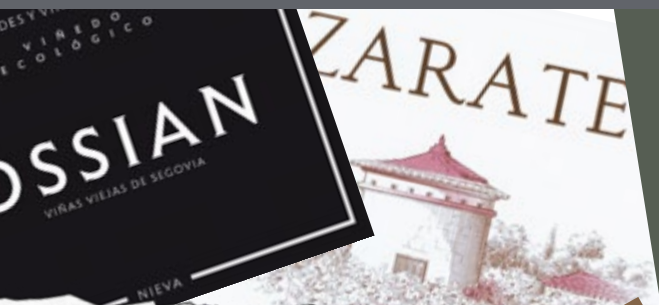


WINE TELLER

SINCE 2002



CATÁLOGO



20 [22]



ÁLVARO LOPES I DIRK NIEPOORT

MAFARRICO BRANCO

Nariz intenso e cheio de fruta branca (pera e pêssago), flor de laranjeira e também um lado mais austero, e mineral. Na boca mostra-se um vinho envolvente e muito equilibrado, no ataque é generoso cheio dos sabores a fruta que mostra no aroma mas com um final algo rústico que lhe confere garra e personalidade. É um vinho branco muito equilibrado que abre e evolui no copo o que lhe augura uma ótima evolução em garrafa.

MAFARRICO TINTO

Bonita cor violeta profunda e viva. Excelente complexidade aromática, onde se denota cereja, esteva e um lado mais químico que lhe confere carácter e originalidade. Na boca é rico sem ser pesado, macio e longo, onde aparecem umas impressões de madeira, onde estagiou que integradas na generosa fruta ajudam a melhorar a textura e a aumentar o comprimento de prova.

MAFARRICO TOURIGA FRANCESA

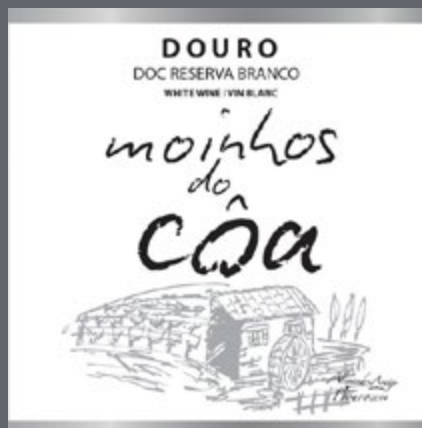
Aroma tão fino e elegante que nos transporta para outras latitudes que não o Douro. Fruta vermelha (framboesa e cereja) sedutora, complexada por aromas a mato e esteva. Muito elegante e sedoso na boca, mas intenso e persistente. Os sabores a fruta aparecem levemente "especiados" e este vinho é suportado pela acidez, surgindo o tanino no final da prova quase como uma lembrança. Uma nova interpretação do Douro. Toda ela frescura, leveza e elegância, mas mantendo toda a identidade desta nossa grande região.

MAFARRICO TINTO "A MINHA VINHA"

Cor rubi brilhante com boa intensidade. Nariz exótico e cheio de carácter. Aromas muito frescos, frutos de bosque, frutos vermelhos e especiarias. "Mafarrico - a minha vinha" é um vinho intenso, vibrante e cheio de sabores. Intensidade, personalidade e elegância são características difíceis de conciliar. Contudo, aparecem em perfeita harmonia neste vinho que é a expressão pura das vinhas que lhe dão origem.

MAQUIA TINTO

Cor vermelha viva. Intenso e complexo a evidenciar notas minerais a pedra de xisto molhada, fruta vermelha e notas de especiarias. A boca é longa e suave com taninos sólidos, mas doces, fruta e madeira casados com harmonia, terminando com acidez viva que prolonga o final de boca. Um vinho irreverente, mas surpreendentemente sedoso e macio.



ARTUR ADRIANO PROENÇA RODRIGUES

MOINHOS DO CÔA BRANCO

Aroma frutado e floral notas cítricas e limão. Muita frescura com sabor muito equilibrado e notas cítricas.

MOINHOS DO CÔA BRANCO RESERVA

Cor amarelo citrino. Aroma com muita elegância e complexidade, demarcando-se os aromas florais, frutos de polpa branca e frutos tropicais. O sabor revela uma elegância e um volume de boca notável, uma acidez muito equilibrada e um final longo e elegante.

MOINHOS DO CÔA TINTO RESERVA

Aroma a fruta madura, ameixa e amora, muito complexo. Boa estrutura, com taninos sólidos mas polidos. Madeira discreta com um final longo.

RASGA TINTO

Aroma a fruta madura com notas discretas fumadas e achocolatadas. Sabor encorpado com taninos gordos mas polidos, com um excelente equilíbrio e complexo.

CAVES TRANSMONTANAS

VÉRTICE GRANDE RESERVA BRANCO

Apresenta uma cor amarela de leve tonalidade dourada. O nariz que inicialmente é marcado por notas tostadas e amanteigadas vai, aos poucos, abrindo para sugestões de fruta tropical bem madura e frescas nuances de citrinos, na boca é um vinho volumoso, complexo e cremoso, onde a sua bela acidez confere uma grande vivacidade ao conjunto, no paladar merece destaque a fruta madura, um ligeiro fumado e tostado, num fundo marcado pela sua componente especiada, termina prolongado e muito persistente.

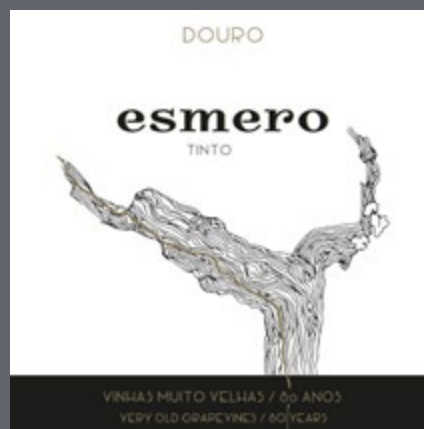
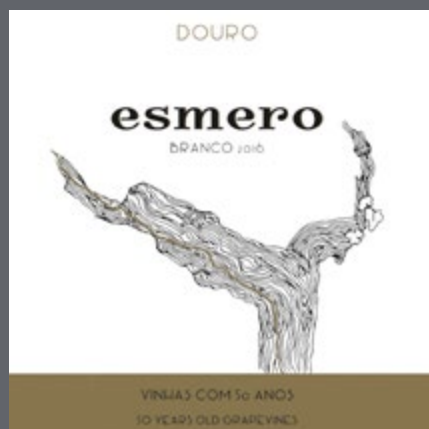
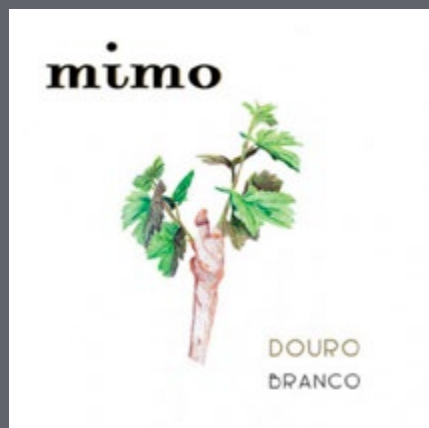
VÉRTICE GRANDE RESERVA TINTO

Muito escuro com nuances violeta. O nariz apanha fruta silvestre, flores, especiarias e fumados. A boca segue o vizinho de cima, denotando um corpo estruturado, taninos a mostrarem-se e um perfil que lembra em parte um generoso. O final é longo e denso perdurando sensações de chocolate preto.

VÉRTICE LATE HARVEST

Complexo, profundo e aromático, este Moscatel galego possui um ótimo e prolongado sabor. Tem um toque de oxidação, o que não surpreende, devido à sua colheita.





ESMERO

MIMO BRANCO

Cor límpida e citrina. Aroma complexo, com aromas intensos de frutas e flores brancas. Paladar elegante com bom equilíbrio de acidez e sabores de pêssigo e melão.

MIMO TINTO

Cor vermelha rubi. Aroma muito apelativo, com cereja e ameixa integradas na leve baunilha das barricas. Sabor macio e elegante, estruturado, com taninos doces envoltos em excelente fruta madura.

ESMERO BRANCO

Cor límpida e citrina. Complexo, com aromas intensos de frutas e flores brancas. Paladar elegante com bom equilíbrio de acidez e sabores de pêssigo e melão.

ESMERO TINTO

Cor vermelha rubi densa. Aroma floral, frutos vermelhos e chocolate. Complexo com personalidade vincada, sabores vigorosos, com taninos robustos e densos, longo e duradouro final.

FOZ TORTO

FOZ TORTO TINTO

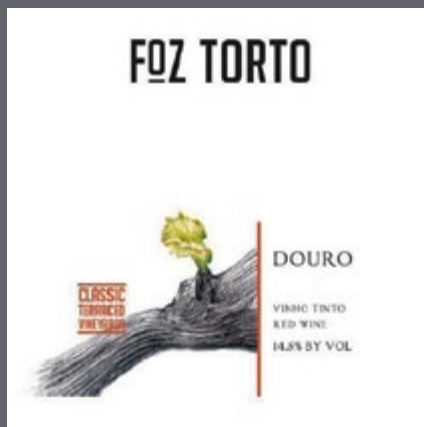
Bonita cor, apresenta um aroma bem atrativo com notas de fruta vermelha madura e barrica discreta. Taninos muito finos, boa profundidade aromática dando uma sensação final de boca com notas de fruta de bosque e boa acidez.

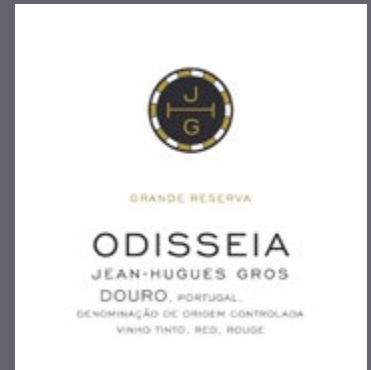
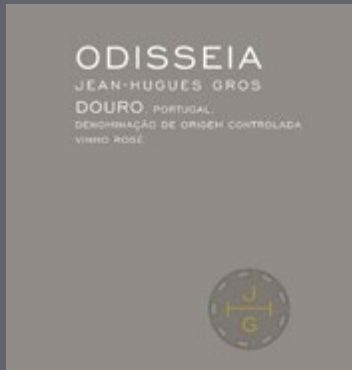
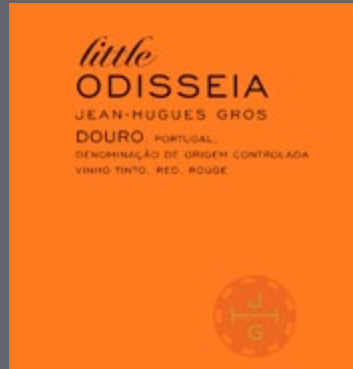
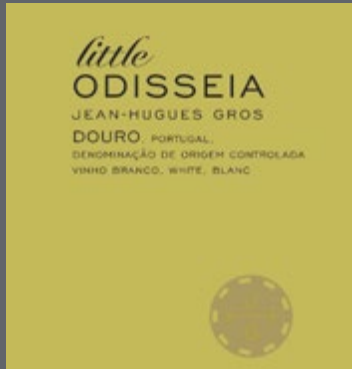
FOZ TORTO BRANCO VINHAS VELHAS

Cor citrina e brilhante, é um branco muito delicado e puro com notas florais, aromas citrinos e fruta branca fresca. Na boca apresenta elegância e harmonia, com bom volume, acidez viva e intensa mineralidade.

