinho com notas intensas de cereja, cassis, ervas, canela, cravo, cacau e alcaçuz, com um subtil toque mineral no nariz. No paladar, possui uma grande estrutura e equilíbrio, de taninos aveludados e final muito persistente.

- Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera
- Servir a 18°C
- Excelente com queijo, entradas e peixe


BERTANI
AMARONE
della Valpolicella
Classico




BERTANI
AMARONE
della Valpolicella
Classico
2015




BERTANI
AMARONE
della Valpolicella
Classico


BERTANI




BERTANI
DAL 1857



BERTANI
DAL 1857

Fundada em 1857 em Valpolicella, na região de Veneto, pelos irmãos Giovan Battista e Gaetano Bertani, a Bertani é um dos mais antigos e respeitados produtores de Amarone della Valpolicella. Fiel ao estilo iniciado na colheita de 1958, a casa mantém uma abordagem clássica e intemporal recorrendo ainda ao tradicional método de passificação. A marca foi ainda responsável pela criação do primeiro Amarone seco, definindo um estilo que se tornaria emblemático. Hoje, preserva métodos tradicionais (as uvas secam de forma natural durante 3 a 4 meses, sem ventilação artificial, aproveitando os ventos do Lago de Garda e a influência alpina), honrando a autenticidade da região. Os seus vinhos distinguem-se pela sua longevidade, carácter refinado e pela fiel expressão à sua origem.



VALPOLICELLA
VALPANTENA

75cl 12,5

Apresenta uma tonalidade rubi luminosa e um nariz fresco a romã, groselha e ervas, com notas de especiarias. Na boca é elegante e equilibrado, com taninos macios e uma acidez vibrante, culminando num final harmonioso e sedutor. Versátil e pleno de identidade, expressa com autenticidade o carácter da região homónima.

- Corvina Veronese e Rondinella
- Servir entre 10°C - 12°C
- Massas, risotos, carnes brancas e vermelhas



VALPOLICELLA
RIPASSO VALPANTENA

75cl 13,5

Vinho tinto de intenso rubi, com reflexos profundos que revela um nariz complexo de cerejas maduras, frutas de bosque, especiarias e chocolate. No palato é envolvente e estruturado, com taninos presentes mas suaves, equilibrando frescura e riqueza aromática, culminando num final longo e memorável.

- Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella
- Servir entre 16°C - 18°C
- Massas, risotos, carnes vermelhas e queijos curados



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA

75cl 15,5

Amarone desafia a passagem do tempo, mantendo sempre um estilo elegante e uma cor nada exagerada. Complexo e estruturado, apresenta notas típicas de ameixa, cereja e ginja Morello, seguidas de folhas de chá, alcaçuz e especiarias. No paladar, notas de fruta vermelha e especiarias em perfeito equilíbrio.

- Corvina Veronese e Rondinella
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne vermelha e de caça, queijos curados


AVIZ
2018

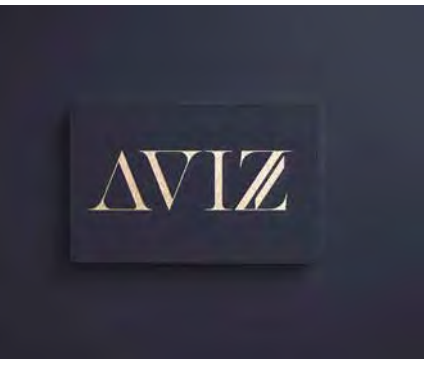

AVIZ


AVIZ
2018


AVIZ
2018






AVIZ


AVIZ
2018



AVIZ

A região demarcada do Vinho Verde é uma das maiores do mundo, a sua forte identidade geográfica e condições climatéricas dão origem àquele que é considerado o mais singular vinho português.

AVIZ é uma criação exclusiva da Luxury Drinks, inspirada nos tempos da Ordem de Avis, remetendo-nos a uma época de nobreza e tradição. Em parceria com a Casa do Vale, reconhecida pela excelência na produção de vinhos, AVIZ apresenta um vinho 100% Alvarinho de qualidade excepcional.

Evocando história e nobreza, Aviz, proporciona uma experiência muito enriquecedora aos apreciadores de vinho, com uma abordagem contemporânea e inovadora.

AVIZ
ALVARINHO

75cl 13,5

Um vinho produzido exclusivamente com uvas Alvarinho, proporcionando um sabor distinto e autêntico. De cor amarelo palha, com um nariz floral, aroma a mel e alperce. Na boca mostra uma acidez bem presente, oxidação natural e fruta de caroço.

Este vinho foi vindimado em Setembro a partir de uma selecção de uvas Alvarinho de parcelas com solos graníticos franco-arenosos, fermentou em tanques de aço inox e foi engarrafado em Março de 2019. Estagiou em garrafa em adega numa adega do século XIX durante quatro anos, altura em que atingiu a mineralidade e complexidade pretendidas.

Unindo tradição e modernidade, AVIZ oferece um vinho que harmoniza perfeitamente com o paladar contemporâneo, mantendo a essência das tradições vitivínicolas. Experimente a sofisticação e a riqueza de sabores da marca AVIZ, uma fusão única entre história, qualidade e inovação no mundo dos vinhos.

Alvarinho
Servir entre 10°C - 12°C
Marisco, pratos picantes e sushi




FORTUNA
DOURO




FORTUNA
DOMINA


DOMINA
DOURO
FORTUNA
DOURO


DOMINA









Domina Fortuna representa a modernidade da viticultura do Douro, uma das regiões mais históricas e referenciadas do mundo. Situada no coração dos socalcos escarpados que acompanham o rio Douro, paisagem mundialmente reconhecida e marcada por vinhas que equilibram solos xistosos, e variações térmicas, a casa concentra-se na criação de vinhos que refletem excelência, intensidade e identidade de terroir.

Cada vinho da Domina Fortuna nasce da cuidadosa seleção de castas autóctones e do respeito pelo ciclo natural da vinha. O resultado é uma gama que expressa tanto a força como a elegância dos vinhos durienses, convidando a uma descoberta mais profunda da paisagem e cultura vitivinícola do Douro.



DOMINA FORTUNA
GRAN FORTUNA

75cl 13,5

O Gran Fortuna Branco 2017 nasce de um field blend duriense com predominância de Rabigato, Gouveio e Arinto. Estagiado sobre borras finas e com passagem por carvalho francês, revela um perfil complexo e estruturado. De aparência amarelo-palha, destaca fruta cristalizada, especiarias subtis e mineralidade elegante. Na boca é fresco e envolvente, com intensidade e final longo e harmonioso.

- Rabigato, Gouveio e Arinto
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes, mariscos, aves assadas e pratos mediterrâneos



DOMINA FORTUNA
GRAN DOMINA

75cl 14,5

Nascido de uma das colheitas mais marcantes do Douro, o Gran Domina 2011 revela a profundidade que só o tempo permite. Longamente estagiado entre barrica e garrafa, expressa um perfil complexo e evoluído, onde notas balsâmicas, minerais e sugestões de bosque e couro se entrelaçam com elegância. No palato mostra intensidade contida, equilíbrio notável e uma persistência longa e distinta.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Bastardo
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes de caça e assados de forno
















EST 1912
FARMHOUSE
QUINTA DE S. BERNARDO
DOURO VALLEY



VINHOS PORTUGUESES
DOURO

EST. 1912
QUINTA DE
S.BERNARDO
WINERY & FARMHOUSE
DOURO VALLEY

A 1912 Winemakers, é um projecto familiar e pessoal, fundado por António Monteiro e Edmar Monteiro, dois irmãos nascidos na região do Douro, inspirados no ano da fundação da sua Quinta de São Bernardo.

É das vinhas dessa propriedade, situada nas margens do rio Douro, cujas cepas centenárias dão origem aos seus vinhos de alta qualidade, provenientes de uma criteriosa seleção das uvas e de um cuidadoso processo de produção, que se reflete em cada exemplar.

Mais tarde adquiriram a Quinta da Água, onde alargaram bastante a sua produção, tendo sempre em conta os mesmos padrões criteriosos de qualidade.



QUINTA DE S. BERNARDO
BRANCO

75cl 13

Das castas tradicionais do Douro, nomeadamente a Malvasia Fina, o Viosinho, o Gouveio, o Rabigato e o Arinto nasceu este vinho de notas cítricas vincadas, complementadas por nuances tropicais e florais. Na boca é um vinho com um equilíbrio e elegância assinalável, com frescura, volume e intensidade.

- Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Rabigato e Arinto
- Servir entre 8°C - 10°C
- Pratos de carnes brancas, peixe e queijos



QUINTA DE S. BERNARDO
ROSÉ

75cl 12

Um vinho composto por duas castas tradicionais do Douro, a Touriga Nacional e a Tinta Francisca, com uma aparência de cor rosa pálida, tem um aroma elegante e delicado com um toque de notas florais e frutos vermelhos frescos. Na boca é um vinho equilibrado, caracterizado pela sua frescura e pela sua intensidade.

- Touriga Nacional e Tinta Francisca
- Servir entre 8°C - 10°C
- Pratos de carnes brancas, peixe e massas



QUINTA DE S. BERNARDO
TINTO

75cl 13,5

Das castas tradicionais do Douro, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e Tinta Francisca, um vinho de cor ruby intensa e aromas de fruta preta, compotas e especiarias, complementado por nuances florais. Na boca é um vinho intenso e equilibrado, de tanino firme e integrado, com um final longo, elegante e persistente.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão e Tinta Francisca
- Servir entre 16°C - 18°C
- Pratos de carnes vermelhas, caça e grelhados



S. BERNARDO
CURTIMENTA

75cl 13,5

Vinho de cor amarelo palha com aromas de fruta de caroço, compota de citrinos e ligeiro mineral. Intenso e volumoso, mas com uma acidez equilibrada, mineralidade e final longo.

- Rabigato e Arinto
- Servir entre 10°C - 12°C
- Queijos, peixes gordos e carnes vermelhas



S. BERNARDO
BRANCO

75cl - 1,5l 13,5

Com aroma intenso, elegante e delicado de frutas brancas e de caroço. Complexo e mineral apresentando uma elegância notável e um final de grande complexidade e intensidade.

- Viosinho, Gouveio e Rabigato
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes, queijos, carne de caça e aves



S. BERNARDO
ROSÉ

75cl - 1,5l 12,5

Vinho de cor salmão, com notas florais, minerais, fruta vermelha discreta e ligeiro especiado e fumado. Boca complexa, intensa, com frescura, mineralidade e um final longo e complexo.

- Touriga Nacional e Tinta Roriz
- Servir entre 10°C - 12°C
- Queijos, mariscos e peixes gordos



S. BERNARDO
TINTO

75cl - 1,5l 15

Vinho de cor ruby intensa, com notas terciárias marcadas. A boca robusta, apresenta um volume e equilíbrio assinaláveis, que culminam num final de grande intensidade e persistência.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Saousão e Tinta Francisca
- Servir entre 16°C - 18°C
- Cabrito ou cordeiro assado no forno



S. BERNARDO
ALECRIM BRANCO

75cl - 1,5l 13,5

Vinho de cor amarelo palha com aromas de mel e damasco seco, nuances cítricas e minerais, acompanhadas de especiarias delicadas, resina e notas fumadas. Complexo, intenso e volumoso, mas com uma acidez equilibrada, mineralidade e final longo.

- Viosinho, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina
- Servir entre 10°C - 12°C
- Massas e carnes brancas



S. BERNARDO
CARLOTA TINTO

75cl - 1,5l 14,5

Cor rubi intensa e aroma complexo com ligeiras notas florais. Fruta vermelha e preta madura e notas de compota com toques especiados envolvidas por ligeiro fumado. É um vinho estruturado e intenso que proporciona um final elegante e persistente.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carne de vaca, cordeiro e veado



VALE DOS ENGANOS
TINTO

75cl 13,5

Um tinto de cor rubi ligeira, aromas intensos a frutas vermelhas e pretas com um ligeiro toque mineral. É um vinho de uma elegância singular, com taninos suaves e polidos. Com um final de boca vivo, com alguma acidez e crocante.

- Viosinho, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina
- Servir entre 14°C - 16°C
- Pratos de peixes gordos e carnes ligeiras



FARMHOUSE
GRANDE RESERVA TINTO

75cl - 1,5l - 3l 13,5

Este vinho reflete o carácter, a paixão, a dedicação e o Douro. Resulta da escolha de 5 barricas que melhor representam estes valores. Feito de 6 castas tradicionais selecionadas de vinhas velhas que, após a vinificação, estagiaram em carvalho francês.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Francisca
- Servir entre 10°C - 12°C
- Carnes vermelhas e de caça com molhos intensos



S. BERNARDO
RESERVA DA FAMILIA

75cl - 1,5l - 3l - 6l - 9l 15

Vinho de cor rubi intensa, complexo, equilibrado e estruturado, apresenta fruta preta e notas balsâmicas com especiarias e notas minerais. Um vinho com volume e de grande intensidade, que oferece um final elegante e muito persistente.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
- Servir entre 16°C - 18°C
- Pratos complexos e muito intensos


DOURO 2018


UNDO
DOURO 2014




UNDO










UNDO

grau baumé

Algures, no silêncio do Douro, a Grau Baumé, nasce em 2008, posicionando-se como um produtor de vinhos de assinatura, numa escala muito pequena de vinhos Douro Doc, com excelentes padrões de qualidade.

A compra de uvas de diferentes produtores de áreas distintas da região demarcada do Douro testa a influência dos diferentes terroirs nas castas, captando as múltiplas personalidades do Douro em diferentes perfis de vinhos e a sua filosofia.

