

Portefólio

AGOSTO 2025





Vinhos, Aguardentes e Azeites

Palácio da Brejoeira
Vale dos Ares
Adega Ponte da Barca
Estreia
Quinta do Infantado
Xisto Preto
Cabeça de Burro
Churchill's
Cabriz
Casa de Santar
Paço dos Cunhas
Raríssimo by Osvaldo Amado
Quinta do Encontro
Marquês de Marialva
Beiral Vineyards
Companhia das Lezírias
Tyto alba
Herdade de Catapereiro
Louriana
Porta 6
Brutalis
Quinta do Monte d'Oiro
António Saramago
Soc. Vinícola de Palmela
Terras do Sado
Serra Mãe
Monte da Cal
Saturno
XXVI Talhas
Terras do Suão
Nicolas Feuillatte

Espirituosas

Sharish Gin
Gin13
Bluwer
Edinburgh
Oppidum
Ginja Mariquinhas
Singeverga
Bols
Galliano
Passoã
Pisang Ambon
Gold Strike
Vecchio Amaro del Capo
Sta Maria Al Monte
Fireball
Southern Comfort
William Hinton
Engenho Novo da Madeira
Langs
Pampero
Nemiroff
Louriana
Adega Ponte da Barca
Palácio da Brejoeira
Paço dos Cunhas
Marquês de Marialva
MAD
Buffalo Trace
Eagle Rare
Paddy
Glengoyne
Tamdhu
Smokehead
Waterford
Mijenta
Tres Tribus
Fluère

Purés e Xaropes

ODK

Águas e Refrigerantes

Acqua Panna
S. Pellegrino



Vinhos

Aguardentes e Azeites

PALACIO DA BREJOEIRA



Palácio da Brejoeira

Vinho Verde

Alvarinho e Palácio da Brejoeira são quase sinónimos. É o produtor com mais história e tradição na produção de vinhos desta casta, quase podendo dizer-se que foi por causa dela que o vinho branco Alvarinho se tornou conhecido e tem hoje o estatuto que tem.

A Quinta da Brejoeira, situa-se em Monção e é uma propriedade com 30 hectares, dos quais 18 de vinha exclusivamente plantada com a casta Alvarinho. O ex-libris da quinta e da região é o seu palácio, uma grandiosa construção em estilo neoclássico, do final do século Séc. XIX (1806). D. Hermínia Paes presidiu aos destinos desta magnífica propriedade e foi a grande obreira do seu sucesso.

Já em 1974 mandou construir uma adega e dois anos mais tarde, em 1976, o seu sonho é realizado: é lançado o Palácio da Brejoeira Alvarinho.

Palácio da Brejeira Alvarinho branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 1.67

Vinificação e Estágio: Estágio em garrafa de 6/8 meses antes de ir para o mercado.

Harmonização: Acompanha bem carnes brancas, peixe e marisco, e ou como aperitivo.

Nota de prova: Cor citrina. O aroma surge-nos num misto de aromas cítricos, tropicais, flores e algumas ervas secas. Tendo um carácter frutado e floral, apresenta, também, uma vincada mineralidade. No sabor revela-se igualmente complexo, equilibrado, com corpo, mas simultaneamente elegante e fresco. É um vinho que deixa na boca toda a sua complexidade aromática do Alvarinho e de um "terroir" único, com final de boca muito agradável, longo e persistente.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.26

Peso da caixa: 7.6

EAN: 5601876000016

ITF: 15601876000013



Palácio da Brejeira Aguardente Vínica Velha

Aguardente, Vinho Verde, 70cl

REF: 1.3

Vinificação e Estágio: Obtida da destilação da casta Alvarinho de qualidade, é estagiada em barricas de carvalho Francês, permanecendo numa temperatura constante na adega antiga do Palácio da Brejeira, em estágio, entre 10 a 12 anos.

Harmonização: Pronto a ser desfrutada depois de uma boa refeição, antes e depois do café.

Nota de prova: Cor âmbar, apresenta-se com aromas suaves e um paladar aveludado, denunciando as suas origens, o que a torna surpreendentemente agradável.

Teor Alcoólico: 40%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 192 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

Peso da caixa: 3.7

EAN: 5601876000085

Formatos disponíveis: 70



Palácio da Brejeira Aguardente Bagaceira

Aguardente, Vinho Verde, 70cl

REF: 1.2

Vinificação e Estágio: Obtida da destilação dos 'bagaços' da casta Alvarinho.

Harmonização: Pronta a ser desfrutada depois de uma boa refeição, antes e depois do café. Conservar de pé ou deitada, e em local tanto quanto possível fresco e sombrio.

Nota de prova: De cor límpida e transparente. De aroma floral característico da casta Alvarinho. É uma aguardente muito macia, e com um sabor frutado típico da casta Alvarinho, sobrepondo-se assim ao carácter alcoólico e criando uma envoltória muito suave e harmoniosa ao paladar.

Teor Alcoólico: 45%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

Peso da caixa: 8.2

EAN: 5601876000030

ITF: 15601876000037

Formatos disponíveis: 70





Vale dos Ares

Vinho Verde

Vale dos Ares é um jovem projeto familiar que abraçou com toda a paixão o conceito de 'boutique winery'. Os seus vinhos são provenientes das uvas produzidas na Quinta do Mato, propriedade da família desde 1683, em Monção.

A aposta na pequena produção é mais do que simplesmente um número reduzido de garrafas, é um estado de espírito, é a vontade de conhecer e controlar apaixonadamente todos os momentos da produção da uva e do vinho, cada videira, cada garrafa.

Os vinhos Vale dos Ares dividem-se em duas coleções, a Coleção Single Variety focada em interpretações da casta Alvarinho, e a Coleção Single Vineyard focada na expressão máxima de cada parcela das suas vinhas.

Como diz o produtor, "o que nos move é a paixão pelo vinho, pelo nosso terroir, é o entusiasmo de levar até si um vinho exclusivo desenhado por nós".

Vale dos Ares Colheita branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 83.029

Vinificação e Estágio: Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, 6 meses de battonage. Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa

Harmonização: Aperitivos, marisco e pratos vegetarianos.

Nota de prova: Citrina Aroma: Vinho mineral com aroma a citrinos e fruta fresca. Sabor: Harmonioso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.36

EAN: 5600253515044

ITF: 15600253515003

Formatos disponíveis: 75 e 150cl



Vale dos Ares Borrás Finas branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl

REF: 83.026

Vinificação e Estágio: Após fermentação total em inox, segue um estágio durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, durante 18 meses Após engarramento, passa por um estágio de 2 meses em garrafa

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600253515075

ITF: 15600253515010

Formatos disponíveis: 75 e 150cl



Vale dos Ares Limited Edition branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2020, 75cl

REF: 83.021

Vinificação e Estágio: O mosto fermenta em cubas de inox, finalizando em barricas usadas de carvalho francês. Após fermentação segue-se um estágio de 6 meses nas mesmas barricas, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão, 6 meses de battonage. Após enfiamento, passa por um estágio de 18 meses em garrafa.

Harmonização: Pratos de peixe, mariscos, sushi e pratos vegetarianos

Nota de prova: Cor: Citrina Aroma: Vinho intenso com aroma a mel e frutos secos. Sabor: Volumoso, com boa estrutura e acidez equilibrada. Final de boca elegante e persistente

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 176 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 5600253515020

ITF: 15600253515027

Formatos disponíveis: 75



Vale dos Ares Vinha da Coutada branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2021, 75cl

REF: 83.027

Vinificação e Estágio: O mosto fermenta em barricas usadas de carvalho francês de 228 litros. Após fermentação segue-se um estágio de 12 meses nas mesmas barricas, com borras totais, durante o qual se mantêm as borras finas em suspensão. Após engarramento, passa por um estágio de 15 meses em garrafa.

Harmonização: Carnes brancas, Peixe e Marisco

Nota de prova: Cor: Citrina Aroma: Vinho intenso com aroma a mel e frutos secos. Sabor: Volumoso, com boa estrutura e acidez bem vincada. Final de boca elegante e extremamente prolongado.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 143 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.6

EAN: 5600253515051

ITF: 15600253515034



BARCOS WINES

ADEGA PONTE DA BARCA E ARCOS DE VALDEVEZ



Barcos Wines

Vinho Verde

Fundada em 1963, a Adega Ponte da Barca e Arcos de Valdevez apostou num **rebranding** no início de 2023, para assinalar os seus 60 anos, passando a designar-se Barcos Wines. A empresa localiza-se na região do Vinho Verde, num território único entre os vales dos rios Lima e Vez.

A sua missão é oferecer vinhos genuínos que são a expressão natural das castas autóctones (Loureiro, Alvarinho, Vinhão, ...) e que refletem este território de forte influência do oceano Atlântico e solos graníticos. Os vinhos são frutados, aromáticos e elegantes, com extraordinária frescura e mineralidade. Perfeitos para refeições leves e um estilo de vida saudável.

A Barcos Wines tem várias Marcas e Coleções, sendo que na marca Adega Ponte da Barca destacam-se as coleções Naperão e Reserva de Sócios, além de várias inovações como os vinhos 6.000 a.c. e as latas 80's, bem como edições especiais e comemorativas.

As uvas da Barcos Wines são provenientes de 800 há de vinha, de 900 famílias produtoras de uva, dando origem a mais de 7 milhões de unidades anualmente, sendo que cerca de 75% se destinam à exportação para mais de 35 países.



Adega Ponte da Barca Espumante Loureiro Bruto

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl

REF: 173.027

Vinificação e Estágio: Foi selecionado um vinho base adequado ao método de espumantização Charmat, com o intuito de preservar o perfil aromático da casta, em detrimento de aromas terciárias. Após o engarrafamento, o vinho permanece em estágio em garrafa, antes da comercialização.

Harmonização: Acompanha qualquer refeição desde o seu início ao brinde final, com destaque para pratos de marisco e peixes gordos. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.

Nota de prova: Apresenta uma cor citrina e aspeto cristalino, aroma a frutos citrinos com leves notas evoluídas típicas da espumantização. Com bolha fina, delicada e persistente, é um espumante elegante e fino, com acidez viva, seco e saboroso.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 51759 5

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 51759 7



Adega Ponte da Barca Espumante Vinhão Bruto

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl

REF: 173.028

Vinificação e Estágio: Foi selecionado um vinho base adequado ao método de espumantização Charmat, com o intuito de preservar o perfil aromático da casta, em detrimento de aromas terciárias. Após o engarrafamento, o vinho permanece em estágio em garrafa, antes da comercialização.

Harmonização: Acompanha preferencialmente pratos de carne, especialmente pratos da cozinha tradicional portuguesa, lampreia, cabrito, borrego, sarrabulho, arroz de cabidela, leitão, entre outros. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

Nota de prova: Apresenta uma cor vermelho granada, espuma rosada persistente e bolha fina. A sua boa estrutura e acidez conferem-lhe um final de boca longo e seguro. É um vinho espumante de aromas complexos de frutas vermelhas maduras sobre ligeiras notas vegetais.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Vinhão

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 51758 8

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 51758 0



Adega Ponte da Barca branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.107

Vinificação e Estágio: Recorre-se a uma vinificação cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo e preservar os aromas primários. Após concluir o processo de vinificação, o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas, pratos leves da cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.

Nota de prova: Apresenta uma cor citrina e o aroma revela-se uma harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro e as notas cítricas da Trajadura e do Arinto. A presença de gás carbónico, ainda que leve, fazem deste um vinho jovem, leve e refrescante. É um vinho com características únicas que fazem dele um vinho versátil ajustável a diversos momentos de lazer e eventos sociais

Teor Alcoólico: 11%

Castas: Loureiro, Trajadura e Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007508

ITF: 6 560 2281 00750 0



Adega Ponte da Barca rosé

Vinho Rosé, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.127

Vinificação e Estágio: O processo de vinificação, inicia-se por uma leve maceração a frio, seguida de sangria, em que o líquido resultante será fermentado pelo método de vinhos brancos, a temperaturas controladas (17°C). Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Acompanha na perfeição refeições leves e saudáveis, como saladas, pratos de cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Harmoniza ainda com sobremesas levemente doces à base de frutos vermelhos.

Nota de prova: Tem cor rosada clara, com aroma a frutos vermelhos, macio e harmonioso, com uma ligeira presença de gás carbónico que lhe confere jovialidade. É um vinho versátil na mesa, ideal para momentos de celebração entre amigos. Desfrute-o com descontração na companhia de todos quantos estão enamorados pela vida!

Teor Alcoólico: 11%

Castas: 40% Vinhão, 30% Borraçal, 30% Espadeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 07508 8

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 07508 0



Adega Ponte da Barca tinto

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.105

Vinificação e Estágio: A vinificação cuidada, tem por objetivo retirar o maior potencial qualitativo das uvas. Após este processo, o vinho é trasfegado e depois de um breve estágio é engarrafado muito jovem de modo a conservar os aromas típicos da casta.

Harmonização: É o vinho ideal para os pratos intensos e saborosos da cozinha tradicional do Norte de Portugal, à base de carne de porco, cabrito, frango e pato. É ainda uma boa escolha para acompanhar peixes gordos, sardinhas assadas e a famosa feijoada.

Nota de prova: Apresenta cor rubi muito carregada, um aroma fresco a frutos silvestres e uma excelente acidez, que fazem dele um vinho único e muito gastronómico.

Teor Alcoólico: 11%

Castas: 60% Vinhão, 30% Borraçal, 10% Espadeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007522

Formatos disponíveis: 37,5; 75

ITF: 6 560 2281 00752 4



Adega Ponte da Barca Grande Escolha branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.113

Vinificação e Estágio: As uvas são cuidadosamente vinificadas com maceração suave, decantação de 12h e fermentação a 16-18°C para preservar os aromas primários. O vinho é então armazenado em cubas, estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo. Especialmente recomendado para peixe, mariscos, comida asiática e carnes brancas.

Nota de prova: Apresenta uma cor citrina e um aroma marcadamente floral, com notas de fruta cítrica e de árvore. Trata-se de um vinho macio e harmonioso, com ligeiro gás carbónico, excelente frescura e sabor intenso.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Loureiro e Alvarinho.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 00765 2

ITF: 6 560 2281 00765 4



Adega Ponte da Barca Avesso

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.112

Vinificação e Estágio: As uvas são vinificadas de forma cuidada: maceração suave, decantação e fermentação longa por leveduras que promovem os aromas da casta, a temperatura controlada (15 a 18°C). O vinho é mantido em bâtonnage em cubas de inox por 6 meses para ganhar mais estrutura e complexidade e engarrafado.

Harmonização: Um vinho com esta riqueza aromática e presença em boca, inebria o comensal com umas lulas grelhadas ou arroz de polvo malandro com filetes do mesmo. Se preferir a carne, escolha por uma costeleta de novilho grelhada aromatizada com alecrim e tagliatelle de ervilhas.

Nota de prova: Aspeto citrino e brilhante, mostra um aroma elegante e singular: tangerina e pera bem maduras, com nuances de melão e flor de laranjeira. A boca abre uma acidez atrevida (amiga da comida), envolvida num bom corpo, estrutura rica, terminado com excelente persistência e mineralidade, revelando-se a “tropicalidade” da casta.

Teor Alcoólico: 12,5%

Castas: Avesso.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Formatos disponíveis: 75



Adega Ponte da Barca Reserva Branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.114

Vinificação e Estágio: Lote de diferentes castas de uvas brancas da região. Recorre-se a uma vinificação cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo e preservar os aromas primários. Após concluir o processo de vinificação, o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas, pratos leves da cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.

Nota de prova: Apresenta uma cor citrina e o aroma revela-se uma harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro e as notas cítricas da Trajadura e do Arinto. A presença de gás carbónico, ainda que leve, fazem deste um vinho jovem, leve e refrescante.

Teor Alcoólico: 12 %

Castas: Loureiro, Alvarinho, Arinto



Adega Ponte da Barca Reserva Rosé

Vinho Rosé, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.104

Vinificação e Estágio: Processo de vinificação, inicia-se por uma leve maceração a frio, seguida de sangria, em que o líquido resultante será fermentado pelo método de vinhos brancos, a temperaturas controladas (17°C). Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Perfeito para ser apreciado sozinho ou como aperitivo, este vinho harmoniza na perfeição com pratos de cozinha oriental, sobretudo os à base de legumes e carnes brancas. É também o acompanhamento ideal para sobremesas.

Nota de prova: Apresenta uma tonalidade rosada clara, com um aroma envolvente de amora madura e framboesa fresca. Um rosé de perfil altamente gastronómico, que se destaca pela sua extraordinária estrutura e excelente volume de boca.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Vinhão, Borraçal e Espadeiro.



Adega Ponte da Barca Loureiro Premium branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.118

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários destas castas. Depois o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Ideal como aperitivo ou acompanhando entradas diversas, sendo especialmente recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

Nota de prova: Trata-se de um vinho seco de cor citrica, com aroma a frutos cítricos e floral, persistente e distinto. O sucesso deste vinho reside no facto de se adequar harmoniosamente a paladares e sabores diferenciados, harmonizando nos mais diversos momentos

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007591

ITF: 65602281007593



Adega Ponte da Barca Loureiro-Alvarinho Premium branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2023, 75cl

REF: 173.093

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de fermentação com leveduras selecionadas a temperatura controlada (16-18 °C), para preservar os aromas primários das castas. Durante um mês o vinho fica em bâtonnage, sendo posteriormente engarrafado.

Harmonização: Harmoniza com as mais variadas entradas, saladas, pratos de marisco, peixes e carnes brancas e comida asiática. Deve ser consumido entre os 8 e os 10 °C.

Nota de prova: A frescura da casta Loureiro é envolvida pelo corpo do Alvarinho, criando uma combinação harmoniosa. De cor citrina, aroma marcado a frutos tropicais e cítricos, com notas florais, deslumbra pela sua mineralidade, complexidade, equilíbrio e persistência de boca

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 50% Loureiro, 50% Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281017507



Adega Ponte da Barca Fedelho Vinhão Premium tinto

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.103

Vinificação e Estágio: Leve maceração, seguida de rápida fermentação com as películas, em cubas de cimento tradicionais, com leveduras selecionadas e a temperatura controlada (24 - 26 °C). De seguida, o vinho é trasfegado e após um breve estágio é engarrafado muito jovem de modo a conservar os aromas típicos da casta.

Harmonização: Ideal para os pratos intensos e saborosos da cozinha tradicional do Norte de Portugal, à base de carne de porco, cabrito, frango e pato. É ainda uma excelente escolha para acompanhar a famosa feijoada e peixes gordos como sardinhas assadas.

Nota de prova: Vinho de forte carácter, cuja história se mistura com a da Região, tem uma cor extraordinária, rubi carregada e aromas marcados de frutos vermelhos e silvestres. Com uma excelente frescura de boca e uma maciez inesperada revela-se um vinho único e irreverente

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Vinhão

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007584

ITF: 6 560 2281 00758 6



Adega Ponte da Barca Alvarinho Reserva branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.109

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação durante 12 h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16 a 18 °C), para preservar os aromas primários desta casta. O vinho permanece por seis meses em bâtonnage e posteriormente é estabilizado e engarrafado

Harmonização: Excelente com pratos de carnes de aves no forno, peixes grelhados, pratos de mariscos intensos e queijos de pasta mole. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.

Nota de prova: Apresenta uma cor citrina, aroma a frutos tropicais e de árvore. Na boca tem uma excelente mineralidade frescura e boa persistência. Elegante e complexo. Tem um potencial de guarda de 5 a 10 anos

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Adega Ponte da Barca Vinhão Reserva tinto

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2022, 75cl

REF: 173.014

Vinificação e Estágio: Fermentação alcoólica apenas do líquido, por ação de leveduras selecionadas, procedendo-se depois à co-inoculação com bactérias lácticas. Finaliza a fermentação em barricas de carvalho francês, aonde permanece por um período mínimo de 2 a 3 meses. O vinho permanece em bâtonnage, até ao momento do seu engarrafamento, por um período nunca inferior a 6 meses.

Harmonização: Trata-se da escolha ideal para acompanhar massas, pizzas, peixes assados e carnes grelhadas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 14 e os 16° C.

Nota de prova: Apresenta uma cor rubi, aromas a bagas maduras com nuances de especiarias. Na boca revela-se refrescante, macio e elegante

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Vinhão

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281017538

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 01753 0



Adega Ponte da Barca Grande Reserva branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl

REF: 173.102

Vinificação e Estágio: As uvas são suavemente prensadas, decantam por 12h e fermentam a 16-18°C para preservar os aromas das castas. O vinho passa brevemente por carvalho francês usado, retorna ao inox e faz bâtonnage prolongada antes do engarrafamento.

Harmonização: Harmoniza com pratos de peixe no forno grelhados/assados, arroz de marisco, carnes brancas grelhadas e comida asiática. Deve ser consumido entre os 8 e os 10°C.