FOZ TORTO TINTO VINHAS VELHAS

Excelente concentração de aromas, com notas de frutos vermelhos frescos associados a especiarias. Na boca apresenta grande concentração de fruta e taninos bem firmes, mas em grande harmonia e equilíbrio. É um vinho elegante e subtil com identidade das vinhas velhas que originam.





JEAN-HUGUES GROS-WINES

ODISSEIA ROSÉ

Cor rosa com aromas frescos de frutas vermelhas. Elegante no paladar. Final longo.

ODISSEIA BRANCO RESERVA

É um branco untuoso e expressivo, com notas cítricas e minerais que acompanham notas de pêssego maduro e barril defumado macio. Profundo e suculento.

ODISSEIA TINTO RESERVA VINHAS VELHAS

Complexo, intenso, com aromas a frutos pretos, especiarias, carvalho novo.

ODISSEIA GRANDE RESERVA

Vinho com grande potencial de envelhecimento, grande complexidade aromática, taninos equilibrados e maduros.

LITTLE ODISSEIA BRANCO

Cor amarelo esverdeado. Notas de frutos brancos, meloa, pêssego, algum floral. Boa concentração na boca, acidez presente e fina, mineral, frutado e final médio.

LITTLE ODISSEIA TINTO

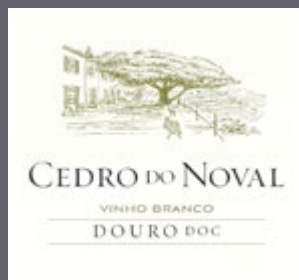
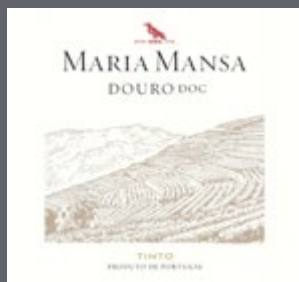
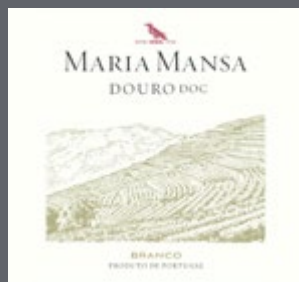
Cor granada escura. Aromas intensos de frutas negras, amoras, cerejas e um leve toque de madeira para aumentar a complexidade do aroma. Bom ataque de boca, com volume e frescura. Taninos maduros e macios.

ODISSEIA BRANCO

Aroma atraente, com muitas notas de folhas de limão, toranja, vegetais suaves. Na boca mantém o perfil limão, com corpo e frescura. É um vinho sólido com presença e elegância.

ODISSEIA TINTO

Aroma delicado e elegante, com boas notas de frutos silvestres, um toque vegetal que dá garra. É especialmente encorpado, mas os taninos polidos dão cremosidade e harmonia ao final da boca.



QUINTA DO NOVAL

MARIA MANSA BRANCO

O Maria Mansa branco combina a fruta e a frescura proporcionadas pelo carácter único do nosso terroir e das suas castas regionais tradicionais. O vinho mostra-se claro e brilhante, tem um tom bonito com leves nuances cítricas. Aromas intensos com notas destacadas de frutas brancas, tropicais e cítricas. Na boca, o vinho tem uma acidez vibrante com mais notas de aromas cítricos e florais. Apresenta um longo saboroso final de boca.

MARIA MANSA TINTO

O Maria Mansa apresenta uma cor rubi profunda. Um intenso aroma frutado, suportado por tons amadeirados ligeiros, caracterizam este vinho. Apresenta uma boca equilibrada denotando uma estrutura de corpo médio. Tem taninos sedosos e educados que proporcionam um final de boca longo e saboroso.

CEDRO DO NOVAL BRANCO

Este vinho é um blend que apresenta uma leve cor dourada clara. O aroma é intenso e fresco, com notas minerais, frutadas e florais acompanhadas por ligeiras notas abaunilhadas. Na boca revela-se cheio e muito fresco devido à sua acidez refrescante. Tem um longo final de boca com ligeiras notas a madeira. Excelente vinho para peixe grelhado e carnes brancas

CEDRO DO NOVAL TINTO

Este vinho apresenta uma cor densa, aroma a especiarias e fruta fresca com notas de chocolate preto e ameixa preta. Tem uma acidez firme ao longo da prova e apresenta um bonito final a fruta e ligeiro toque fumado.

QUINTA DO NOVAL TINTO TOURIGA NACIONAL

Este vinho de cor violeta apresenta um aroma floral e apimentado, suportado por um elegante equilíbrio e textura. Violeta, cereja e alguma mineralidade invadem a prova em boca, com notas de chocolate no final. Extraordinário equilíbrio e postura caracterizam este vinho.

QUINTA DO NOVAL TINTO PETIT VERDOT

Este vinho apresenta uma cor muito intensa que transmite desde logo a sua exuberância. É muito expressivo com aromas a frutos silvestres bem casados. A barrica está muito bem integrada suportada pela estrutura tânica. Melhorará em garrafa por muitos anos.

QUINTA DO NOVAL TINTO SYRAH

Este vinho tem uma cor violeta com aromas a cassis bem evidentes, bergamota, flor de laranjeira e alguma especiaria. Na boca apresenta-se fresco com taninos bem polidos e uma textura muito agradável que leva a um final longo e expressivo.

QUINTA DO NOVAL TINTO RESERVA

Este vinho apresenta uma cor carregada, quase opaca e um nariz intenso a frutos silvestres, framboesa e especiarias. Revela notas minerais, bem integradas às de madeira e chocolate preto. Muito bons taninos e finesse.



QUINTA DO PASSADOURO

PASSA BRANCO

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

PASSA TINTO

Este vinho apresenta uma cor densa, aroma a especiarias e fruta fresca com notas de chocolate preto e ameixa preta. Tem uma acidez firme ao longo da prova e apresenta um bonito final a fruta e ligeiro toque fumado.

PASSA ROSÉ

Este vinho apresenta uma cor rosada brilhante e profunda. Na boca, a sua estrutura é apoiada por aromas e sabores intensos a frutos vermelhos. A sua acidez muito integrada impulsiona o vinho para um final de boca delicioso.

PASSADOURO BRANCO

Este vinho apresenta um nariz muito mineral e fresco com excelente expressão de notas florais e fruto de polpa branca. Muito elegante na boca, com equilíbrio e corpo. Frescura vibrante dada pela boa acidez ao que se segue um longo final de boca.

PASSADOURO TINTO

Este vinho apresenta uma cor densa, aroma a especiarias e fruta fresca com notas de chocolate preto e ameixa preta. Tem uma acidez firme ao longo da prova e apresenta um bonito final a fruta e ligeiro toque fumado.

PASSADOURO TOURIGA NACIONAL

Notas tostadas no primeiro plano, dando depois lugar à fruta preta madura (amoras e cereja) e especiaria (pimenta preta e canela). O tanino potente está muito bem inserido na textura cremosa e aveludada. Um vinho bastante sólido, amplo no corpo e muito persistente.

PASSADOURO TOURIGA FRANCA

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

PASSADOURO RESERVA TINTO

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



QUINTA MARIA IZABEL

M.I. BRANCO

De cor citrina definida, apresenta um aroma jovem. Bom carácter mineral, que lhe confere frescura, juntamente com notas cítricas e tropicais. Vibrante na boca, volumoso, de uma acidez natural que o torna um vinho fresco e apelativo. Final médio e frutado.

M.I. TINTO

Vinho de cor rubi-violeta profunda, aromas de esteva envolvidos por notas de frutos do bosque num conjunto típico duriense. Na boca sedutor com alguma rusticidade conferida pelo engajo das uvas, aliado a uma mineralidade mais intensa resultando num perfil moderno, longo, fino e vibrante.

M.I. D&M BRANCO

De cor citrina, apresenta um aroma fresco e jovem, bom carácter mineral, o que lhe confere frescura, juntamente com notas de pedra, citrinos e frutos exóticos. Corpo médio apresenta acidez crocante bem equilibrada, final médio longo com um agradável amargo.

M.I. D&M TINTO

De cor profunda a bordeaux, notas de frutos silvestres escuros, especiarias e notas de arbustos silvestres. Bem equilibrado, vibrante quase mineral, sabores rústicos, notas de especiarias, final médio longo.

M.I. D&M ROSÉ

Cor salmão claro, apresenta um aroma intenso com notas florais – rosas e morangos silvestres. Na boca é intensamente fresco, com muita fruta, boas notas vegetais, estrutura delicada. Muito gastronómico, com bom equilíbrio entre acidez e notas minerais.

MARIA IZABEL BRANCO

De cor amarelo descorado, apresenta um aroma fresco e complexo. Carácter mineral, que lhe confere frescura, juntamente com notas cítricas e florais, com leve aroma a fumo. Franco na boca apresenta-se mineral, envolvente com acidez temperada pela leve untuosidade concedida pela parcial maloláctica realizada em barrica.

MARIA IZABEL TINTO

Vinho de cor rubi, aromas primários de esteva envolvidos por notas de frutos silvestres, num conjunto típico duriense de fino recorte, leve e fresco. Na boca mostra-se sedutor, com rusticidade conferida pelo engajo das uvas, aliado a uma boa mineralidade. Perfil longo, fino e vibrante.

MARIA IZABEL ROSÉ

De cor salmão aberta, mostra um aroma intenso com notas florais (rosa) e aromas a morango silvestre. Na boca é intensamente fresco, com muita fruta, delicadamente estruturado. Muito gastronómico, com um bom equilíbrio entre a acidez e as notas minerais.



QUINTA MARIA IZABEL

QUINTA MARIA IZABEL BRANCO

De cor citrino esverdeado, apresenta um aroma fresco denotando complexidade. Tem um intenso carácter mineral, que lhe confere frescura, juntamente com notas de fruto de pomar – ameixa branca, citrinos – raspa de lima, leve aroma a fumo e especiarias. Franco na boca apresenta-se mineral, envolvente com acidez temperada pela leve untuosidade concedida pela parcial maloláctica realizada em barrica.