Através de encontros e bom humor, do rio e do conhecimento da terra, os aromas e gostos são partilhados.



GRAU BAUMÉ
UNDO ORANGE

75cl 10,5

Undo Orange é um vinho de cor laranja pálido. Com aromas a ervas, especiarias, mostarda e notas de cravinho.
Na boca revela ser um vinho rico, fresco e com boa acidez. Final de boca longo, seco e com bons taninos. Feito de uvas de distintas áreas do Douro, de forma a experimentar a influência dos diferentes solos, exposições, altitudes e castas, transferindo as múltiplas personalidades que o Douro possui.

- Uvas de distintas áreas do Douro
- Servir entre 10°C - 15°C
- Sushi, peixes ricos, carnes, vegetais e queijos



GRAU BAUMÉ
UNDO TINTO

75cl 13,5

Um tinto produzido em pequena escala, autêntico, que nasce das micro vinificações bem conseguidas. Feito de uvas vindimadas à mão, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada duma forma honesta e não manipulada, respeitando o perfil das uvas e do terroir. De cor ruby vivo, com aromas a frutos vermelhos e pretos e notas de compota. Na boca é um vinho rico, fresco e com boa acidez.

- Touriga Nacional, Tinta Barroca e Viosinho
- Servir entre 11°C - 15°C
- Peixes ricos, carnes, vegetais e queijos



GRAU BAUMÉ
UNDO BRANCO

75cl 13,5

Vinho de autor produzido em pequena escala no Douro, feito com Viosinho selecionado criteriosamente. De cor amarelo-palha, revela aromas minerais, cítricos e vegetais, com notas cremosas e ligeiramente fumadas. No palato é volumoso, mineral e estruturado, com acidez vibrante e final longo e elegante. Reflete a autenticidade do Douro e a filosofia da Grau Baumé.

- Viosinho
- Servir a 13°C
- Aves, queijos, pratos de mar, caris e especiarias



GRAU BAUMÉ
ROSÉ

75cl 13,5

Vinho de autor, produzido em pequena escala. Rosado cobre, com aromas de tangerina e notas vegetais. Seco e macio, acidez equilibrada e notas de cereja. Estágio de 24 meses em barricas usadas de carvalho francês e 2 anos em garrafa.

- Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional
- Servir entre 10°C - 12°C
- Pratos de carne, peixes assados e caldos ricos



GRAU BAUMÉ
BRANCO ESTÁGIO LONGO

75cl 13

Vinho branco de autor com estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês e húngaro, seguido de 6 meses em garrafa. De cor cítrica, revela perfil mineral com notas cítricas e madeira bem integrada, resultando num vinho equilibrado e persistente.

- Viosinho selecionado criteriosamente
- Servir a 13°C
- Sushi, peixe, risoto, marisco e pratos de sabor picante

GRAU BAUMÉ
TINTO

75cl - 1,5l 15

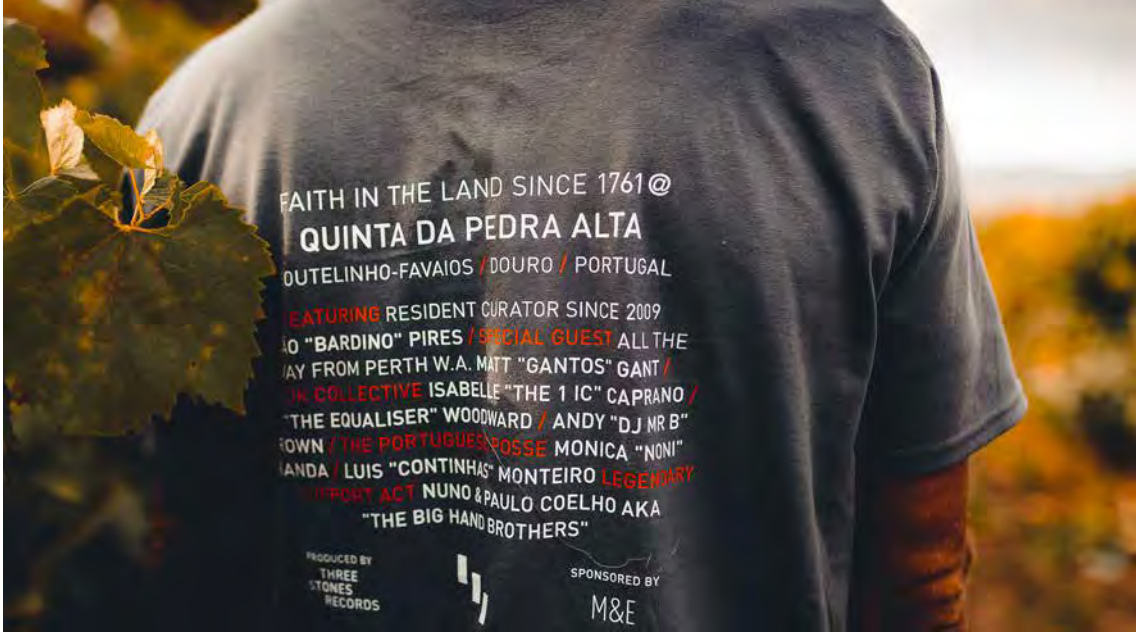
Feito a partir de um blend de castas tradicionais durienses, com estágio durante 24 meses em barricas de carvalho francês. De cor vermelha intensa, no nariz revela uma harmonia entre a madeira e os frutos vermelhos. No palato tem notas suaves a frutos vermelhos em perfeita harmonia com o carvalho francês. Acidez equilibrada, estrutura complexa e frescura num longo final de boca.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz
- Servir entre 15°C - 17°C
- Carnes vermelhas, caça e queijos




Jacu Baume
DOURO 2014




FAITH IN THE LAND SINCE 1761@
QUINTA DA PEDRA ALTA
OUTELINHO-FAVAIOS / DOURO / PORTUGAL
EATURING RESIDENT CURATOR SINCE 2009
O "BARDINO" PIRES / SPECIAL GUEST ALL THE
AY FROM PERTH W.A. MATT "GANTOS" GANT /
K COLLECTIVE ISABELLE "THE 1 IC" CAPRANO /
"THE EQUALISER" WOODWARD / ANDY "DJ MR B"
ROWN / THE PORTUGUESE POSSE MONICA "NONI"
ANDA / LUIS "CONTINHAS" MONTEIRO LEGENDARY
PPORT ACT NUNO & PAULO COELHO AKA
"THE BIG HAND BROTHERS"
PRODUCED BY
THREE
STONES
RECORDS
SPONSORED BY
M&E















QUINTA DA PEDRA ALTA
DOURO PORTUGAL

A Quinta da Pedra Alta situa-se em Soutelinho, Favaios perto de Alijó, na sub-região de Cima Corgo do Vale do Douro, Portugal. Com 35 hectares de vinhas, a marca oferece uma gama de vinhos com frescura e equilíbrio notáveis.

É a única no Douro com três marcos de granito (Marcos Pombalinos) na sua propriedade, atribuídos às melhores terras durante a demarcação da região do vinho do Porto em 1761. Atualmente, produzem uma variedade de vinhos brancos, tintos e vinhos do porto que consideram ser a melhor e mais fiel interpretação da terra. A combinação entre a variação de altitude e exposição solar ajuda a dar o perfeito equilíbrio e complexidade aos seus vinhos.



PEDRA A PEDRA
BRANCO

75cl 12,5

Pedra a Pedra Branco é um branco refrescante, aromático feito a partir de uma mistura de castas indígenas das vinhas mais altas.

Aromas delicados de frutas cítricas, juntamente com toranja e notas tropicais. Carregado de sabores citrinos, de maracujá e ananás, extremamente texturizado e um final longo e salgado.

- Rabigato e Gouveio
- Servir a 10°C
- Camarões, sardinhas assadas e frango grelhado



PEDRA A PEDRA
TINTO

75cl 14

Pedra a Pedra Tinto é um vinho equilibrado, com estrutura e um aroma intenso a fruta, feito a partir de uma mistura de castas indígenas cultivadas nos solos de xisto das vinhas em socalcos.

De cor rubi, é um vinho com notas de especiarias e repleto de sabor a frutas vermelhas e azuis, com boa estrutura, acidez equilibrada e um final de boca longo.

- Touriga Franca, Tinta Barroca e Sousão
- Servir a 16°C
- Mexilhão e bife do lombo no churrasco



CLARETE
TINTO

75cl 11,5

Clarete fresco e intrigante, feito a partir da mistura de uvas indígenas brancas e tintas cultivadas nos solos de xisto das vinhas em socalcos e fermentadas/retiradas em conjunto. De cor vermelho claro vibrante, aromas a frutas vermelhas e notas de especiarias. Crocante e frutado, repleto de ervas e especiarias e acidez refrescante. Para beber já, mas ganhará ainda mais complexidade nos próximos 3 a 5 anos.

- Tinta Barroca, Malvasia, Donzelinho Branco, Touriga Nacional e Viosinho
- Servir entre 12°C - 14°C
- Frango assado, bacalhau e francesinha



QUINTA DA PEDRA ALTA
RESERVA BRANCO

75cl 12,5

Um vinho complexo e texturizado, de aromas sedutores a frutas cítricas e pêra, com um leve trago a noz. Persistente com equilibrio e complexo com uma acidez marcada.

- Rabigato, Viosinho, Gouveio e Fernão Pires
- Servir entre 10ºC - 12ºC
- Peixe ao sal



QUINTA DA PEDRA ALTA
RESERVA TINTO

75cl 13,5

Um vinho exuberante, de cor ameixa escura, com aromas a frutos silvestres, toque carnudo e especiarias, misturado com a complexidade do carvalho fumado e acidez equilibrada.

- Touriga Nacional, Sousão e Touriga Franca
- Servir a 16ºC
- Favas com chouriço e arroz de cabidela



QPA ROSÉ

75cl 11

O QPA Rosé é refrescante e excepcionalmente fácil de beber. Apresentando delicados aromas de frutas vermelhas, juntamente com um toque floral, este rosé está repleto de morangos e framboesas, com ótima textura e um final prolongado.

- Touriga Nacional
- Servir entre 10ºC - 12ºC
- Pratos vegetarianos e veganos



QPA PROVA Nº5
BRANCO

75cl 12

Prova Nr.5, feito a partir da casta Donzelinho, é um vinho branco refrescante com energia, este vinho branco refrescante tem energia para dar uma nova forma às expectativas do potencial de envelhecimento de um vinho do Douro branco.

- Donzelinho Branco
- Servir entre 10ºC - 12ºC
- Sardinhas assadas na brasa e frango grelhado



QPA PROVA N°7
MATÉRIA-PRIMA TINTO

75cl 13,5

Prova Nº 7 Matéria Tinto nasce de uma parcela única da Quinta, refletindo a autenticidade do terroir e o cuidado natural da vinha. De expressão pura e direta, evidencia aromas florais envolvidos por notas de amora e cereja preta. No palato revela equilíbrio entre estrutura e frescura, com fruta vibrante e final harmonioso que traduz fielmente a sua origem.

- Touriga Nacional e Touriga Franca
- Servir entre 12°C - 18°C
- Pato assado, risoto de cogumelos e queijos curados

QPA PROVA N°8
MATÉRIA-PRIMA BRANCO

75cl - 1,5l 11,5

Prova Nº 8 Matéria-Prima Branco 2023 é um vinho branco do Douro, puro e aromático, produzido a partir de castas indígenas cultivadas nas vinhas mais altas da Quinta. Energético e mineral, apresenta aromas cítricos de limão, lima e toranja, complementados por nuances delicadas e pedregosas. No palato é fresco, linear e vibrante, com grande intensidade e final elegante, demonstrando potencial para excelente evolução ao longo dos anos.

- Donzelinho e Rabigato
- Servir entre 8°C - 10°C
- Ostras, ceviche de peixe branco, sushi e saladas com queijo de cabra





PEDRA N°3
PORTO BRANCO

50cl 18

Pedra N°03 é um Porto Branco fresco, elegante e versátil feito a partir de uma mistura de uvas brancas de qualidade superior das vinhas mais altas. Pode ser servido gelado como aperitivo ou com gelo, água tónica, laranja e hortelã como alternativa ao gin.

- Rabigato, Gouveio e Viosinho
- Servir a 8°C
- Servir como aperitivo



ALTA N°10
PORTO TAWNY 10 ANOS

50cl 19,5

Alta N° 10 é um Porto Tawny elegante e complexo feito em lagares de granito tradicionais e envelhecido em barricas usadas. Servir ligeiramente fresco como aperitivo ou como acompanhamento perfeito para sobremesas de chocolate ou com queijos fortes.

- Touriga Nacional e Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca
- Servir a 14°C
- Delícia de chocolate, pudim de caramelo e queijo de ovelha



ALTA N°20
PORTO TAWNY 20 ANOS

50cl 19

Alta N° 20 é um Porto Tawny elegante e complexo, produzido em lagares de granito e envelhecido em barricas usadas. Apresenta aromas de caramelo e especiarias. Na boca é doce e aveludado.

- Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão
- Servir entre 14°C - 16°C
- Crème brûlée, tarte de maçã, chocolate negro e queijo curado



QUINTA DA PEDRA ALTA
PORTO VINTAGE

75cl 19,5

Elegância define este Porto Vintage da Quinta da Pedra Alta. De cor profunda, apresenta aromas de fruta preta, vermelha e azul, envolvidos por notas de chocolate e especiarias.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Sousão
- Servir entre 16°C - 18°C
- Queijos fortes



QUINTA DA PEDRA ALTA
"RIO" TINTO

75cl - 1,5l 14,5

"Rio" é um intenso e saboroso tinto do Douro, feito a partir das vinhas situadas na zona de menor elevação, junto ao rio. Possui aromas de frutas pretas e azuis, notas de especiarias e a complexidade de carvalho fumado.

- Touriga Franca e Tinta Roriz
- Servir entre 16°C - 18°C
- Cabrito assado no forno e chanfana



QUINTA DA PEDRA ALTA
"ALTO" TINTO

75cl - 1,5l 15

Um tinto perfumado e hedonístico do Douro, feito das vinhas mais elevadas da quinta. Aroma de frutos vermelhos e azuis, com notas de bergamota e especiarias exóticas. Rico no palato médio e final com notas de Earl Grey.

- Touriga Nacional, Sousão e Fernão Pires
- Servir entre 16°C - 18°C
- Arroz de lampreia e cozido à portuguesa



QUINTA DA PEDRA ALTA
"MELHOR" TINTO

75cl - 1,5l 14,5

Quinta da Pedra Alta "Melhor" é um complexo e exeburante vinho tinto do Douro e é a mais elevada expressão do que a Quinta da Pedra Alta nos pode oferecer. Uma mistura dos melhores barris produzidos a partir das vinhas situadas nas zonas mais elevadas e mais baixas da quinta.

De cor escura a ameixa, com aromas a frutas vermelhas, pretas e azuis, com chocolate, notas de especiarias e a complexidade do carvalho fumado. No palato é um vinho rico e exuberante, na boca apresenta uma textura longa e acidez equilibrada.

Um vinho pronto a beber mas que ganhará mais complexidade nos próximos 20 anos.

- Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Roriz e Fernão Pires
- Servir entre 16°C - 18°C
- Butelo com cascas e milhos da Ribeira da Pena


DOURO
D.O.C.




NATIVO


DOURO
QUINTA
D'ERVEDOSA


QUINTA
D'ERVEDOSA




QUINTA D'ERVEDOSA





VINHOS PORTUGUESES
DOURO

QUINTA D'ERVEDOSA
Family Wines

A Quinta d'Ervedosa, situada em Ervedosa do Douro, na sub-região do Douro Superior, é uma propriedade familiar com raízes que remontam ao século XIX. Inserida numa das áreas mais remotas e emblemáticas do Douro, a quinta cultiva vinhas em socalcos de xisto, beneficiando do terroir singular da região, caracterizado por solos pobres e clima rigoroso. Esta origem confere aos seus vinhos uma identidade única, marcada pela intensidade e elegância. A filosofia da marca assenta na preservação das tradições vitivinícolas ancestrais, aliada a uma abordagem sustentável, visando produzir vinhos autênticos que exprimem a alma e a força da região do Douro Superior, reconhecida pela sua excelência e carácter inconfundível.



NATIVO
BRANCO

75cl 13

O Nativo Branco é uma expressão autêntica do terroir do Douro Superior. Proveniente de vinhas centenárias em socalcos de xisto, este vinho reflete a tradição vitivinícola da região. Com uma cor citrina brilhante, apresenta aromas delicados de flores brancas e frutas cítricas, seguidos por notas minerais subtis. Na boca, revela-se fresco e equilibrado, com uma acidez vibrante que confere um final longo e elegante.

- Arinto, Rabigato, Viosinho e Gouveio
- Servir entre 8°C - 10°C
- Pratos de marisco e peixes gordos



QUINTA D'ERVEDOSA
ROSÉ

75cl 13

O Quinta d'Ervedosa Rosé, proveniente da sub-região do Douro Superior, é uma expressão luminosa e elegante do terroir ancestral da quinta. Com uma tonalidade salmão clara, exibe aromas delicados de frutos vermelhos e notas florais. No paladar, revela frescura vibrante, bom equilíbrio e um final delicado, tornando-o o acompanhamento ideal para momentos de celebração.

- Touriga Nacional e Tinto Cão
- Servir entre 8°C - 10°C
- Sabores intensos, com destaque para tempuras

QUINTA D'ERVEDOSA
TINTO

75cl 14

Um vinho elegante e estruturado, produzido no prestigiado "triângulo de ouro" do Douro, em socalcos milenares de xisto.

De cor rubi opaca, revela aromas intensos de fruta vermelha madura, de carácter balsâmico e mineral típico da região. Na boca, apresenta taninos firmes, acidez equilibrada e estrutura refinada.

O final é persistente, marcando um excelente equilíbrio entre potência e sofisticação.

- Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão
- Servir entre 15°C - 17°C
- Pratos assados no forno





PRIVATE CELLAR
GRANDE RESERVA TINTO

75cl 14

Um vinho tinto de perfil intenso e estruturado, produzido no Douro a partir de castas tradicionais da região.

De cor rubi profunda e opaca, apresenta um nariz com notas de frutos silvestres maduros, nuances de floresta e subtis apontamentos balsâmicos.

Na boca é estruturado e elegante, com taninos maduros, acidez equilibrada e um final longo, persistente e gastronómico.

- Touriga Franca e Sousão
- Servir entre 15°C - 17°C
- Carnes assadas e maturadas


1756
QUINTA
D'ERVEDOSA
Family Wines
2022
Limited Edition
SINCE 1756
QUINTA D'ERVEDOSA
Family Wines
PRIVATE CELLAR
Bottle Nº 3561 / 3.600
DOURO DOC





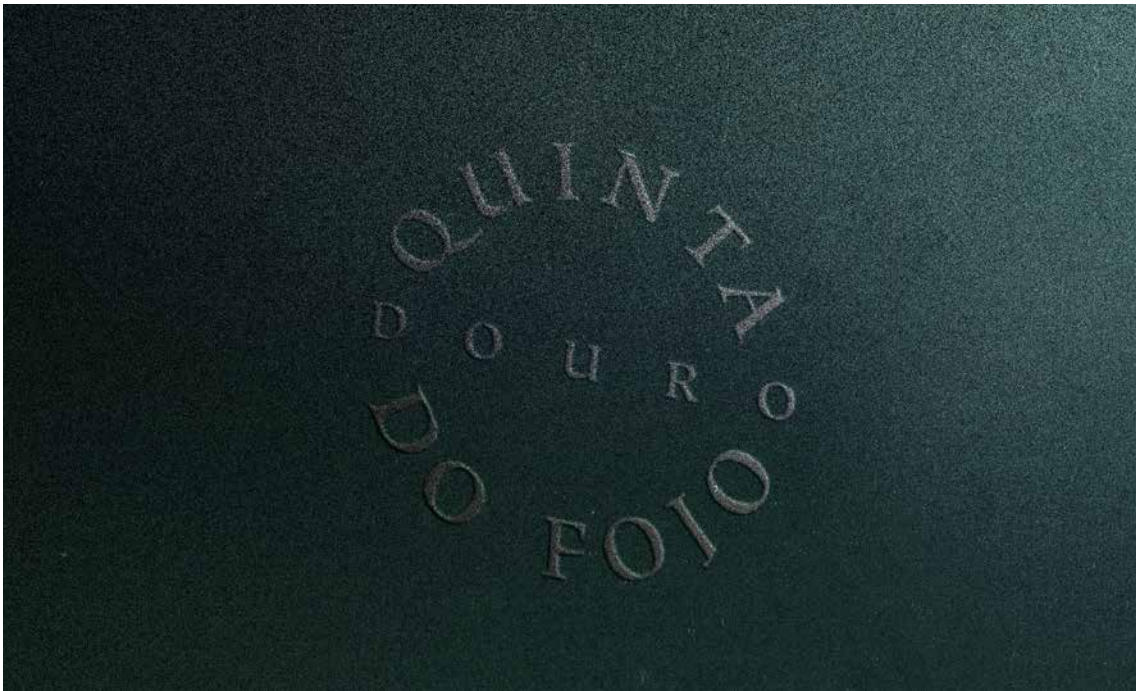

2017
QUINTA DO FOJO
DOURO


QUINTA DO FOJO
DOURO




VINHA DO FOJO


2013
FOJO
DOURO


QUINTA DO FOJO
DOURO


2001
VINHA DO FOJO
DOURO

QUINTA DO FOJO
DOURO

Situada na margem esquerda do vale do Pinhão, a Quinta do Fojo afirma-se como um dos projetos familiares mais discretos do Douro. Entre os 250 e os 370 metros de altitude, em solos xistosos e exposição ampla e arejada, as vinhas beneficiam de maturações lentas que preservam frescura e precisão, uma assinatura rara na região. Com vinhas velhas plantadas no final do século XIX e parcelas mais recentes de 1986, a Quinta do Fojo mantém uma abordagem fiel ao método tradicional duriense. A produção é deliberadamente limitada, privilegiando identidade e capacidade de evolução.

Cada vinho reflete a pureza do lugar e a continuidade de um legado familiar que coloca o território no centro da expressão.



QUINTA DO FOJO
QUINTA DO FOJO 2017

75cl 14

Proveniente das vinhas plantadas em 1986, este vinho apresenta um perfil mais direto e energético. Vinificado em cubas e estagiado durante 19 meses em grandes balseiros de carvalho francês, não filtrado, preserva autenticidade e frescura. Na boca, de uma estrutura equilibrada, fruta precisa e com um final elegante, reflete o lado mais vibrante da propriedade.

- Tinta Roriz
- Servir a 16°C - 17°C
- Carnes grelhadas e queijos de média cura



QUINTA DO FOJO
VINHA DO FOJO 2015

75cl 14

Expressão concentrada da vinha velha, este vinho foi estagiado durante 23 meses em cubas de carvalho francês (maioritariamente novo). De um corpo intenso e estruturado, este vinho combina potência e precisão, com taninos densos e de uma grande capacidade de evolução. Este vinho é reflexo de um Douro de perfil clássico, profundo e persistente.

- Tinta Roriz
- Servir a 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas assadas e carnes maturadas



QUINTA DO FOJO
FOJO 2013

75cl 14

Produzido exclusivamente a partir da vinha velha (7 hectares de field blend dominado por Tinta Roriz), este vinho traduz profundidade e carácter. Vinificado em lagares com pisa a pé e estagiado 12 meses em barrica nova de carvalho francês, revela estrutura firme, notas especiadas e balsâmicas, e uma elegância marcada pela frescura do terroir.

- Tinta Roriz
- Servir a 16°C - 18°C
- Carnes de caça, borrego assado e queijos curados






ALVA
MAGNA










QUINTA
VALE DO CESTO


ALVA
MAGNA
DÃO

VINHOS PORTUGUESES
DÃO

QUINTA
VALE DO CESTO

Nasce do desejo de preservar a herança familiar e criar vinhos que honram as raízes do Dão. Inspirado pelas memórias de infância e pelas vinhas do pai, António fundou um projeto que une tradição, excelência e autenticidade. Mais do que produzir vinhos com identidade, história e coração, esta quinta é uma celebração da família, do saber transmitido entre gerações e do profundo respeito pelo terroir, que revela vinhos únicos e repletos de alma. Cada videira é tratada com dedicação e cada garrafa conta uma história de uma marca que remonta a 1987. É o próprio produtor que percorre as vinhas centenárias, espalhadas por 8 hectares, divididos em duas propriedades. Com solos graníticos, são influenciadas pela Serra da Estrela, que confere elegância, frescura e um carácter distintivo aos vinhos.



VALE DO CESTO
BRANCO

75cl 13

Proveniente de vinhas centenárias da sub-região do Alva, este Vale do Cesto Branco exibe uma tonalidade branca com nuances verdes. De aroma maduro e elegante, apresenta notas intensas a fruta tropical, nomeadamente papaia e ananás, assim como a frutas de polpa branca. Na boca é equilibrado e mostra-se com um ligeiro amargor. A sua acidez é envolvente, enquanto o seu final é rico e aprazível.

- Malvasia Fina, Bical e Encruzado
- Servir a 10°C
- Peixe do rio e sardinha frita



VALE DO CESTO
TINTO

75cl 13

Este Vale do Cesto Tinto destaca-se pela sua cor rubi, apesar de esta ser pouco densa, assim como pelos seus aromas, em que as notas associadas à casta Touriga Nacional, como as túlipas e flores do bosque, e nuances minerais envoltas em fruta azul fresca ganham particular relevo. De tanino fino, sedoso e maduro, apresenta um corpo médio e um final persistente, onde sobressai a fruta azul e flores campestres.

- Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz
- Servir a 14°C
- Entrecosto grelhado, frango com piripiri



ALVA MAGNA
BRANCO

75cl 13

Com um estágio no qual se recorre à bâtonnage, apresenta a frescura do granito, mas com notas de madeira. Num primeiro vislumbre denota-se um amarelo-esverdeado, que se coaduna com as notas a limão e lima fazendo-se sentir no nariz, marcado também por alguma mineralidade e laivos de fruta de caroço. Harmonioso no palato, quase aveludado, demarca-se na boca pela fruta de caroço.

- Malvasia Fina, Bical e Cerceal
- Servir a 12°C
- Peixes magros, salada verde e batata cozida



ALVA MAGNA
ROSÉ

75cl 13

No nariz destaca-se pelos aromas a amora silvestre e a morango ainda verde, a que se seguem notas de framboesa e manjericão. Na boca é denso e voluptuoso, com um sabor intenso a frutos vermelhos maduros.