Nota de prova: Apresenta cor citrina, aroma a frutos cítricos e de caroço (ameixa branca e pêssego), com notas de flor branca e um ténue exotismo do carvalho francês. Na boca tem excelente mineralidade, conjugada com a elegância e frescura do Loureiro e a estrutura e corpo do Alvarinho, tudo envolvido com sobriedade. Rico.

Teor Alcoólico: 12.5 %

Castas: Loureiro, Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Adega Ponte da Barca Aguardente Velha

Aguardente, Vinho Verde, 50cl

REF: 173.029

Vinificação e Estágio: Produto obtido pela destilação de Vinho Verde, posteriormente envelhecido em cascos de carvalho francês, durante um período mínimo de 15 anos.

Harmonização: Excelente para beber sem acompanhamento ou combinada com frutos secos e chocolates. Também combina perfeitamente, com um charuto.

Nota de prova: Apresenta uma cor topázio, com aromas complexos e intensos acompanhado de um sabor suave e ligeiro a madeira. O envelhecimento em cascos de carvalho confere-lhe nobreza e fascínio. A combinação intensa de aromas e sabor faz desta aguardente vínica velha um ícone no prazer de saborear a intensidade.

Teor Alcoólico: 39%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5602281005542

Formatos disponíveis: 50

ITF: 6 560 2281 00554 4



Adega Ponte da Barca Reserva de Sócios Loureiro branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl

REF: 173.131

Vinificação e Estágio: Os bagos foram submetidos a uma maceração suave e após a decantação do mosto, seguiu-se uma fermentação lenta, com uma levedura escolhida para preservar o perfil da casta, a uma temperatura entre os 16 e os 18 °C.

termina a fermentação em cascos de carvalho francês usados, permanecendo aí durante 6 ou 8 meses em bâtonnage.

Harmonização: Excelente para acompanhar pratos de carne branca (como frango e pato), peixe assado ou queijos saborosos e intensos. Deve ser servido entre 10 e 12°C

Nota de prova: Cor amarelo citrino, aroma elegante e cheio de sabor, as leves notas de carvalho envolvem os aromas de frutos cítricos e as notas florais da uva Loureiro. Sabor mineral, complexo e persistente.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 00779 9

Formatos disponíveis: 75; 75 c/ Estojo; 150

ITF: 6 560 2281 00779 1



Adega Ponte da Barca Reserva de Sócios Vinhão tinto

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2020, 75cl

REF: 173.024

Vinificação e Estágio: Leve maceração, fermentação com as películas em cubas de cimento tradicionais por ação de leveduras selecionadas, com controlo de temperatura. Após fermentação, o vinho é estagiado em barricas de Carvalho Francês e Carvalho Americano de 225 e 400 litros, com diferentes tostas, por alguns meses, longe das malgas frias do Inverno.

Harmonização: Excelente para acompanhar assados de carnes vermelhas, bacalhau e a famosa Lampreia. Queijos de pasta mole e cura prolongada. Deve ser servido entre 14 e 16°C.

Nota de prova: Cor intensa, rubi exagerado, é sinónimo de Vinhão. Explosão aromática de frutas vermelhas, bagas, a natureza colorida de vermelho está envolvida por notas doces e de fumo da madeira. Na boca surpreende pelo volume e complexidade: a fruta, a acidez e a rusticidade da uva estão domadas e exaltadas pelo efeito das barricas de Carvalho.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Vinhão

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007782

Formatos disponíveis: 75; 75 c/ Estojo; 150

ITF: 6 560 2281 00778 4



Adega Ponte da Barca Reserva de Sócios Alvarinho (Castanho)

branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2019, 75cl

REF: 173.018

Vinificação e Estágio: Os bagos foram submetidos a prensagem suave e, após a decantação do mosto, seguiu-se uma fermentação entre os 16 e os 18 °C de modo a preservar o perfil da casta. De seguida, 80% do lote terminou a fermentação em cascos novos de castanho português (225 e 400 litros), estando aí cerca de 3 meses.

Harmonização: Excelente para acompanhar pratos de forno, massas e comidas intensas, sobretudo peixes, queijos de pasta mole e intensos. Deve ser servido entre 10 e 12°C.

Nota de prova: Cor amarelo citrino, aroma gracioso que une as notas fruta tropical com as nuances apimentadas e exóticas do Castanho, conferindo-lhe uma elegância e potência extraordinárias. Na boca a madeira está presente, mas sem marcar a fruta, dando muita complexidade. O vinho termina untuoso, longo e com uma acidez perfeita que enaltece a mineralidade do terroir.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281007577

Formatos disponíveis: 75; 75 c/ Estojo

ITF: 6 560 2281 00757 9



Adega Ponte da Barca Aguardente Reserva de Sócios XO

Aguardente, Vinho Verde, 70cl

REF: 173.032

Vinificação e Estágio: Os bagos foram submetidos a prensagem suave e, após a decantação do mosto, seguiu-se uma fermentação entre os 16 e os 18 °C de modo a preservar o perfil da casta. De seguida, 80% do lote terminou a fermentação em cascos novos de castanho português, estando aí cerca de 3 meses.

Harmonização: Acompanha na perfeição um bom café ou o prazer intenso de sobremesas com notas de cacau puro, chocolate negro ou canela. É ainda excelente para combinar com frutos secos e chocolates.

Nota de prova: Apresenta uma cor topázio intenso. O aroma é complexo e profundo, onde se destacam especiarias e laranja cristalizada, com nuances caramelizadas. Atinge o seu máximo esplendor na boca... onde a sua componente alcoólica se revela suave e macia, graças à integração lenta das notas de madeira, ao longo dos anos, no destilado original. O envelhecimento em cascos de carvalho conferiu-lhe nobreza e um sabor fascinante

Teor Alcoólico: 39%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com 48 caixas de cartão de 1 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281005740

Formatos disponíveis: 70 c/ estojo e dois copos



Adega Ponte da Barca 500 Sauvignon Blanc

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl

REF: 173.044

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação por 12 h, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada, de forma a preservar os aromas da casta tão característicos. Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox em bâtonnage, posteriormente estabilizado pelo frio e engarrafado

Harmonização: Excelente para acompanhar pratos leves e entradas de massa folhada com carne ou peixe, pela sua intensidade aromática e fresca. Sugere-se ainda para acompanhar pratos de arroz aromatizado com frutos secos, caril de galinha e outras carnes brancas.

Nota de prova: De cor amarelo pálido, no nariz mostra os aromas vegetais típicos desta variedade, envolvidos por frutos cítricos e maçã verde característicos dos brancos da Região dos Vinhos Verdes. Na boca é muito refrescante, tem boa estrutura e persistência

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Sauvignon Blanc

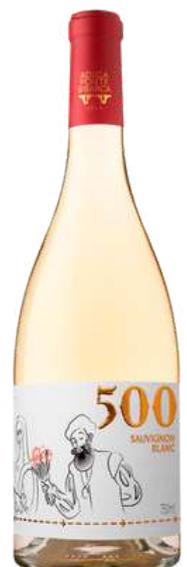
Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 50764 0

Formatos disponíveis: 75; 75 c/ Estojo

ITF: 6 560 2281 50764 2



Adega Ponte da Barca Zé Inconformado 25 Anos Loureiro branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2021, 75cl

REF: 173.049

Vinificação e Estágio: Maceração pelicular por 48 horas a 12 °C, potenciando a estrutura e a complexidade aromática do vinho. Depois deste período, o líquido passa para uma cuba de cimento onde fermenta a cerca de 16 °C. Quando atinge a densidade de 1030, é transferido para barricas de carvalho francês usadas de 400 e 225 L, terminando aí a fermentação alcoólica e fazendo fermentação malolática parcial. Fica a apurar por 15 meses em bâtonnage. Após engarrafamento, estagia por 6 meses antes de ser lançado.

Harmonização: Os sabores intensos e a untuosidade de pratos como um arroz de pato ou um polvo à lagareiro, pedem um vinho branco que os equilibre com a sua frescura marcada e boa estrutura e, ao mesmo tempo, os enriqueça com o aroma complexo de fruta e madeira.

Nota de prova: Cor amarelo aberto, brilhante, no nariz revela um aroma a fruta de caroço, alguma amêndoa, notas meladas e ténue baunilha. Na boca revela extraordinária mineralidade, boa estrutura, acidez crocante e toda a sua complexidade aromática. Potencial de guarda de 8 a 10 anos

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 25001 0

Formatos disponíveis: 75



Adega Ponte da Barca Inusitado Loureiro branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2021, 75cl

REF: 173.051

Vinificação e Estágio: Este processo permite melhorar a intensidade, a estrutura e a persistência do vinho. Posteriormente, o líquido transfere-se para uma cuba de cimento, onde fermenta a 16 °C. Quando atinge a densidade de 1008, o vinho é de transferido para barricas de castanho português usadas, de 400 e 225 L, nas quais termina a fermentação alcoólica e malolática, permanecendo por 15 meses em bâtonnage. Após estabilização e engarrafamento, permanece 6 meses em estágio antes de ser apresentado ao mercado.

Harmonização: Dada a sua estrutura, riqueza aromática e alcoólica e a acidez moderada, este vinho enaltece uma corvina assada no forno com batata e legumes, ou uma galinha na púcara com cenoura e verduras. Deve ser consumido a uma temperatura a rondar os 12 °C.

Nota de prova: Cor palha aberta e cintilante, apresenta aroma ligeiramente floral com notas de marmelo e maçã, pimenta branca e outras especiarias. Na boca tem mineralidade marcada, excelente estrutura, casada com acidez moderada e alta riqueza aromática. Potencial de guarda de 8 a 10 anos.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281250058

Formatos disponíveis: 75



Adega Ponte da Barca Acácia Loureiro

Vinho Branco, Vinho Verde, 2022, 75cl

REF: 173.097

Vinificação e Estágio: Os uvas sofreram Maceração Pelicular e o vinho acabou de fermentar e depois estagiou 12 meses em barricas novas de madeirade Acácia (1 barrica de 225 L de Acácia + 1 barrica de 400 L de Carvalho Francês e tampos de acácia). No caso deste vinho, a madeira de Acácia aporta aromas leves de especiaria e enaltece a pureza dos aromas primários, floral e cítrico, tão característicos da casta Loureiro.

Harmonização: Perfeito com mariscos, peixe grelhado, sushi, pratos leves de carne branca e queijos suaves.

Nota de prova: O aroma floral característico da casta Loureiro é enalticido pela fermentação parcial em barricas de madeira de Acácia. Uma experiência inovadora que torna este vinho único e exclusivo.

Teor Alcoólico: 11%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Formatos disponíveis: 75



6000 a.c. Pet-Nat branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl

REF: 173.052

Vinificação e Estágio: Após a vindima, recorre-se a uma prensagem suave e deixa-se que a fermentação ocorra por ação de leveduras indígenas. No entanto, antes de a fermentação terminar, o vinho é engarrafado, finalizando assim a fermentação dos açúcares na garrafa e libertando dióxido de carbono que é o responsável pela presença de efervescência.

Harmonização: Devido à sua frescura, é a bebida certa para beber a solo, mas também para harmonizar com um arroz de marisco, de peixe, como ou de robalo, umas costelinhas de porco grelhadas com molho de limão.

Nota de prova: De cor amarela palha e ligeiro turvo, devido a não ser filtrado. O aroma revela uma harmonia perfeita entre as notas florais do Loureiro, a mineralidade do Arinto e as nuances de fruta tropical tão características do Avesso, finalizando com um toque de fermento de pão que advém da autólise das leveduras que fazem a fermentação na garrafa e aí permanecem. Tem bolha graciosa e persistente, que lhe confere ainda mais elegância.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Loureiro, Arinto e Avesso

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281601072

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 60107 4



6000 a.c. Pet-Nat rosé

Vinho Rosé, Vinho Verde, 75cl

REF: 173.053

Vinificação e Estágio: Após a vindima, recorre-se a uma prensagem suave e deixa-se que a fermentação ocorra por ação de leveduras indígenas. No entanto, antes de a fermentação terminar, o vinho é engarrafado, finalizando assim a fermentação dos açúcares na garrafa e libertando dióxido de carbono que é o responsável pela presença de efervescência.

Harmonização: Pela sua crocância e refrescância é excelente para usufruir "a solo". Pratos aromáticos também farão um belo par: caril de camarão ou de frango, peixe com alecrim e tomilho no forno. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 4 e os 6°C.

Nota de prova: Cor rosa carregado e ligeiro turvo, devido a não ser filtrado. No nariz lembra compota de frutos vermelhos, rebuçado de morango. Boca refrescante, gulosa com bolha graciosa e persistente, que lhe confere ainda mais elegância.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Espadeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281601171

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 60117 3



6000 a.c. Alvarinho Curtimenta branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2020, 75cl

REF: 173.054

Vinificação e Estágio: As uvas fermentam em contato com as películas, grainhas e restante parte vegetal, por ação de leveduras selvagens, ao longo de 15 dias. Daí a coloração dourada que apresenta. O processo permite extrair pigmentos e taninos das uvas, obtendo-se um vinho de cor mais intensa e maior potencial de envelhecimento. Os taninos são excelentes para o nosso organismo por possuírem elevadas propriedades antioxidantes. Por outro lado, também aumentam a complexidade e estrutura do vinho. Depois, estagia em barrica de carvalho francês por 12 meses, seguindo-se mais 12 meses em garrafa.

Harmonização: É grande a sua vocação gastronómica, conferida pela boa estrutura, riqueza aromática e acidez natural. Um branco que vai surpreender com um bom queijo ovelha, uma vitela no forno ou uma feijoada de chocos.

Nota de prova: Um branco rústico, de aroma cítrico e encantadoras notas de alperce e marmelo maduros, com nuances de mel e frutos secos. As notas de evolução e o tanino da curtimenta dão extraordinária complexidade, estrutura e untuosidade. Macio, mas encorpado e persistente. Potencial de guarda de 8 a 10 anos.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 60007 5

Formatos disponíveis: 75; 150 c/ Gift Box





Estreia

Vinho Verde

Leves, frescos e envolventes. O espetáculo vai começar.

Esta é uma marca (Coleção) da Barcos Wines – Adega Ponte da Barca e Arcos de Valdevez, lançada no início de 2008 – de vinhos leves, frescos e envolventes de castas autóctones da região do Vinho Verde.

Faz-se silêncio, abrem-se as garrafas e o espetáculo começa. Os vinhos Estreia entram em cena assumindo um lugar de destaque à sua mesa com o à vontade próprio das grandes vedetas.

Estes Vinhos Verdes dão-lhe a conhecer os seus aromas cores e sabores com prestações sublimes, momentos inesquecíveis e apoteóticos. O espetáculo vai começar.

Estreia Espumante Loureiro Meio Seco

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl

REF: 173.041

Vinificação e Estágio: Foi selecionado um vinho base adequado ao método de espumantização Charmat, com o intuito de preservar o perfil aromático da casta, em detrimento de aromas terciárias. Após o engarrafamento, o vinho permanece em estágio em garrafa, antes da comercialização.

Harmonização: Acompanha muito bem entradas, saladas e pratos picantes. Excelente para harmonizar sobremesas doces à base de frutas e para um brinde final. Servir entre 4° C e 6°C.

Nota de prova: Tem cor citrina e aspeto cristalino, com aroma a frutos cítricos com leves notas evoluídas, típicas da espumantização. Apresenta uma bolha fina, delicada e persistente. É um espumante elegante, fresco, meio-seco e saboroso.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 58759 8

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 58759 0



Estreia branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.116

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários. Depois o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas ou pratos leves da cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6°C e os 8°C.

Nota de prova: Trata-se de um vinho de cor citrina, aromático, macio e harmonioso, com uma ligeira presença de gás carbónico, jovem, leve e refrescante. É um vinho com características únicas que fazem dele um vinho ajustável a diversos momentos de lazer e eventos sociais.

Teor Alcoólico: 11%

Castas: 75% Loureiro, 12,5% Trajadura e 12,5% Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 90750 1

ITF: 6 560 2281 90750 3



Estreia rosé

Vinho Rosé, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.117

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação por 12 h, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada, de forma a preservar os aromas da casta tão característicos. Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox em bâtonnage, posteriormente estabilizado pelo frio e engarrafado

Harmonização: É excelente sem acompanhamento ou como aperitivo. Acompanha refeições leves e saudáveis, como saladas, pratos de cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas. Harmoniza ainda com sobremesas à base de frutos vermelhos

Nota de prova: De cor amarelo pálido, no nariz mostra os aromas vegetais típicos desta variedade, envolvidos por frutos cítricos e maçã verde característicos dos brancos da Região dos Vinhos Verdes. Na boca é muito refrescante, tem boa estrutura e persistência

Teor Alcoólico: 11%

Castas: 40 % Vinhão, 30 % Borraçal, 30 % Espadeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 90758 7

ITF: 6 560 2281 90758 9



Estreia tinto

Vinho Tinto, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.106

Vinificação e Estágio: A vinificação cuidada, tem por objetivo retirar o maior potencial qualitativo das uvas. Após este processo, o vinho é trasfegado e depois de um breve estágio é engarrafado muito jovem de modo a conservar os aromas típicos da casta.
Harmonização: "o vinho ideal para os pratos de carne, principalmente grelhados e assados. É em qualquer estação do ano. Também, é apreciado com peixes mais gordos, sardinhas assadas e feijoada. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 12 e os 15 °C."

Nota de prova: Apresenta cor rubi carregada, é equilibrado e consistente, com aromas clássicos e perfil moderno. Trata-se de um vinho com características únicas, devido ao caráter ímpar das castas, tornando-se num vinho multicultural.

Teor Alcoólico: 11%

Castas: Vinhão, Borraçal e Espadeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 560 2281 90752 5

ITF: 6 560 2281 90752 7



Estreia Loureiro Premium branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.111

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários destas castas. Depois o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Ideal como aperitivo ou acompanhando entradas diversas, sendo especialmente recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

Nota de prova: Trata-se de um vinho seco de cor citrica, com aroma a frutos cítricos e floral, persistente e distinto. O sucesso deste vinho reside no facto de se adequar harmoniosamente a paladares e sabores diferenciados, harmonizando nos mais diversos momentos.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Estreia Loureiro-Alvarinho Premium branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.135

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de fermentação com leveduras selecionadas a temperatura controlada (16-18 °C), para preservar os aromas primários das castas. Durante um mês o vinho fica em bâtonnage, sendo posteriormente engarrafado.

Harmonização: Harmoniza com as mais variadas entradas, saladas, pratos de marisco, peixes e carnes brancas e comida asiática. Deve ser consumido entre os 8 e os 10 °C.

Nota de prova: A frescura da casta Loureiro é envolvida pelo corpo do Alvarinho, criando uma combinação harmoniosa. De cor citrina, aroma marcado a frutos tropicais e cítricos, com notas florais, deslumbra pela sua mineralidade, complexidade, equilíbrio e persistência de boca.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 50 % Loureiro, 50 % Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281907563



Estreia Alvarinho Reserva branco

Vinho Branco, Vinho Verde, 2024, 75cl

REF: 173.115

Vinificação e Estágio: Maceração suave, decantação durante 12h, seguida de uma fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16-18°C), para preservar os aromas primários desta casta. Durante quatro meses, realiza-se bâtonnage e posteriormente é estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Excelente com pratos diversos de carnes de aves, peixes grelhados e no forno e os mais diversos mariscos e queijos. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 10 e os 12°C.

Nota de prova: Apresenta uma cor citrina e aroma a frutos tropicais e de árvore, com notas minerais, envolvente, fresco e persistente. É um vinho de qualidade superior, elegante e complexo, que faz dele uma companhia aprazível para momentos muito especiais, com potencial de guarda de 5 a 10 anos.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281907570

Formatos disponíveis: 75

ITF: 6 560 2281 90757 2



Estreia Sauvignon Blanc

Vinho Branco, Vinho Verde, 75cl

REF: 173.088

Vinificação e Estágio: Primeiro vinho da Barcos Wines com uma casta internacional: Sauvignon Blanc. A vindima é manual, as uvas são cuidadosamente vinificadas de forma a extrair o máximo potencial qualitativo: maceração suave, decantação por 12 horas, seguida pela fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada (16°-18°C), de forma a preservar os aromas primários da casta. Por fim, o vinho é mantido em cubas de inox para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Harmonização: Excelente para como aperitivo ou para acompanhar mariscos, peixes e carnes brancas. Deve ser servido entre os 6° e 8°C.

Nota de prova: Apresenta uma cor amarelo pálido, com aromas vegetais típicos desta variedade e alguns frutos cítricos. Trata-se de um vinho refrescante com boa estrutura e persistência.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Sauvignon Blanc

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.





Quinta do Infantado

Porto e Douro

A história da Quinta do Infantado já é longa – foi criada em 1816 para o Infante D. Pedro, futuro Rei D. Pedro IV de Portugal e D. Pedro I do Brasil, e está na posse da família Roseira há mais de um século –, mas os Roseira apostaram sempre na inovação: a Quinta do Infantado foi o primeiro produtor engarrafador de Vinho do Porto!