QUINTA MARIA IZABEL TINTO

Vinho de cor rubi-granada, aromas de esteva, frutos vermelhos com evolução para notas balsâmicas, leve aroma a cedro destacando um carácter especiado. Na boca veludo, longo, fresco e cuidado. Vinho de recorte clássico.

MARIA IZABEL VINHAS DA PRINCESA BRANCO

Conciso, elegante, franco, expressivo. Notas frescas de citrinos com grande notoriedade, lima, toranja, flor, fruto branco, traço irrepreensível de mineralidade pura. Boca ampla, sério, acidez exuberante, traço salgado, longo.

MARIA IZABEL VINHAS DA PRINCESA TINTO

Vinho de cor rubi profunda, aroma intenso, fresco super complexo algo fechado, notas de fruto vermelho, leve compota, especiado fino. Recorte incrível em boca, polido, salgado, vibrante.

SUBLIME TINTO BY DIRK NIEPOORT

Vinho de cor rubi aberta, aromas primários de esteva envolvidos por notas de frutos do bosque num conjunto de fino recorte, leve especiado fresco. Na boca sedutor com frescura, elegância, leve salgado, longo – Vinho de Inspiração Borgonha.

BASTARDO TINTO

Vinho de cor vermelha rubi, apresenta a frescura jovem de um vinho muito aromático, com notas de fumo, café, tabaco, erva seca e ameixas.

VAN ZELLERS

VZ BRANCO

Vinho de cor palha brilhante e uma concentração fantástica de aromas cítricos e algumas notas tostadas. Com a fermentação e o envelhecimento a ocorrer nas mais elegantes barricas de carvalho francês, o nosso VZ Douro Branco mantém a frescura elegante das vinhas velhas, simultaneamente demonstrando a sua complexidade. Este vinho tem um final longo em boca e terá uma longa vida em garrafa.

VZ TINTO

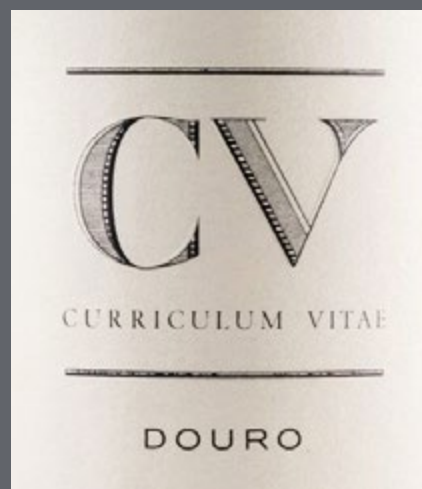
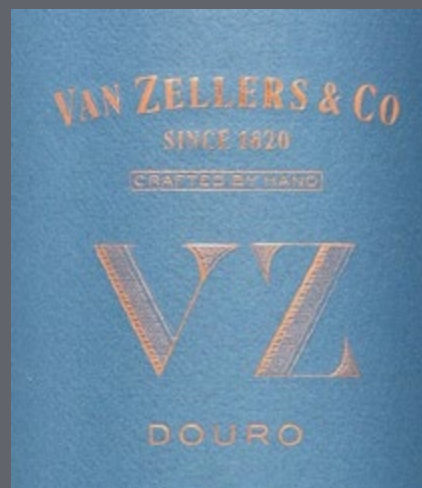
O VZ Douro Tinto é um vinho muito elegante e fresco, com uma boa concentração. A principal característica é o equilíbrio perfeito entre fruta fresca, taninos redondos e boa acidez. Predominantemente, os aromas deste vinho são frutos vermelhos e frutos silvestres, num bouquet muito fino. É um vinho intenso com grande finesse, um reflexo da região do Douro: uma imensa diversidade de castas numa paisagem dramática. O VZ Douro tinto traz para a garrafa a complexidade da natureza na sua forma mais pura.

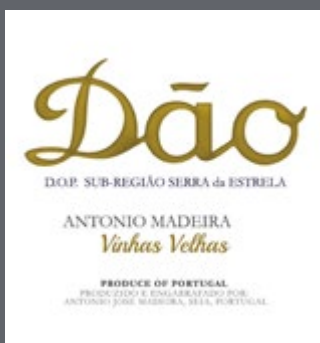
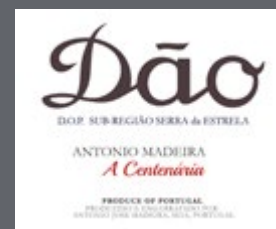
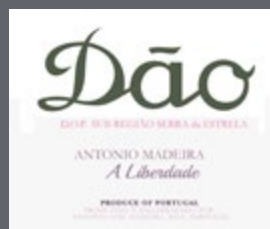
CV BRANCO

Tem um nariz amanteigado e intensamente frutado com notas a toranja, limão e flores. Grande capacidade de envelhecimento em garrafa, e misterioso ao longo dos anos. perfil elegante e persistente.

CV TINTO

Apresenta notas balsâmicas e de chocolate negro. O envelhecimento em barrica confere mais redondeza ao vinho e uma tosta delicada. Os taninos são redondos, possuindo uma acidez traduzida num final longo.





ANTÓNIO MADEIRA

ANTÓNIO MADEIRA BRANCO

Aromas saborosos e complexos, fruta, flores, lático e mineral, fresco e cristalino, boca salgada elegante e encorpado. Final longo, intenso e mineral (granito).

ANTÓNIO MADEIRA TINTO

Nariz complexo, ervas aromáticas, mentolados, granito, frutas frescas, notas florais e especiarias. Vinho de sede, salivante, saboroso, com belo final fresco e granítico.

ANTÓNIO MADEIRA BRANCO VINHAS VELHAS

Vinho de terroir, empenhado em mostrar as belezas do Dão do sopé da Serra da Estrela. Profundo, muito carácter, fruta pura, pêras, pêssegos, citrinos, toranja, notas florais, funcho, gengibre, pólvora, granito molhado. Fresco, tenso, cristalino, elegante e encorpado, boca salina a pedir mais um copo. Final saboroso, longo e intenso a granito molhado.

ANTÓNIO MADEIRA TINTO VINHAS VELHAS

De cor profunda a bordeaux, notas de frutos silvestres escuros, especiarias e notas de arbustos silvestres. Bem equilibrado, vibrante quase mineral, sabores rústicos, notas de especiarias, final médio longo.

Vinho de terroir, empenhado em mostrar as belezas do Dão do sopé da Serra da Estrela. Fruta pura, funcho, fresco, tenso, cristalino, elegante e encorpado, boca salina a pedir mais um copo. Final saboroso, longo e intenso a granito molhado.

A LIBERDADE

Expressa o carácter e a elegância da terra que o viu nascer. Granito envolto de fruta, aparecendo com o arejamento notas florais de grande elegância e sensações de ervas aromáticas e pinhal. Grande profundidade, boca fresca e saborosa, taninos de grande finesse. Final granítico, de grande presença.

A PALHEIRA

Expressa o carácter e a elegância da terra que o viu nascer. Leva-nos a viajar no tempo para descobrir os aromas e sabores do sopé da Serra da Estrela, no Dão, tal como ele era no fim do século XIX. Nariz puro, unico, de grande identidade, complexo, marca de um terroir e do tempo. Granito envolto de fruta vermelha fresca, cereja branca, sensações de ervas aromáticas, flores e pinhal. Grande profundidade, boca fresca e saborosa, taninos de seda, finos e macios. Final mineral interminável.

A CENTENÁRIA

VINHA DA SERRA

Vinho complexo e profundo, de grande finesse e harmonia, em que reencontramos os elementos do terroir desta parcela única. Nariz complexo, granito, ervas aromáticas, resinas, fruta fresca e flores, num conjunto de grande finesse. Na boca encontramos grande frescura e finesse, granito em po, fruta madura e cristalina. A finesse dos taninos relembra a textura fina do solo desta vinha. A idade das cêpas, o encepamento complexo e o bom trato, trazem densidade, profundidade, complexidade e mineralidade.

QUINTA DA FALORCA

TINTO TOURIGA NACIONAL

Neste vinho a fruta é muito marcante. Animado, com a acidez da Touriga Nacional atravessando a fruta, é refrescante e um ótimo vinho de comida. A combinação de finesse, estrutura intensa e refinamento torna este um vinho vencedor. Tem potencial para melhorar também na adegagem.

GARRAFEIRA TINTO

Maduro e mostrando algumas nuances de chocolate amargo, mantém a sua finesse com taninos maduros e textura aveludada. Vinho suave com final muito persistente. No geral, é refinado e equilibrado, além de muito saboroso. A madeira surpreendentemente bem entrosada. É sexy e sedutor, impossível de resistir, tendo estrutura suficiente para sustentar a fruta.

COLHEITA SELECIONADA TINTO

Vinho rico e atraente, de cor rubi e bouquet vivo de frutas vermelhas, muito bem equilibrado com aromas de especiarias provenientes da sua maturação parcial em cascos de carvalho. É moderno e fresco, cheio de harmonia na boca devido ao equilíbrio dos componentes e à elegância dos taninos macios.

TINTO RESERVA LAGAR

Vinho com muita concentração. Prova de boca rica, com textura de seda e taninos de filigrana.





QUINTA DA FALORCA

TINTO TRADICIONAL BLEND

Vinho encorpado e elegante, extremamente bem equilibrado com aromas de frutas vermelhas, com núcleo de taninos vivos e moderados. Vinho delicioso, de cor púrpura, com um final que se prolonga na boca. Perfil clássico, cor e sabor da Região do Dão.

ROSÉ

Vinho com bom volume na boca, muito bom foco e persistência crocante, este é um rosé muito seco cuja acidez o faz cantar.

ENCRUZADO RESERVA BRANCO

Este vinho mostra boa profundidade, boa estrutura e um final grande e persistente. A sensação na boca faz com que mostre a sua concentração, enquanto a estrutura fornece um grande impulso para a fruta. Vai "envelhecer" lindamente. Vai melhorar e mostrar mais nuances e complexidade com o tempo.

T-NAC RESERVA

Vermelho profundo e aromas intensos de Touriga Nacional. Bouquet floral, excelente estrutura e taninos elegantes muito bem equilibrados com o carvalho. É um vinho moderno, complexo, encorpado, com fruta madura, acidez viva e final que fica na boca.

TINTO NOBLESSE OBLIGE

Tem a pureza acrescida de um vinho que vê muito pouco carvalho. Apertado, com um toque de mirtilo amargo, taninos marcantes, com um grande final e a estrutura impressionam. É brilhante e mostra finesse no palato médio.

ESPUMANTE GRANDE RESERVA

Vinho com muito bem estruturado, mostra a fruta, mineralidade e acidez marcantes, na boca veludo. Com final vibrante.