- Touriga Nacional e Tinta Roriz
- Servir a 10°C
- Marisco, sashimi e sushi



ALVA MAGNA
TINTO

75cl 13,5

No nariz destaca-se acácia e cedro, com notas balsâmicas a pinheiro e a eucalipto, folhas secas, caruma e rosa, seguidas de aromas a mirtilo. Revela-se profundo, mas elegante, de grande complexidade.

- Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen
- Servir a 16°C
- Carne de porco e salmão corado



ALVA MAGNA
RESERVA BRANCO

75cl 14

Revela aromas discretos de fruta de polpa branca e especiarias doces, enquanto no palato se destaca pela frescura vibrante, mineralidade elegante, fruta madura e estrutura refinada.

- Fernão Pires, Bical e Maria Gomes
- Servir a 13°C
- Bacalhau à Brás e entrecosto de porco



ALVA MAGNA
RESERVA TINTO

75cl - 1,5l 14

Aromas elegantes, que combinam notas de madeira e de fruta madura, chocolate e baunilha, envoltos em tosta. No paladar é macio, polido, com bom volume, taninos suaves e um final persistente.

- Touriga Nacional, Tinta Pinheira, Jaen e Alfrocheiro
- Servir a 12°C
- Cozido à Portuguesa e feijoada brasileira



ALVA MAGNA
RESERVA BRANCO DE CURTIMENTA

75cl 13

No nariz o engaço também se faz sentir, mas de forma subtil em aromas a palha seca, especiarias picantes, uva, lima, pêssego e melão amarelo, que contrasta ligeiramente com as nuances minerais.

- Encruzado e Bical
- Servir a 12°C
- Frango piripiri e cachaço de porco



ALVA MAGNA
GRANDE RESERVA ALFROCHEIRO

75cl 14

Elegantes aromas de ginja, chocolate, baunilha e pinho, com toques especiados e uma mineralidade subtil. No palato, destaca-se por taninos muito polidos, bom volume e uma harmoniosa persistência.

- Alfrocheiro
- Servir a 16°C - 18°C
- Cabrito assado no forno e sobremesas



ALVA MAGNA
GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL

75cl 14

Apresenta uma cor rubi intensa e perfumes refinados de ginja, chocolate e baunilha, com elegantes nuances florais e de pinheiro. Em boca, exibe uma estrutura sedosa e uma frescura harmoniosa, taninos polidos e um final prolongado.

- Touriga Nacional
- Servir entre 16°C - 18°C
- Cabrito assado no forno, sobremesas tradicionais e doces conventuais



ALVA MAGNA
GRANDE RESERVA ENCRUZADO

75cl 13,5

Nariz delicado, com aromas a fruta de caroço, tal como o pêssego e a pêra-rocha. Exuberantes notas amanteigadas introduzem uma boca com fruta muito fresca, crocante e untuosa, ligeiramente texturada e que se prolonga.

- Encruzado
- Servir a 12°C
- Bacalhau à Braga, robalo ao sal e salmão grelhado



QUINTA VALE DO CESTO
GRANDE RESERVA BRANCO

75cl 14

No nariz revela aromas cítricos refinados a casca de laranja e tangerina, ligeiramente tostados. Na boca, é encorpado, estruturado, vibrante e mineral, com taninos elegantes, uma persistência prolongada e um notável equilíbrio.

- Blend de castas de vinhas velhas
- Servir a 12°C
- Pratos estruturados de peixe ou o emblemático Queijo da Serra



QUINTA VALE DO CESTO
GRANDE RESERVA TINTO

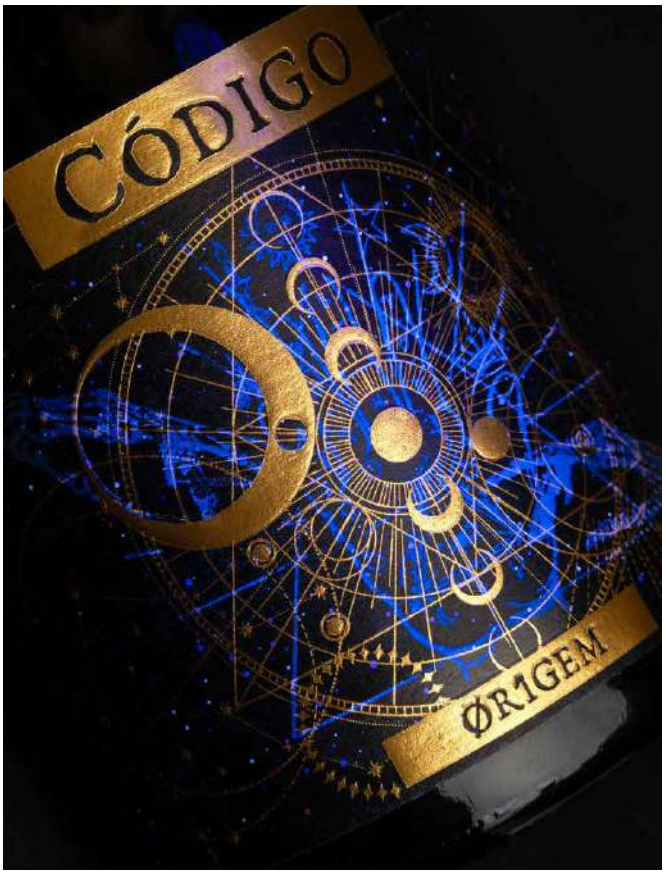
75cl 13,5

De cor rubi intensa e aromas refinados a frutos silvestres, violeta, ginja, chocolate, baunilha, tosta e pinheiro fresco. Um vinho com concentração e frescura, tanino muito polido, amplo e bem persistente, onde pontuam notas florais e mentoladas.

- Blend de castas de vinhas velhas
- Servir entre 16°C - 18°C
- Cabrito assado no forno, sobremesas tradicionais e doces conventuais






CÓDIGO
ØRIGEM




CÓDIGO


CÓDIGO







CÓDIGO

A Código é um projeto profundamente enraizado na tradição vitivinícola do Dão, focado na produção de vinhos que refletem a autenticidade do seu território. As vinhas estão nas sub-regiões do Alva e da Serra da Estrela, buscando expressar a singularidade destes locais. A gestão das vinhas é cuidadosa, respeitando o equilíbrio dos solos e das plantas, e valorizando a identidade de cada área. As vindimas são feitas para captar a melhor expressão da fruta e características das colheitas. Na adega, a intervenção é criteriosa para preservar a pureza das castas e a conexão com o território. Os vinhos resultantes são frescos, elegantes e autênticos, ilustrando a riqueza do Dão.



CÓDIGO ORIGEM
BRANCO

75cl 13,5

A origem da essência vínica deste produtor. Um vinho do Dão clássico e contemporâneo, onde é demonstrada a arte do lote, através da frescura e complexidade. Este lote composto por Encruzado, Bical, Malvasia-Fina e Cerceal-Branco, teve o seu estágio completo em depósitos de aço inox, sob borras finas. No nariz, notas cítricas, maçã e alperce. Na boca conta com uma acidez crocante e com um final persistente.

- Encruzado, Bical, Malvasia-Fina e Cerceal-Branco
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes grelhados e queijos amanteigados



CÓDIGO ORIGEM
TINTO

75cl 13

Este vinho é feito de diferentes maturações. Cerca de 70% estagiou em depósitos de aço inox e 30% em barricas de 225l e 500l de carvalho francês, novas e usadas. É uma mistura de castas nativas como Baga, Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional. Apresenta aroma vibrante de frutas vermelhas e pretas, bosque e notas herbais. Tem acidez vibrante, corpo médio, taninos firmes e é longo e crocante.

- Jaen, Tinta-Roriz, Baga e Touriga Nacional
- Servir a 16°C
- Cabrito vermelhas e tábuas de enchidos



CÓDIGO ORIGEM
ROSÉ

75cl 13

Um rosé fresco mas complexo, devido ao loteamento das suas castas, provenientes de duas vinhas situadas na sub-região da Serra da Estrela (Nespereira e Girabolhos). Com boa intensidade aromática, apresenta notas de fruta vermelha fresca e uma nota herbal que surge posteriormente. A boca de acidez viva, com um tanino ligeiro que lhe dá tensão e comprimento. Final de boca crocante e demorado.

- Jaen, Tinta-Pinheira e Tinta-Roriz
- Servir entre 7°C - 10°C
- saldas de peixe branco e tortilha de legumes



CÓDIGO GRANIUS
BRANCO

75cl 12

Inspirado na rocha-mãe da região, o granito, este vinho de acidez vivaz e linear. Estágio em depósitos de aço inox, sob borras finas. De início neutro com notas citrícas e de perfil redutivo. A acidez elevada, é pela sua linearidade o pilar deste vinho.

- Malvasia-Fina e Bical
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixe fresco e queijos frescos



CÓDIGO GRANIUS
TINTO

75cl 13

No nariz destaca-se acácia e cedro, com notas balsâmicas a pinheiro e a eucalipto, folhas secas, caruma e rosa, seguidas de aromas a mirtilo. Revela-se profundo, mas elegante, de grande complexidade.

- Jaen e Tinta-Pinheira
- Servir a 16°C
- Morcela assada, rojões e entrecosto grelhado



CÓDIGO SELVAGEM
BRANCO

75cl 13

Vinho elaborado com uvas de castas misturadas de vinhas velhas, das duas vinhas mais antigas da propriedade, situadas na Sub-Região da Serra da Estrela (Nespereira e Lagarinhos). A naturalidade da fermentação e uma intervenção minimalista deram origem a este vinho. Estagiou sob as borras finas, não mexidas, durante 9 a 10 meses. Aromaticamente apresenta uma complexidade assinalável, notas de pedra molhada, maçã assada, canela, panificação. Na boca é tenso e texturado, com múltiplas camadas. Excelente equilíbrio da acidez vibrante com o corpo médio. Tenso, salino e demorado no final.

- Vinhas Velhas
- Servir entre 10°C - 12°C
- Bacalhau assado com broa, cogumelos silvestres e queijo amanteigado



CÓDIGO
ENCRUZADO CRU

75cl 13,5

Baseado exclusivamente em Encruzado, este vinho é uma versão crua da casta, resultante de vinhas vindimadas em dias consecutivos. Fermentou em depósito, sem madeira, com notas de limão, maçã e herbal. Tem acidez elevada e um final demorado.

- Encruzado
- Servir entre 10°C - 12°C
- Truta de escabeche, peixe cozido e queijo de cabra fresco



CÓDIGO
ENCRUZADO

75cl 13,5

Um vinho único, ligado às suas raízes, é feito de 45% vinho em cubas de inox, 45% em barricas de carvalho Francês e 10% em globo de vidro. Possui notas de maçã, pimenta branca e ervas, com acidez elevada e corpo delicado. O final é longo e persistente.

- Encruzado
- Servir entre 10°C - 12°C
- Bacalhau assado na brasa, polvo assado no forno e queijo amanteigado



CÓDIGO
BICAL

75cl 13

Vinho feito de uma casta nativa do centro-oeste, com uvas de uma vinha de 1990 da casta Bical, na Serra da Estrela. O mosto estagiou 11 meses em barrica velha de carvalho francês, apresentando aromas complexos e um paladar intenso e equilibrado.

- Blend de castas de vinhas velhas
- Servir entre 10°C - 12°C
- Galinha do campo estufada, arroz de míscaros e queijo de meia cura



CÓDIGO
UVA-CÃO

75cl 13

Produção estreia em videiras na Póvoa das Quartas, no Dão. Vinho envelhecido em barrica usada de 225L de carvalho francês. Aroma com notas de maçã, pimenta branca e ervas. Sabor com acidez alta e corpo delicado. Longo prolongamento em prova.

- Blend de castas de vinhas velhas
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixe grelhado, feijão-frade com bacalhau e queijo de ovelha curado



MANIFESTO
BRANCO

75cl 13,5

Com base na vinha de Girabolhos, este é um vinho de lote, composto por Bical, Malvasia Fina, Cerceal-Branco e Encruzado, que estagia em barricas de 500l, 1/3 em barrica nova de carvalho Húngaro, 2/3 em barricas de carvalho francês de segundo uso.

Aroma complexo com evidente fruta de polpa branca bem integrada numa tosta fumada, notas de lima e pedra molhada.

Boca texturada, com subtileza e cremosidade. Ampla, bem equilibrada por uma acidez vertical e tensa. Conjunto de fino recorte, longevo. Final demorado.

- Bical, Malvasia Fina, Cerceal-Branco e Encruzado
- Servir entre 10°C - 12°C
- Arroz de pato, bacalhau com broa e cogumelos silvestres salteados

MANIFESTO
TINTO

75cl 13

Um lote de Tinta Pinheira, Baga, Jaen, Alfrocheiro, Touriga-Nacional e Tinta Roriz, que resulta de um percurso de experimentação. Cada parcela foi fermentada e mantida separada, num processo contínuo de aprendizagem e de diferentes tipos de estágio.

De cor vermelha ruby aberta, no nariz é um vinho aromaticamente rico com uma complexidade notável, com notas de fruta vermelha, bosque, nuance de folha de tabaco e especiarias.

Na boca apresenta uma tensão notável num corpo médio, mas de grande profundidade. O tanino é fino e elegante bem equilibrado com o corpo. Final longo e texturado.

- Tinta Pinheira, Baga, Jaen, Alfrocheiro, Touriga-Nacional e Tinta Roriz
- Servir a 16°C
- Chanfana, javali estufado, borrego assado e vitela maturada





TERRACOTA
BRANCO

75cl 13

Este vinho é uma mistura de castas nativas de vinhas velhas que fermentou em barro e em barricas de carvalho francês. Tem aromas de flores secas, cera de abelha e alperce desidratado. No paladar, é amplo, tenso, com estrutura, acidez rica e um final longo e salino.