Localiza-se a cerca de 4km do Pinhão, no terroir único do Vale de Gontelho, microregião desde há muito famosa pela qualidade dos seus vinhos. A Quinta tem cerca de 46 hectares de vinha na freguesia de Covas do Douro, 12 hectares em viticultura biológica certificada e 34 hectares em produção integrada, privilegiando uma vinicultura sustentável.

Ao longo de seis gerações os Roseira, de Covas do Douro, vivem com paixão e entusiasmo uma vida de vinhas e vinhos. As duas primeiras gerações apenas cultivavam as vinhas. Com a compra da Quinta do Infantado, João Lopes Roseira iniciou a produção de vinho generoso.

Em 1979, os seus filhos Luís e António, baseando-se nos conceitos terroir e vigneron, começaram a engarrafar os Vinhos do Porto de sua produção, concretizando o sonho da família. Com esta inovação a Quinta do Infantado tornou-se o primeiro produtor engarrafador de Vinho do Porto, quebrando, assim, o monopólio dos negociantes de Vila Nova de Gaia.

Após a morte de ambos, os seus herdeiros continuam na procura da máxima qualidade e mantêm o rumo de inovar na tradição.

Infantado branco

Vinho Branco, Porto e Douro, 2022, 75cl

REF: 92.058

Vinificação e Estágio: Prensagem suave após desengace a 100%. Fermentação em cuba. Não faz maloláctica. Estágio em cuba inox.

Harmonização: Ótimo para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas e pratos vegetarianos. Sirva entre 11 e 13 °C.

Nota de prova: Mineral e fresco, é um vinho elegante, agradável, com final longo e persistente.

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Viosinho, Códega, Gouveio, Rabigato, Malvasia Fina

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5601835601063

Formatos disponíveis: 75

ITF: 25601835601029



Infantado tinto

Vinho Tinto, Porto e Douro, 2021, 75cl

REF: 92.064

Vinificação e Estágio: Esmagamento suave após desengace total, fermentação em cuba e fermentação maloláctica também em cuba. Estágio em cuba de inox até ao engarrafamento.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: De cor púrpura profunda, com bastante fruta preta no nariz e toques de framboesa e ameixa madura. Paladar de corpo médio com taninos macios e maduros, sabores suculentos de frutas negras e um final longo.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835601094

ITF: 25601835601098



Quinta do Infantado Branco de Curtimenta

Douro, Porto e Douro, 2019, 75cl

REF: 92.046

Vinificação e Estágio: A Quinta do Infantado é sinónimo de João Roseira, a essência do Vinho do Porto, e do seu interesse pelos temas ambientais. Pratica uma agricultura biológica (pretende, inclusive, experimentar a agricultura biodinâmica) e defende os vinhos de produtor face às grandes 'casas' que dominam o panorama do Vinho do Porto. A Quinta fica no Pinhão, mais exatamente na sub-região de Gontelho, onde se encontram as melhores vinhas do Douro.

Harmonização: Pratos de arroz, peixe, legumes grelhados.

Nota de prova: Mineral, fresco e elegante, com um final persistente.

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Viosinho, Gouveio, Rabigato

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Quinta do Infantado Rabigato branco

Vinho Branco, Porto e Douro, 2023, 75cl

REF: 92.062

Vinificação e Estágio: Fermentação em cuba com desengace, leveduras indígenas. Estágio em cuba com as borras finas até ao engarrafamento. Estágio de 11 meses em cuba inox.

Harmonização: Perfeito para entradas com conservas de peixe.

Nota de prova: Fruta de Foz Côa, vinificação e estágio em inox. Fruta amarela suculenta e pura, notas cítricas, especiarias, folhas. Tem carácter seco e afiado, com ligeira rugosidade vegetal, acidez integrada, muito equilíbrio e sobriedade, final longo e cativante.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Rabigato

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5



Quinta do Infantado Júnior Palhete

Vinho Tinto, IVV, 2023, 75cl

REF: 92.066

Vinificação e Estágio: Curtimenta suave de brancas e tintas em cuba com desengace parcial. Fermentação malolática em cuba. Estágio em cuba de inox e um ano em garrafa.

Harmonização: A gama Infantado Júnior traz vinhos descontraídos para uma nova geração e mercados como o natural e de mínima intervenção. Feitos com tecnologia moderna, mas com alma secular, combinam saber antigo com inovação.

Nota de prova: Apresentando uma profunda cor petróleo, este vinho revela notas de folhas silvestres, como urtigas e silvas, com um toque terroso sutil, transmitindo uma sensação sóbria. O fundo traz à tona uma suave nota cremosa de bolo de alfarroba. Na boca, exibe uma leveza notável e frescor, graças à sua excelente acidez e taninos vivos. Apresenta um corpo leve e flexível, com um sabor firme, mas ao mesmo tempo sutil e refrescante. Este vinho oferece uma experiência única e equilibrada.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Mistura de castas tintas e brancas, vindimadas em conjunto.

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5601835605030

ITF: 25601835605034



Quinta do Infantado tinto

Vinho Tinto, Porto e Douro, 2021, 75cl

REF: 92.063

Vinificação e Estágio: Fermentação com desengace parcial, 100% pisado em lagar. Fermentação malolática em cuba. Estágio de alguns meses em cuba e posterior em barricas de carvalho francês.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi, aroma floral, frutas vermelhas maduras, baunilha e especiarias. Na boca é fresco, frutado, bem equilibrado, complexo e encorpado, com final longo.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Vinhas Velhas

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2



Quinta do Infantado Reserva tinto

Vinho Tinto, Porto e Douro, 2020, 75cl

REF: 92.057

Vinificação e Estágio: Fermentação em lagar, desengace parcial, tradição da Quinta desde 1816. Fermentação maloláctica em cuba. Estágio de 4 meses em cuba e 40 meses em barricas de carvalho francês de diversas idades.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi. Aroma leve a cereja e groselha. Sabor intenso a cerejas pretas e a groselha.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835902238

Formatos disponíveis: 75; 150



Quinta do Infantado Bio tinto

Vinho Tinto, Porto e Douro, 2019, 75cl

REF: 92.065

Vinificação e Estágio: Uvas de vinhas Classe A fermentadas em lagar com desengace parcial, tradição na quinta desde 1816.

Fermentação maloláctica em cuba e posterior estágio de 16 meses em barricas de diferentes idades

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835902214

ITF: 25601835902218



Quinta do Infantado Roseira tinto

Vinho Tinto, Porto e Douro, 2015, 75cl

REF: 92.061

Vinificação e Estágio: Fermentação com desengace parcial, 100% pisado em lagar. Fermentação maloláctica em cuba. Estágio de 7 meses em cuba e 20 meses em barricas de carvalho francês.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Frutado, com notas florais, é equilibrado e complexo. Taninos aveludados pelo envelhecimento e uma frescura que o tornam bastante gastronómico.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835902047

Formatos disponíveis: 75 e 150cl



Quinta do Infantado Porto White

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.001

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pão de ló

Nota de prova: Vinho concentrado e complexo pela fruta branca. Elevada acidez natural e estrutura. Deve consumir logo

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Gouveio, Rabigato, Viosinho, Moscatel Galego

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835121103

Formatos disponíveis: 75; 72x5

ITF: 25601835121107



Quinta do Infantado Porto Tawny

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.003

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pão de ló

Nota de prova: Vinho de aroma a barrica, tabaco, mel, frutos secos e especiarias. Estrutura com acidez e riqueza de frutas envelhecidas que lhe conferem um final muito rico

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835163301

Formatos disponíveis: 75; 72x5

ITF: 25601835163305



Quinta do Infantado Porto Ruby

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.002

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce

Harmonização: Para sobremesas de chocolate com frutos vermelhos ou com queijos intensos

Nota de prova: Vinho concentrado, complexo, com muita fruta vermelha, alta qualidade, finesse, assim como a acidez natural e estrutura tânica lhe permitirão envelhecer bem em garrafa. Deve consumir logo

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835142207

Formatos disponíveis: 75; 72x5

ITF: 25601835142201



Quinta do Infantado Porto Reserva Especial

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.004

Vinificação e Estágio: Fermentação 100% em lagar com desengace parcial. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77°. Estágio entre 24 a 30 meses em tonel velho (mais de cem anos).

Harmonização: É excelente como uma sobremesa ou como aperitivo.

Nota de prova: Apresenta uma cor rubi e aromas de fruta madura, na boca é muito equilibrado e com bom corpo, e com um final harmonioso e persistente.

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835194015

Formatos disponíveis: 75

ITF: 25601835194019



Quinta do Infantado Porto Reserva D^a Margarida

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.056

Vinificação e Estágio: Fermentação 100% em lagar com desengace parcial. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77°. Estágio entre os 12 a 36 meses em tonel velho, depois 4 a 6 anos em pipas velhas.

Harmonização: Para sobremesas de chocolate com frutos vermelhos ou com queijos intensos

Nota de prova: Vinho de aroma a barrica, tabaco, mel, frutos secos e especiarias. Estrutura com acidez e riqueza de frutas envelhecidas que lhe conferem um final muito rico

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835411310

ITF: 25601835411314



Quinta do Infantado Porto Reserva Ruby Bio

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.024

Vinificação e Estágio: Fermentação com desengace parcial, 100% em lagar. Paragem da fermentação com aguardente vínica biológica 77%. Estágio em tonel velho (mais de 100 anos).

Harmonização: Para sobremesas de chocolate com frutos vermelhos ou com queijos intensos

Nota de prova: Vinho concentrado, complexo, com muita fruta vermelha, alta qualidade, finesse, assim como a acidez natural e estrutura tânica lhe permitirão envelhecer bem em garrafa. Deve consumir logo

Teor Alcoólico: 19.2%

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835402240

Formatos disponíveis: 75

ITF: 25601835402240



Quinta do Infantado Porto Reserva Tawny Bio

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.023

Vinificação e Estágio: Fermentação com desengace parcial 1000/o em lagar. Paragem da fermentação com aguardente vínica biológica 77% Estágio: 5-7 anos em pipas de 550 litros, madeira muito velha.

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pao de ló

Nota de prova: Vinho de aroma a barrica, tabaco, mel, frutos secos e especiarias. Estrutura com acidez e riqueza de frutas envelhecidas que lhe conferem um final muito rico

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835402530

Formatos disponíveis: 75

ITF: 25601835402534



Quinta do Infantado Porto LBV 2021

Porto, Porto e Douro, 2021, 75cl

REF: 92.075

Vinificação e Estágio: Fermentação com desengace parcial 1000/o em lagar. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77%. Estágio de 46 meses em balseiro de madeira de carvalho com mais de 100 anos.

Harmonização: Para sobremesas de chocolate com frutos vermelhos ou com queijos intensos

Nota de prova: Vinho concentrado, complexo, com muita fruta vermelha, alta qualidade, finesse, assim como a acidez natural e estrutura tânica lhe permitirão envelhecer bem em garrafa. Deve consumir logo

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835515001

Formatos disponíveis: 75

ITF: 25601835514008



Quinta do Infantado Porto Tawny 10 Anos

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.007

Vinificação e Estágio: Fermentação 100% em lagar com desengace parcial. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77%. Estágio entre os 8 a 15 anos em pipas velhas (mais de cinquenta anos) de 550 litros.

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pao de ló

Nota de prova: Vinho de aroma a barrica, tabaco, mel, frutos secos e especiarias. Estrutura com acidez e riqueza de frutas envelhecidas que lhe conferem um final muito rico

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835194459

Formatos disponíveis: 37,5; 75

ITF: 25601835194453



Quinta do Infantado Porto Tawny 20 Anos

Porto, Porto e Douro, 75cl

REF: 92.034

Vinificação e Estágio: Fermentação 100% em lagar com desengace parcial. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77%. Estágio entre os 15 a 30 anos em pipas velhas (mais de cinquenta anos) de 550 litros.

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pão de ló

Nota de prova: Vinho de aroma a barrica, tabaco, mel, frutos secos e especiarias. Estrutura com acidez e riqueza de frutas envelhecidas que lhe conferem um final muito rico

Teor Alcoólico: 20%

Castas: Vinhas Velhas

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601835205506

Formatos disponíveis: 75

ITF: 35601835205507



Quinta do Infantado Porto Vintage 2020

Porto, Porto e Douro, 2020, 75cl

REF: 92.047

Vinificação e Estágio: Fermentação com desengace parcial, 100% em lagar. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77%. Estágio de 22 meses em balseiro de madeira de carvalho com cerca de 100 anos.

Harmonização: É excelente à mesa com uma grande variedade de queijos: os clássicos queijos azuis (Stilton, Roquefort, Gorgonzola ou Cabrales) e os Portugueses Serra, Azeitão, Ilhas (São Jorge e São Miguel).

Nota de prova: Concentrado, com taninos polidos, boa estrutura e acidez, elegante e com final crocante.

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Várias nas Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5601835020208



Quinta do Infantado Porto Colheita 2015

Porto, Porto e Douro, 2015, 75cl

REF: 92.076

Vinificação e Estágio: Uvas transportadas em caixas de 20 kg. Esmagamento mecânico com desengace parcial. Fermentação em lagar com pisa mecânica. Leveduras indígenas. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77% biológica. Estágio em tonel pequeno (3'000 litros) com mais de 100 anos e pipas (550 litros) com mais de 50 anos. Engarrafamento na quinta, sem colagem nem filtração.

Harmonização: Excelente à mesa com uma grande variedade de sobremesas.

Nota de prova: Um vinho laranja brilhante, de aroma ligeiramente mentolado, flor de laranjeira e frutos secos. Na prova evidencia frutos secos, cânfora, com taninos presentes e firmes.

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas classe A (a mais alta classificação na Região Demarcada do Douro)

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.

Formatos disponíveis: 75



Quinta do Infantado Porto 50 Anos

Porto, Porto e Douro

Vinificação e Estágio: Vendido exclusivamente em caixa de madeira, numerada e personalizada, integralmente produzida em Covas do Douro, onde o Luís nasceu, e onde se situa a Quinta do Infantado, por Tiago Barros e Gustavo Roseira, sob design do arquiteto Miguel Figueira. Fermentação sem desengace em lagar. Estágio em mais de 70 anos em pipas de carvalho velhas e mais de 25 anos em garrafas de vidro.

Harmonização:

Nota de prova: Um Vinho do Porto laranja torrado, com notas complexas a café torrado no nariz, iodado e vinagrinho. Na boca é volumoso, amplo, destacando-se frutos secos e desidratados, e sweet chilli fumado. Final longo e persistente.

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas Velhas com predominância de: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

Formatos disponíveis: 75



Quinta do Infantado Porto Pack 3 Unidades

Porto, Porto e Douro, 15cl

REF: 92.011

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce

Harmonização: Para sobremesas de chocolate com frutos vermelhos ou com queijos intensos

Nota de prova: Seleção de Vinhos do Porto de variados estilos

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 12 garrafas.

Peso da garrafa: 0.3

EAN: 5601835341327

Formatos disponíveis: 3x5

ITF: 15601835341324



Quinta do Infantado Porto Pack 5 Unidades

Porto, Porto e Douro, 25cl

REF: 92.012

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce

Harmonização: Para sobremesas de chocolate com frutos vermelhos ou com queijos intensos

Nota de prova: Seleção de Vinhos do Porto de variados estilos

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 50 caixas de cartão de 15 garrafas.

Peso da garrafa: 0.5

EAN: 5601835123053

Formatos disponíveis: 5x5

ITF: 55601835123058



Quinta do Infantado Azeite Virgem Extra Reserva Bio

Virgem Extra, Porto e Douro, 50cl

REF: 92.048

Descrição: Prensagem a frio.

Sugestão de consumo: A frio para temperar ou em preparações de culinária

Nota de prova: De azeitona medianamente madura, é um azeite de sabor suave, frutado, com ligeiro amargo e um toque picante.

Informações Logísticas: Europaletes com 102 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5601835999986

Formatos disponíveis: 50



XISTO PRETO



Xisto Preto

Douro

A Marca do Xisto. O Traço do Douro.

Assim como o Xisto Preto marca a paisagem do Douro e desafia as videiras a rasgarem a rocha e a perfurarem a terra à procura de vida, estes vinhos do Douro rasgam a normalidade e enaltecem a superior resistência e perseverança dos vinhos de qualidade da região.

São vinhos que nascem no planalto de Alijó, de castas autóctones, que expressam fielmente o terroir dos 'Altos' do Douro.

Vinhos maiores, puros da terra, filhos da rocha de xisto.

Xisto Preto branco

Vinho Branco, Douro, 2024, 75cl

REF: 167.011

Vinificação e Estágio: Pisa mecânica, fermentação alcoólica em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura de 15°C durante 21 dias, com batonage posterior em cuba. Estágio em inox durante 6 meses.

Harmonização: Ideal para acompanhar com queijos, peixes temperados grelhados e carnes brancas grelhadas.

Nota de prova: Aroma complexo e intenso a frutos cítrico e notas florestais. Revela na boca um elevado volume, elegância e persistência.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Viosinho, Rabigato e Moscatel Galego Branco

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.41

EAN: 5600781952588



Xisto Preto rosé

Vinho Rosé, Douro, 2023, 75cl

REF: 167.006

Vinificação e Estágio: Vindima manual. Maceração Peculiar e fermentação alcoólica em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura de 16°C, durante 18 dias. Repouso em borras finas, durante 2 meses. Estágio de 6 meses em inox

Harmonização: O Xisto Preto Rosé é a escolha ideal para quem busca um vinho refrescante e frutado.

Nota de prova: Vinho de cor salmão, elegante e sedutor no nariz, onde se destacam as notas florestais e de frutos frescos.

Fresco e intenso. Final longo.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Touriga nacional, Touriga franca

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.41

EAN: 5600781952571



Xisto Preto tinto

Vinho Tinto, Douro, 2021, 75cl

REF: 167.008

Vinificação e Estágio: Vindima manual. Maceração Peculiar e fermentação alcoólica em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura de 24°C, durante 8 dias. Estágio em cuba de cimento durante 12 meses.

Harmonização: Pode ser apreciado com carnes vermelhas ou queijos de sua preferência.

Nota de prova: Cor rubi pronunciada, aroma de frutos vermelhos e esteva. Taninos redondos e sedutores. Final fresco, intenso e prolongado.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.41

EAN: 5600781952595



Xisto Preto Reserva tinto

Vinho Tinto, Douro, 2020, 75cl

REF: 167.004

Vinificação e Estágio: Fermentação em pequenas cubas de inox, com controlo de temperatura de 24°C durante 10 dias, após maceração peculiar a frio de 48h. Estágio em cuba de cimento durante 12 meses e parcialmente em barricas de 225 e 500 litros (25% do Lote).

Harmonização: Pode ser apreciado com carnes vermelhas ou queijos de sua preferência.

Nota de prova: Aroma intenso a fruta vermelha, esteva e especiarias. Na boca é estruturado, complexo e com boa frescura. Final longo e sedutor.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.41

EAN: 5600781952601

Formatos disponíveis: 75





Cabeça de Burro

Porto e Douro

O 'Senador' do Douro!

A marca Cabeça de Burro, das Caves Vale do Rodo (que reuniu as Adeegas Cooperativas da Régua, Tabuaço e Armamar), do Douro tem uma história rica que remonta a 1959. O seu nome peculiar, "Cabeça de Burro", tem origem na lenda de um burro teimoso que recusava subir a íngreme encosta das vinhas, simbolizando a persistência e determinação necessárias para cultivar uvas de qualidade excepcional nesta região montanhosa.

Ao longo dos anos, Cabeça de Burro tornou-se um clássico, reconhecido pela sua elegância, complexidade e capacidade de envelhecimento. Produzido com as tradicionais castas do Douro, como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, estagia 12 meses em vasilhas de madeira e, no mínimo, 6 meses em garrafa. É um Douro com perfil clássico.

A marca Cabeça de Burro oferece uma gama completa de vinhos Reserva Branco e Tinto, e os recentes Espumantes Bruto e Reserva Bruto.



Cabeça de Burro Espumante Bruto

Vinho Branco, Porto e Douro, 75cl

REF: 183.104

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática. Vinificação a temperatura controlada.

Harmonização: É muito versátil e sem preconceitos, podendo ser servido como aperitivo ou acompanhar pratos de peixe e carne assada.

Nota de prova: "Cor límpida, com leves nuances de salmão. Aroma intenso, com proeminência a maçã reineta a ""biscuit"". Excelente volume, acidez, frescura e equilíbrio. As bolhas extremamente finas, resultam numa mousse delicada e persistente."

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 108 caixas de cartão de 3 garrafas.

EAN: 5601176103035



Cabeça de Burro Espumante Reserva Bruto

Vinho Branco, Porto e Douro, 75cl

REF: 183.105

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática. Vinificação a temperatura controlada

Harmonização: É muito versátil e sem preconceitos, podendo ser servido como aperitivo ou acompanhar pratos de peixe e carne assada.