ESPUMANTE BRUT ROSÉ

Um espumante bivarietal, de cor rosada e bolha muito fina e elegante. Na boca é fresco com acidez vivificante, deixando um sabor requintado e prolongado.

ESPUMANTE BLANC DE NOIRS

Um espumante bivarietal, de cor branca e bolha muito fina e elegante. Na boca é fresco com acidez vivificante, deixando um sabor requintado e prolongado.

QUINTA DA BICA

QUINTA DA BICA BRANCO

Apresenta uma cor cítrica. Aroma bastante frutado, com citrinos e mineral, com algumas notas herbáceas. Na boca mostra-se volumoso, com uma acidez e mineralidade refrescantes e equilibradas. Levemente encorpado e com um final de boca doce e aveludado.

QUINTA DA BICA TINTO

Cor vermelha escura. Apresenta aroma a frutos silvestres maduros, com nuances de cereja e especiarias, aliados à presença de notas de chocolate. Sabor aveludado e cheio com presença de taninos elegantes e civilizados contribuindo para um final longo.

QUINTA DA BICA ROSÉ

Cor de salmão. Aroma com notas de framboesas e flores do campo. Na boca é delicado, com uma acidez viva e um final refrescante.

QUINTA DA BICA TINTO JAEN

Cor vermelha. Apresenta aroma a frutos silvestres bem maduros, nuances vegetais e especiarias. Sabor aveludado e de corpo médio com presença de taninos elegantes e civilizados contribuindo para um final longo.

QUINTA DA BICA TINTO VINHAS VELHAS

Cor: Vermelha. Aroma: Muito complexo, apresenta aroma a frutos silvestres muito maduros, com nuances vegetais e de especiarias. Sabor: Demonstra-se aveludado e cheio com presença de taninos elegantes e civilizados contribuindo para um final longo.



FONTES DA CUNHA

MUNDA ENCRUZADO

Cor citrina esverdeada. Bouquet elegante e fresco, misturando citrinos, maçã, pêra e minerais com as notas de madeira. Na boca confirma este perfil, revelando um vinho encorpado, com fruto sóbrio e distinto e uma acidez muito delicada.

MUNDA TOURIGA NACIONAL

Cor violácea profunda. Aromaticamente muito intenso e exuberante, com notas florais, violeta e especiarias, tudo isto bem casado com notas de chocolate e baunilha da madeira. Ataque suave, elegante e delicado. Os taninos a sentirem-se apenas no fim, muito discretos e bem domesticados. Final é elegante e persistente.

MUNDA JAEN

Cor vermelha rubi, no aroma notas de fruta, pimenta preta e vegetais. Ataque suave, fresco, frutado e balsâmico. Taninos fáceis e de grande suavidade, com um longo final.

MUNDA ALFROCHEIRO

Cor vermelha rubi, Aromas delicados de frutos frescos morango e framboesa, notas de pimento vermelhas e ainda balsâmicos a pinheiro, Ataque suave, fresco, frutado e balsâmico. Acidez equilibrada. Final longo e elegante.



CASA DE SAIMA

TINTO RESERVA

Aroma vinoso e elegante, casando com notas de frutos vermelhos bem maduros e especiarias. Sabor macio e aveludado, apresenta-se elegante com final longo e autêntico.

TINTO GRANDE RESERVA BAGA

Boa estrutura com densidade, com taninos de extrema finesse apresenta-se elegante com final longo e autêntico segundo a sua tradição que marca a intemporalidade deste vinho. Esta intervenção da adega permite-nos exprimir toda a plenitude de um terroir único.

COLHEITA TINTO

Aroma com notas de frutos vermelhos maduros casadas com notas especiadas balsâmicas. Sabor redondo e intenso, com fim de boca persistente.

ROSÉ

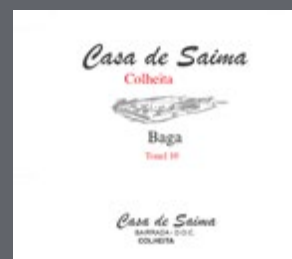
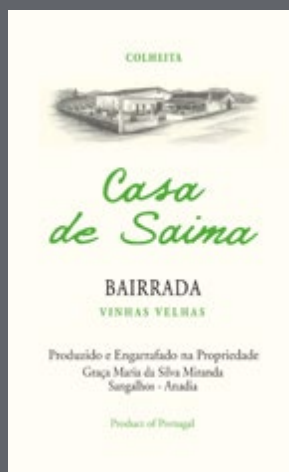
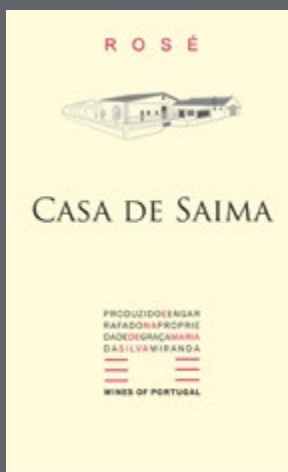
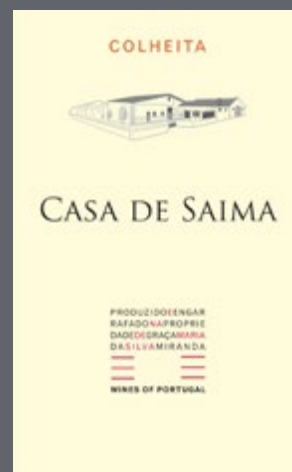
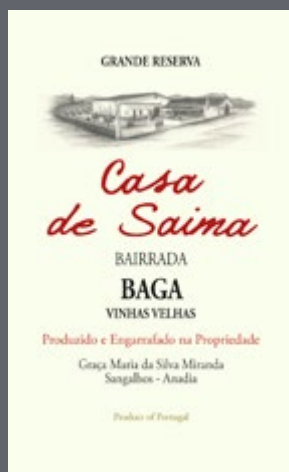
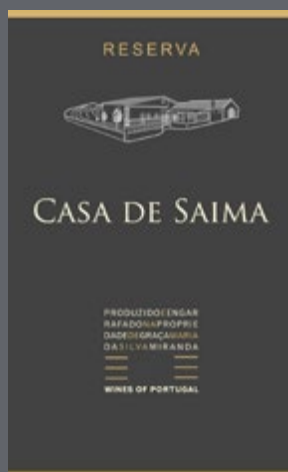
Aroma sóbrio de grande classe, onde marcam presença as notas de flores brancas, jasmim, rosas, casadas com notas de cereja. Excelente acidez em perfeito equilíbrio com um ótimo volume de boca o que transmite a este vinho um carácter muito refinado e único.

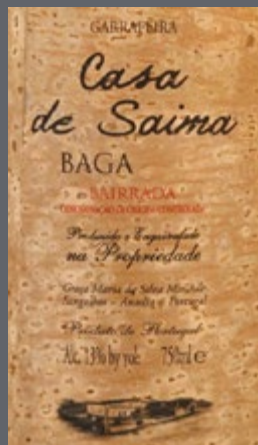
COLHEITA BRANCO "VINHAS VELHAS"

Aroma delicado e elegante, combinando notas de fruta branca com notas citrinas. Sabor fresco e intenso, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca, e ao contrário do que é habitual nos vinhos brancos, com grande evolução em garrafa.

TINTO BAGA DA CORGA TONEL 10

Aroma vinoso e de grande elegância, casando com notas de frutos vermelhos e especiarias com notas resinosa e vegetais. Sabor com grande equilíbrio, apresenta-se elegante com final muito longo e autêntico segundo a sua tradição.





CASA DE SAIMA

PINOT NOIR

Aspecto límpido de cor rubi. Apresenta alguns laivos de cor granada. Sabor de excelente acidez em perfeito equilíbrio com óptimo volume de boca, o que transmite a este vinho um carácter muito refinado e único. Notas de prova com bagas silvestres, taninos suaves e final vibrante.

BRANCO GARRAFEIRA

Excelente acidez a combinar perfeitamente com o aroma, apresenta um final longo produzindo um vinho subtil e diferente, segundo a nobre tradição.

TINTO GARRAFEIRA

Aroma vinoso e elegante, casando com notas de frutos maduros um bom vegetal e balsâmico. Boa estrutura com densidade, com taninos de extrema finesse apresenta-se elegante com final longo e autêntico segundo a sua tradição que marca a intemporalidade deste vinho.

ESPUMANTE RESERVA BRUTO

Aspetto límpido, cristalino, de bolha muito fina e delicada. Cor citrina. Aroma delicado e elegante, combinando notas citrinas com notas florais. Sabor complexo e intenso com uma mousse muito delicada, apresenta uma acidez elegante em combinação perfeita com um bom volume de boca.

ESPUMANTE BAGA

Aspetto límpido, cristalino, de bolha muito fina e delicada. Cor âmbar claro com laivos citrinos. Aroma delicado e elegante, combinando notas citrinas com notas florais. Sabor complexo e intenso com uma mousse extremamente delicada, apresenta uma acidez de grande classe em combinação perfeita com um perfeito volume de boca.



CAVES MESSIAS

SÃO MIGUEL BRANCO

De aspeto brilhante e cor citrina esverdeada de intensidade média. Aroma distinto, onde o com característico floral da região atlântica se envolve com notas frescas tipo mentos e frutos cítricos. Textura cremosa e acidez vibrante. Final fresco e muito agradável.

SÃO MIGUEL TINTO

Vinho de cor rubi intensa. Aroma fino e complexo, onde descobrem frutos do bosque lembrando mirtilos e cássis, pontuados por sensações minerais de olaria e salinas tipo iodo. O fundo de bosque domina toda a experiência de prova. Na boca apresenta forte estrutura. Contudo, os seus sedosos taninos e acidez refrescante insinuam um vinho de enorme potencial de guarda. Final muito longo.

SÃO MIGUEL CUVÉE BB BRANCO

A riqueza e a concentração das variedades locais Bical e Cerceal cultivadas nos solos calcários resultam num vinho de aparência límpida, amarelo ouro e nariz com notas evoluídas e complexas de barro molhado e cera de abelha. Na boca revela-se um vinho de grande estrutura e juventude inesperada. Longo final de prova pontuado por nuances minerais.

ESPUMANTE SÃO MIGUEL BRUTO

Cor citrino esverdeada. Aroma delicado onde a par de notas de pão e fermento, fazem sentir-se nuances de fruta citrínica fresca. Na boca revela uma mousse suave e envolvente com uma cremosidade assinalável.

ESPUMANTE SÃO MIGUEL BAGA

Vinho espumante de cor citrínica ligeira com laivos plúmbicos. Bolha fina e cordão de espuma disperso. Nariz intenso lembrando frutos vermelhos, notas de olaria e panificação. Na boca revela uma mousse suave e cremosa, com apontamentos de frutos vermelhos e pretos vestidos de acidez final intensa e revigorante.