- Vinha velha, Mistura de castas nativas
- Servir entre 10°C - 12°C
- Arroz de cogumelos silvestres, queijo Serra da Estrela curado



TERRACOTA
TINTO

75cl 13

Este vinho é um blend de Tinta Roriz e Touriga Nacional, mostrando a combinação de granito e barro. Tem cor ruby brilhante, aroma complexo com frutas pretas e cereja, e sabor com acidez fresca e tanino firme.

- Tinta Roriz e Touriga Nacional
- Servir a 16°C
- Chanfana, leitão assado, arroz de caça e javali estufado com castanhas



REPUBLICANO
TINTO

75cl 13

Fugindo do lote tradicional, este vinho exclusivamente elaborado a partir da casta Syrah expressa a essência do produtor. 50% do lote estagia em cubas de inox e os restantes 50% em barricas novas de carvalho francês de 300l, por cerca de 18 meses.

Este vinho revela um perfil aromático intenso, com notas de fruta vermelha madura acompanhadas por uma complexidade de tosta, fumo e tabaco. Fino e elegante, apresenta na bica taninos robustos, mas refinados, e excelente corpo. O equilíbrio entre a acidez fresca, o teor alcoólico moderado e os taninos de corte elegante fazem deste Syrah inspirado no Velho Mundo.

O final é longo, fresco e de corpo amplo.

- Syrah
- Servir a 16°C
- Borrego assado em forno de lenha, posta de vitela e perdiz estufada


Pêra-Grave
Pêra-Grave


Qta S. José de
Peramanca




Pêra-Grave


Pêra Velha
GRANDE RESERVA
2011
REGIONAL ALENTEJANO


Pêra-Grave


Pêra-Grave
RESERVA
2016




Pêra-Grave

Pêra-Grave

"No berço dos vinhos da região de Évora!"

A ligação da família Grave à Quinta de São José de Peramanca remonta ao início do século XX.

Foi em 1913 que o bisavô de João Grave adquiriu estas terras e, desde então, esta propriedade tem sido o centro da Casa Agrícola nas últimas quatro gerações desta família, tradicionalmente ligada à agricultura e à criação de gado.

Desde 2003, encontram-se plantados na Quinta de São José de Peramanca cerca de 15,5 hectares de vinhas de onde se destacam as castas Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Syrah, Arinto, Verdelho e Alvarinho.



PÊRA GRAVE
BRANCO

75cl 13,5

Um vinho branco de cor amarela com um aroma limpo a frutos cítricos e um toque subtil a baunilha. De paladar fresco e mineral de toque amanteigado e muito envolvente, dando uma sensação de volume na boca. Mostra ser um vinho de grande complexidade e com muita persistência.

- Arinto, Alvarinho e Verdelho
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixes assados e grelhados



PÊRA GRAVE
TINTO

75cl - 1,5l 14

Um vinho tinto de cor ruby com aroma a frutos pretos muito maduros e um toque torrado a café. No paladar destaca-se a fruta preta madura e o chocolate, os taninos bem presentes são suaves dando um corpo aveludado, persistente e muito elegante ao vinho.

- Cabernet Sauvignon, Syrah, Aragonez e Alicante Bouschet
- Servir a 18°C
- Carnes de caça



PÊRA GRAVE
RESERVA

75cl - 1,5l 14,5

Com aroma a fruta madura como ameixa preta, amora e um toque floral a violetas, próprio da Touriga Nacional. No paladar confirmam-se os frutos pretos a par dos taninos redondos e aveludados, responsáveis pelo volume que deixa na boca. É um vinho elegante e muito persistente.

- Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e caça



PÊRA VELHA
GRANDE RESERVA

75cl 14,5

Um vinho que fica na memória! Um tinto muito elegante, persistente e encorpado. De personalidade extraordinária, produzido sem pressas, semelhante aos vinhos de excepção. No paladar destacam-se frutos maduros casados com a elegância do estágio em carvalho francês.

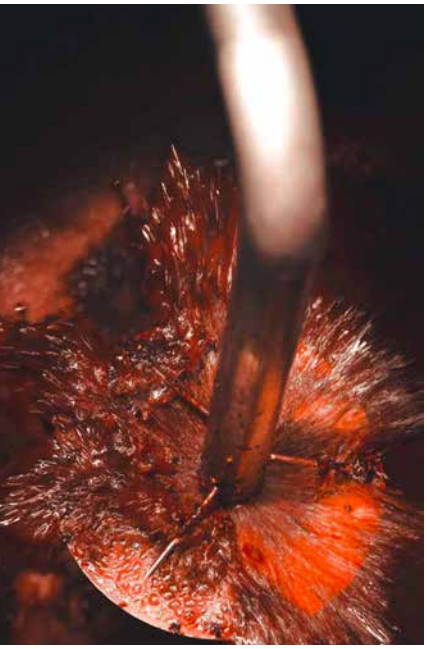
- Syrah e Alicante Bouschet
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e de caça


Valdrueco




Valdrueco
RESERVA
2011


Valdrueco




Valdrueco


Valdrueco
Valdrueco


RIBERA DEL DUERO
Valdrueco
CRIADO SOBRE LIAS



Valduero

Criada por Gregorio García Álvarez em 1984, é uma adega familiar e uma das primeiras fundadas no coração D.O. Ribera del Duero.

Apesar de ser uma zona vitivinícola com uma longa tradição credenciada entre os conhecedores pela sua qualidade, era uma zona desconhecida do grande público.

Yolanda García Viadero, filha do fundador, classifica a uva como "excepcional e única em Espanha, com um forte carácter de um terroir exclusivo que confere estrutura e acidez total aos vinhos, colocando-os nos níveis de qualidade mais elevados do mundo".

Sempre foi muito claro que os vinhos Valduero tinham de ser excelentes em todos os sentidos.



VALDUERO
BLANCO

75cl 12,5

O primeiro branco de Albillo de Ribera del Duero. De cor amarela palha muito leve com tons esverdeados, devido à sua resistência a processos oxidativos. Apresenta aromas frutados com um fundo de ananás, toranja e flores brancas, originais e típicos da casta Albillo. Na boca é um vinho que revela boa estrutura, frescura e equilibrio, o que compensa a sua opulência com uma ligeira acidez e um final persistente.

- Albillo Mayor
- Servir fresco a 8° C
- Peixe, vegetais grelhados e saladas



VALDUERO
TIERRA ALTA EN 2 MADERAS

75cl 14

A nova imagem do antigo "Crianza", é o vinho mais jovem das reservas Valduero. Envelhecido em dois tipos de barricas por pelo menos 15 meses e outros 12 meses em garrafa. É um vinho de cor granada, intenso e vivo. Com aromas frutados e balsâmicos, com detalhes de cominho e noz-moscada. Um vinho muito bem estruturado e com nervo na boca.

- Tempranillo
- Servir entre 12°C - 16°C
- Peixe, vegetais grelhados e saladas



VALDUERO
TIERRA ALTA DE 2 COTAS RESERVA

75cl 14

Vindima manual, selecionando os cachos um a um, é a demonstração da vida eterna que a uva Tempranillo pode ter.

Envelhecido pacientemente por 30 meses em barricas de carvalho de diversas origens e por mais 30 meses em garrafa.

Valduero de 2 Cotas é a reserva que define a uva Tempranillo das terras altas, vindo das vinhas de baixo rendimento. Somos conquistados pela sua cor granada intensa e viva. Com aromas que lembram café, tabaco e madeira. No paladar de forte presença, com taninos poderosos. Fiel reflexo da terra e da vinha.

- Tempranillo
- Servir entre 14ºC - 18ºC
- Carnes vermelhas, vegetais e queijos

VALDUERO
TIERRA ALTA DE 2 RACIMOS GRAN RESERVA

75cl 14

Este vinho é feito apenas em anos excepcionais e com uma produção muito limitada que nunca ultrapassa as 10.000 garrafas.

Aromas e sabores surpreendentes devido à criteriosa seleção de uvas, provenientes das vinhas mais velhas, com mais de 70 anos e um estágio de 48 meses em barricas de carvalho de 6 origens diferentes, somado ao silêncio e ao cuidado natural da humidade e temperatura constantes da adeda que acabam por delinear a singularidade deste Gran Reserva.

Com uma cor impressionante, é intenso e vai-se expandindo à medida que o saboreamos. De taninos ainda vivos apesar da idade, são intensos e persistentes.

- Tempranillo
- Servir entre 16ºC - 18ºC
- Carnes de caça, peixe na pedra e sobremesas com chocolate




TIERRA ALTA
DE 2 RACIMOS
Valduero
GRAN RESERVA 2011
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN






PINGUS


PINGUS




FLOR DE
PINGUS




EMBOTELLADO
EN DOMINIO DE PINGUS


FLOR DE
PINGUS
2017

VINHOS ESPANHÓIS
RIBERA DEL DUERO

DOMINIO DE PINGUS

Em 1995 Peter Sisseck adquire 5 hectares de vinhas muito velhas de Tempranillo e funda a adega Dominio de Pingus, na província de Burgos, em plena Ribera del Duero.

O resultado é a criação de um vinho tinto extraordinário, concentrado e potente, com fruta muito madura, mas sempre com um equilíbrio impressionante, de uma elegância e suavidade inigualáveis.

As raízes das vinhas velhas espalham-se pelo chão e conseguem extrair da terra as componentes que conferem aos vinhos uma grande complexidade e profundidade, mantendo o equilíbrio entre o álcool, a acidez, e uma textura sedosa.



PSI
DOMINIO DE PINGUS

75cl - 1,5l 14

Um vinho 100% tempranillo de cor densa escura, aroma de fruta vermelha com uma doçura leve e toque de especiarias. É um vinho muito intenso e poderoso, de grande acidez e notável pureza, profundo e complexo. Um bouquet com amora fresca, mirtilo e essência de baunilha. No palato é muito bem definido e ligeiramente fino. Apresenta no final notas balsâmicas e de frutos silvestres.

- Tempranillo
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas como cabrito



FLOR DE PINGUS
DOMINIO DE PINGUS

75cl 14,5

É um vinho 100% tempranillo, desde 2005 a sua viticultura é também biodinâmica. De um tom azulado escuro, no nariz apresenta notas tostadas e de amêndoas amargas, bem como de mirtilos e amoras com uma pitada floral a rosa. Na boca apresenta aromas densos, doces e intensos a fruta, com taninos de calibre fino e grande acidez.

- Tempranillo
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas como cabrito



PINGUS
DOMINIO DE PINGUS

75cl 14,5

O ex-libris do Dominio de Pingus! O vintage de 2004 foi o primeiro a atingir os famosos 100 pontos Robert Parker, repetindo o feito nos anos de 2012 e 2014. Um vinho ainda jovem, que necessita de tempo para evoluir. De um equilíbrio extremo que, embora os taninos sejam firmes, é aveludado e suave. No nariz apresenta mineralidade e a elegância dos frutos vermelhos.

- Tempranillo
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas como cabrito




YGAY
YGAY


Rioja
Gran Reserva Especial
Cosecha 2010


MARQUÉS DE MURRIETA
1852


RIOJA


MARQUÉS DE MURRIETA


GRAN VINO
PAZO BARRANTES
ALBARIÑO
2019


MARQUÉS DE


CAPELLANÍA

VINHOS ESPANHÓIS
RIBERA DEL DUERO

MARQUÉS DE MURRIETA
STATES & WINES

Com mais de 150 anos de história, a origem de Marqués de Murrieta é também a origem de Rioja. Fundada em 1852 por Luciano de Murrieta, é uma adega familiar, com uma história rica e tradicional. Uma referência no mundo dos vinhos, pela sua qualidade excepcional e pelos métodos de vinificação cuidadosos, combinando tradição e inovação para produzir vinhos de alta qualidade.

PAZO BARRANTES
DESDE 1511

A propriedade de Pazo Barrantes está localizada no vale de Salnés, na região da Galícia, é reconhecida pela produção de vinhos de alta qualidade, especialmente elaborados com a uva Albariño. O terroir especial e o microclima da região aliados ao esforço diário, cuidado e conhecimento dos especialistas de Marqués de Murrieta, resultam em vinhos da mais alta qualidade, ano após ano.



CAPELLANÍA
BRANCO RESERVA

75cl - 1,5l | 14

Um branco singular, produzido a partir de uvas Viura do Pago Capellanía, numa vinha centenária situada na zona mais alta da Finca Ygay.
De produção limitada, procura expressar a casta, revelando o seu perfil fresco, definido e particularmente gastronómico.

- Viura
- Servir a 13°C
- Mariscos, peixes e aperitivos



DALMAU
TINTO

75cl - 1,5l - 3l | 14,5

Um tinto intenso da Marqués de Murrieta na Finca Ygay, produzido a partir da seleção rigorosa de uvas, apresenta aromas de fruta negra madura, especiarias e notas tostadas do estágio em carvalho.
Na boca é estruturado, elegante e persistente.

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Graciano
- Servir a 16°C
- Presunto, javali e vitela



RESERVA
TINTO

75cl - 1,5l | 14

O embaixador da Marqués de Murrieta no mundo, combinando tradição e modernidade.
Expressa a elegância e consistência da casa, refletindo o carácter da Finca Ygay através da harmonia das diferentes castas que compõem o lote.