Nota de prova: "Cor límpida, com leves nuances de salmão. Aroma intenso, com proeminência a maçã reineta a ""biscuit"". Excelente volume, acidez, frescura e equilíbrio. As bolhas extremamente finas, resultam numa mousse delicada e persistente."

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 108 caixas de cartão de 3 garrafas.

EAN: 5601176001782



Cabeça de Burro Reserva branco

Vinho Branco, Porto e Douro, 2022, 75cl

REF: 183.101

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática precedida de leve maceração. Vinificação a temperatura controlada.

Harmonização: Com potencial gastronômico de acompanhar um suculento peixe assado, bacalhau e queijos de pasta mole.

Nota de prova: Vinho com aroma de frutos de caroço, mineralidade, especiarias e cravinho.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

EAN: 5601176002895



Cabeça de Burro Reserva tinto

Vinho Tinto, Porto e Douro, 2021, 75cl e 150 cl

REF: 183.108

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total. Fermentação longa com forte maceração e temperatura controlada.
Harmonização: Acompanha de forma excepcional cozinha tipicamente portuguesa, como carnes assadas e queijos de pasta mole.
Nota de prova: Com uma intensidade aromática dominada pela fruta fresca, madeira com nuances de cravinho, madeira muito bem integrada com frescura, taninos aveludados e balsâmicos.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

EAN: 5601176501213





Churchill's

Douro

Churchill's - Tradição britânica, alma portuguesa

Fundada em 1981 por Johnny Graham, enólogo e a quinta geração de uma família com profundas raízes no Douro, a Churchill's nasceu com um propósito claro: produzir vinhos do Porto e do Douro com identidade própria, elegância e autenticidade. Inspirado na tradição familiar de blending, Johnny criou uma casa que alia o legado britânico a uma abordagem contemporânea e minimalista, assente na frescura, na acidez natural e no respeito absoluto pelo terroir.

A aquisição da histórica Quinta da Gricha, no Cima Corgo, veio reforçar o compromisso com a produção de vinhos de caráter distintivo e origem controlada. Com vinhas centenárias e práticas sustentáveis, é nesta propriedade que nascem os vinhos que melhor traduzem a filosofia da Churchill's.

Hoje, a marca mantém-se fiel ao seu espírito independente e familiar, já na segunda geração, preservando a paixão e visão de Johnny Graham. Cada vinho é uma expressão pura do Douro, pensada para quem valoriza autenticidade, sofisticação e alma.



Churchill's Meio Queijo branco

Vinho Branco, Douro, 2024, 75cl

REF: 80.142

Vinificação e Estágio: As uvas foram arrefecidas, esmagadas e submetidas a uma curta maceração a frio, seguindo-se uma fermentação lenta a baixa temperatura para preservar toda a frescura e aromas. Este vinho estagiou em cubas de Inox, de forma a realçar a exuberância do seu perfil frutado.

Harmonização: Perfeito para acompanhar mariscos, peixe grelhado, saladas frescas ou queijos leves.

Nota de prova: Cor amarelo palha pálido. Aromas delicados de frutos de caroço com notas de essência de pinheiro e tons resinosos. Fresco e vibrante no palato, com um final intenso e sumarento.

Teor Alcoólico: 12,5%

Castas: Rabigato, Viosinho e Còdega.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541752978

ITF: 25603541752972



Churchill's Meio Queijo tinto

Vinho Tinto, Douro, 2022, 75cl

REF: 80.157

Vinificação e Estágio: Uvas colhidas manualmente e cuidadosamente selecionadas, com maceração a frio e fermentação em inox de pequena capacidade. Cerca de 20% do vinho estagiou 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, preservando a frescura e a fruta, aliadas a notas subtis de madeira e maior complexidade.

Harmonização: Ideal para carnes grelhadas, pratos de caça, massas com molho rico ou queijos curados.

Nota de prova: Sólida cor violeta. Intenso de especiarias, com toques de ameixas pretas e folhas de chá. Redondo, macio e bem equilibrado em boca, com boa estrutura e apelativas notas de fruta preta selvagem no final.

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541752992

ITF: 25603541752996



Churchill's Meio Queijo Reserva tinto

Vinho Tinto, Douro, 2022, 75cl

REF: 80.143

Vinificação e Estágio: A vinificação ocorre em pequenas cubas de fermentação em inox, é depois envelhecido durante 12 meses em cascos de carvalho francês.

Harmonização: Excelente na companhia de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados.

Nota de prova: Vinho de cor violeta sólida. Nariz rico e exuberante no nariz com aromas de menta e especiarias. Expressivo e intenso em boca, com nota de bagas silvestres e um longo e persistente final.

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756129

ITF: 25603541756123



Churchill's Grafite branco

Vinho Branco, Douro, 2024, 75cl

REF: 80.144

Vinificação e Estágio: Uvas cuidadosamente selecionadas, com maceração a frio e fermentação lenta a baixa temperatura, seguindo-se um estágio parcial em barricas de carvalho francês e inox, que equilibra frescura, fruta e elegantes notas de madeira.

Harmonização: Perfeito para mariscos, peixe grelhado, ceviche, sushi ou pratos leves de cozinha mediterrânica.

Nota de prova: Cor amarelo-limão pálido. Aroma fresco e resinoso, com notas de agulhas de pinheiro e pimenta branca. Na boca, revela-se crocante e com notas de biscoito, apresentando uma acentuada mineralidade e uma acidez natural vibrante.

Teor Alcoólico: 12,5%

Castas: Rabigato, Viosinho.

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756082

ITF: 25603541756086



Churchill's Grafite tinto

Vinho Tinto, Douro, 2021, 75cl

REF: 80.145

Vinificação e Estágio: Uvas de talhões selecionados, colhidas manualmente e vinificadas em inox com maceração a frio e fermentação controlada, seguidas de estágio parcial de 12 meses em cascos de carvalho francês e inox, combinando fruta, frescura e complexidade.

Harmonização: Acompanha na perfeição pratos de carnes grelhadas, enchidos, cogumelos salteados ou queijos de cura média.

Nota de prova: Cor violeta profunda e rica. No nariz, aromas delicados de chão de floresta e agulhas de pinheiro. Fresco e bem equilibrado em boca, com sabores agradáveis de especiarias secas.

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: 100% Field blend, incluindo Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca e Tinto Cão.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756082

ITF: 25603541756086



Churchill's Grafite Touriga Nacional

Vinho Tinto, Douro, 2017, 75cl

REF: 80.146

Vinificação e Estágio: Uvas selecionadas e desengaçadas, submetidas a maceração a frio durante 4 dias e fermentação controlada em cubas de inox de pequena capacidade, com suaves remontagens e macerações prolongadas; o vinho estagiou 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, sendo colado e ligeiramente filtrado antes do engarrafamento.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos de carne assada, ensopados de caça, queijos curados e pratos com especiarias suaves.

Nota de prova: Cor preta violeta profunda. Nariz rico em especiarias, com aromas de esteva e groselha preta combinados com notas resinosas. Na boca é elegante e equilibrado, com um corpo médio, com sabores a noz-moscada esmagada e cerejas pretas, suportados por uma excelente acidez natural.

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: 100% Touriga Nacional.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756082

ITF: 25603541756086



Churchill's Grafite Tinta Roriz

Vinho Tinto, Douro, 2019, 75cl

REF: 80.128

Vinificação e Estágio: Cerca de 30% deste vinho estagia 12 meses em cascos novos e usados de carvalho francês; a restante parte mantém-se em cubas de inox para preservar o seu carácter frutado, combinado com a complexidade da madeira dos vinhos em cascos. Pronto a beber agora, continuará a evoluir bem na garrafa.

Harmonização: Excelente com carnes vermelhas grelhadas, pratos com especiarias, chocolates amargos e queijos curados.

Nota de prova: Cor preta cereja profunda com reflexos violeta. Selvagem e sedutor no aroma, com intensos aromas de pimenta preta, especiarias secas e mentol. Na boca é vínico e bem estruturado, com notas de cerejas pretas e chocolate negro, terminando com acidez bem marcada e final seco.

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: 100% Tinta Roriz (Tempranillo).

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756198

ITF: 25603541756192



Churchill's Grafite Grande Reserva tinto

Vinho Tinto, Douro, 2015, 75cl

REF: 80.149

Vinificação e Estágio: Uvas cuidadosamente selecionadas e desengaçadas, fermentadas com maceração a frio e controlada em inox, seguidas de um estágio de 12 a 15 meses em barricas de carvalho francês, garantindo ótima extração aromática e equilíbrio.

Harmonização: Perfeito para acompanhar magret de pato com redução de frutos silvestres, lombinho de cordeiro com ervas aromáticas, ou pratos sofisticados de caça, como javali estufado, acompanhados por queijos maturados intensos.

Nota de prova: Cor violeta sólida. Aromas a especiarias e menta no nariz. Suculento e bem estruturado em boca, com sabores complexos de groselha preta e pimenta preta, terminando num final longo e exuberante. É um vinho com excelente potencial de envelhecimento.

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: 100% Field blend, incluindo Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca e Tinto Cão.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756037

ITF: 25603541756031



Churchill's Quinta da Gricha tinto

Vinho Tinto, Douro, 2022, 75cl

REF: 80.151

Vinificação e Estágio: Uvas colhidas e selecionadas com cuidado, vinificadas em duas fases — primeira no lagar com suaves remontagens e depois fermentação maloláctica em cascos de carvalho francês de 500 litros —, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Harmonização: Ideal para acompanhar assados de carne, pratos com ervas aromáticas, guisados de caça e queijos de média cura.

Nota de prova: Cor violeta brilhante. Nariz encantador de especiarias frescas e cerejas com notas de cedro. Na boca, sabores frescos e concentrados de frutos silvestres.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Field Blend das vinhas da Quinta da Gricha, nas quais predominam as castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca e Tinto Cão.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756358

ITF: 35603541756359



Churchill's Quinta da Gricha Talhão 8

Vinho Tinto, Douro, 2019, 75cl

REF: 80.152

Vinificação e Estágio: Uvas selecionadas e desengaçadas, fermentadas com maceração a frio e controlada em inox, seguidas de um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, que garante excelente extração aromática e equilíbrio.

Harmonização: Perfeito com pratos de carnes brancas grelhadas, saladas com ervas frescas, ou massas com molhos leves.

Nota de prova: É um vinho com muita intensidade no nariz, combinando mentol, mirtilos frescos e aromas manjerição selvagem. Exuberante no paladar, é vinoso e delicado, com uma excelente acidez natural no final.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: 100% Touriga Nacional.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756327

ITF: 35603541756328



Churchill's Quinta da Gricha Vinhas Velhas

Vinho Tinto, Douro, 2016, 75cl

REF: 80.153

Vinificação e Estágio: Uvas cuidadosamente selecionadas e desengaçadas, fermentadas com maceração a frio e controlo de temperatura em cubas de inox, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, que proporcionam excelente extração aromática e equilíbrio.

Harmonização: Ideal para acompanhar pratos de carne assada, queijos curados e pratos com aromas terrosos, como cogumelos salteados.

Nota de prova: De cor violeta escura, apresenta excelente intensidade aromática com notas minerais e especiadas, sendo elegante e sedutor na boca, com sabores a mirtilo, grafite e cedro, terminando num final longo e persistente.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Field Blend das vinhas da Quinta da Gricha, nas quais predominam as castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca e Tinto Cão.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541756259

ITF: 35603541756250



Churchill's Fine White Port

Porto, Douro, NV, 75cl

REF: 80.156

Vinificação e Estágio: As uvas brancas são colhidas manualmente em pequenas caixas e depois levadas para a nossa adega, onde são cuidadosamente processadas e fermentadas suavemente a temperaturas mais baixas.

Harmonização: Este Porto combina na perfeição com amêndoas salgadas, azeitonas e peixe curado. Cuidadosamente envelhecido antes do engarrafamento, o Porto Branco está pronto para ser servido sozinho como um delicioso aperitivo a qualquer hora do dia, ou misturado num refrescante cocktail.

Nota de prova: Perfumado e intenso no nariz com aromas florais frescos e de mel. Macio, crocante e bem equilibrado no paladar.

Teor Alcoólico: 19%

Castas: Malvasia Fina, Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541753623

ITF: 25603541753627



Churchill's Fine Tawny Port

Porto, Douro, NV, 75cl

REF: 80.155

Vinificação e Estágio: As uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas e depois levadas para a nossa adega, onde são cuidadosamente processadas e fermentadas suavemente a temperaturas mais baixas.

Harmonização: Cuidadosamente envelhecido antes do engarrafamento, está pronto para ser servido sozinho como um delicioso aperitivo a qualquer hora do dia, ou misturado num cocktail.

Nota de prova: Rico e complexo no nariz, com sedutores aromas secos de cereja vermelha. Suave e envolvente na boca, com sabores doces de nozes num final elegante e sofisticado.

Teor Alcoólico: 19%

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Francisca.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541753609

ITF: 25603541753603



Churchill's Fine Ruby Port

Porto, Douro, NV, 75cl

REF: 80.154

Vinificação e Estágio: As uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas e depois levadas para a nossa adega, onde são cuidadosamente processadas e fermentadas suavemente a temperaturas mais baixas.

Harmonização: Cuidadosamente envelhecido antes do engarrafamento, está pronto para ser servido sozinho como um delicioso aperitivo a qualquer hora do dia, ou misturado num cocktail.

Nota de prova: Apetitivo e intenso no nariz, com aromas vibrantes de frutos silvestres. Rico e encantador em boca, com sabores de cereja madura e notas de chocolate seco.

Teor Alcoólico: 19%

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Francisca.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603541753616

ITF: 25603541753610





Cabriz

Dão

Cabriz nasce no Dão, numa viagem pelo coração de Portugal, pelas terras, pelas serras e as suas gentes, apresentando um portefólio alargado que procura chegar a todos os segmentos e momentos de consumo.

Desde propostas perfeitas para o dia-a-dia, como os 'Colheita Seleccionada', a vinhos mais premium, como os Reservas branco e tinto. Cabriz apresenta, também, vinhos que seguem as tendências de consumo atuais, como vinhos Biológicos e dois varietais da emblemática Touriga Nacional: um tinto de perfil jovem, e um vinho branco inovador.

Cabriz é a marca do Dão mais vendida no mundo e, depois da mudança de imagem, aposta numa nova assinatura, ou melhor, numa nova atitude, sob o mote: 'Cabriz é Dão Bom!'.

Cabriz C de Cabriz Espumante Bruto

Vinho Branco, Dão, 75cl

REF: 32.353

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico e posterior estágio de 12 meses em garrafa

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cristalino, com bolha fina e persistente. Cor citrina definida. Aroma a geleia de frutos de polpa branca, frutos cítricos, avelã e biscoito. Na boca é frutado, fresco, mousse suave, crocante e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Bical, Maria Gomes, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006341

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15604575006348



Cabriz C de Cabriz Espumante Bruto rosé

Vinho Rosé, Dão, 75cl

REF: 32.354

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Mínimo de 6 meses em cave, 1 mês após degorgement

Harmonização: Para refeições de temperos orientais, marisco, entradas frias e pastas italianas

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, predominante em cereja, morango e framboesa. Na boca é frutado, elegante e harmonioso, termina com musse cativante.

Teor Alcoólico: 12.6%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006358

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15604575006355



Cabriz Espumante Meio Seco

Vinho Branco, Dão, 75cl

REF: 32.143

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C Espumantização pelo método clássico

Harmonização: Excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos de mariscos, peixes, carnes grelhadas, sobremesas diversas

Nota de prova: Com uma cor citrina esverdeada. Tem aromas a fruta de polpa branca. Na boca apresenta uma bolha finíssima

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Encruzado, Bical, Malvasia Fina

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5604575000110

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 9.8

ITF: 15604575000117



Cabriz Espumante Bruto

Vinho Branco, Dão, 75cl

REF: 32.140

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C. Espumantização pelo método clássico

Harmonização: Excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos de mariscos, peixes, carnes grelhadas, sobremesas diversas

Nota de prova: Com uma cor amarelo claro e citrino, bolha fina a média, muito persistente. Nariz cítrico, pouco complexo, com pastelaria e seiva ligeiras. Tacto adocicado com boa frescura e final vivo.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Bical, Malvasia Fina, Encruzado

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5604575000103

Formatos disponíveis: 75; 150 c/ Gift Box

Peso da caixa: 9.8

ITF: 15604575000100



Cabriz Colheita Seleccionada branco

Vinho Branco, Dão, 2024, 75cl

REF: 32.457

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C.

Harmonização: Ideal para acompanhar iguarias da cozinha mediterrânea, chinesa e indiana, e como aperitivo ou lazer.

Nota de prova: Cor citrina definida com ligeiros tons esverdeados. Distinta intensidade aromática, sendo predominante em frutos tropicais, frutos exóticos, flor de citrinos e tília. Sabor frutado, fresco, notório volume de boca, elegante e harmonioso.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Encruzado, Bical, Malvasia Fina e Cerceal-Branco.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.



Cabriz Colheita Seleccionada rosé

Vinho Rosé, Dão, 2024, 75cl

REF: 32.458

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C.

Harmonização: Ideal para acompanhar iguarias da cozinha mediterrânea, chinesa e indiana, e como aperitivo ou lazer.

Nota de prova: Apresenta uma cor rosada definida. Aroma intenso em frutos vermelhos frescos, sendo predominante em morango e framboesa. Na boca é frutado, fresco, notório volume de boca, macio e frescura crocante.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Touriga Nacional e Alfrocheiro

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.23

EAN: 5604575001421

Peso da caixa: 7.7



Cabriz Colheita Seleccionada tinto

Vinho Tinto, Dão, 2022, 75cl

REF: 32.427

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular prolongada.

Harmonização: Peixes assados no forno, carnes brancas assadas, carnes vermelhas guisadas e assadas e queijos macios

Nota de prova: Apresenta uma cor rubi intensa. Frutado, sendo predominante em frutos vermelhos frescos, geleia de frutos do bosque, especiarias e notas tostadas. Na boca é frutado, macio, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Alfrocheiro, Aragonês, Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.22

EAN: 5604575110024

Formatos disponíveis: 37,5; 75; 150

Peso da caixa: 7.7

ITF: 15604575110021



Cabriz Bio branco

Vinho Branco, Dão, 2022, 75cl

REF: 32.412

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C

Harmonização: É ideal para acompanhar pratos de peixes e carnes brancas da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana, Africana ou como aperitivo e lazer.

Nota de prova: Cor citrina definida com abundantes tons esverdeados. Aroma jovem, fresco, predominante em notas frutadas e florais. Na boca é frutado, fresco, crocante e com distinta persistência.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Encruzado, Arinto e Malvasia Fina.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.



Cabriz Bio tinto

Vinho Tinto, Dão, 2019, 75cl

REF: 32.419

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 26°C 2 meses de maceração pós fermentativa, 6 meses de batonnage em borras finas Estágio 18 meses em inox, 3 meses em garrafa

Harmonização: É ideal para acompanhar queijos macios iguarias à base de peixes, carnes brancas, vermelhas de confecção moderada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana, Africana

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos frescos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional, Aragonez

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5604575005702

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 7.6

ITF: 15604575005709



Cabriz Sauvignon Blanc

Vinho Branco, Dão, 2024, 75cl

REF: 32.461

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 2 meses de batonage em inox.

Harmonização: Ideal para acompanhar iguarias da cozinha mediterrânea, chinesa e indiana ou como aperitivo/lazer.

Nota de prova: Aspecto: Cristalino Cor: Citrina definida com ligeiros tons esverdeados Aroma: Distinta intensidade aromática, sendo predominante em frutos tropicais, frutos exóticos, flor de citrinos e nuances de frutos secos. Sabor: Frutado, fresco, notório volume de boca, elegante e distinta persistência.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Sauvignon Blanc

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.



Cabriz Reserva branco

Vinho Branco, Dão, 2024, 75cl

REF: 32.469

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 50% do vinho fermentou em barricas novas de Carvalho Frances com tosta suave.

Harmonização: Peixes assados no forno, carnes brancas assadas ou grelhadas, carnes vermelhas grelhadas, charcutaria diversa e queijos macios.

Nota de prova: Apresenta uma cor citrina definida com tons esverdeados. Aroma intenso em notas cítricas, fília, cidreira, ligeiro avelanado e nuances tropicais. Na boca é frutado, elegante, harmonioso e notória frescura final que lhe confere boa aptidão gastronómica.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Encruzado

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.34
EAN: 5604575000035

Peso da caixa: 8.4
ITF: 15604575000032



Cabriz Reserva tinto

Vinho Tinto, Dão, 2019, 75cl e 150 cl

REF: 32.445

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas estufadas ou grelhadas, caça, queijos bem estruturados

Nota de prova: Cor rubi intenso com ligeiros tons acastanhados pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e frutos do bosque bem maduros. Na boca é frutado, macio, distinto volume de boca e termina elegante e persistente.