ESPUMANTE SÃO MIGUEL BRUTO GRANDE CUVÉE

Vinho espumante de cor amarela, com laivos ligeiros plúmbicos, induzindo sensações cromáticas acinzentadas, decorrentes da uva tinta da casta Baga, que conjuntamente com a Bical e Chardonnay completam o lote. No aroma é bastante apelativo, ressaltando notas frescas de frutos cítricos tipo limão, envolvidos por nuances de massa pão e leves torrados. Na boca revela-se muito suave e de espuma sedosa. Termina longo e fresco.



QUINTA DOS ABIBES

ESPUMANTE QUINTA DOS ABIBES BRANCO ARINTO & BAGA BRUTO

Aspetto límpido de bolha fina e persistente e com coroa constante. Cor citrina com ligeiros laivos dourados. Aroma frutado, fresco apresentando ligeiras notas de mirtilo e cássis conjugadas com ligeira compota de fruta de polpa branca. Sabor elegante, mascarada com um brioche bem casado, crocante, elegante, mousse envolvente e com final persistente.

ESPUMANTE QUINTA DOS ABIBES ROSÉ BAGA

Aspetto cristalino com bolha fina persistente. Cor rosada cristalina. Aroma frutado intenso, predominante em notas de frutos vermelhos frescos, onde se destacam a cereja muito madura, groselha, mirtilo e nuances de morango. Sabor frutado, fresco, musse cativante, muito harmonioso e com final persistente.

QUINTA DOS ABIBES BRANCO SAUVIGNON BLANC

Aroma a fruta intensa, fresco, notas de alperce e ligeiras notas de espargos. Sabor fresco, elegante e equilibrado. Fruta vincada e persistente.

QUINTA DOS ABIBES TINTO RESERVA

Cor granada com ligeiras nuances violáceas. Aroma frutado intenso, notas de fruta vermelha (mirtilos e framboesas) casada com ligeira tosta e harmonizada com um ligeiro floral. Sabor frutado, taninos equilibrados e elegantes, madeira bem casada.

SUBLIME TINTO

Aspetto cristalino, de cor granada com ligeiras nuances acastanhadas. Aroma a fruta madura, ligeira especiaria, notas de couro e baunilha bem casada. Sabor frutado, elegante, notas de compota e taninos bem definidos, madeira bem casada, evidenciando a qualidade das barricas.

CONCLAVE 3

Aspecto límpido. Cor rubi intensa com tons acastanhados. De aroma intenso em especiarias, apresenta subteis notas de cacau, chocolate, tabaco, café e frutos secos tostados. Sabor macio, elegante e harmonioso, apresentando distinta complexidade.

QUINTA DOS ABIBES BRANCO BAGA BICAL

Aroma frutado, fresco, notas de campo e ligeiras notas de flor de laranjeira conjugadas com aromas de fruta de polpa branca. Sabor fresco misturado com a complexidade da baga e a fruta do pomar mostra elegância, harmonia e equilíbrio são as características mais evidentes de um casamento de duas castas emblemáticas da região.

HERDADE DA AJUDA NOVA

VALE CHAFARIZ BRANCO

De cor citrina, é um néctar muito aromático, complexo e com notas florais. A influência atlântica atribuiu-lhe frescura.

VALE CHAFARIZ TINTO

Cor rubi com tonalidade intensa, aromas de bagas de bosque. Notas de menta fresca bem presentes e algumas nuances de pólvora seca. Na boca mostra-se fresco e intenso, com acidez equilibrada e taninos bem balanceados e elegantes. Final de boca de média persistência.

VALE CHAFARIZ BRANCO RESERVA

Cor citrina, aromas bem definidos com notas de frutos de caroço (alperce e ameixa amarela) bem integradas com alguma mineralidade.

VALE CHAFARIZ TINTO RESERVA

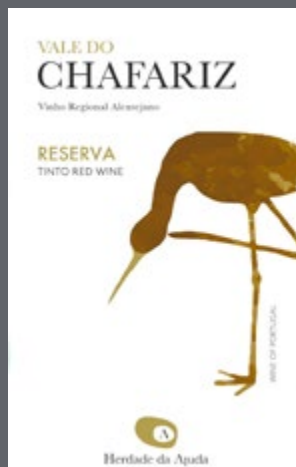
Cor rubi com laivos acastanhados, aromas bem evoluídos onde se destacam notas balsâmicas algumas nuances de pederneira, funcho e chocolate negro.

TALHÃO 17

Cor amarelo pálido esverdeado, aroma intenso de frutos de caroço e algum herbáceo, num fundo mineral. Sabor intenso e cheio a fruta madura, bem equilibrado pela acidez, com final longo e persistente.

TALHÃO 25

Cor rubi opaco, aroma a frutos de bosque maduros, e algum balsâmico num fundo de madeira. Boa estrutura, frutado e macio, com acidez bem equilibrada.





HERDADE DA AJUDA NOVA

AJUDA BRANCO

Distingue-se pelos seus aromas cítricos, com notas de frutos de polpa branca, mel e flores. O mosto é clarificado naturalmente por decantação estática, antes da fermentação a temperatura controlada.

AJUDA TINTO

Cor rubi, aromas de frutos vermelhos, com boa definição e algumas notas balsâmicas com nuances de compota e ligeiro vegetal. Na boca revela-se fresco, com boa acidez, com taninos bem maduros e equilibrados, termina com final de boca sedoso, elegante e com média persistência.

AJUDA ROSÉ

De cor salmão e predominância de aromas de frutos vermelhos e framboesa. Tem uma excelente frescura e elegância.

AJUDA SYRAH

Cor granada profunda, aromas complexos de chocolate negro, frutos vermelhos maduros e nuances de menta. A boca é estruturada e untuosa, com acidez equilibrada e taninos de boa dimensão e qualidade bem envolvidos no conjunto.

AJUDA BRANCO RESERVA

Cor citrina com laivos dourados, aroma dotado de alguma complexidade bem envolvido em nuances de fruta de polpa amarela, notas meladas e ligeira tosta. Na boca revela-se estruturado, intenso e untuoso, com boa acidez e final de boca volumoso de média persistência.

AJUDA TINTO RESERVA

A frescura que advém de alguma influência atlântica é uma das características ímpares deste vinho, que apresenta aromas de menta, chocolate negro e bagas silvestres, tudo muito bem ligado com a madeira de estágio onde permaneceu durante 12 meses.

AJUDA TINTO PETIT VERDOT

Cor rubi opaco, aromas de frutos pretos silvestres com um toque floral e barrica bem integrada. Muito encorpado, ainda com alguns taninos da sua juventude que lhe conferem alguma adstringência, numa base de fruta madura de grande qualidade, integrada com um ligeiro toque de madeira da barrica de estágio. Final longo e persistente.

AJUDA PREMIUM

Premium é um vinho lançado em anos de qualidade excepcional, quando as condições do microclima e terroir se conjugam, e permitem a elaboração de características únicas.



HERDADE DA MALHADINHA NOVA

MONTE DA PECEGUINA BRANCO

Espelha a pureza da fruta e uma boa acidez natural. No nariz é fresco e exuberante com muita fruta de polpa branca e notas florais. Na prova de boca é um branco texturado e com bom volume de boca, ancorado pela acidez salivante. Frutado e envolvente termina longo e ligeiramente salino.

MONTE DA PECEGUINA TINTO

Revela um nariz com uma boa intensidade aromática onde sobressaem aromas de frutos vermelhos e silvestres juntamente com notas florais. Barrica discreta e integrada. Na boca a fruta continua bem presente, assim como a estrutura do vinho. O tanino afinado e uma boa acidez resultam num Monte da Peceguina Tinto elegante e com boa persistência.

MONTE DA PECEGUINA ROSÉ

Apresenta-se muito fresco de nariz, continua com notas de fruta vermelha e algum floral. Na boca a frescura é evidente, bom equilíbrio entre a fruta, o volume e a acidez. Termina seco e longo, vinho altamente gastronómico.

MALHADINHA BRANCO

Surge com um nariz fresco e complexo com notas de fruta de polpa branca com a barrica em segundo plano. Na boca, a mesma sensação de frescura e equilíbrio num conjunto elegante com um final longo e bastante persistente.

MALHADINHA TINTO

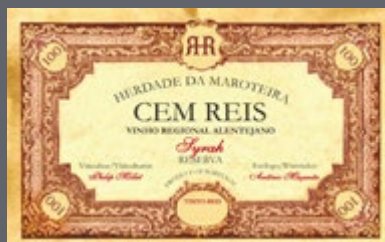
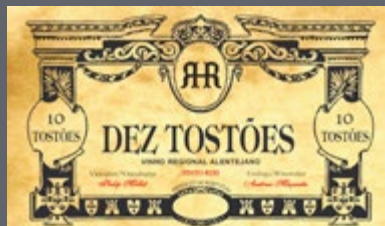
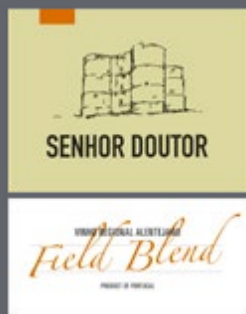
Vinho com nariz muito expressivo, mas sério, com notas de fruta preta e azul, especiarias e leves tostados. Na boca é um vinho bastante complexo, redondo com taninos maduros e polidos, muito longo no final e com um enorme potencial de envelhecimento.

MALHADINHA ROSÉ

Cor rosada bastante pálida, com um nariz marcadamente fresco com notas de fruta vermelha e violetas, barrica discreta e perfeitamente integrada. Na boca tem uma boa estrutura, acidez vibrante e um final longo. Um rosé para a mesa.

MALHADINHA LATE HARVEST

De cor dourada, apresenta uma enorme intensidade e complexidade aromática onde sobressaem notas de marmelo, alperce e laranja envolvidas pela barrica de grande qualidade. Na boca o registo é igualmente complexo e rico, a doçura é perfeitamente equilibrada pela boa acidez, o final de boca é bastante longo e persistente.



MIL REIS SYRAH

Cor violeta escuro concentrado. Nariz exuberante, notas quentes de frutos pretos com notas mentoladas, terminando com notas a amêndoas tostada da barrica. Na boca o ataque é cheio, redondo quente e carregado de aromas. Estrutura firme com boa persistência.

SENHOR DOUTOR BRANCO FIELD BLEND

Neste Field Blend o desafio será, de ano para ano, encontrar o ponto de maturação ideal para que as castas mais verdes contribuam com a acidez e a estrutura e as mais "maduras" tragam ao lote a fruta madura e o corpo. Preservando o seu carácter jovial e a sua untuosidade, consegue-se o equilíbrio pretendido. Fresco, a sua acidez, notas terrosas e fim de boca amanteigado, resultante da battonage e estágio em madeira.