- Tempranillo, Graciano, Mazuelo e Garnacha
- Servir a 16°C - 18°C
- Atum e vitela com queijos azuis



GRAN RESERVA
TINTO

75cl - 1,5l - 3l | 14

Um vinho de edição limitada, produzido apenas em anos especiais, o Gran Reserva equilibra classicismo e modernidade, com aromas balsâmicos e minerais.
Na boca mostra elegância, taninos polidos e final longo e persistente.

- Tempranillo, Mazuelo, Graciano e Garnacha
- Servir a 16°C - 18°C
- Presunto, javali e vitela



CASTILLO YGAY
GRAN RESERVA ESPECIAL

75cl 14

Incorpora os atributos que caracterizam os grandes vinhos do mundo: elegância, exclusividade e eternidade. Um ícone de referência nos vinhos de qualidade da D.O. Rioja e com um indiscutível reconhecimento em todo o mundo, representa a solidez de um caminho iniciado em 1852 e mantido com mestria até hoje. Parte da sua grandeza reside no facto de ser feito apenas em anos considerados excepcionais. De qualidade e elegância retumbantes, Castillo Ygay desenvolveu grande complexidade ao longo dos anos sem perder a sua excepcional frescura.

Uma gama infinita e complexa de aromas define o vinho Castillo Ygay que evoca aromas de cereja madura, mirtilos e cassis com notas refinadas de mato, ervas mediterrâneas, pimenta preta, cravo e mocha. O equilíbrio presente neste vinho, colheita após colheita, faz com que seja vivo no paladar, mas também envolvente e harmonioso. Com taninos sedosos e um final longo e elegante.

- Tempranillo e Mazuelo
- Servir entre 16°C - 18°C
- Garoupa, lulas grelhadas, carnes de caça e queijos de cabra

PAZO BARRANTES
ALBARIÑO

75cl 13,5

Este novo projeto nasceu com a vindima de 2019, sendo o ponto de partida desta nova era Pazo Barrantes. Concebido desde a sua origem como um *Gran Vino* que extrai o máximo potencial da casta Albariño e traduz a essência da quinta Pazo Barrantes. Desde 1511 que Pazo Barrantes está na busca incansável pela excelência, motor da dedicação diária, paciência e know-how da marca e de uma equipa que persegue sempre a máxima qualidade e autenticidade.

Pazo Barrantes Albariño é um vinho de nariz largo e cheio de nuances, aromas de ameixa amarela madura e nêspera com notas de bergamota e verbena de limão sobre um elegante fundo balsâmico. Vibrante na boca, equilibrado, fresco, envolvente e extremamente longo.

- Albariño
- Servir entre 10°C - 11°C
- Camarão vermelho, lagostim, lombo de novilho e lombo de pescada




MARQUÉS DE MURRIETA
Castillo Ygay
Rioja
Gran Reserva Especial
Cosecha 1986
MARQUÉS DE MURRIETA
Castillo Ygay
M


Albariño
GAUDILA
Sobre Lías
GAUDILA


Albariño
GAUDILA
Sobre Lías
RÍAS BAIXAS


GAUDILA


GAUDILA
GAUDILA




GAUDILA




GAUDILA


Albariño
GAUDILA
Sobre Lías
RÍAS BAIXAS

GAUDILA

A Privios Wines é um projeto espanhol presente em denominações de Espanha, como Rías Baixas, Ribeiro, Monterrei e Rioja, focado em valorizar a identidade de cada região e na expressão autêntica das suas castas. Cada vinho nasce de um trabalho rigoroso na vinha e na adega, onde a experiência dos enólogos e o respeito pelo terroir permitem criar vinhos equilibrados, elegantes e com identidade própria. O Gaudila Sobre Lías, de Rías Baixas (Galiza) marcada pela forte influência atlântica, esta região caracteriza-se por um clima fresco e húmido, solos graníticos e proximidade ao mar que conferem aos vinhos uma grande frescura, acidez vibrante e marcada mineralidade. Estas condições únicas permitem a produção de vinhos elegantes, aromáticos e com excelente aptidão gastronómica.

GAUDILA
SOBRE LIAS

75cl 12,5

Gaudila Sobre Lias é um vinho branco, originário da zona das Rias Baixas na Galiza, com as castas Albariño. De cor elegante, amarelo palha brilhante.
No nariz tem uma interessante e complexa nota aromática, onde os aromas de frutas brancas, e casca de laranja se combinam com as notas balsâmicas frescas, sustentadas por aromas florais e minerais subtis.

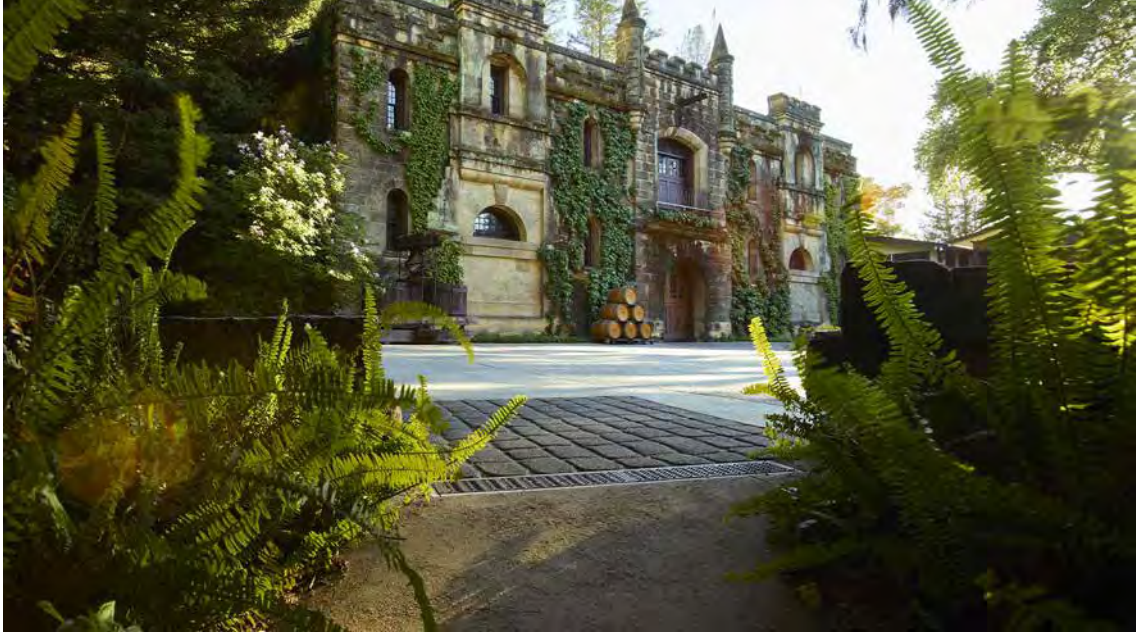
Na boca a entrada é amigável, movendo-se em direção a uma untuosidade agradável acompanhada de acidez fresca e viva, para terminar num final de boca carnuda, longa e cremosa.

Gaudila Sobre Lias é ideal para acompanhar refeições como massa fresca e peixe.

Albariño
Servir fresco entre 10°C - 12°C
Massas, pratos vegetarianos, mariscos, aperitivos e peixes leves










THE MONTELENA ESTATE
CHATEAU
MONTELENA
2018
CABERNET SAUVIGNON


CHATEAU
MONTELENA


CHATEAU
MONTELENA
CHATEAU
MONTELENA







CHATEAU MONTELENA

ESTABLISHED 1882

Fundado em 1882 tem uma história célebre, e o Julgamento de Paris é apenas um capítulo. A tecnologia moderna não substitui as pessoas ou a arte da produção de vinho, mas expande o potencial criativo do produtor. Cada projeto foi cuidadosamente pensado, com determinação para construir um futuro promissor.
Bo Barrett, atual CEO, esteve envolvido em todas as colheitas do Château Montelena desde que a sua família assumiu a propriedade em 1972. Foi o seu pai, e fundador da adega, Jim Barrett, que lhe conferiu a sua ética de trabalho e persistência incansável. Bo continua a honrar a missão do seu pai, criando vinhos que transcendem classificações ou tendências e permanecem fiéis às origens de Montelena, apresentando o mesmo compromisso de excelência com que foi fundada.



NAPA VALLEY
CHARDONNAY

75cl 14

Há uma enorme pureza no aroma deste vinho. Pêssego, alperce e kiwi conferem uma abundância de maturação, que se transforma em flores recém-colhidas. No palato, os citrinos ganham vida, o final inicialmente inclina-se para notas frutadas e especiadas, mas transita lentamente para notas de maçã, raspa de limão e um toque de gengibre apimentado. Final de boca frutado de grande intensidade.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Peixe assado com manteiga de ervas



NAPA VALLEY
CABERNET SAUVIGNON

75cl 14

A densidade e a riqueza deste vinho são reveladas através de um lado frutado poderoso. Romã, ameixa e amora seca lideram uma generosa componente de fruta escura madura. O paladar está repleto de uma combinação dinâmica e aparentemente aleatória de fruta, tudo ligado com menta fresca e grafite. É elegante, ganha uma complexidade fantástica com o seu envelhecimento.

- Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
- Servir entre 14°C - 16°C
- Pato assado, ribeye, ossobuco e cordeiro assado



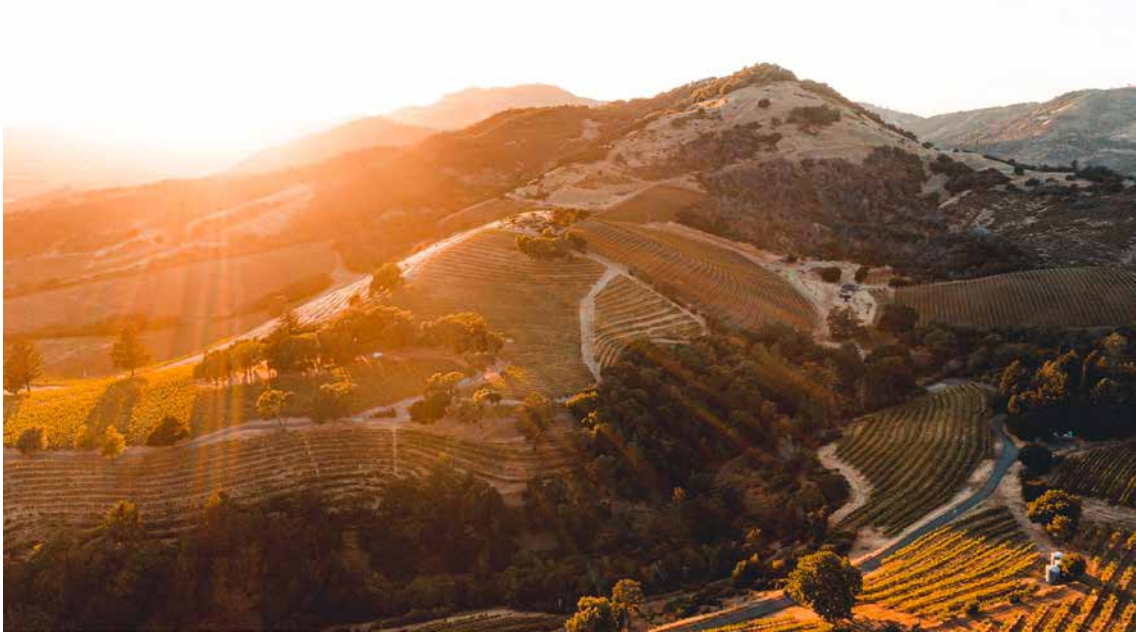
MONTELENA ESTATE
CABERNET

75cl 14

Vinho muito perfumado, com aromas a flores frescas e lavanda, ameixa madura, sândalo e compota de cereja. No palato, revela uma acidez brilhante, com notas inicialmente frutadas, que dão lugar a notas mais salgadas, muito características do Montelena. Final estruturado, especiado e de doçura subtil, o contraste entre a fruta suave e a textura é uma das características surpreendentes deste vinho.

- Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e de caça


Kistler
0854




Kistler
Kistler


Kistler


Kistler


Kistler




1930
15159


Kistler
Kistler

Kistler

Kistler Vineyards é uma adega de alta qualidade localizada na Califórnia, nos Estados Unidos, fundada em 1978 por Steve Kistler. A adega está localizada na região de Russian River Valley, na área de Sonoma Coast.

Famosa pelos seus vinhos Chardonnay e Pinot Noir, que são produzidos em pequenas quantidades e são altamente valorizados pela sua qualidade. De estilo elegante e subtil, que reflete a influência do terroir na produção do vinho.

Os vinhos são produzidos exclusivamente a partir de uvas cultivadas nas suas próprias vinhas e cultivadas de acordo com práticas sustentáveis, com o objetivo de preservar o meio ambiente e a saúde do solo.



KISTLER CHARDONNAY
LES NOISETIERS

75cl 14

Todos os Chardonnays Kistler são produzidos a partir de uma seleção exclusiva da Califórnia, de baixo rendimento, com a qual trabalharam nos últimos 40 anos. O vinho Kistler Les Noisetiers Chardonnay é um Sonoma cremoso e encorpado feito ao estilo de Borgonha. Seco e elegante com sabores de especiarias de maçã madura cozida, abóbora, caramelo, pudim de limão e bolo de maçã.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Comidas com cogumelos



KISTLER PINOT NOIR
SONOMA COAST

75cl 14,5

O Pinot Noir sempre esteve na visão da Kistler. O desenvolvimento da vinha tem sido de melhoria constante e sem fim. De cor profunda e concentração natural de sabores. No paladar é saboroso, com nuances de ervas verdes secas e azeitonas pretas combinam com um perfil de frutas vermelhas em camadas. Há uma frescura no final que reflete a vibrante acidez natural deste Pinot Noir.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C



KISTLER PINOT NOIR
RUSSIAN RIVER VALLEY

75cl 14,5

Um vinho de alta qualidade produzido na região do Russian River Valley, na Califórnia. Elegante e equilibrado, com características de frutas vermelhas, aromas delicados e uma estrutura refinada. Amplamente elogiado pela sua classe e capacidade de refletir o terroir único. Considerado um excelente exemplo da variedade Pinot Noir, destacando-se pela riqueza de sabores, corpo médio e final persistente.