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5
EAN: 5604575000479

Peso da caixa: 8.4
ITF: 15604575000476



Cabriz Touriga Nacional branco

Vinho Branco, Dão, 2023, 75cl

REF: 32.441

Vinificação e Estágio: Colheita das uvas em caixas de 20Kg, uva inteira para a prensa, de onde se aproveitou apenas o mosto flôr, a clarificação foi estática natural, a fermentação alcoólica ocorreu a 15°C

Harmonização: Acompanha bem saladas, mariscos, peixes assados, carnes brancas grelhadas ou guisadas, massas, queijos macios

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaquete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5604575005764

Peso da caixa: 8.4

ITF: 15604575005761



Cabriz Touriga Nacional tinto

Vinho Tinto, Dão, 2020, 75cl

REF: 32.448

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C

Harmonização: Acompanha bem peixes ligeiramente condimentados, carnes vermelhas estufadas ou grelhadas, caça diversa, queijos delicados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaquete com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5604575190002

Peso da caixa: 8.4

ITF: 15604575190009



Cabriz Edição Especial tinto

Vinho Tinto, Dão, 2017, 75cl

REF: 32.433

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 26°C. 2 Meses de cuvaison. 12 meses em barrica carvalho francês, 50% barricas novas e 50% barricas de 2º uso.

Harmonização: É ideal para acompanhar queijos maturados, iguarias de confecção estruturada, delicada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana, Africana

Nota de prova: Cor granada intenso. Intenso em frutos vermelhos bem maduros, compota dos mesmos, ligeiras notas especiadas e tostadas. Frutado, macio, equilibrado e com final aveludado.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional, Alfocheiro, Aragonez

Informações Logísticas: Europaquete com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006143

ITF: 35604575006144



Cabriz 30 Anos tinto

Vinho Tinto, Dão, 2014, 75cl

REF: 32.417

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular prolongada. 2 meses de cuvaison. Estágio de 24 meses em barrica de Carvalho Francês, novas e de segundo uso.

Harmonização: ideal para acompanhar queijos maturados e iguarias de confecção estruturada e delicada da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana, e Africana.

Nota de prova: Cor granada intenso com abundantes tons violáceos. Aroma intenso e complexo. Na boca, frutado, notório volume de boca, macio e com longa persistência.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: 60% Touriga Nacional, 20% Aragonez, 10% Alfrocheiro e 10% Jaen

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.1

EAN: 5604575006303

Formatos disponíveis: 75



Cabriz Ímpar Licoroso

Licoroso, Dão, 50cl

REF: 32.252

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce. Produção muito limitada de 1000 garrafas e numeradas. Tempo de guarda 20 anos.

Harmonização: Para acompanhar carnes vermelhas assadas, queijos estruturados, doces diversos, fruta tropical

Nota de prova: Aspeto cristalino, cor topázio esverdeado Complexo, predominante em frutos secos, casca de laranja confitada, madeiras exóticas, cereal tostado Untuoso, frescura distinta, longa persistência

Teor Alcoólico: 20%

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen

Informações Logísticas: Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 5604575005108

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 1.3

ITF: 15604575005105





Casa de Santar

Dão

A Casa de Santar – com mais de 200 anos de história – é um ícone do Dão e está historicamente ligada à produção de vinho.

Fundada no final do século XVIII, é uma das adegas mais emblemáticas desta região vinícola, pela sua história, dimensão e fama dos seus vinhos, reconhecidos pela sua tradição, autenticidade e nobreza.

Os verões são quentes e secos e os invernos frios e chuvosos, condições que são condicionadas pelas serras, protegendo a vila de Santar dos ventos marítimos.

Os vinhos da Casa de Santar combinam com a gastronomia da região, apresentam uma excecional acidez, aromas complexos e delicados.



Casa de Santar Colheita branco

Vinho Branco, Dão, 2024, 75cl

REF: 27.248

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 18°C. Estágio mínimo de 2 meses em garrafa.

Harmonização: Ideal como aperitivo, acompanha bem iguarias não muito condimentadas à base de peixes, carnes brancas

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Encruzado, Cerceal branco, Bical

Informações Logísticas: Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.43

EAN: 5603488000118

Peso da caixa: 8.6

ITF: 15603488000115



Casa de Santar Colheita tinto

Vinho Tinto, Dão, 2022, 75cl

REF: 27.245

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C. Estágio: 6 meses

em barrica de carvalho francês.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas, peixes no forno, massas, caça, queijos estruturados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Aragonez, Touriga Nacional, Alfrocheiro

Informações Logísticas: Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000033

ITF: 15603488000030



Casa de Santar Reserva branco

Vinho Branco, Dão, 2023, 75cl

REF: 27.259

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 18°C

Harmonização: Acompanha pratos de peixe gordo, arroz de marisco, bacalhau

Nota de prova: Cor citrina definida com tons esverdeados. Aroma fresco, com predominância em notas cítricas, notas exóticas e complexidade.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Encruzado, Cerceal, Bical

Informações Logísticas: Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5603488000415

Peso da caixa: 8.6

ITF: 15603488000412



Casa de Santar Reserva rosé

Vinho Rosé, Dão, 2022, 75cl

REF: 27.238

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 15°C. 100% do vinho fermentou e estagiou 3 meses em barrica de carvalho francês de 2º uso.

Harmonização: Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes, carnes brancas, vermelhas grelhadas

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000385

ITF: 15603488000382



Casa de Santar Reserva tinto

Vinho Tinto, Dão, 2020, 75cl

REF: 27.247

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez

Informações Logísticas: Europaleta com 85 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000064

ITF: 15603485000061

Formatos disponíveis: 75 e 150



Casa de Santar Curtimenta branco

Vinho Branco, Dão, 2020, 75cl

REF: 27.246

Vinificação e Estágio: Uvas sem desengace e fermentação alcoólica a 20°C. O vinho fermentou com engaço, películas e grainhas com excelente maturação fenólica

Harmonização: Como aperitivo ou para acompanhar iguarias delicadas à base de peixes e carnes vermelhas grelhadas

Nota de prova: Aspecto cristalino Cor orange wine / amarelo palha Aroma intenso em notas terciárias com distinta intensidade

Sabor fresco, frutado, complexo e com longa persistência

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Encruzado

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.43

EAN: 5603488000644



Casa de Santar Vinha dos Amores Espumante Encruzado Blanc de Blancs Brut Nature

Vinho Branco, Dão, 2017, 75cl

REF: 27.249

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C em barricas novas de carvalho Francês 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês, dos quais 3 meses sobre borras finas Batonnage Seguido de 6 meses de maturação em garrafa

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Encruzado

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000606

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15603488000603



Casa de Santar Vinha dos Amores Espumante Touriga Nacional Blanc de Noirs Bruto

Vinho Branco, Dão, 2017, 75cl

REF: 27.235

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, onde só se aproveitou o mosto flôr A clarificação foi estática natural, a fermentação alcoólica ocorreu a 18°C Espumantização pelo método clássico Mínimo 24 meses em cave, 3 meses em garrafa

Harmonização: Como aperitivo, iguarias não muito condimentadas à base de peixes, carnes brancas, sobremesas, ou em momentos de lazer

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas tintas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5603488000613

Peso da caixa: 9.9

ITF: 15603488000610



Casa de Santar Vinha dos Amores Encruzado branco

Vinho Branco, Dão, 2021, 75cl

REF: 27.244

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 16°C em barricas novas de carvalho Francês 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês, dos quais 3 meses sobre borras finas Batonnage Seguido de 6 meses de maturação em garrafa

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: De cor citrina intensa com abundantes tons esverdeados. Aroma a alperce seco, notas exóticas, cereal tostado, grãos tostados e baunilha.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Encruzado

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000576



Casa de Santar Vinha dos Amores Touriga Nacional tinto

Vinho Tinto, Dão, 2019, 75cl

REF: 27.242

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C 12 meses em barrica de carvalho Francês, 3 meses em garrafa

Harmonização: É ideal para acompanhar queijos maturados, iguarias de confecção estruturada à base de peixes gordos, carnes vermelhas

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 6 garrafa c/tubo.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5603488000583

Peso da caixa: 9.3



Casa de Santar 8 Parcelas tinto

Vinho Tinto, Dão, 2012, 75cl

REF: 27.213

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C

Harmonização: É ideal para acompanhar queijos maturados, iguarias de confecção estruturada à base de peixes gordos, carnes vermelhas

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Várias parcelas com as seguintes castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Tinto Cão

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5603488000620

Formatos disponíveis: 75

ITF: 35603488000621



Casa de Santar Outono de Santar colheita tardia

Vinho Branco, Dão, 2022, 37.5cl

REF: 27.261

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave com aproveitamento de 20% do sumo de uva, fermentação em barricas de "segundo uso", clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 20°C 6 meses de battonage com 12 meses em barrica de segundo uso

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor palha aberto. Botrizado, com nuances de manteiga, frutos secos levemente tostados, alperce seco e flores cítricas.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Encruzado, Furmint

Informações Logísticas: Europaleta com 240 caixas de cartão de 4 garrafas.

Peso da garrafa: 0.8

EAN: 5603488000286

Formatos disponíveis: 37.5

ITF: 35603488000287





Paço dos Cunhas

Dão

O Paço dos Cunhas é um dos ex-libris da região do Dão, uma propriedade histórica, fundada no início do séc. XVII (1609), na vila de Santar, que desde sempre produziu vinho.

Os vinhos que ostentam a marca Paço dos Cunhas Vinha do Contador são criados sem pressas, moldados pelo tempo. Enquanto se espera por um prepara-se o seguinte. Cultiva-se a vinha que, em modo biológico, obriga a cuidar mais, a olhar mais por ela, a proteger as suas plantas. E espera-se que as montanhas ajudem a vinha, protegendo-a dos ventos, e dando-lhe apenas as necessárias horas de sol, nem mais, nem menos, horas de um sol que nasce por detrás da Serra da Estrela e se põe, para além do Caramulo.

Dali só saem vinhos e aguardentes que o tempo ajudou a melhorar. Vinhos especiais, únicos, que respeitam o terroir e que se distinguem nos pequenos detalhes e na precisão com que a viticultura e a enologia trabalham desde a vinha até à garrafa, num percurso sempre longo. É deste saber esperar que nasce o Vinha do Contador.

“Não queríamos fazer mais um vinho. Queríamos fazer o Dão. O Dão tal como todos o descrevem tinha de nascer ali, onde a natureza foi mais generosa”.

Paço dos Cunhas Vinha do Contador Nobre Grande Júri branco

Vinho Branco, Dão, 2015, 75cl

REF: 32.369

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 15°C 50% do vinho fermentou, estagiou em barricas novas de Carvalho Francês durante 12 meses

Harmonização: Acompanha bem charcutaria, iguarias à base de peixe, carnes brancas bem estruturadas, carnes vermelhas não muito condimentadas

Nota de prova: Cor citrina intensa com abundantes tons esverdeados. Grande complexidade aromática onde se destacam as notas de frutos de polpa branca, baunilha e nuances de avelã. Sabor frutado, fresco, notório volume de boca, elegante, longa persistência.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 35604575001163

Formatos disponíveis: 75; 75 c/ Gift Box

Peso da caixa: 7.35

ITF: .35604575001163



Paço dos Cunhas Vinha do Contador Grande Júri tinto

Vinho Tinto, Dão, 2013, 75cl

REF: 32.370

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada, suave, fermentação alcoólica a 26°C

Maturação durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês com tosta fraca

Harmonização: Acompanha bem peixes assados no forno, carnes vermelhas assadas ou guisadas, queijos maturados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso. Com muita harmonia, elegância e notória

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006051

Formatos disponíveis: 75; c/ Gift Box

Peso da caixa: 8.1

ITF: 35604575006052



Paço dos Cunhas Vinha do Contador Aguardente Vínica Velha

Aguardente, Dão, 50cl

REF: 32.298

Vinificação e Estágio: Destilação no aparelho Charentais a partir de vinhos criteriosamente vinificados para produção de Aguardente Vínica e envelhecimento em barricas de carvalho Limousin durante 20 anos.

Harmonização: Acompanha bem momentos pós refeição acompanhando frutos secos, chocolate, café ou a solo

Nota de prova: Cor âmbar definida com ligeiros tons esverdeados. Aroma complexo, notas frutadas, predominante em madeiras exóticas, grãos torrados, frutos secos e praliné. macio, distinto, crocante e de longa persistência.

Teor Alcoólico: 41.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 270 caixas de cartão de 1 garrafas.

Peso da garrafa: 1.6

EAN: 5604575005962

Formatos disponíveis: 50

Peso da caixa: 1.67





Raríssimo by Osvaldo Amado

Dão

Osvaldo Amado, reconhecido enólogo português, já com quase 40 vindimas de história, milhões de garrafas produzidas, com milhares de prémios atribuídos e muitas marcas que dispensam apresentações, como Casa de Santar, Marquês de Marialva ou Cabriz. Já tinha feito todo o tipo de vinhos, exceto... os seus! E tinham de ser especiais, únicos, distintos. Tinham de ser raros, ou melhor, tinham de ser 'Raríssimos'. Vinhos de atelier, em edições limitadas, como joias nascidas da natureza.

Assim nasceu a empresa Total Wines - Vinhos de Portugal e a marca Raríssimo By Osvaldo Amado, lançada no final de 2019. O objetivo ficou desde logo definido: produzir vinhos especiais, distintos e complexos... delicadamente desenhados, únicos, perfeitos, raros, desde sempre acompanhados pelo seu criador!

"Amadurecer para potenciar o que a natureza nos oferece de bom para alcançar a excelência, sempre me fascinou", afirma Osvaldo Amado.

Raríssimo Non Vintage branco

Vinho Branco, Dão, 75cl

REF: 60.014

Vinificação e Estágio: Desengace total, clarificação estática natural sendo 25% fermentado em barricas novas e 75% em barricas de 2º uso. Estágio de 18 meses em barrica de carvalho francês. Engarrafado em 2016, tem 72 meses de maturação em garrafa.

Harmonização: Acompanha bem peixes, carnes na grelha, assados ou estufados desde que levemente condimentados, bem estruturados

Nota de prova: "Cor citrina intensa. Aroma predominante em notas de complexidade; frutos secos, cereal tostado, notas de panificação e nuances de erva doce. Sabor complexo, fresco, untuoso e com longa persistência."

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Encruzado, Bical, Malvasia Fina

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5600123801703

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15600123801717



Raríssimo Clarete

Vinho Tinto, Dão, 2016, 75cl

REF: 60.013

Vinificação e Estágio: Desengace total, fermentação alcoólica a 24°C, maceração pelicular parcial. Maturação de 48 meses em inox.

Harmonização: Acompanha bem peixes, carnes na grelha, assados ou estufados desde que levemente condimentados, bem estruturados

Nota de prova: Cor clarete com tons acastanhados. Aroma intenso em notas de bosque, especiarias, fungos nobres e tabacos maturados. Sabor intenso e complexo, é macio, elegante e harmonioso.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro

Informações Logísticas: Europaleta com 66 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5600123801734

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15600661759365



Raríssimo 2001 tinto

Vinho Tinto, Dão, 2001, 75cl

REF: 60.004

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, fermentação alcoólica em lagar de granito a 26°C. 24 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% em barricas novas com tosta suave e 50% em barricas de 2º uso.

Harmonização: Acompanha bem peixes, carnes na grelha, assados ou estufados desde que levemente condimentados, bem estruturados

Nota de prova: Cor rubi intenso com abundantes tons acastanhados. Aroma intenso com distinta complexidade. Sabor intenso e complexo, macio, elegante e harmonioso.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro, Jaen

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600661759351

Formatos disponíveis: 75



Raríssimo 2009 tinto

Vinho Tinto, Dão, 2009, 75cl

REF: 60.011

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, fermentação alcoólica em lagar de granito a 26°C . 24 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% em barricas novas com tosta suave e 50% em barricas de 2º uso.

Harmonização: Acompanha bem peixes e carnes de confeção moderada ou ligeiramente estruturados.

Nota de prova: Cor rubi intenso com tons acastanhados Aroma intenso com abundantes notas terceárias, resultantes do seu processo de vinificação e estágio. Na boca é intenso e complexo, macio, elegante.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro, Jaen

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.



Raríssimo Espumante 37 Anos Extra Bruto

Vinho Branco, Bairrada, 2007, 75cl

REF: 60.015

Vinificação e Estágio: Desengace total e prensagem pneumática suave. Creme do creme, aproveitou-se apenas 40% da uva, 50% fermentou em barricas de 2º uso. Espumantização pelo método clássico

Harmonização: Para acompanhar iguarias delicadas, em momentos de lazer ou para celebrar a vida

Nota de prova: Cor citrina intensa com abundantes tons esverdiados. Complexo e intenso, são distintas as notas de biscoito e cereal tostado

Teor Alcoólico: 12.5%

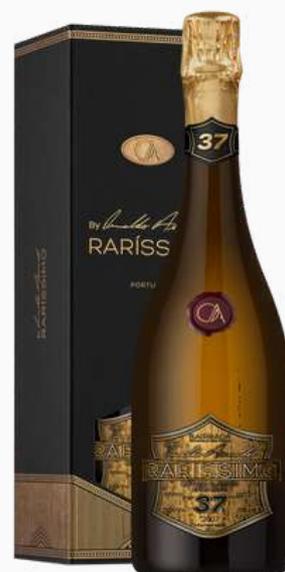
Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5600123801741

Formatos disponíveis: 75



Raríssimo Bairrada branco

Vinho Branco, Bairrada, 2017, 75cl

REF: 60.012

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular pré fermentativa a frio de 4 horas Fermentação alcoólica a 18°C 25% em Barricas novas, 25% em Barricas de 2º uso, 50% em Inox

Harmonização: Acompanha bem peixes, carnes na grelha, assados ou estufados desde que levemente condimentados, bem estruturados

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5600123801710

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15600123801724



Raríssimo Bairrada tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 2011, 75cl

REF: 60.016

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, fermentação alcoólica a 26 C°. 24 meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% em barricas novas com tosta suave e 50% em barricas de 2º uso e com estágio mínimo de 48 meses em garrafa.

Harmonização: Acompanha bem peixes e carnes de confeção moderada ou ligeiramente estruturados.

Nota de prova: Cor rubi intenso com nuances acastanhadas. Aroma intenso exibindo distintas e elegantes notas terciárias. Na boca é intenso e complexo, macio, elegante e harmonioso.

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.





Quinta do Encontro

Bairrada

A Quinta do Encontro, situa-se em pleno coração da Bairrada, em São Lourenço do Bairro, onde a tradição na produção de vinhos remonta a 1930.

Inaugurada em 2007, a premiada adega da Quinta do Encontro, com a assinatura do arquiteto Pedro Mateus, está implantada na paisagem vitícola em plena harmonia com a natureza, e é fruto de uma visão diferente e inovadora de fazer e comunicar os vinhos da Região da Bairrada.

Inserida numa paisagem serena, dominada pelas vinhas, e tendo como fundo as Serras do Caramulo e do Buçaco, a Quinta do Encontro convida quem a visita a estabelecer um contacto direto com a produção vitivinícola, da vinha à prova, e a degustar os néctares produzidos por esta adega, vinhos brancos, tintos e espumantes contemporâneos e urbanos.

Nos 30 hectares de vinha as principais castas brancas são Bical, Arinto e Fernão Pires (que na região é designada Maria Gomes). Nas tintas, destacam-se a Baga, Touriga Nacional e Merlot, dando assim à equipa de enologia liderada por Osvaldo Amado, maior capacidade de criar vinhos com a mesma contemporaneidade que a arquitetura da adega nos transmite.



Encontro Espumante Bruto Reserva

Vinho Branco, Bairrada, 75cl

REF: 33.103

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico

Harmonização: Em momentos de lazer, ou para acompanhar iguarias pouco condimentadas à base de peixe, marisco, carnes brancas, sobremesas

Nota de prova: Cristalino, com bolha fina e persistente. Cor citrina definida. Aroma com nuances de cassis, intenso em biscoito, avelã e frutos secos. Frutado, fresco, mousse delicada, crocante, elegante harmonioso.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 144 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.56

EAN: 5604575006013

Formatos disponíveis: 75

ITF: 35604575006014



Encontro Espumante Special Cuvée Extra Bruto

Vinho Branco, Bairrada, 2017, 75cl

REF: 33.115

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Estágio de 48 meses em cave, 3 meses após degorgement

Harmonização: Para celebrar a vida, em momentos de puro prazer, ou para acompanhar iguarias delicadas

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575003692

ITF: 35604575003693



Encontro Blend branco

Vinho Branco, Bairrada, 75cl

REF: 33.113

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C. 2 meses de batonage em inox. Estágio mínimo de 1 mês em garrafa.

Harmonização: Ideal para acompanhar iguarias da cozinha mediterrânea, chinesa e indiana ou como aperitivo/lazer.

Nota de prova: Cor citrina, definida com ligeiros tons esverdeados, apresenta uma distinta intensidade aromática, predominando os citrinos e nuances de frutos secos, sendo frutada, fresca, com notório volume de boca e elegante.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Arinto, Bical e Maria Gomes

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Encontro Blend tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 75cl

REF: 33.114

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração após fermentação alcoólica prolongada. Estágio 2 meses em garrafa.