SENHOR DOUTOR TINTO TOURIGA NACIONAL

Este monocasta Touriga Nacional surpreende-nos com aromas vivos a violetas, bergamota e frutos negros em compota. Na boca encontramos violetas, com a madeira perfeitamente integrada, muita frescura e elegância.

HERDADE DA MAROTEIRA

DEZ TOSTÕES BRANCO

Cor amarelo palha. Nariz intenso fresco, notas florais com citrinos. Ataque em frescura, com textura, rico de aromas e boa persistência.

DEZ TOSTÕES TINTO

Cor rubi concentrado. Nariz intenso quente com notas de frutos pretos do bosque e especiarias. Ataque cheio quente, carregado de aroma, com taninos.

DEZ TOSTÕES ROSÉ

Cor rosa blush cristalino. Nariz intenso notas de morangos maduros, com toque nata. Ataque com textura, redondo suave, a terminar com boa frescura.

CEM REIS BRANCO

Cor amarela pálida. Nariz intenso, com notas de ananás maduro, notas frescas de citrinos e ainda algumas notas de especiarias da madeira. Na boca é generoso, rico e concentrado de aroma. Termina com boa acidez e persistência e um fim de boca untuoso e amanteigado resultante da Battonage.

CEM REIS TINTO

Cor violeta escuro concentrado. Nariz exuberante, notas quentes de frutos pretos com notas mentoladas, terminando com notas a amêndoas tostada da barrica. Na boca o ataque é cheio, redondo quente e carregado de aromas. Estrutura firme com boa persistência.

QUINTA DO REGUENGO

REGUENGO DE MELGAÇO ALVARINHO

Cor límpida e citrina. Aroma ligeiramente frutado, com nuances citrinas, alguma flor de laranjeira e frutas tropicais de caroço. Paladar fresco mineral e aveludado com um final de boca longo e persistente.

LEGATU

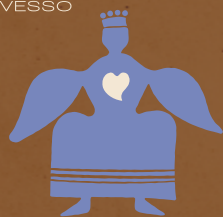
Cor límpida e citrina. Aroma ligeiramente frutado, com nuances de madeira e alguma flor de laranjeira. Paladar fresco mineral e com um final de boca longo e persistente.

ESPUMANTE REGUENGO DE MELGAÇO ALVARINHO BRUTO

Cor palha aberto com nuances citrinas. Aroma a biscoito com nuances florais. Explosão de sabores, onde predomina o biscoito. Alguma evolução. Bolha fina e crocante.



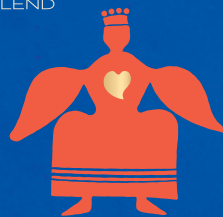
AVESSO



LAVANDEIRA

EST.1510

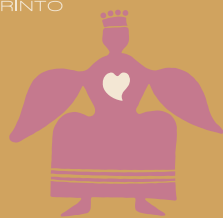
BLEND



LAVANDEIRA

EST.1510

ARINTO



LAVANDEIRA

EST.1510

CASA DA LAVANDEIRA

LAVANDEIRA AVESSE

Cor brilhante e citrina. Aroma elegante, com boa intensidade. Ervas aromáticas (tomilho limão), frutos citrinos, frutos de polpa branca (pêssego) e ligeiras notas florais. Paladar seco, com uma acidez fina e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Bom aroma de boca.

Vinho cheio de personalidade. Ótimo como aperitivo. Acompanha pratos à base de mariscos, peixes pouco gordos, massas vegetarianas e gastronomia japonesa.

LAVANDEIRA BLEND

Cor brilhante e citrina. Aroma elegante, com boa intensidade e complexidade. Sobressaem as notas citrinas e de ervas aromáticas. Apontamentos tropicais e florais dão complexidade ao conjunto. Paladar seco, cremoso, com uma acidez fina e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Bom volume de boca. Vinho cheio de personalidade.

Acompanha pratos à base de mariscos grelhados, peixes gordos, massas vegetarianas e queijos de cabra frescos.

LAVANDEIRA ARINTO

Cor brilhante e citrina. Aroma intenso. Fruto tropical, frutos citrinos e ligeiras notas florais. Paladar seco, com uma acidez firme e bom volume de boca. Bom aroma de boca. Final longo. Acompanha pratos à base peixes gordos, carnes brancas e gastronomia italiana.

PORTO QUINTA DO NOVAL

PORTO NOVAL FINE RUBY

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

PORTO NOVAL FINE WHITE

Tem uma cor amarelo dourado e aroma características. Na boca é doce, fino, untuoso, com um bom equilíbrio e boa persistência aromática.

PORTO NOVAL LÁGRIMA

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

PORTO NOVAL EXTRA DRY WHITE

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

PORTO NOVAL TAWNY

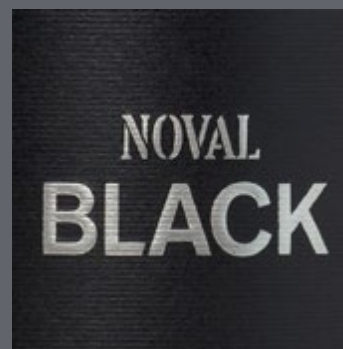
É um lote cuidadosamente selecionado e envelhecido em casco durante 3 anos a fim de obter um vinho com um estilo mais leve mais macio que o Ruby.

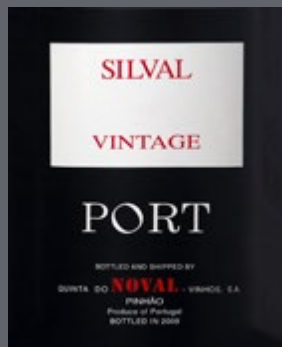
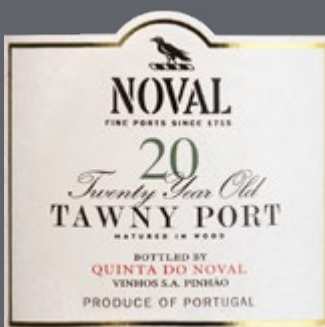
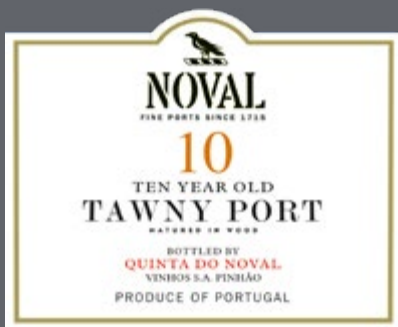
PORTO NOVAL TAWNY RESERVE

É um lote de vinhos Tawny de qualidade superior, que durante o seu envelhecimento de 5 a 6 anos em casco adquirem um carácter macio, cremoso de noz e frutos secos.

PORTO NOVAL BLACK

O Noval Black é uma nova forma de beber Vinho do Porto, um vinho de uma nova era concebido para ser acompanhado de chocolate negro ou simplesmente bebido fresco, usado também como ingrediente em cocktails.





PORTO QUINTA DO NOVAL

PORTO NOVAL LBV

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

PORTO NOVAL UNFILTERED LBV

Cor rubi profunda e um aroma intenso e elegante. Grande riqueza aromática e uma boca cheia de frutos pretos e especiarias. Tem taninos finos mas sólidos que lhe conferem uma estrutura de grande amplitude e um final de boca longo e saboroso.

PORTO NOVAL 10 ANOS

Desenvolveu os atributos clássicos de um Vinho do Porto Tawny Velho mas guarda ainda muito da frescura e da fruta da sua juventude.

PORTO NOVAL 20 ANOS

Harmonioso e equilibrado, delicado, elegante e longo, com toda a complexidade aromática típica dos Vinhos do Porto Tawny da Noval.

PORTO NOVAL 40 ANOS

As cores originais dos frutos vermelhos já desapareceram sendo agora substituídas por tons ricos de matiz castanho-escuro de borda dourada com reflexos verdes, característica dos Vinhos do Porto muito velhos envelhecidos em madeira.

PORTO NOVAL COLHEITA

Um tawny a caminho da fase adulta, numa nova dimensão com aromas mais evoluídos e de maior complexidade e profundidade. Bem definido nos aromas, mostra uma bonita complexidade, caramelo, frutos secos (nozes e avelãs), especiaria doce, fruta cristalizada (laranja, limão, damasco).

VINTAGE

O Vintage Quinta do Noval caracteriza-se pela sua pureza de fruto e uma qualidade fina e delicada, que é típica dos vinhos da propriedade, mas que encontra a sua mais notável e duradoura expressão nos Portos Vintage.

OSSIAN VIDES Y VINO

QUINTALUNA

Cor amarelo palha com reflexos verdes. Limpo e brilhante. Com boa intensidade, apresenta aromas a flores brancas e citrinos e toques a ervas frescas. Sabor limpo e fresco. Frutado e com boa acidez. Completo e perseverante.

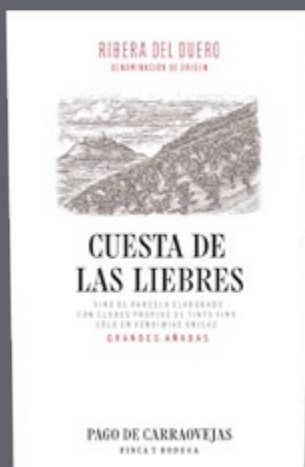
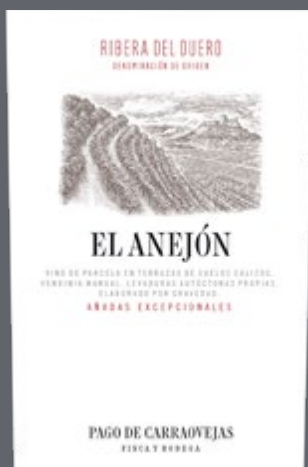
OSSIAN

Nobre evolução, biscoito, frutos secos, casca de laranja, levíssimos fumados a envolver a fruta. Corpo cheio, muita untuosidade, geleia de alperce, citrinos cristalizados, traços de vegetal amargo, uma interpretação muito original de Verdejo. Um vinho diferente, complexo, talvez pouco consensual, mas com inegável qualidade e singularidade.

CAPITEL

Capitel é um vinho cremoso, poderoso e longo. Destaca-se pela frescura balsâmica e elegantes notas de flores silvestres.





PAGO DE CARRAOVEJAS

EL ANEJÓN

Predominam os aromas a fruta preta, com toques herbáceos, picantes e cacau, típicos do seu envelhecimento em barricas. Elegante, integrado, estruturado e redondo.

CUESTA DE LAS LIEBRES

Apresenta um aroma frutado em harmonia com as notas do seu envelhecimento. Na boca é elegante, nobre e complexo.

PAGO DE CARRAOVEJAS

Aromas florais que acompanham as nuances de frutos vermelhos. Notas de carvalho.