- Pinot Noir
- Servir entre 14°C - 16°C
- Carnes vermelhas e de caça


DuMOL
2023
DUMOL ESTATE VINEYARD
RUSSIAN RIVER VALLEY
PINOT NOIR
DuMOL
2023
DUMOL ESTATE VINEYARD
SONOMA COAST
CHARDONNAY
PINOT NOIR
THE OXFORD COMPANION TO






DuMOL
2021
DUMOL ESTATE VINEYARD
SONOMA COAST
CHARDONNAY




DuMOL
2022
WESTER REACH
RUSSIAN RIVER VALLEY
PINOT NOIR
SONOMA COUNTY


DuMOL





VINHOS AMERICANOS
CALIFÓRNIA · SONOMA COAST & RUSSIAN RIVER

DuMOL

Na DuMOL, acredita-se firmemente que cada um dos seus vinhos conta uma história original. Essas histórias começam na vinha, algumas das quais remontam ao início da década de 1980, quando as vinhas mais antigas foram plantadas. Cada vinho é moldado pela colheita, elaborado na vinha por Andy Smith, proprietário e viticultor, e aperfeiçoado na adega pela enóloga Jenna Davis.

São provados dezenas de lotes, de pequenas parcelas de vinhas, cada uma com características distintas que contribuem para o extraordinário produto final. Esse objetivo final é simples e, ao mesmo tempo, um enorme desafio: criar um produto que exemplifique a história da DuMOL de produzir vinhos com clareza, profundidade e elegância. Um vinho que conte a sua história.



DUMOL ESTATE VINEYARD
CHARDONNAY

75cl 14

É o vinho branco mais dinâmico e complexo, com notas herbáceas doces de estragão , salva e pimenta branca. Aromas e sabores intensos de lima, camomila, jasmim e kiwi estão profundamente entrelaçados. O vinho é picante, elétrico e detalhado. Encorpado, com riqueza oleosa e acidez viva. Esta matriz complexa de sabor e estrutura permanece por muito tempo no final do vinho, que combina capim-limão e riqueza melosa.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Robalo, pargo, linguado e frango assado



HYDE VINEYARD
CHARDONNAY

75cl 14,5

Elaborado a partir de duas vinhas clássicas da cordilheira ocidental, é um vinho onde os aromas são dominados por notas de limão e erva-cidreira, com toques de menta, tomilho e flores brancas. Há uma riqueza imediata e óbvia no paladar, que é profundo e amplo, com notas complexas de sílex e gengibre cristalizado. Uma nota de jasmim perfumado apresenta um final intrigante. Um vinho com potencial de envelhecimento.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Frutos do mar e coelho com molho de limão



WESTER REACH
CHARDONNAY

75cl 14,5

Uma interpretação multifacetada desta região clássica. A intensidade aromática crescente combina flores brancas, tomilho, anis, gengibre e frutas cítricas. Maravilhosamente envolvente, com sabores semelhantes a sumo de lima, pêssego branco, avelã e azeitona verde salgada. O paladar é firme, mas profundo e ressonante, com acidez mineral que corta a sua riqueza natural e textura ampla.

- Chardonnay
- Servir entre 10°C - 12°C
- Vieiras grelhadas com manteiga e limão



DUMOL ESTATE VINEYARD
PINOT NOIR

75cl 14

Intenso e puro, com frutos pretos, hibisco, ervas secas, cedro e especiarias asiáticas. Os sabores conduzem a um crescendo de cereja preta e groselha preta com taninos suaves e acidez mineral proeminente. Um dos melhores vinhos já produzido pelo produtor.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Ravioli de ricotta e espinafres, truta assada com ervas frescas



WESTER REACH
PINOT NOIR

75cl 14

Aromas altamente perfumados misturam notas frescas de frutos silvestres com anis, pinheiro e cereja preta. O paladar torna-se amplo e complexo, com um poder discreto e elegante, com taninos finos e delicados. O final longo é frutado e enérgico.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas grelhadas sem muita gordura



FINN
PINOT NOIR

75cl 13

A forma como a riqueza da fruta equilibra com a delicadeza da textura é a chave deste vinho. Complexidade em grande escala, com aromas e sabores que lembram pétalas de rosa, cassis, framboesa intensa, raspa de laranja e casca de maçã vermelha. O vinho tem um caráter cintilante, picante e enérgico, que oferece notas de pastilhas de frutos vermelhos, azuis e pretos. Camadas de complexidade revelam-se, e o vinho é profundo, mas sedoso e elegante. Torna-se preciso e focado à medida que se abre no copo, terminando com frutos vermelhos elevados, tons de ervas frescas e folha de tabaco doce.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Risoto de cogumelos, filé mignon grelhado e pato confitado


DuMOL
2023
BRESSAY ESTATE VINEYARD
SONOMA COAST
CHARDONNAY
SONOMA COUNTY
DuMOL
2023
DUMOL ESTATE VINEYARD
RUSSIAN RIVER VALLEY
PINOT NOIR
SONOMA COUNTY
DuMOL
2023
CHLOE
RUSSIAN RIVER VALLEY
CHARDONNAY
SONOMA COUNTY
PINOT NOIR
WINE
FOURTH EDITION
OXFORD
CALIFORNIA






2009
MARIMAR ESTATE
Don Miguel Vineyard
CHARDONNAY
Russian River Valley
ACERO


MARIMAR ESTATE
MARIMAR ESTATE
MARIMAR ESTATE
PINOT NOIR
MENCOS ANTIGUO




MARIMAR ESTATE
LA MANA


MARIMAR ESTATE
MARIMAR ESTATE




MARIMAR ESTATE
ACERO

VINHOS AMERICANOS
CALIFÓRNIA · SONOMA

MARIMAR ESTATE
VINEYARDS & WINERY

Marimar Estate é uma adega de alta qualidade localizada na região de Russian River Valley, Califórnia, especializada na produção de vinhos Chardonnay e Pinot Noir.

Fundada em 1986 por Marimar Torres, membro da família Torres, muito conhecida em Espanha pela produção de vinhos, Marimar Torres dedicou a sua vida à viticultura e à produção de vinho, tendo estudado enologia na Universidade de Dijon, em França, e trabalhado em adegas por todo o mundo antes de fundar a sua própria na Califórnia.

Os vinhos são altamente valorizados pela qualidade excepcional e estilo elegante, produzidos utilizando práticas sustentáveis e técnicas tradicionais de produção de vinho.



ACERO
CHARDONNAY

75cl 13,5

Acero é a palavra espanhola para aço e refere-se ao facto de que este vinho nunca teve em contacto com o carvalho. Especialmente seleccionadas pela intensidade da fruta e aromas, as uvas são fermentadas em aço inoxidável para captar a pureza dos sabores. É um vinho de aromas expansivos que lembram pêssego, com notas florais envolventes, na boca é brilhante e fresco, de mineralidade e equilíbrio excelentes.

- Chardonnay
- Servir entre 7°C - 9°C
- Tapas, frutos do mar e pratos leves



LA MASIA DOM MIGUEL
CHARDONNAY

75cl 14

La Masía significa “A Quinta”, na Catalunha, a região natal da família Torres, a vitivinícola foi projectada para se assemelhar a uma clássica fazenda catalã. É um vinho com um nariz encantador, intenso e floral, lembrando limão Meyer e frutas de pomar como pêra e maçã. Na boca é fresco, elegante e mineral, com carvalho bem integrado e um toque de baunilha. É cremoso e longo, com notas de biscoito, massa de tarte e merengue.

- Chardonnay
- Servir entre 7°C - 9°C
- Peixes e queijos



LA MASIA DOM MIGUEL
PINOT NOIR

75cl 13,5

La Masía significa “A Quinta”, na Catalunha, a região natal da família Torres, a adega foi projectada para se assemelhar a uma clássica fazenda catalã. É um vinho tinto complexo com aromas frutados, como cereja e framboesa, combinados com notas de especiarias e madeira provenientes do envelhecimento em barricas de carvalho. Na boca é equilibrado, com taninos suaves e final persistente.

- Pinot Noir
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes de ave, peixes grelhados e queijos


Schieferkopf


Schieferkopf


SCHIEFERKOPF
RIESLING

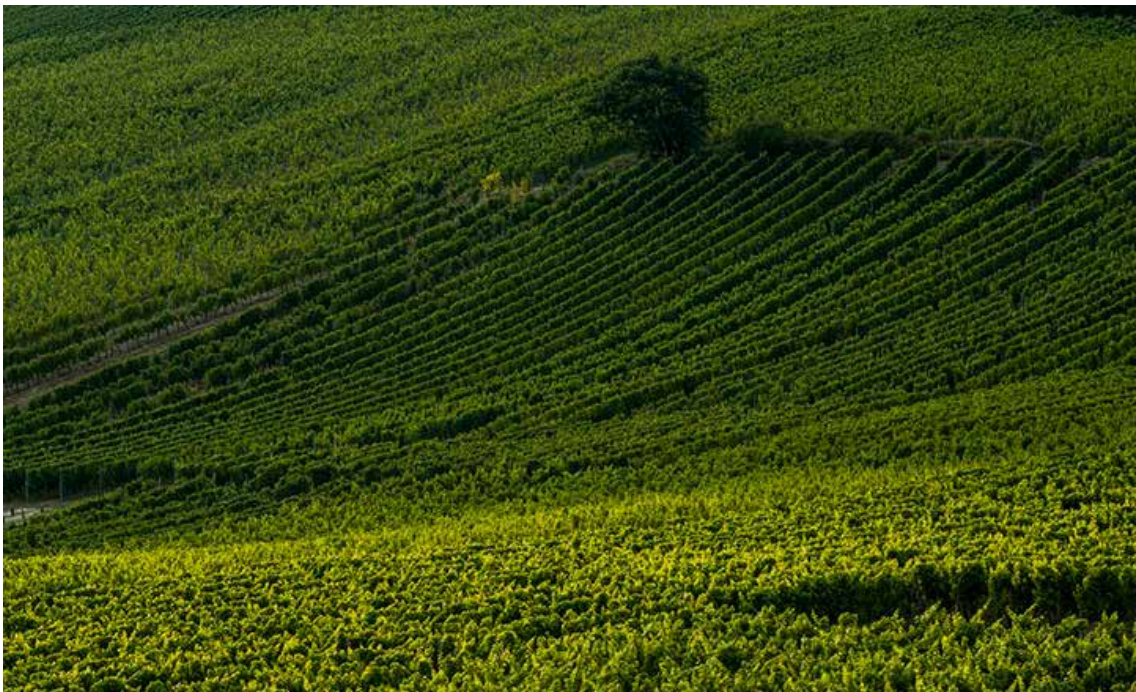



SCHIEFERKOPF
RIESLING


Schieferkopf




Schieferkopf
RIESLING
TROCKEN-SEC
2019



VINHOS ALEMÃES
BADEN

Schieferkopf

O projeto Schieferkopf nasce da visão da histórica casa M. Chapoutier de explorar a expressão do Riesling em terroirs graníticos situados entre a Alsace e a região de Baden. O nome Schieferkopf, remete para os solos minerais característicos desta zona. Nesta região de clima fresco e forte influência continental, os solos graníticos e arenosos favorecem maturações lentas e equilibradas, preservando a acidez natural e a pureza aromática da casta. Combinando o 'know-how' de uma das mais respeitadas casas do vinho francês com a tradição alemã do Riesling seco, o Schieferkopf afirma-se como uma interpretação contemporânea de um clássico europeu, onde precisão, frescura e mineralidade definem o estilo.

M. CHAPOUTIER
SCHIEFERKOPF RIESLING TROCKEN

75cl 12

Elaborado a partir de Riesling, este vinho expressa a identidade dos solos graníticos de superfície arenosa que caracterizam a região. Após prensagem direta das uvas, é submetido a decantação a frio e fermenta em cubas de aço inox num estágio prolongado de 12 meses sobre borras finas que contribui para uma maior complexidade aromática e uma textura mais envolvente.

De cor amarelo-claro com reflexos dourados, apresenta um perfil aromático elegante onde se destacam notas de citrinos, ameixa mirabelle e delicadas notas de flor de laranjeira. Na boca revela uma estrutura precisa e mineral, equilibrada por uma acidez que confere tensão e frescura ao conjunto. A textura mostra-se harmoniosa e persistente, conduzindo a um final longo, fresco e subtilmente salino.

Este Riesling seco reflete a elegância e pureza da casta, com grande frescura e precisão aromática.