Harmonização: Peixes assados no forno, carnes brancas, carnes vermelhas e queijos macios.

Nota de prova: Limpido, cor rubi intenso, frutado, predominando notas de cassis e framboesa, com nuances de especiarias, sendo frutado, macio, equilibrado e de boa persistência.

Teor Alcoólico: 13,0%

Castas: Baga, Merlot e Touriga Nacional.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Encontro Baga tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 2019, 75cl

REF: 33.117

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C, maceração pelicular prolongada 12 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Pratos de confeção à base peixes assado no forno, carnes vermelhas, queijos curados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.38

EAN: 5604575001865

Peso da caixa: 8

ITF: 15604575001862



Encontro Preto & Branco Reserva tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 2018, 75cl

REF: 33.116

Vinificação e Estágio: Mistura de uvas brancas e tintas com desengace total e fermentação alcoólica a 26°C, maceração pelicular prolongada e suave. No início de fermentação 25% do vinho fermentou em barricas novas de Carvalho Francês, seguido de 6 meses de maturação em barrica.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Baga, Touriga Nacional, Bical

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575003449

ITF: 15604575003446



Encontro 1 branco

Vinho Branco, Bairrada, 2017, 75cl

REF: 33.118

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 15°C
Maturação alcoólica em barricas de carvalho francês Tempo de maturação 3 meses batonnage

Harmonização: Acompanha bem charcutaria diversa, peixes de confeção estruturada, carnes brancas grelhadas ou no forno, carnes vermelhas grelhadas, queijos macios

Nota de prova: Cor citrina intensa com ligeiros tons esverdeados. Aroma complexo e distinto. Frutado, fresco, notório volume de boca, elegante e harmonioso.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 2 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575001919

Peso da caixa: 5

ITF: 45604575001917



Encontro 1 tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 2014, 75cl

REF: 33.111

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C, maceração pelicular prolongada 2 meses de cuvaion 18 meses em barricas novas, de 2º ano de carvalho francês de tosta média

Harmonização: Acompanha pratos de carnes gordas grelhadas, queijos macios

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Baga, Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 2 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 45604575001283

Formatos disponíveis: 75; 150 c/ Gift Box; 300 c/ Gift Box

Peso da caixa: 5.1

ITF: 45604575001283





Marquês de Marialva

Bairrada

A marca Marquês de Marialva é hoje líder de mercado em vinhos Bairrada DOC, nacional e internacionalmente. Nasceu como homenagem a um homem de Cantanhede – D. António Luís de Meneses (1603-1668) –, comandante das tropas portuguesas na Guerra da Restauração. Como reconhecimento dos seus feitos gloriosos o Rei D. Afonso VI atribuiu-lhe o título de Marquês de Marialva.

É, assim, uma homenagem da Adega de Cantanhede ao 1º Marquês de Marialva, a quem devemos a independência de Portugal após 60 anos de domínio espanhol.

Os vinhos Marquês de Marialva nascem na Bairrada, uma região com características geológicas privilegiadas e terra de grandes vinhos desde a época dos Romanos. A área vitícola estende-se desde as faldas das serras do Buçaco e Caramulo até ao Atlântico, em terrenos argilo-calcários.

Aqui nascem vinhos tranquilos e espumantes de grande caráter, com destaque para a casta Baga, mas também para a Arinto e a Maria Gomes.

Marquês de Marialva Espumante Doce

Vinho Branco, Bairrada, 75cl

REF: 61.026

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C

Espumantização pelo método clássico Maturação mínimo de 9 meses em cave,1 mês após dégorgement

Harmonização: Em momentos de lazer, para acompanhar frutas, doces contemporâneos, conventuais

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Bical, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090209

Formatos disponíveis: 75

ITF: 65601271090201



Marquês de Marialva Espumante Meio Seco

Vinho Branco, Bairrada, 75cl

REF: 61.024

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C

Espumantização pelo método clássico Maturação mínimo de 9 meses em cave,1 mês após dégorgement

Harmonização: Em momentos de lazer, para acompanhar frutas, doces contemporâneos, conventuais

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Bical, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090032

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 9.5

ITF: 65601271090034



Marquês de Marialva Espumante Blanc de Blancs Bruto

Vinho Branco, Bairrada, 75cl

REF: 61.021

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C

Espumantização pelo método clássico Maturação mínimo de 9 meses em cave,1 mês após dégorgement

Harmonização: Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas, sobremesas

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Na boca é frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Bical, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090049

Formatos disponíveis: 75; 150

ITF: 15601271090046



Marquês de Marialva Espumante Baga Bruto rosé

Vinho Rosé, Bairrada, 75cl

REF: 61.030

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Apenas se aproveitou 40% do mosto flor Maturação mínimo de 9 meses em cave,1 mês após dégorgement

Harmonização: Momentos de lazer, acepipes diversos, pastelaria fina,frutas naturais

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090148

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 9.5

ITF: 65601271090140



Marquês de Marialva Espumante Baga Bruto tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 75cl

REF: 61.028

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular prolongada, suave com fermentação a 24 °C Espumantização pelo método clássico Maturação mínimo de 9 meses em cave,1 mês após dégorgement

Harmonização: Excelente para acompanhar iguarias especiais.

Nota de prova: Cor rubi granada intenso com laivos de tons violáceos. Aroma misto de frutos vermelhos frescos e flores de pétala escura. Na boca é frutado, corpo envolvente, elegante, termina harmonioso

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090087

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 9.5

ITF: 15601271090084



Marquês de Marialva Espumante Bical & Arinto Bruto

Vinho Branco, Bairrada, 75cl

REF: 61.032

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Maturação mínimo de 9 meses em cave,1 mês após dégorgement

Harmonização: "Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe,carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa,aficana"

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Bical, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090506

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 9.5

ITF: 65601271090508



Marquês de Marialva Espumante Baga Blanc de Noirs

Vinho Branco, Bairrada, 2020, 75cl

REF: 61.089

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Apenas se aproveitou 30% do mosto flor Maturação mínimo de 12 meses em cave, 1 mês após degorgement

Harmonização: "Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa, africana; sobremesas à base de doces de ovos"

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas tintas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090438

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 9.5

ITF: 65601271090409



Marquês de Marialva Espumante Bical & Arinto Reserva Bruto

Vinho Branco, Bairrada, 2019, 75cl

REF: 61.115

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Maturação igual ou superior a 24 meses em cave, 1 mês após degorgement.

Harmonização: "Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa, africana"

Nota de prova: Mousse bem presente e de bolha fina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Bical, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090551

ITF: 35601271090552



Marquês de Marialva Espumante Baga Cuvée

Vinho Branco, Bairrada, 2014, 75cl

REF: 61.037

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural Fermentação alcoólica a 18°C Espumantização pelo método clássico Apenas se aproveitou 30% do mosto flor Maturação mínimo de 30 meses de cave em sur lies, 3 meses após degorgement

Harmonização: Em momentos de lazer, para acompanhar iguarias delicadas

Nota de prova: Cor salmão com nuances atijoladas com bolha muito fina e persistente. Na boca é frutado distinto, elegante crocância, fresco e intenso.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 50 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271090421

Peso da caixa: 11.5



Marquês de Marialva Espumante Cuvée Primitivo Brut Nature

Vinho Branco, Bairrada, 2015, 75cl

REF: 61.106

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico

Harmonização: "Acompanha pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; Iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana."

Nota de prova: Aspeto cristalino, com bolha muito fina, persistente e abundante coroa. Cor citrina intensa, com laivos dourados. Aroma complexo com notas de frutos secos, brioche e pão torrado. Sabor complexo com distinta e cativante mousse, agradável volume de boca e notória frescura que lhe transmite persistência.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 48 caixas de cartão de 3 garrafas.

EAN: 5601271090629

Formatos disponíveis: 75

ITF: 35601271090620



Marquês de Marialva Colheita Seleccionada branco

Vinho Branco, Bairrada, 2024, 75cl

REF: 61.148

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, fermentação alcoólica à temperatura de 16°C Maturação mínimo de 2 meses em garrafa

Harmonização: Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas, queijos macios, ou momentos de lazer

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Bical, Maria Gomes, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271034005

ITF: 15601271034002



Marquês de Marialva Colheita Seleccionada rosé

Vinho Rosé, Bairrada, 2024, 75cl

REF: 61.149

Vinificação e Estágio: Fermentação em inox a temperatura controlada

Harmonização: Para refeições de temperos orientais, marisco, entradas frias e pastas italianas

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271015011

ITF: 65601271015013



Marquês de Marialva Colheita Seleccionada tinto

REF: 61.138

Vinho Tinto, Bairrada, 2022, 75cl

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C Maturação 6 meses em barricas de carvalho francês, mínimo de 2 meses em garrafa.

Harmonização: Acompanha bem peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça, queijos curados

Nota de prova: Cor intensa. Aroma intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cassis e ligeiras notas empireumáticas e balsâmicas.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Baga, Aragonez, Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271038423

Peso da caixa: 7.5

ITF: 15601271038420



Marquês de Marialva Reserva Bical branco

REF: 61.114

Vinho Branco, Bairrada, 2021, 75cl

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16°C. Maturação mínimo de 3 meses em garrafa.

Harmonização: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios.

Nota de prova: Aspeto cristalino. Cor citrina definida. Aroma predominante em notas florais, apresenta nuances frutadas, frutos secos e cereal tostado. Sabor fresco, elegante, harmonioso e distinta persistência.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Bical

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da caixa: 8.25

EAN: 5601271034050

ITF: 65601271034052



Marquês de Marialva Reserva Arinto branco

REF: 61.152

Vinho Branco, Bairrada, 2023, 75cl

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave, fermentação alcoólica à temperatura de 16°C 50 % do vinho fermentou em barricas de carvalho francês

Harmonização: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira, queijos macios

Nota de prova: Cor citrina intensa com tons esverdeados. Aroma predominante em citrinos e frutos de polpa branca, nuances exóticas e de cereal tostado.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271034036

Formatos disponíveis: 37,5; 75

Peso da caixa: 8.25

ITF: 65601271034038



Marquês de Marialva Reserva Baga tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 2021, 75cl

REF: 61.146

Vinificação e Estágio: Desengace total, fermentação alcoólica a 28°C, maceração suave, prolongada 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês, mínimo de 3 meses após engarrafamento

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça, queijos de meia cura

Nota de prova: Cor granada definido. Aroma predominante em frutos de polpa vermelha maduros e geleia dos mesmos.

Apresenta nuances tostadas e de moca.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 8.25

EAN: 5601271038706

ITF: 65601271038708



Marquês de Marialva Baga Unoaked tinto (Pack 2 Un)

Vinho Tinto, Bairrada, 2015, 150cl

REF: 61.128

Vinificação e Estágio: Desengace total, fermentação alcoólica a 28°C e maceração suave e prolongada. Maturação em inox com 12 meses de Battonage. Estágio mínimo em garrafa de 12 meses

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido e uma cor granada bem definida. O aroma é predominantemente de frutos de polpa vermelha maduros, com notas de geleia desses mesmos frutos. No sabor, é frutado, sedoso, bem equilibrado e revela uma notória persistência.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Marquês de Marialva Baga Complexo tinto (Pack 2 Un)

Vinho Tinto, Bairrada, 2015, 150cl

REF: 61.129

Vinificação e Estágio: Desengace total, fermentação alcoólica a 28°C e maceração suave e prolongada. 18 meses de estágio em barricas nova e de segundo uso. Estágio mínimo em garrafa de 12 meses.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido e uma cor granada bem definida, com ligeiros tons acastanhados. O aroma, de distinta intensidade, é um equilíbrio entre juventude e complexidade, destacando-se a presença de geleia de frutos vermelhos, especiarias e frutos secos como notas predominantes. No sabor, é frutado, untuoso, elegante, com uma persistência distinta.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Marquês de Marialva Grande Reserva Arinto

Vinho Branco, Bairrada, 2016, 75cl

REF: 61.104

Vinificação e Estágio: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave, fermentação alcoólica à temperatura de 16°C Maturação: 100 % do vinho fermentou em barricas de carvalho francês

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor palha acentuada. Nuances de geleia de frutos de polpa branca, frutos exóticos. Intenso em notas de avelã, baunilha, cereal tostado e suave caramelo.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 40 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

ITF: 65601271034137

EAN: 5601271034135



Marquês de Marialva Grande Reserva Rosé

Vinho Rosé, Bairrada, 2021, 75cl

REF: 61.121

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave e prolongada. Fermentação alcoólica a 28°C. Estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês de tosta suave, 12 meses em Inox e 6 meses em garrafa.

Harmonização: Acompanha bem charcutaria especiada, peixes assados no forno, carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas e ainda queijos de estrutura média.

Nota de prova: Com cor rosa vibrante, apresenta um conjunto aromático rico, com notas de fumo de charuto, chocolate negro e pequenas bagas, evidenciando uma nobreza e distinção resultantes da fermentação e do estágio em barrica de carvalho francês. No sabor, revela-se fresco, untuoso e com uma longa persistência.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Marquês de Marialva Grande Reserva tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 2017, 75cl

REF: 61.137

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave, prolongada Fermentação alcoólica a 28°C Estágio de 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês de tosta suave

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelos ou penas, queijos curados

Nota de prova: Cor Granada intenso com ligeiros tons violáceos. Complexo e elegante apresenta nobreza e distinção fruto dos longos meses de maturação em barrica de carvalho francês e garrafa.

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Baga, Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 40 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271038102

ITF: 65601271038104

Formatos disponíveis: 75; 150 c/ Gift Box ; 300cl ; 500cl



Marquês de Marialva 65 Anos tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 2001, 75cl

REF: 61.019

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica com desengace parcial Maturação 120 meses em Inox, 24 meses em barrica de segundo uso, engarrafado em 2015

Harmonização: Excelente para acompanhar iguarias à base de carnes vermelhas grelhadas ou com molhos, caça de pelo ou penas, queijos bem estruturados

Nota de prova: Cor rubi com intensos tons acastanhados. Aroma intenso e complexo. Sabor intenso, macio, distinto volume de boca, elegante, persistente e termina harmonioso.

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com 230 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601271038850

Formatos disponíveis: 75



Marquês de Marialva Confirmado 1995 tinto

Vinho Tinto, Bairrada, 1995, 75cl

REF: 61.131

Vinificação e Estágio: Vinificado a partir das melhores uvas da casta Baga produzidas em solos argilo-calcários, fermentado a temperaturas controladas, com engajo e maceração pelicular pós-fermentativa de 30 dias. Maturação de 28 anos em cave.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.

Nota de prova: Apresenta um aspecto límpido e uma cor rubi evoluída, com abundantes tons acastanhados. O aroma é complexo, destacando-se nuances de frutos secos tostados, notas de fumo de charuto, café torrado e cacau. No sabor, é intenso e complexo, com notório volume de boca e uma longa persistência.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Baga

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Marquês de Marialva Reserva dos Sócios Licoroso

Licoroso, Bairrada, 75cl

REF: 61.042

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce

Harmonização: Em momentos de lazer como aperitivo ou para acompanhar sobremesas diversas

Nota de prova: Cor rubi com tons alaranjados. Notória intensidade aromática, predominante em frutos secos, madeiras e xóticas, nuances de frutos confitados.

Teor Alcoólico: 17.5%

Castas: Baga, Aragonez, Jaen, Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 65601271070203

Formatos disponíveis: 50

Peso da caixa: 7.5

ITF: 65601271070203



Marquês de Marialva Singular Licoroso

Licoroso, Bairrada, 2017, 50cl

REF: 61.079

Vinificação e Estágio: Mosto abafado com aguardente vínica de modo a impedir a fermentação tornando o vinho resultante mais doce

Harmonização: Ideal em momentos de lazer, acompanha bem queijos estruturados, fruta fresca, doces conventuais

Nota de prova: Cor rubi concentrado com tons violáceos. Aroma intenso e complexo é predominante em frutos vermelhos, onde se destacam a cereja sobre maturada, geleia de frutos vermelha e frutos do bosque bem maduros. Intenso e complexo, apresenta extraordinário volume de boca. vermelha, frutos do bosque bem maduros Sabor intenso, complexo, apresenta extraordinário volume de boca Vivo, fresco, macio, apresenta um final persistente.

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 45 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5601271070300

Formatos disponíveis: 50

ITF: 65601271070302



Marquês de Marialva Reserva Aguardente Velha

Aguardente, Bairrada, 70cl

REF: 61.111

Vinificação e Estágio: Processo de elaboração: destilação de vinhos da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Estágio superior a 7 anos em toneis de grande capacidade.

Harmonização: Como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates e frutos secos.

Nota de prova: Cor topázio intenso, apresenta ligeiros tons esverdeados. Aroma intensamente frutado, apresenta nuances de madeira exótica e frutos secos. Na boca é frutado, inicia macio seguindo-se notas de complexidade, fruto da maturação em madeira distinta.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.15

EAN: 65601271051042



Marquês de Marialva Aguardente Vínica Velha XO

Aguardente, Bairrada, 50cl

REF: 61.085

Vinificação e Estágio: Processo de elaboração: Destilação de vinhos da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Maturação: 20 anos em barricas de carvalho Limousin de 225 L.

Harmonização: Beber como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates, frutos secos

Nota de prova: Cor âmbar definida com reflexos esverdeados. Aroma frutado sui generis, predominante em notas de grãos torrados, vegetal seco, baunilha, ameixa preta seca e uva passa. Na boca é frutado, macio e complexo.

Teor Alcoólico: 38.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 48 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5601271051019

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 12.7

ITF: 65601271051011



Marquês de Marialva Aguardente Velhíssima 25 Anos

Aguardente, Bairrada, 50cl

REF: 61.112

Vinificação e Estágio: Processo de elaboração: Destilação dupla de vinhos casta Baga. região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Maturação: 25 anos em tonéis e barricas de carvalho Limousin.

Harmonização: Como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates e frutos secos.

Nota de prova: Cor âmbar definida com reflexos esverdeados. Aroma frutado sui generis, predominante em notas de grãos torrados, vegetal seco, baunilha, ameixa preta seca e uva passa. Na boca é intensa, elegante e sedosa, apresenta distinta complexidade.

Teor Alcoólico: 41.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 190 caixas de cartão de 1 garrafas.

Peso da garrafa: 2.5

EAN: 5601271051057



BEIRAL VINEYARDS



Beiral Vineyards

Bairrada

A Beiral Vineyards é a companhia indispensável dos dias mais quentes. Os seus Espumantes e Frisantes, jovens e frescos, são perfeitos à mesa ou em momentos de lazer e festa, apostando na excelente qualidade e numa imagem refinada e 'clean'.

Os espumantes, elaborados pelo Método Clássico, são vinhos equilibrados, de aspeto brilhante, aroma delicado e sabor frutado, com bolha fina e persistente. Excelentes para beber a solo ou a acompanhar petiscos e refeições leves. Mas também para dar um toque requintado a cocktails.

Os vinhos frisantes, par sublime de um fim de tarde na esplanada ou à beira da piscina, podem também ser a base de deliciosas sangrias.

Produzida pelo maior e mais premiado produtor da Bairrada, a Adega de Cantanhede, a marca desmistifica o consumo de espumante, dirigindo-se a um target jovem e exigente que sabe o quer: espumantes de qualidade para todos os momentos de consumo.

Beiral Vineyards Espumante Blanc de Blancs Bruto

Vinho Branco, Bairrada, 75cl

REF: 61.093

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C.

Espumantização pelo método clássico. Estágio mínimo de 6 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Harmonização: Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas e sobremesas.

Nota de prova: Cor citrino definido. Aroma jovem com nuances de tostados e frutos secos. Na boca é frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Brancas portuguesas

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5601271020039

Formatos disponíveis: 75

ITF: 65601271020031





Companhia das Lezírias



Companhia das Lezírias

Tejo

A história da Companhia das Lezírias (CL) começa em junho de 1836, mas foi em 1881 que, com a plantação da primeira vinha, se iniciou a atividade vitivinícola. Hoje, a empresa pública tem 140ha de vinha e 70ha de olival, numa exploração que ultrapassa os 21.300ha.

As vinhas estão inseridas no coração da zona protegida do estuário do Tejo e totalmente envolvidas pela floresta onde prevalece um natural equilíbrio ecológico. A CL segue uma viticultura pouco interventiva deixando à natureza o papel de manter as vinhas protegidas.

Com cerca de 30% de vinhas velhas, as vinhas têm as castas portuguesas ocupando a sua maior área (Fernão Pires, Arinto, Vital, entre outras brancas, e Castelão, Moreto, Touriga Nacional, Touriga Franca ou a nacionalizada Alicante Bouschet, entre outras tintas).

A 'marca-chapéu' Companhia das Lezírias tem as gamas Senhora Companhia (Vinhos Novos, baseados na tradição dos vinhos consumidos na época de São Martinho), 1836 (A marca representa o ano da sua fundação e pretende homenagear os homens e as mulheres que, ao longo da história, fizeram da Companhia da Lezírias uma referência) e Séries Singulares (os vinhos fiéis à casta, fiéis a quem os fez, fiéis à casa singular que é a Companhia das Lezírias).