Expressivo, aberto, poderoso e delicado ao mesmo tempo. Com taninos presentes e subtis, tem carácter e equilíbrio reconhecíveis.

MILSETENTAYSEIS

É um vinho arrojado com carácter definido que se destina a evoluir ao longo do tempo. A sua frescura e sensação de boca intensa são representativas de um estilo moderno, afastando-se do excesso, em busca da elegância, suavidade e equilíbrio encontrados nos grandes vinhos do mundo.

ADEGA PEDRALONGA

PEDRALONGA ALBARIÑO

Cor amarela intensa. Nariz cítrico, com toques de maçã, toranja e laticínios.

Carnudo na boca, com um final mineral agradável.

PEDRALONGA VENDETTA

Cor amarela dourada. Aromas evocam frutas cítricas e cristalizadas. Sabor gordo com corpo inteiro e excelente amplitude e persistência.

SIERRA CANTABRIA

XF

Um vinho vibrante, floral e cheio de emoção que nasce da cumplicidade entre duas famílias com uma longa tradição vinícola. Apresenta uma cor salmão, limpa e brilhante. No nariz deteta-se notas ligeiras de anis e aromas a fruta fresca, framboesas, morangos, amoras, e romã. Na boca é bem equilibrado e fresco, repleto por uma acidez derivada da romã, um final na boca longo e vivo.

MÁGICO

Vermelho cereja, reflexos violeta, médio-alto. Olfato inebriante, delicado, frutas vermelhas, alcaçuz e bálsamo. Paladar fino, subtil, surpreendente e longo.

TESO LA MONJA

VICTORINO

De cor púrpura densa, apresenta no nariz uma grande concentração de aromas a frutos pretos com aguardente, especiarias e nuances minerais. Na boca é bem estruturado, poderoso, muito expressivo, cremoso, rico e aromático com suave taninos.





BENJAMIN ROMEO

QUÉ BONITO CACAREABA

Apresenta uma cor amarela brilhante. No nariz encontra-se um vinho fino e elegante.

Com aromas cítricos, notas de ervas aromáticas e flores silvestres, também com toques de frutos de caroço (damasco, ameixa). A contribuição do carvalho promete uma boa integração. Na boca é fresco e fino, com um bom esqueleto. Um ótimo equilíbrio entre a maturação, a acidez e o frescor se conseguiu fazer a colheita em Tempo. Terá uma longa vida.

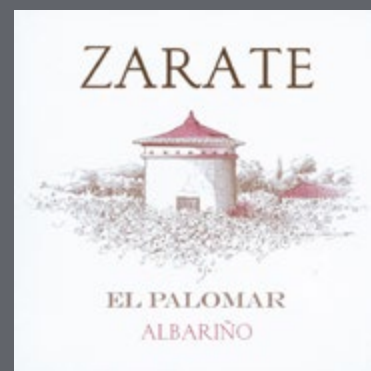
É um ótimo vinho branco. Muito bom. Mineralidade e elegância.

LA CUEVA DEL CONTADOR

Vinho brilhante com uma camada muito alta, com cor vermelho-púrpura. No nariz é profundo e volumoso. Frutas vermelhas e pretas destacam-se com toques picantes, minerais e balsâmicos, além de notas torradas. Com madeira presente, fina e integrada. Boa evolução. Na boca é potente e bem equilibrado em termos de maturidade. Tem um final muito longo e fresco. Elegante e fino.

CONTADOR

Tem uma cor vermelho cereja com intensidade muito elevada e brilho. No nariz, aparecem frutos vermelhos e pretos bem maduros e ervas aromáticas (tomilho, alecrim, alfavaca e erva-doce). Carácter mineral com notas finas de madeira. Na boca é fino e poderoso, também muito volumoso. Ótimo equilíbrio entre fruta e carvalho. O gosto final é longo e intenso. Possui grande profundidade e um ótimo equilíbrio.



EULOGIO POMAREZ ZARATE E HIJOS

BALADO ALBARIÑO

Um vinho mineral elegante e saboroso de grande complexidade que envelhecerá alguns anos antes de revelar todo seu potencial. É um vinho vivo e tenso, com mineralidade e frescura, mas muito bem equilibrado e contrabalançado por uma certa profundidade e suavidade.

TRAS DA VIÑA

El Pago Tras da Viña é um terreno voltado para o sul, com solo profundo rico em matéria orgânica. É um terreno de alto rendimento, onde se produz um vinho com um carácter totalmente único. Muito complexo.

ZARATE ALBARIÑO

Zarate Albariño é um vinho fresco, equilibrado e elegante, onde se destacam os aromas primários da casta Albariño. Na boca mostra uma acidez vibrante e no nariz notas frutadas e um fundo mineral.

Fontecón ROSÉ

Um vinho original, equilibrado e elegante. A sua mineralidade e acidez natural são os elementos chave para este equilíbrio, do qual resultam os aromas primários das 3 castas. Na boca mostra acidez vibrante e no nariz notas frutadas e um fundo mineral.

EL PALOMAR

El Palomar é o mais antigo lote de vinhas centenárias de Alvarinho em Rías Baixas. O seu carácter mineral vem das raízes das vinhas que penetram a rocha granítica. Um vinho branco com grande potencial de guarda.



CHAMPAGNE MOUZON LEROUX & FILS

L'ATAVIQUE GRAND CRU

Amarelo pálido, com inúmeras bolhas, fino e elegante. Notas de maçã, frutas tropicais maduras, ervas, morango, cedro, cereja preta, groselha, cremoso e mineral. Sabor a noz. Um grande Champanhe longo e persistente.

L'INCANDESCENT GRAND CRU

Cor laranja e brilhante. Aromas perfumados de morango selvagem, abacaxi e frutas tropicais, enriquecido com notas de especiarias, brioche e leveduras. Sabor redondo e encorpado, saboroso mas suave ao mesmo tempo.

L'ASCENDENT GRAND CRU

Cor amarelo palha e ouro. Apresenta aromas estratificados e complexos, nos quais as notas de fermento e pasteleria se cruzam com aromas minerais, frutados e florais. De excelente estrutura, com um gole completo e envolvendo o paladar.

L'INEFFABLE GRAND CRU MILLÉSIME

Cor amarelo palha intenso. Aroma Intenso e profundo a pequenos frutos vermelhos, raspas de citrinos, mel, nozes e brioche. Sabor rico, estruturado, seco, tenso, muito fresco e mineral, bem equilibrado.

L'ANGÉLIQUE GRAND CRU MILLÉSIME

O nariz é delicado e mineral. Revela ervas e notas discretas de anís, bem como aromas de coentro, cal e uma pitada de hortelã. Algumas notas de brioche a embrulhar o champanhe como um todo. Bela tensão na boca: o ataque é animado, fresco e com um acabamento agradavelmente salino.

L'OPINIATRE GRAND CRU MILLÉSIME

Cor amarelo dourado. Aroma amplo, intenso, complexo e profundo, com flores brancas, fruta madura, sal, giz, citrinos, frutos secos, baunilha e pão torrado. Sabor suave, cremoso, rico, profundo, fresco, saboroso e mineral, com longa persistência.

CHAMPAGNE DE SOUSA

AVEC LE TEMPS

Este Champanhe, com o tempo, irá deliciá-lo com a sua frescura, a sua elegância e a sua mineralidade pura. Notas de brioche, flores brancas e essência cítrica. Na boca encontram-se notas redondas e a vivacidade do terroir farináceo.

BRUT ROSÉ

Cor rosa com reflexos laranja. O nariz é frontal, com nuances frutadas (maçãs e frutas vermelhas). Na boca é macio e fresco, apresentando equilíbrio e frescura. O caráter frutado permanece subtil, tornando-se um champanhe rosé ideal, perfeito com sobremesas de frutas vermelhas e muitos outros pratos.

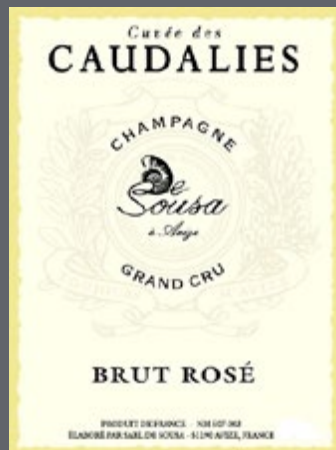
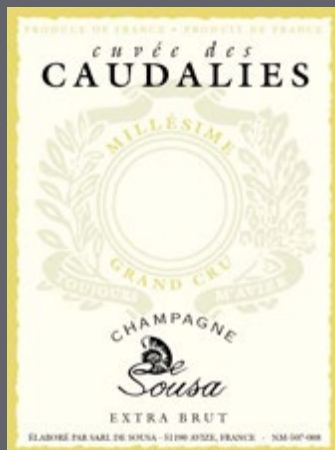
BRUT RESERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Cor dourada, com reflexos verdes. Deixa um "colar" duradouro de pequenas bolhas na superfície. Limpidez impressionante. O nariz intenso evidencia uma maturidade marcante. Para além das notas de café torrado fresco, eucalipto e frutos secos, existe um caráter floral muito expressivo. Na boca é muito redondo com toques de mel. O final é longo e deliciosamente refrescante.

COFFRET ANNIVERSAIRE 10 ANS CUVÉE CAUDALIES GRAND CRU

Este Champanhe, Cuvée des Caudalies 2010, irá deliciá-lo com o seu requinte e a sua amplitude aromática, focada em frutas amarelas maduras como ameixa mirabelle e abacaxi. Notas de mel e gengibre.





CHAMPAGNE DE SOUSA

CUVÉE 3A

De cor ouro pálido com reflexos acobreados, este champanhe apresenta bolhas finas e intensas. O nariz é lisonjeiro, com notas típicas do Chardonnay, como limão, abacaxi e principalmente manga, acentuadas pelo sabor amanteigado do envelhecimento em barricas de carvalho. Também detetados aromas de frutas vermelhas, como groselha preta e framboesa, típicos da Pinot Noir, além de aromas de alcaçuz. A vinosidade do vinho no nariz é ecoada no paladar pela presença de Pinot Noir, que confere uma suavidade aveludada e untuosa à frescura e mineralidade do Chardonnay.