Riesling
Servir entre 8°C - 10°C
Peixes grelhados, marisco, sushi, saladas, aves leves ou pratos com citrinos




GARZON


BODEGA
GARZON
URUGUAY


GARZON


GARZON






BODEGA
GARZON
URUGUAY





BODEGA GARZÓN URUGUAY

Quando Alejandro Bulgheroni e a sua esposa Bettina descobriram a Bodega Garzón, tiveram um sonho familiar que se tornou realidade: a adega mais emblemática da vitivinicultura moderna no Uruguai e os seus vinhos com uma personalidade intensa e um profundo sentido de pertença à terra. Com a consultoria do enólogo internacional Alberto Antonini, aplicam a sua filosofia que gira em torno da elaboração de vinhos que se tornam a expressão da sua origem. Muito perto da costa atlântica uruguaia, a vinha do produtor foi plantada num terroir privilegiado, o qual imprime nas suas uvas um perfil único, que somado ao clima temperado e às práticas orgânicas, permite que cada vinho reflita o caráter autêntico do terroir Garzón. É a primeira adega sustentável fora da América do Norte.



SAUVIGNON BLANC DE CORTE
ESTATE

75cl 12

Este vinho resulta da mistura das castas Sauvignon Blanc e Pinot Grigio, para criar um vinho com acidez e frescura bem equilibradas. O Sauvignon Blanc de Corte de Garzón é um dos vinhos com maior expressão varietal, que engloba notas cítricas e frutadas com uma delicada presença floral. Na boca é mineral, fresco e vibrante, deixando uma lembrança da tipicidade do terroir de Garzón.

- Sauvignon Blanc e Pinot Grigio
- Servir entre 10°C - 12°C
- Comida étnica do sudeste asiático



TANNAT DE CORTE
ESTATE

75cl 14

Este vinho reúne o caráter da sua casta principal, a Tannat, com a suavidade e harmonia de três castas que a acompanham: Marselan, Petit Verdot e Cabernet Franc. A sua cor é intensa, assim como os seus aromas. Os frutos vermelhos expressam-se tanto no nariz como na boca, o que, juntamente com taninos subtis, gera um final muito agradável.

- Tannat, Marselan, Cabernet Franc e Petit Verdot
- Servir entre 16°C - 18°C
- Cordeiro assado e queijos curados



TANNAT
RESERVA

75cl 14

Fermentado em cubas de cimento e estagiado em barricas de carvalho francês, é um vinho de cor púrpura extremamente intensa, com aromas muito frescos a frutos vermelhos e pretos, juntamente com um delicado aroma a especiarias. Na boca, apresenta uma personalidade marcante. Os seus taninos maduros e a sua mineralidade transformam-no num vinho com grande identidade do terroir.

- Tannat
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes de caça assadas

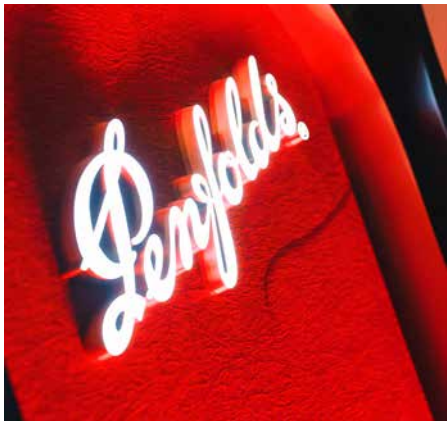





Penfolds
BIN 389
CABERNET SHIRAZ


Penfolds


Penfolds
BIN 128


Penfolds


The New York Times


Penfolds
Grange
BIN 95



VINHOS AUSTRALIANOS
MAGIL ESTATE · ADELAIDE

De solos desconhecidos e nunca plantados numa terra distante, nasce numa adega de classe mundial: PENFOLDS!

Em 1844, Dr. Christopher e Mary Penfold chegaram ao novo mundo com um pé de videira e uma visão ousada.

Foi em Magil Estate, perto de Adelaide que plantaram e colocaram em movimento as filosofias que permanecem até hoje.

Gerações de visionários impulsionaram o sucesso da Penfolds desde o ínicio, fundindo a ciência, arte e inovação.

Penfolds tornou-se um dos produtores de vinho mais famosos e respeitados da Austrália.



BIN 2
SHIRAZ MATARO

75cl 14,5

Bin 2 Shiraz Mataro tornou-se o ponto de entrada da Penfolds Bin Range, oferecendo aos colecionadores um autêntico tinto multirregional do sul da Austrália feito no típico estilo Penfolds House. De uma rica cor vermelha profunda inclinando-se para o roxo. Aromas de sabugueiro, amora e framboesa com notas de ervas, violeta e pimenta branca. Um vinho vigoroso com muita riqueza e final firme.

- Shiraz e Mataro
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes de vaca, cordeiro, veado e aves



BIN 8
SHIRAZ CABERNET

75cl 14,5

Uma expressão emblemática do Shiraz-Cabernet australiano, profundo rubi com aromas intensos de frutas negras maduras e especiarias. No nariz surgem notas de cereja, amora e fruta de bosque, realçadas por nuances condimentadas e toques de baunilha. Taninos aveludados equilibram fruta e especiaria num final persistente e saboroso, refletindo a tradição e estilo distintivo da Penfolds.

- Shiraz e Cabernet Sauvignon
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes vermelhas e queijos maduros



BIN 28
SHIRAZ

75cl 14,5

Uma vitrine do shiraz australiano de clima quente - maduro, robusto e com um sabor generoso. De um tom cereja profundo e denso. Primeiramente, no nariz, notas de amora e azeitona preta, seguindo para jujuba preta e fuligem. Um vinho maduro de acidez viva que impulsiona o paladar. Taninos envolventes que suportam uma sensação de boca apetitosa e mastigável.

- Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes vermelhas assadas



BIN 128
COONAWARRA SHIRAZ

75cl 14,5

Bin 128 Coonawarra Shiraz de clima frio fornece um contraponto interessante ao Bin 28 Shiraz de clima quente. De cor ameixa profundo, é um vinho cremoso e naturalmente equilibrado.

- Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes de vaca, cordeiro, veado e aves



BIN 311
CHARDONNAY

75cl 15

Apresenta aromas de limão e uma espinha dorsal de mineralidade complementados pela fermentação em barrica e maturação em barricas de carvalho. É utilizada a filtragem mínima preservando os sabores elegantes e frutados.

- Chardonnay
- Servir a 10° C
- Salmão, atum, comida vegetariana e aves



BIN 389
CABERNET SHIRAZ

75cl 14,5

Criado em 1960 pelo lendário Max Schubert, ajudou a estabelecer a reputação da marca, combinando a estrutura da casta Cabernet Sauvignon com a riqueza da casta Shiraz, exemplificando o equilíbrio frutado em conjugação com o lado amadeirado.

- Cabernet Sauvignon e Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carne de vaca, cordeiro e aves



BIN 407
CABERNET SAUVIGNON

75cl 14,5

Inspirado no Bin 707, este Bin 407 oferece definição e acessibilidade varietais, mas ainda com estrutura e profundidade de sabor. De um vermelho vivo profundo, é um vinho com fragâncias a violeta, lavanda, fruta azul e de flor de maçã vermelha.

- Cabernet Sauvignon
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes vermelhas assadas



KOONUNGA HILL
CHARDONNAY

75cl 13

Um vinho aromático com um bouquet intenso de fruta exótica e de caroço acompanhado de notas de fruta seca. Na boca é saboroso, cremoso e equilibrado. De corpo médio com acidez agradável e uma mineralidade deliciosa.

- Chardonnay
- Servir entre 8°C - 10°C
- Arroz de peixe, legumes grelhados e como aperitivo



KOONUNGA HILL
SHIRAZ CABERNET

75cl 14,5

Este vinho é um reflexo do estilo e filosofia da vinificação Penfolds. Conhecido pelo seu estilo cheio de sabor, com excelentes uvas Shiraz e Cabernet Sauvignon, de estrutura firme e bem arredondada com notas equilibradas de madeira.

- Shiraz e Cabernet Sauvignon
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes de caça assadas e aves



MAX'S
CHARDONNAY

75cl 14

Um vinho em homenagem ao lendário enólogo da Penfolds. Um maravilhoso Chardonnay com aromas inimitáveis de Adelaide Hills que captura perfeitamente o estilo e o potencial dos grandes vinhos do sul da Austrália.

- Chardonnay
- Servir entre 8°C - 10°C
- Carnes brancas e peixes assados



MAX'S
SHIRAZ

75cl 14,5

Uma homenagem ao ex-enólogo-chefe Max Schubert, 1948-1975, uma lenda na história da Penfolds. Um vinho de corpo médio a encorpado, com taninos firmes e sabor intenso de fruta preta, como amora, cassis e ameixa, com notas de especiarias e madeira.

- Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes assadas ou grelhadas, charcutaria e queijos



RESERVE BIN A
CHARDONNAY

75cl 12,5

Com um estilo distinto de uma única região, Bin A é um Chardonnay contemporâneo e expressivo de Adelaide Hills. Semelhante ao vinho Yattarna tem um final de boca tremendo e complexo.

- Chardonnay
- Servir entre 8°C - 10°C
- Peixes gordos, comida vegetariana e aves



YATTARNA CHARDONNAY
BIN 144

75cl 13

Yattarna é o resultado de um dos projetos de desenvolvimento de vinhos mais abrangentes, focados e altamente divulgados já realizados na Austrália. Confiantemente poderoso e complexo, é um vinho sedutor, agraciado por aromas florais.

- Chardonnay
- Servir entre 8°C - 10°C
- Peixes (salmão e atum), comida vegetariana e aves



MAGIL STATE
SHIRAZ

75cl 14,5

A única vinha Magill Estate que está intrinsecamente ligada aos primórdios da Penfolds. De cor densa e vermelha. O aroma é presente nos taninos salivantes que se unem para oferecerem um final longo.

- Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes de caça e aves



ST. HENRI
SHIRAZ

75cl 14,5

Um vinho rico e luxuoso, de cor vermelha profunda. Aromaticamente é um vinho salino e exótico, com sabores abundantes de fruta. De acidez fresca e vibrante, com sabor a sementes de abóbora tostadas.

- Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carne de caça (veado) e aves



BIN 707
CABERNET SAUVIGNON

75cl 14,5

O Bin 707 reflete perfeitamente o 'House Style' da Penfolds através da casta cabernet sauvignon. De um intenso sabor a fruta, é um vinho de cor vermelha densa. De acidez natural, envolto em taninos elegantes.

- Cabernet Sauvignon
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carne de caça miúda e borrego assado



BIN 51
RIESLING

75cl 12,5

Proveniente do Vale Eden, apresenta uma cor amarelo-palha brilhante, típica dos vinhos Riesling. Destacam-se os aromas cítricos, como limão e toranja, juntamente com toques florais. No paladar é refrescante e equilibrado, com uma acidez vibrante.

- Riesling
- Servir fresco entre 8°C - 10°C
- Frutos do mar, saladas e queijos suaves



SUPERBLEND 802 A
CABERNET SHIRAZ

75cl 14,5

O Superblend A é uma mistura de Cabernet Sauvignon e Shiraz, apresenta notas intensas de fruta preta como amora e cassis, complementadas por nuances de especiarias e madeira. Rico e encorpado, com taninos estruturados e sabores complexos.

- Cabernet Sauvignon e Shiraz
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes vermelhas e carne de caça



SUPERBLEND 802 B
CABERNET SHIRAZ

75cl 14,5

O Superblend B é uma mistura de Cabernet Sauvignon e Shiraz, criando um vinho potente e cheio de sabor. Apresenta aromas intensos de fruta preta, especiarias e toques de madeira. No paladar é robusto, com taninos firmes e boa estrutura.

- Cabernet Sauvignon e Shiraz
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes grelhadas, massas com molhos intensos e queijos curados



PENFOLDS II DOURTHE
THE FRENCH COLLECTION

75cl - 1,5l 14

A criação deste vinho começou na busca para criar algo real, diferente e ambiciosamente elevado, junto com a marca francesa Dourthe Bordeaux. Os vinhos franceses e australianos foram integrados e engarrafados no sul da Austrália.

- Cabernet Sauvignon, Shiraz e Merlot
- Servir entre 16°C - 18°C
- Carnes maduras



GRANGE
BIN 95

75cl 14,5

A expressão mais poderosa da Penfolds, Grange é sem dúvida o vinho mais celebrado e está oficialmente listado como um ícone do património do sul da Austrália. É um vinho de sabor intenso, com um carácter poderoso e um charme discreto.

- Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carnes de caça e aves



PENFOLDS G5
LIMITED EDITION

75cl 14,5

A mistura Penfolds G5 expressa energicamente o DNA Grange das excepcionais colheitas de 2010, 2012, 2014, 2016 e 2018, para criar uma expressão completamente única da marca. Existem apenas 2.200 garafas deste lançamento.

- Shiraz
- Servir entre 15°C - 18°C
- Carne de vaca, de caça e aves



GRANDFATHER
RARE TAWNY

75cl 19,5

Produzido em sistema Solera, o que lhe confere no nariz aromas a frutos secos, bolo de frutas, alcaçuz e nozes torradas. Na boca revela sabores clássicos, apresentando um paladar doce, cheio e redondo, com um final que persiste indefinidamente.

- 13 variedades - principais: Shiraz, Grenache, Mataro e Cabernet
- Servir entre 12°C - 14°C
- Sobremesas à base de frutas secas, queijos azuis e chocolates.


Penfolds
Grange
BIN 95
VINTAGE 2014
BOTTLE No. 10000
Bottled by PENFOLDS WINES PTY. LTD.
750ML

LUXURY DRINKS

"Bringing luxury to every drop in your drink!"

WWW.LUXURY-DRINKS.COM

SIGA-NOS EM

@luxurydrinkspt @luxurydrinksportugal

Rua Júlio Lourenço Pinto 63
4150-004 Porto, Portugal

+351 226 182 939

geral@luxury-drinks.com