Companhia das Lezírias Séries Singulares Fernão Pires branco

Vinho Branco, Tejo, 2020, 75cl

REF: 191.032

Vinificação e Estágio: A seleção de cachos ocorre no ponto ótimo de maturação, com pós-maturação a 2°C por 24 horas.

Realiza-se esmagamento e desengace total, seguido de semi-curtimenta de 24 horas e prensagem delicada. O mosto fermenta a 18°C por 15 dias, com trabalho diário de borras no final da fermentação e até dois meses após, em ânforas de barro.

Harmonização: Ideal para consumo acompanhado de queijos curados e enchidos tradicionais, acompanha bem preparações à base de aves, como arroz de pato ou empada de perdiz.

Nota de prova: O vinho apresenta uma cor citrina intensa com laivos âmbar, aroma peculiar de frescura de terracota e floral intenso do Fernão Pires, com notas de fermento e fundo mineral, sendo gordo, envolvente, com taninos finos e uma textura complexa, onde a fruta se destaca e a boca revela uma sensação de untuosidade.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: 100% Fernão Pires.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias Séries Singulares Moscatel Galego branco

Vinho Branco, Tejo, 2020, 75cl

REF: 191.033

Vinificação e Estágio: A seleção de cachos ocorre no pico de maturação, com acidez elevada, seguida de 24 horas de pós-maturação a 2°C. Os cachos inteiros são prensados suavemente a menos de 1,0 bar. O mosto fermenta a 18°C por 15 dias, com trabalho diário de borras no final da fermentação e até dois meses depois.

Harmonização: Irá complementar bem algumas cozinhas asiáticas como a tailandesa ou ainda pratos chineses com pimenta de Sichuan.

Nota de prova: O vinho apresenta uma cor citrina clara com laivos verdes, aroma fresco de notas florais, fruta amarela, verbena, mimosa, e toques cítricos e tropicais, com um fundo mineral, sendo elegante, fluido, ligeiramente acidulado, com taninos finos e um final longo de fruta fresca.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 100% Moscatel Galego.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias Séries Singulares Castelão tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2022, 75cl

REF: 191.048

Vinificação e Estágio: Os cachos são maturados a 2°C por 48 horas, seguidos de desengace e esmagamento a 80%, com vinificação em cuba aberta, maceração a frio por 48h e pisas diárias por 4 dias. O vinho estagia 12 meses em barrica de carvalho francês e ânforas de barro antes do engarrafamento.

Harmonização: Ideal para consumo acompanhado de produtos regionais do Tejo, tais como carnes vermelhas de raça brava, cozidos à portuguesa de carnes bravas, sopa da pedra e charcutarias.

Nota de prova: O vinho, elegante com laivos violáceos, apresenta aroma fresco de morango e framboesa, com notas minerais, vegetais e especiarias como canela e cominho, sendo fluido, com taninos do engajo que conferem frescor e tensão, e um final frutado com reminiscências da fermentação com cachos inteiros.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: 100% Castelão.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias Séries Singulares Colheita Tardia

Vinho Branco, Tejo, 2021, 37.5cl

REF: 191.029

Vinificação e Estágio: Seleção de cachos na vinha, prensagem pneumáticas de uvas inteiras à frio, decantação natural e fermentação em barricas de 350 L.

Harmonização: Vinho de entrada ou sobremesa, irá complementar perfeitamente foie gras, doces tradicionais e queijos de pasta mole ou mesmo azuis.

Nota de prova: De cor âmbar, aroma frutado de alperce e marmelo com notas de frutos secos, tem em boca um corpo imponente e uma acidez que equilibra a doçura, acabando muito longo.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Sauvignon Blanc e Fernão Pires.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias Senhora Companhia Vinho Novo tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2023, 75cl

REF: 191.039

Vinificação e Estágio: Vindima manual, sem desengace, seguida de fermentação em cacho inteiro em cubas cónicas com controlo da atmosfera com Co2, maceração carbónica de 9 dias, seguida de prensagem suave. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 18°C. Fermentação malolática completa.

Harmonização: Ideal para azeites e aperitivos, amêndoas e avelãs com charcutaria e queijos curados de pasta rijas. Funciona bem com salmão grelhado e pratos de carnes brancas.

Nota de prova: O vinho apresenta um aspeto límpido e cor granada aberta, com aroma fresco de bagas vermelhas, cereja fresca e notas de reбуçado inglês, evoluindo para especiarias como canela e cravinho, sendo frutado, fresco, ligeiramente acidulado, muito sávido, com taninos finos e sem agressividade, fluído e elegante.

Castas: Castelão.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias Senhora Companhia Licoroso

Licor, Tejo, 50cl

REF: 191.041

Vinificação e Estágio: Vindima mecanizada, desengace total - início de fermentação sobre películas durante 2 dias a temperatura de 22°C, prensagem e aguardentação do mosto. Estágio de 3 anos em tonéis de castanho.

Harmonização: Companheiro ideal como aperitivo, on the rocks ou para acompanhar uma sobremesa de pastelaria regional como pampilhos, celestes ou pastéis de nata.

Nota de prova: O vinho apresenta um aspeto límpido e cor âmbar, com aroma de fruta cristalizada como laranja, notas de caril e frutos secos, sendo envolvente e sedoso, com doçura equilibrada e um final saboroso de torrefação e caramelo.

Teor Alcoólico: 16%

Castas: Fernão Pires.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias 1836 Espumante Bruto

Vinho Branco, Tejo, 2018, 75cl

REF: 191.027

Vinificação e Estágio: 30% do vinho base fermentou em barricas de carvalho francês e o restante em depósito de inox. A segunda fermentação foi em garrafa pelo método clássico a 13°C. O dégorgement foi feito em abril de 2022.

Harmonização: Ideal como aperitivo, com sobremesas ou a acompanhar pratos de marisco.

Nota de prova: Espumante de aspeto límpido e cor alourada, com bolha muito fina e cordão persistente, sendo rico, com textura redonda e suave, e um final longo e persistente.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: 100% Arinto.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias 1836 Espumante Bruto Nature rosé

Vinho Rosé, Tejo, 2019, 75cl

REF: 191.028

Vinificação e Estágio: Produzido o pela técnica de Saignée, o mosto fermentou a 18°C em cubas de inox e, posteriormente, o vinho base foi refermentado em garrafas durante 2 meses, com controlo de temperatura. As garrafas repousaram por 26 meses em cave para extrair as lias de fermentação, sem adição de 'dosagem', resultando num espumante Brut Nature.

Harmonização: Perfeito como aperitivo, harmoniza com charcutaria fina, como foie gras, pratos de sushi como sashimi de salmão ou bonito, e sobremesas de frutos vermelhos, como bavaoise ou cheesecake.

Nota de prova: O espumante apresenta um aspeto límpido e cor rosada framboesa, com bolha muito fina e cordão persistente, aroma fino e elegante de frutos vermelhos, como framboesa e cassis, com ligeiras notas vegetais, sendo rico, de textura redonda, espuma cremosa e suave, com um final longo e persistente.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: 100% Touriga Nacional.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias 1836 Grande Reserva branco

Vinho Branco, Tejo, 2019, 75cl

REF: 191.024

Vinificação e Estágio: Vindima manual, seguida de prensagem e clarificação estática. Fermentação em barricas de carvalho francês novas e de segundo ano de 300 litros, com estágio sobre as borras finas durante 12 meses.

Harmonização: Ideal com pratos de bacalhau e outros peixes no forno. Pode também acompanhar diversas carnes brancas e queijos de pasta mole.

Nota de prova: O vinho apresenta uma cor amarelo citrino, com aroma elegante de tangerina, alperce e citrinos, num conjunto rico e mineral, sendo envolvente, amanteigado, com uma acidez natural apelativa e um final persistente.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Fernão Pires (Vinha velha).

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias 1836 Grande Reserva tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2020, 75cl

REF: 191.023

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengate total, fermentação espontânea em Lagar a temperatura de 25°C com pisas diárias, seguida de fermentação malolática em cubas de inox. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês novas (50%) e de 2º uso (50%).

Harmonização: Companheiro ideal de pratos estufados de carne de caca ou de caça grossa. Carnes de vaca maturada na grelha e queijos azuis.

Nota de prova: O vinho apresenta um aspeto límpido e cor granada profunda com laivos violáceos, com aroma típico da casta, de fruta negra, sendo envolvente, intenso e maduro, com taninos cheios de garra e um final saboroso de fruta silvestre negra e notas de especiarias.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: 100% Alicante Bouschet.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Senhora de Alcamé Bag in Box branco

Vinho Branco, Tejo, 5L e 10L

REF: 191.035

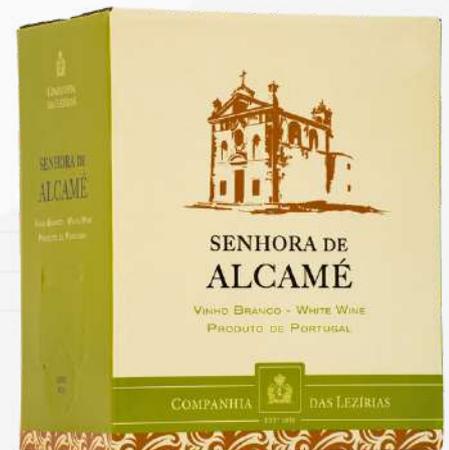
Vinificação e Estágio: Vinho de mesa. Colheita mecanizada, desengate com temperatura controlada.

Harmonização: Ideal para pratos simples como saladas, peixe fresco grelhado ou assado e queijos frescos.

Nota de prova: Apresenta uma aparência clara, de cor palha pálida, com um aroma fresco e delicadas notas citrinas, que se traduzem num paladar frutado e elegante.

Teor Alcoólico: 12,5%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Senhora de Alcamé Bag in Box tinto

Vinho Tinto, Tejo, 5L e 10L

REF: 191.034

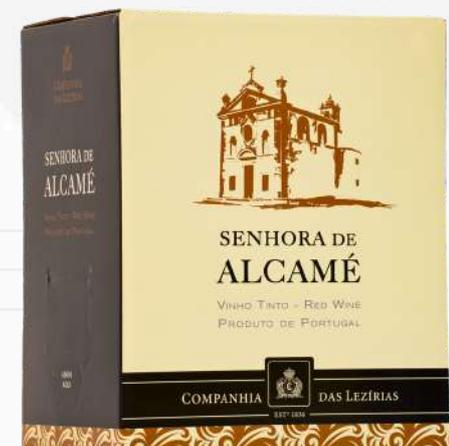
Vinificação e Estágio: Vinho de mesa. Vindima mecanizada, desengate total, seguida de fermentação em cubas com pisa robotizada seguida de remontagens diárias.

Harmonização: Ideal como aperitivo e como acompanhamento de carnes vermelhas, carnes de porco, carnes condimentadas, pratos de caça ou peixe no forno, nomeadamente bacalhau, e também queijos.

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido, de cor granada, com um aroma fresco e intenso, repleto de notas de fruta vermelha, que se traduz num paladar frutado e elegante, fresco, com um final suave e persistente.

Teor Alcoólico: 13,5%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Companhia das Lezírias Azeite Virgem Extra

Virgem Extra, Tejo, 50cl

REF: 191.043

Descrição: O azeite da Companhia das Lezírias é feito a partir de 5 variedades de oliveiras em 70 hectares na Herdade de Catapereiro.

Nota de prova: O azeite apresenta uma cor esverdeada, aroma limpo com notas de maçã verde, e no sabor, é ligeiramente picante, com predominância do doce.

Variedades: Cobrançosa e Koroneiki.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Alter Real Azeite Virgem Extra

Virgem Extra, Tejo, 50cl

REF: 191.042

Descrição: O azeite que o Alter Real produz, é feito a partir das azeitonas de origem Galega e é embalado em pequenas garrafas gourmet numa série numerada e de elevado prestígio.

Harmonização: Ideal com saladas ou peixes grelhados.

Nota de prova: O azeite apresenta uma cor verde, aroma fresco, com relva cortada, maçã verde e ervas aromáticas.

Variedades: Galega.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Tyto alba



Tyto alba

Tejo

Ao longo dos anos, a Companhia das Lezírias tem vindo a apoiar diversos projetos de investigação e preservação ambiental relacionados com as suas áreas de atividade.

De entre os vários projetos que apoiou, destaca-se o TytoTagus, que estudou a biologia e dispersão da Coruja das Torres, ou Tyto alba, classificada como espécie com estatuto de conservação desfavorável. Este projeto consistiu na instalação de caixas ninho distribuídas pela floresta onde as aves juvenis foram anilhadas e marcadas com radiotransmissores, podendo assim ser estudadas e protegidas. Esta ação levou a um incrível aumento da colónia residente, tornando-se numa das maiores do mundo. Esta família de corujas tem retribuído com a proteção do equilíbrio ecológico das vinhas através do seu papel de controlador natural de pragas e sentinela de qualidade ambiental.

Foi esta ligação entre a vinha, a Companhia das Lezírias e a Coruja das Torres, que inspirou na criação do nome e conceito dos vinhos Tyto alba.

Os vinhos são transportados numa caixa de madeira, que pode ser pendurada numa árvore e reutilizada como caixa-ninho.

Assim os vinhos Tyto alba, através da sua atenta guardiã, representam o compromisso que a Companhia das Lezírias assume com a conservação da biodiversidade.



Tyto alba branco

Vinho Branco, Tejo, 2023, 75cl

REF: 191.044

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengace total, maceração em prensa de 4 horas seguida de Flotação. Fermentação espontânea a temperatura de 18°C. Estágio em barricas usadas sur lies com bâtonnage semanal durante 3 meses.

Harmonização: Ideal com pratos de peixes grelhado, Queijos curado, Charcutaria.

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido e uma cor citrina, com um aroma profundo e franco, revelando notas típicas de frutas cítricas e tropicais, complementadas por um fundo floral de pólen. No paladar mostra-se envolvente e suave, com um ataque fresco e frutado, seguido por um final sávido e persistente.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Fernão Pires e Verdelho.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Tyto alba rosé

Vinho Rosé, Tejo, 2024, 75cl

REF: 191.045

Vinificação e Estágio: Feito a partir das melhores uvas de vinhas velhas da casta Touriga Nacional e Merlot, fermentou e estagiou com bâtonnage durante 3 meses em barricas de carvalho francês com 5 anos.

Harmonização: Ideal como aperitivo, a acompanhar saladas, pratos de sushi e peixe grelhado.

Nota de prova: Apresenta um aspeto cristalino e uma cor salmão, com aromas a flores de cerejeira, maçã verde e lima, envoltos em notas abaulhadas, enquanto no paladar se revela envolvente, sedoso, muito fresco e com um final persistente.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 50% Touriga Nacional e 50% Merlot.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Tyto alba tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2020, 75cl

REF: 191.013

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengace total, maceração pré-fermentativa de 2 dias com pisas mecanizadas, seguida de fermentação espontânea a 25°C e remontagens diárias. Fermentação malolática em inox e estágio de 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º ano.

Harmonização: Ideal com pratos de carnes assadas ou churrasco, pratos de peixes gordos no forno.

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido e uma cor granada profunda, com um aroma profundo e franco, destacando notas típicas de fruta silvestre fresca e ligeiramente mentoladas, enquanto no paladar se revela envolvente e suave, com um ataque fresco e frutado, seguido por um final sávido e persistente.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Tyto alba Sauvignon Blanc

Vinho Branco, Tejo, 2022, 75cl

REF: 191.016

Vinificação e Estágio: Feito apenas com uvas da casta Sauvignon Blanc, fermentou em depósito inox a uma temperatura controla de 14°C e estagiou sobre borras durante 6 meses.

Harmonização: Ideal para aperitivo ou acompanhamento de saladas, sushi ou diversos pratos de peixe.

Nota de prova: Apresenta um aspeto cristalino, de cor citrina com laivos esverdeados, um aroma frutado típico da casta (maracujá, ananás e lúchias), equilibrado por ligeiras notas de buxo, e um sabor envolvente, com frescura mineral e final prolongado.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 100% Sauvignon Blanc.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Tyto alba Bio tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2019, 75cl

REF: 191.019

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengace total, seguida de fermentação em Lagar de 5000 L com pisa a pé 2 vezes ao dia. Estágio de 13 meses em barricas de 225L de carvalho francês. Não Filtrado

Harmonização: Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, Cozido à portuguesa, Bacalhau no Forno ou simplesmente com pão fresco e enchidos de porco preto.

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido e cor granada profunda, com um aroma franco e profundo, destacando notas de frutos negros, vegetal seco, grafite e especiarias, envolvidas por tostados da barrica. No paladar revela-se envolvente e elegante, com uma acidez bem presente e um final cheio e muito persistente.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Alicante Bouschet, vinha em Produção Biológica Certificada.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Tyto alba Merlot tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2022, 75cl

REF: 191.017

Vinificação e Estágio: A vindima é manual, seguida de desengação total e fermentação espontânea em cuba tronco-cônica a 28°C, com delestage inicial e remontagens diárias. A fermentação malo-láctica ocorre em barrica, com estágio de 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º ano.

Harmonização: Ideal com pratos de carnes de borrego ou cabrito no Forno temperado com rosmaninho ou simplesmente vitela no churrasco.

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido, de cor granada profunda, um aroma típico da casta com notas de cassis e bagas silvestres, ligeiramente envolvidas por paprika fumada, e um sabor envolvente e sedoso, com um final saboroso de fruta e especiarias.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: 100% Merlot.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Tyto alba Touriga Nacional tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2020, 75cl

REF: 191.018

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengace total, maceração pré-fermentativa de 2 dias com pisas mecanizadas, fermentação espontânea a 25°C com remontagens diárias, fermentação malolática em inox e estágio de 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês de 1º e 2º ano.

Harmonização: Companheiro ideal de pratos de churrasco, de Frango, porco ou Vitela. Acompanha bem queijos azuis como o Roquefort

Nota de prova: Apresenta um aspeto límpido e cor granada profunda, com um aroma profundo e franco, destacando notas típicas de bergamota, rosmaninho, fruta fresca, bagas silvestres e especiarias. O paladar é envolvente e suave, com um final saboroso de fruta madura e muito persistente.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: 100% Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaquete com caixas de cartão de garrafas.



HERDADE DE CATAPEREIRO



Herdade de Catapereiro

Tejo

A marca Herdade de Catapereiro representa o local dentro dos extensos territórios da Companhia das Lezírias onde se situa a adega e estão plantadas as vinhas. As uvas utilizadas para a produção desta gama de vinhos são provenientes de parcelas únicas destas mesmas vinhas.

As vinhas estão inseridas no coração da zona protegida do estuário do Tejo e totalmente envolvidas pela floresta onde prevalece um natural equilíbrio ecológico. A CL segue uma viticultura pouco interventiva deixando à natureza o papel de manter as vinhas protegidas.

Ao longo da sua longa história na produção de vinhos, a adega foi sendo ampliada e modificada até à mais recente intervenção em 2024.

A ala mais atual de vinificação convive harmoniosamente com as tecnologias mais ancestrais como sejam as ânforas argelinas de cimento ou as ânforas de barro recentemente recuperadas e que fazem parte das opções utilizadas pelos enólogos para a produção dos vinhos de destacada qualidade.

A sala de barricas, com umas condições excelentes para o estágio, alberga os melhores vinhos de cada colheita durante cerca de 12 meses.

Herdade de Catapereiro branco

Vinho Branco, Tejo, 2023, 75cl

REF: 191.002

Vinificação e Estágio: Colheita manual, desengace total, prensagem pneumática subtil, seguida de flotação e fermentação c/ temperatura controlada. O vinho é engarrafado após o envelhecimento sur lies durante 3 meses.

Harmonização: Ideal para pratos simples como saladas, peixe fresco grelhado ou assado e queijos frescos.

Nota de prova: Apresenta uma aparência clara e cor de palha pálida, com um aroma fresco, destacando notas citrinas e tropicais combinadas com elementos vegetais, enquanto no paladar se revela frutado e elegante, fresco, com uma acidez crocante equilibrada e um final suave e persistente.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Fernão Pires, Arinto e Sauvignon Blanc.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Herdade de Catapereiro rosé

Vinho Rosé, Tejo, 2024, 75cl

REF: 191.003

Vinificação e Estágio: Colheita mecânica, desengace total, prensagem pneumática controlada para obter cor ideal, seguida de flotação e fermentação c/ temperatura controlada. O vinho é engarrafado após o envelhecimento sur lies de 3 meses.

Harmonização: Ideal com pratos simples como saladas, comida asiática, como Sushi, massa e pizza.