CUVÉE CAUDALIES GRAND CRU

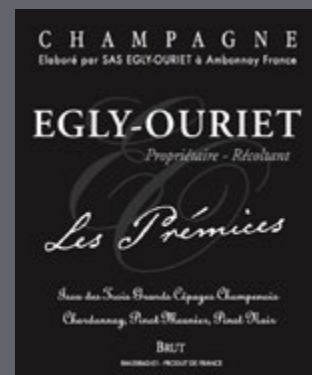
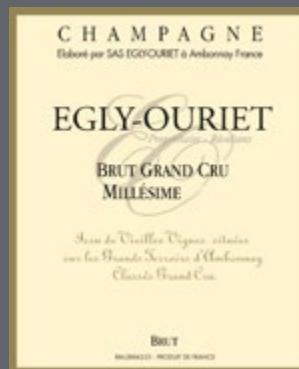
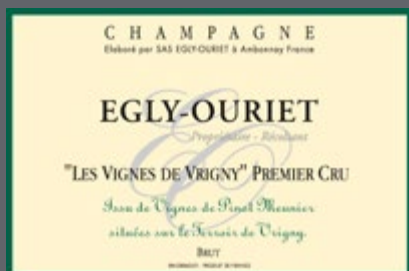
Cor ouro pálido. O nariz é elegante, delicadamente pontuado por aromas amadeirados. Este champanhe polido oferece textura cremosa e estrutura harmoniosa. As notas de madeira estão presentes mas bem integradas.

CAUDALIES ROSÉ GRAND CRU

Cor rosa salmão. Incontáveis bolhas finas fluem para a superfície, formando uma mousse arejada. Nariz cativante, com fragrâncias matizadas de baunilha amadeirada e avelã torrada. Esta paleta aromática é restaurada na boca e finalizada com os aromas de frutos vermelhos do Pinot Noir.

CHEMINS DES TERROIRS

O Chemins des Terroirs cuvée é uma mistura de vários anos. O pinot noir traz redondeza, o pinot meunier vinosidade, o frescor do chardonnay. As uvas são provenientes de todas as nossas vinhas em processo de conversão para agricultura orgânica e biodinâmica.



CHAMPAGNE EGLY OURIET

BRUT LES PREMICES

Este Champanhe, ao estilo típico da casa, é um sucesso graças às vinhas particularmente trabalhadas. A qualidade das uvas e a precisão dos blendagens, a longa maturação em adega permite-nos oferecer champanhes sem filtração na expressão mais apurada da região de Champagne.

LES VIGNES DE VRIGNY GRAND CRU

O nariz é expressivo com notas de frutas secas. Na boca é macio, vinoso, picante e com um final muito persistente.

BRUT TRADITION GRAND CRU

Um manto com bolhas brilhantes. No nariz, um ataque de maracujá seguido de belos toques cítricos. Caudalis muito longos.

BRUT ROSÉ GRAND CRU

Rosa claro muito bonito com um belo brilho. Bom ataque de bagas vermelhas provenientes da Pinot Noir.

V.P. EXTRA BRUT GRAND CRU

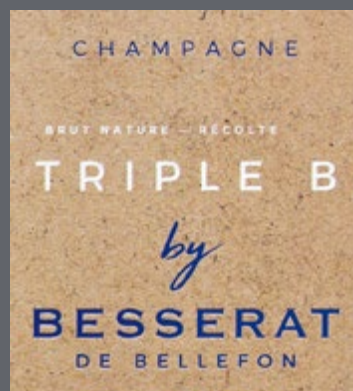
Cor dourada profunda. Na boca, longas expressões de cítricos e pastéis finos.

BLANC DE NOIRS GRAND CRU

Cor de ouro velho muito claro. As sensações do nariz e da boca são difíceis de separar devido às fragrâncias e sabores muito ricos e bem casados.

BRUT GRAND CRU MILLÉSIME

Oferece um bouquet muito fino, brilhante, puro, refinado e elegante com alguns sabores de toffee. Na boca, é um adorável redondo, rico, intenso mas puro, fresco e frutado. Não é pesado nem massivo e também não é muito desafiador. Oferece grande prazer de beber e muitos sabores de frutas e iodo no seu paladar.



CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

BLEU BRUT

Simplemente vestido, o calor da sua presença envolve o local como veludo. A sua visão revela uma profunda clareza de minerais e um equilíbrio único. Aspecto com nuances de cobre e de palha amarela. Aberto e indulgente, flor de tília, avelãs e ameixa. Com paladar harmonioso e equilibrado.

BRUT ROSÉ

É um sonho de cores pastéis e doces. A cuvée Rose Brut é uma celebração no palato, onde libelinhas e borboletas vibram ao som de uma flauta mágica. De flor em fruta, de fruta em flor, eles rodopiam, exalando o perfume da primavera. Esta é a assinatura do BB: suave e leve. Em francês, chamamos de "La Joie de Vivre". Aspecto rosa suave, com contas finas e transparentes. Bagas vermelhas e espinheiro branco. Paladar a morangos silvestres, refrescante e sedutor.

TRIPLE B

Ligeiramente amarelo cor de cobre, com bolhas delicadas e densas. Nariz intenso, de fruta fresca e perfeitamente madura. Notas iniciais de pêssego e frutas vermelhas. Notas de compota de fruta (maçã-pêra-canela) e frutas cristalizadas (marmelo, tangerina). No geral é complexo e suave. A fase de ataque é agradável e intensa, com a característica elegância do vintage 2013. Está mineralidade está em harmonia com o terroir e as práticas de viticultura. O final oferece uma salinidade notável.

BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Esculpido nas pedras do seu próprio solo, o Grand Blanc BB dá o tom de beleza e precisão impecáveis. O limão e os cítricos anunciam com total clareza o mais puro estado de elegância. Aspecto amarelo vívido, puro e brilhante. Aroma a acácia e salmoura. Paladar tenso, vital e preciso.

CHAMPAGNE DIEBOLT - VALLOIS

TRADITION

Na boca: aromas frutados (damascos secos e pêras). Cuvée muito clássica e tradicional, elegante e bastante frutado.

BLANC DE BLANCS

Aromas de maçã verde e frutos cítricos (limão, laranja). Sabor: frescura, mineralidade, vivacidade e elegância.

ROSÉ

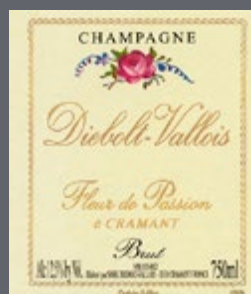
Frutado, com uma estrutura concedida pelo Coteaux Champenois de Bouzy (frutas vermelhas, cerejas morello) e uma elegância atribuída pelo Chardonnay.

PRESTIGE

Sabor: amanteigado, brioche, avelã graças ao terroir de Cramant. Pureza e vivacidade graças ao terroir Mesnil. Aroma de frutas brancas (pêra, ameixa mirabelle) e flores do terroir Chouilly.

FLEUR DE PASSION

Sabor: amanteigado, brioche com muita finesse, vivacidade e frescura (citrinos, lichias, as flores brancas, cremosas). Final de boca muito prolongado.





CHAMPAGNE BÉRÊCHE & FILS

BRUT RESERVE

Aroma: damasco seco, flores silvestres, camomila, limão e giz abrem no copo. Sabor: notas florais e salgadas brilhantes fundem-se em um núcleo expansivo de fruta neste champanhe super expressivo.

LE CRAN 2013 - PREMIER CRU

Aroma: as notas de damasco, camomila, mel leve e flores silvestres são muito bem tecidas. Sabor: carnudo, encorpado na boca, sobre uma base vegetal nobre que marca a vindima. Oferece um frescor incrível e um toque saboroso distinto.

MAILLY CHAMPAGNE GRAND CRU

Aroma: bouquet complexo e persistente de laranja sanguínea, depois amora e violeta, para terminar em cereja azeda. Sabor: paladar cheio, macio, aveludado, muito alongado, jogando com o amargo ao invés da acidez. Uma escolha judiciosa de maturidade num terroir frio.

AMBONNAY GRAND CRU

O Grand Cru Brut 'Ambonnay' é do lieu-dit 'Les Tourets' e pretende ser uma expressão pura da personalidade da aldeia Ambonnay, conforme contada por Bérêche.

LARMANDIER BERNIER**LATITUDE****EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS**

Este champanhe Extra-Brut Blanc de Blancs Latitude é adorável, com notas de óleo cítrico, pêra, pão fresco e amêndoas descascadas. Médio a encorpado, amplo e charmoso, com um núcleo envolvente de frutas e uma mousse almofadada.

LES CHEMINS D'AVIZE**EXTRA BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS**

Brilhante, com nariz adorável de óleo cítrico, damasco fresco, pêssego e pêra, complementado por notas de nozes frescas e pasta de amêndoa. Encorpado, profundo e vínico, possui um núcleo concentrado de fruta madura, ácidos picantes e um longo final mineral.

LONGITUDE**EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE BLANCS**

Champanhe soberbo e encorpado, com aromas de limão, maçã amarela, flores brancas secas e avelã. Paladar puro, vínico, textura delicada e leve, apesar da sua inegável intensidade e concentração. Final salino de dar água na boca.

TERRE DE VERTUS**BRUT NATURE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS**

Aromas de flores brancas, óleo cítrico, frutas frescas do pomar, massa fresca e amêndoas. Champanhe encorpado, estruturado por extratos ácidos e calcários.



ROGER COULON

ESPRIT DE VRIGNY PREMIER CRU

Um soberbo dourado brilhante e um nariz discreto anunciam notas cítricas, flores brancas, mel de acácia, sálvia e pequenos frutos vermelhos. O equilíbrio entre elegância, tensão e mineralidade excita as papilas gustativas. Um final puro e longo é pontuado com uma pitada de amargo. Um champanhe puro para ser apreciado sozinho ou para acompanhar ostras, ouriços ou frutos do mar.

HERI-HODIE PREMIER CRU

Uma cor dourada e efervescência subtil e delicada anunciam uma degustação deliciosa.

Notas de manga fresca, damasco seco e pastelaria com toques de baunilha. Uma boa tensão e aromas de especiarias envolvem o paladar. Para ser apreciado com entradas frescas, peixe ou marisco.

L'HOMMÉE PREMIER CRU

Cor dourada brilhante e uma efervescência fina e cremosa. Nariz frutado e floral com frutos de pomar, damascos secos, tília e especiarias. Na boca, os aromas são intensos e persistentes.

L'Hommée é elegante, redondo, charmoso e mineral. Este cuvée combina perfeitamente com entradas ou um jantar refinado.

MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

LES HAUTS PARTAS BLANC DE BLANCS

Uma bolha fina e persistente embeleza uma cor verde ouro. Este Blanc de Blancs revela a pureza dos Chardonnays de Chouilly. Aromas de giz, frutas cítricas e toranja, notas de pêssego e maçã são acompanhados, na boca, com uma boa tensão e uma pitada de salgado. Les Hauts Partas pode ser apreciado sozinho, com peixe branco ou lagosta.





WINE TELLER

SINCE 2002

ESCRITÓRIO | SHOWROOM | ARMAZÉM

Avenida Europa, 303 - 3800-533 Aveiro
Tel.: +351 933 030 310 | Email: geral@wineteller.pt

LOJA OLIVEIRA DE AZEMÉIS

Rua Dr. Miguel Castro, 2 - 3720-236 Oliveira de Azeméis
Tel.: +351 256 668 118