Nota de prova: Apresenta uma aparência clara e cor de cereja pálida, com um aroma fresco de frutos vermelhos, como framboesa, combinado com um fundo ligeiramente vegetal, enquanto no paladar se revela frutado e elegante, fresco, com uma acidez crocante e equilibrada, e um final suave e persistente.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Syrah e Merlot.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Herdade de Catapereiro tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2023, 75cl

REF: 191.001

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengace total, seguida de fermentação em cubas com pisa robotizada seguida de remontagens diárias.

Harmonização: Ideal como aperitivo e como acompanhamento de carnes vermelhas, carnes de porco, carnes condimentadas, pratos de caça ou peixe no forno, nomeadamente bacalhau, e também queijos.

Nota de prova: O vinho apresenta um aspeto límpido, com uma cor granada profunda. No olfativo, revela um aroma fresco, com notas de fruta vermelha, além de apontamentos de ervas aromáticas e especiarias como a canela. No paladar, é frutado e elegante, oferecendo uma frescura que culmina num final suave e persistente.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Syrah, Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Herdade de Catapereiro Escolha branco

Vinho Branco, Tejo, 2024, 75cl

REF: 191.051

Vinificação e Estágio: Colheita manual, desengate total, prensagem pneumática subtil, seguida de flotação e fermentação c/ temperatura controlada. O vinho é engarrafado após o envelhecimento sur lies de 3 meses.

Harmonização: Ideal com pratos simples como saladas, peixe fresco grelhado ou assado, frutos do mar ou queijos frescos.

Nota de prova: O vinho apresenta um aroma fresco, com notas de citrinos tropicais combinadas com espargos e elementos vegetais, e um sabor frutado e elegante, fresco, com acidez estaladiça e um acabamento macio.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Sauvignon Blanc e Fernão Pires.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Herdade de Catapereiro Escolha tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2023, 75cl

REF: 191.054

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengate total, seguida de fermentação em cubas com pisa robotizada seguida de remontagens diárias. Estágio em barricas de 3º ano de pelo menos 30% do lote.

Harmonização: Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, Cozido à portuguesa, Bacalhau no Forno.

Nota de prova: O vinho apresenta um aspeto límpido, com uma cor granada profunda. Destaca-se um aroma fresco, com notas de fruta vermelha e apontamentos de bagas negras, complementados por um fundo ligeiramente fumado. No paladar, é elegante, intenso e fresco, com um final muito persistente.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Herdade de Catapereiro Reserva tinto

Vinho Tinto, Tejo, 2023 75cl

REF: 191.049

Vinificação e Estágio: Vindima manual, desengate total, seguida de fermentação em cubas com pisa robotizada seguida de remontagens diárias. Estágio em barricas de 3º ano de pelo menos 30% do lote.

Harmonização: Ideal com pratos de carnes vermelhas no forno ou grelhadas, Cozido à portuguesa, ou Bacalhau no Forno.

Nota de prova: O vinho apresenta um aspeto límpido e cor granada profunda, com aroma fresco de fruta vermelha e apontamentos de bagas negras, além de um fundo ligeiramente fumado, sendo elegante, intenso, fresco e com um final muito persistente.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Merlot, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



LOURIANA



Louriana

Lourinhã

A Louriana XO (extra-old) é uma aguardente vínica produzida na Região Demarcada da Lourinhã, única Região Demarcada em Portugal e uma das três na Europa, exclusivamente de aguardente vínica.

Origem da marca Louriana: Segundo versões, o nome Lourinhã está relacionado com uma povoação romana denominada por Laurinianum, Laurinius ou Louriana, que por sua vez provém de Laurus ou Laurius, que na origem latina significa Loureiro, uma árvore bastante abundante na região da Lourinhã.

Com o apoio científico da Estação Vitivinícola Nacional sediada em Dois Portos foi testada e confirmada a superior qualidade da Aguardente da Lourinhã, a qual apenas encontra paralelo, a nível europeu nas aguardentes francesas das regiões de Cognac e Armagnac.

Em 1992, viu a sua qualidade reconhecida, com a publicação de legislação que veio criar a respetiva Região Demarcada e a Denominação de Origem Controlada (DOC).

A classificação XO obriga a um mínimo de cinco anos de envelhecimento, mas a Louriana repousa durante 12 anos em cascos de carvalho francês e carvalho portugueses.

A Louriana é também preparada sob rigoroso método, destilada a partir de vinhos, das castas Alicante e Seminário, cuidadosamente selecionados e baixo de teor alcoólico, logo após terminar a fermentação alcoólica, sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. A destilação é obtida em coluna de cobre em 18 (tipo Armagnac).



Louriana XO Aguardente DOC Lourinhã

Aguardente, Lourinhã, 70cl

REF: 84.003

Vinificação e Estágio: A Louriana XO (extra-old) é uma aguardente vínica produzida na Região Demarcada da Lourinhã, única Região Demarcada em Portugal e uma das três na Europa, exclusivamente de aguardente vínica. Destilação é obtida em coluna de cobre em 18 (tipo Armagnac). O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês e carvalho português.

Harmonização: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: Cor topázio acastanhado e laivos esverdeados, aroma intenso e frutado, com notas de baunilha, madeira, café e frutos secos. Na boca é macio, doce, com ligeiro fumado e persistente.

Teor Alcoólico: 40%

Castas: Alicante, Malvasia Rei (Seminário) e Tália

Informações Logísticas: Europaleta com 50 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602701000522

Formatos disponíveis: 70

ITF: 15602701000529



Porta 6



Porta 6

Lisboa

A marca Porta 6, da Vidigal Wines (grupo Abegoaria), é um caso de sucesso no mundo, sendo o vinho tinto nacional mais vendido fora de Portugal.

O Porta 6, da Região de Lisboa, tornou-se num case study ao liderar as vendas nacionais em vários países: é o vinho tinto português mais vendido no Reino Unido (e o segundo europeu) e no Canadá; está no top 5 de vendas dos vinhos nacionais no Brasil; e é um caso de sucesso também na Suécia e nos Estados Unidos.

Para Manuel Bio, CEO do grupo Abegoaria, “o sucesso do Porta 6 deve-se à sua consistência e à relação qualidade/preço. Ao facto de entregar, claramente, mais do que as pessoas pagam por ele. É um vinho que quando o consumidor prova, aprova”.

Os vinhos Porta 6 são elaborados com uvas da Região de Lisboa, pela equipa orientada pelo reconhecido enólogo António Ventura. “O Porta 6 Tinto é um vinho desenhado para o consumidor, fomos ver o que o consumidor gosta e partimos daí para fazer este vinho, só de castas nacionais, que é frutado, suave e fresco, um vinho que não nos cansamos de beber”, explica Mauro Azóia, um dos enólogos residentes da Vidigal Wines.

O rótulo do Porta 6 foi inspirado na icónica carreira do 28. Feito com base numa obra do artista plástico alemão Hauke Vagt, residente em Alfama, há mais de 20 anos, mostra a imagem do elétrico amarelo a passar numa das esquinas de um dos bairros tradicionais da capital portuguesa. É um rótulo descontraído, que retrata a vida de uma cidade humana, cosmopolita, com muitas histórias inspiradoras.

Em tempos de apertar o cinto, o Porta 6 oferece-lhe um excelente vinho, macio, saboroso, saudável e bem feito a um preço justo. Uma proposta da Vidigal Wines para melhoria da sua qualidade de vida. Beba com moderação.



Porta 6 Espumante Bruto

Vinho Branco, Porto e Douro, 75cl

REF: 153.006

Vinificação e Estágio: É utilizado o método Charmat. O vinho base foi fermentado com controlo de temperatura. A segunda fermentação é efetuada em cuba fechada com controle de temperatura e posterior engarrafamento isobarmétrico.

Harmonização: Como aperitivo ou à refeição com toda a variedade de pratos, desde mariscos, peixe, carne e pastas.

Nota de prova: Cor citrina. Aroma fresco, frutado com maçã verde, frutos tropicais e nuances de limão. Boca fresca com nariz agradável alagradável frutado a maçã fresca.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: 70% Arinto, 25% Fernão Pires e 5% Chardonnay

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5601996952417

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15601996952414



Porta 6 branco

Vinho Branco, Lisboa, 2024, 75cl

REF: 153.049

Vinificação e Estágio: Esmagamento e prensagem suave, seguida de defecação. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura (15°C).

Harmonização: Peixes grelhados, mariscos, pastas, carnes brancas ou simplesmente como aperitivo.

Nota de prova: Aroma fresco, com frutos tropicais e citrinos onde se destaca o maracujá. Com notas de mineral também. Boca fresca redonda e agradável.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 25% Arinto, 25% Viosinho, 25% Viognier e 25% Chardonnay

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 5601996355485

ITF: 15601996355482



Porta 6 rosé

Vinho Rosé, Lisboa, 2024, 75cl

REF: 153.042

Vinificação e Estágio: Esmagamento e prensagem suave, seguida de defecação. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura (15°C).

Harmonização: Entradas, snacks, peixes, carnes brancas, massas e saladas.

Nota de prova: Cor Salmão. Aroma frutado a frutos vermelhos com morangos, juntamente com citrinos e apontamentos florais bastante fresco Boca com volume, acidez bem equilibrada e final muito agradável.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: 60% Castelão, 20% Tinta Roriz, 20% Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 5601996023780

ITF: 15601996023787



Porta 6 tinto

Vinho Tinto, Lisboa, 2023, 75cl

REF: 153.038

Vinificação e Estágio: Esmagamento e desengace total, fermentação e curtimenta clássicos em inox com temperatura controlada.

Harmonização: Todas as carnes vermelhas, onde salientamos o cordeiro, pastas e peixes gordos.

Nota de prova: Cor rubi vivo com laivos violáceos. Aroma intenso a frutos vermelhos e negros onde a frescura se conjuga com fruta fresca. Como fruto vermelho temos a framboesa e negro o mirtilo. Boca frutada, macia e fresca com final persistente e muito agradável.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: 50% Tinta Roriz, 40% Castelão e 10% Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 5601996547897

ITF: 45601996547895



Porta 6 Reserva tinto

Vinho Tinto, Lisboa, 2020, 75cl

REF: 153.005

Vinificação e Estágio: Esmagamento e desengace total, fermentação e curtimenta clássicos em inox com temperatura controlada.

Harmonização: Todas as carnes vermelhas, onde salientamos o cordeiro e peixes gordos.

Nota de prova: Cor rubi escuro. Aroma intenso a frutos silves-tres e negros, especiarias, toque ligeiro de chocolate. Boca frutada, com estrutura, macia e fresca com final persistente e agradável.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: 40% Syrah, 20% Alicante Bouschet, 20% Cabernet e 20% Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 95 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 5601996154583

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15601996474985



BRUTALIS™



Brutalis

Lisboa

Um mundo onde a tendência imparável é a massificação generalizada dos desejos e dos produtos, é um mundo onde até as novidades nos parecem mais do mesmo, onde o desejo desnordeado pela subtilidade das diferenças se vê desejando mais desejo numa tautologia maníaca que substitui o produto pela marca, o bom pelo conhecido.

Há assim vinhos perfeitamente inseridos neste contexto, macios, aveludados, elegantes, mesmo sofisticados e badalados, bons ou menos bons, são 'mais do mesmo', são vinhos no plural que se dirigem a todos, em qualquer altura...

E depois há o BRUTALIS, que se dirige a todos, mas só de vez em quando.

O BRUTALIS é um vinho que sem ser propriamente deselegante e 'super-extraído', se apresenta à primeira vista como um calmeirão com cabelos no peito, que vai direto ao assunto, não se dispensando no entanto de subtilezas e boas maneiras, enquanto lhe bombardeia os sentidos com uma rajada bem polida de exageros - é uma verdadeira mão de ferro numa luva de veludo.

Um vinho para aqueles momentos em que estamos fartos de tudo e não queremos mais do mesmo.

É um vinho duro, que não quer agradar a todos e que não recorre a açúcar adicionado para agradar a papilas gustativas viciadas.

Representa uma filosofia mais desprendida e independente e seria na nossa opinião este o caminho desejável para o setor em geral...

Lançado apenas em anos de qualidade muito elevada, este tinto é excelente parceiro de pratos condimentados de carnes vermelhas e de caça de pelo, cozinha oriental picante e queijos de sabor intenso.

Várias vezes premiado em concursos nacionais e internacionais, recebeu medalhas de ouro no Challenge Internacional du Vin, França, pela colheita de 2013 e no Internacional Awards Viturs, Espanha, pela de 2015.

É um aliado na sua garrafeira.



Brutalis tinto

Vinho Tinto, Lisboa, 2020, 75cl

REF: 153.039

Vinificação e Estágio: Esmagamento e desengace total, fermentação e curtimenta clássicos em inox com temperatura controlada.

Harmonização: Pratos substanciais baseados em carnes, caça de grande porte, queijos de sabor intenso por exemplo da família Roquefort.

Nota de prova: Vinho bastante condimentado com notas frescas de cedro, folha de tabaco, caroço de cereja e boa presença de chocolate negro. Vigoroso na forma e estrutura, com final condimentado e prolongado, onde os fumados e especiarias da madeira se interligam

Teor Alcoólico: 15%

Castas: 80% Alicante Bouschet e 20% Cabernet Sauvignon

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 4 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 5601996333001

ITF: 15601996333015





Quinta do Monte d'Oiro

Lisboa

A família Bento dos Santos adquiriu a Quinta do Monte d'Oiro, em Alenquer, em 1990. No século XIX, a Quinta tinha pertencido ao Visconde de Chancelheiros, figura ímpar da vitivinicultura portuguesa, sobretudo no trabalho que desenvolveu na luta contra a filoxera.

Depois de apurado estudo das condições ecológicas do local, apostou na casta Syrah, cujos baceiros (clones de grande qualidade) foram importados diretamente de França, da região das Côtes du Rhone.

A conversão de toda a área de vinha da Quinta do Monte d'Oiro para o Modo de Produção Biológico (MPB), que se iniciou em 2006, foi o caminho natural para completar a visão para a quinta: 'Vinhos que expressem fielmente o terroir', afirma Francisco Bento dos Santos, diretor geral.

São vinhos que demonstram garra, caráter, boa aptidão para envelhecer e balanço ideal para se apresentarem à mesa.



Quinta do Monte d'Oiro Colheita Bio branco

Vinho Branco, Lisboa, 2024, 75cl

REF: 52.362

Vinificação e Estágio: Vindima manual parcelar, com escolha Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura (individual por cuba) Estágio de 4 meses em inox

Harmonização: Acompanha pratos leves de verão, saladas, peixe, marisco, carnes brancas, cozinhas exóticas

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Viognier, Marsanne, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 7.51

EAN: 5605462210414

ITF: 65605462211413



Quinta do Monte d'Oiro Colheita Bio rosé

Vinho Rosé, Lisboa, 2023, 75cl

REF: 52.317

Vinificação e Estágio: Parcela específica conduzida para produzir rosé Vindima manual, com escolha Esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cubas de inox, sem maceração, com controlo de temperatura

Harmonização: Muito gastronómico, com aptidão para acompanhar uma grande variedade de pratos de verão, como saladas, entradas, peixe, marisco, massas, pizzas

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 7.51

EAN: 5605462311418

ITF: 65605462311410



Quinta do Monte d'Oiro Colheita tinto

Vinho Tinto, Lisboa, 2021, 75cl

REF: 52.361

Vinificação e Estágio: Trabalho parcelar desde a vindima até ao fim do estágio em barrica. Vindima manual, com escolha e desengace sem esmagamento. Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Rendimento médio por parcela: 5 ton/ha.

Harmonização: Poderá acompanhar patês de pato, javali ou pombo, pratos de bacalhau ou peixes bem elaborados e condimentados, ou o clássico bife com pimenta, porco preto, vitela, cabrito assado, alheira e pratos de caça.

Nota de prova: Versátil e gastronómico, este tinto representa o equilíbrio harmonioso entre a casta (Syrah), a fruta e o terroir. Um vinho que se interpenetra, com a alegria da sua juventude, na culinária do dia-a-dia

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

ITF: 65605462100410

EAN: 5605462100418

Formatos disponíveis: 75; 150 c/ Gift Box; 300 c/ Gift Box



Quinta do Monte d'Oiro Reserva Bio branco

Vinho Branco, Lisboa, 2022, 75cl

REF: 52.345

Vinificação e Estágio: Fermentação em cubas inox, barricas novas de carvalho francês (500 L), onde decorre o estágio durante 6 meses, com uma battónage muito suave. Lote final com 45% barrica, 55% inox

Harmonização: Acompanha peixes gordos grelhados ou assados no forno, arroz de marisco, massada de peixe, açorda, bacalhau com natas, cozinhas exóticas com molhos cremosos

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Viognier

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

Peso da caixa: 4.3

EAN: 5605462205762

ITF: 35605462205763



Quinta do Monte d'Oiro Reserva rosé

Vinho Rosé, Lisboa, 2022, 75cl

REF: 52.294

Vinificação e Estágio: Fermentação com temperatura controlada e estágio durante mais 6 meses numa barrica de 500 L usada de carvalho francês. Battónage muito suave e espaçada.

Harmonização: Para refeições de temperos orientais, marisco, entradas frias e pastas italianas

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5605462316017

ITF: 35605462316018

Formatos disponíveis: 75



Quinta do Monte D'Oiro Reserva Tinto

Vinho Tinto, Lisboa, 2021, 75cl

REF: 52.405

Harmonização: Acompanha todo o tipo de caça (perdiz, lebre, javali), pratos ricos da cozinha tradicional portuguesa, assados no forno, carnes estufadas ou guisadas.

Nota de prova: Grande presença aromática, com imponente fruta madura, pimenta preta, madeira de grande qualidade muito discreta e perfeitamente integrada. Na boca impressiona pela textura de veludo dos taninos, a barrica finamente integrada, vigor e elegância dão as mãos no final firme e muito longo.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Syrah com 4% Viognier

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

EAN: 5605462103013



Quinta do Monte d'Oiro Tinta Roriz

Vinho Tinto, Lisboa, 2021, 75cl

REF: 52.325

Vinificação e Estágio: Vindima manual, por parcela individualizada. Escolha de cachos e desengace sem esmagamento.

Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba).

Harmonização: Acompanha desde bacalhau e polvo, carnes cozinhadas lentamente, em assados, estufados ou guisados, uma boa feijoada ou cozido à portuguesa.

Nota de prova: Proveniente de uma pequena parcela de Tinta Roriz virada a norte, é um vinho que expressa a perfeita adaptação da casta ao terroir privilegiado do Monte d'Oiro. Um tinto com têmpera, nobreza e carácter.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Tinta Roriz

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 365

EAN: 5605462101613



Quinta do Monte d'Oiro Touriga Nacional

Vinho Tinto, Lisboa, 2022, 75cl

REF: 52.365

Vinificação e Estágio: Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Maceração prolongada. Estágio em barricas de carvalho francês (30% novas) durante 16 a 18 meses.

Harmonização: Um Tinto muito “carnívoro” que pede carnes vermelhas grelhadas

Nota de prova: Está imponente no aroma, com grande finura e elegância de fruto, nuances florais discretas e muito bem integradas. Boca sedosa, lembrando bombom de cereja, cacau amargo, especiarias com grande intensidade e requinte. Muito, muito bom.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

Peso da caixa: 3.65

EAN: 5605462103211

ITF: 35605462103212

Formatos disponíveis: 75; 150 c/ Gift Box



Quinta do Monte d'Oiro Petit Verdot

Vinho Tinto, Lisboa, 2022, 75cl

REF: 52.358

Vinificação e Estágio: Fermentação em cuba de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Maceração prolongada

Harmonização: Vinho que acompanha na perfeição a gastronomia tradicional portuguesa como alheira com arroz de grelos, arroz de polvo, polvo à lagareiro, cozido à portuguesa, feijoada à transmontana, coelho à caçador, costeletas de borrego e carnes vermelhas grelhadas.

Nota de prova: Proveniente de uma parcela muito pequena de Petit Verdot, em encosta virada a norte, este vinho reflecte a pura expressão da casta e do ano de colheita no terroir privilegiado do Monte d'Oiro. Um tinto intenso e com garra.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Petit Verdot

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.14

EAN: 5605462112718



Quinta do Monte d'Oiro Arinto

Vinho Branco, Lisboa, 2021, 75cl

REF: 52.314

Vinificação e Estágio: Vindima manual, por parcela individualizada. Suave esmagamento com prensagem direta. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Estágio de 28 meses num casco muito antigo (usado para envelhecimento de vinho do Porto)

Harmonização: Carne de porco, marisco, massa e peixes magros

Nota de prova: Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados. No aroma sobressai a caruma de pinheiro, notas iodada e casca de laranja. Frescura intensa no nariz, incrivelmente jovem para um branco de 2019. Mineral, tenso, enérgico e complexo, com final salino.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

EAN: 35605462221725

ITF: 35605462219722



Quinta do Monte d'Oiro Cabernet Franc

Vinho Tinto, Lisboa, 2022, 75cl

REF: 52.351

Vinificação e Estágio: Fermentação em cuba de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Maceração prolongada. Estágio durante 18 meses em barricas de carvalho francês.

Harmonização: Um vinho aristocrático e incrivelmente gastronómico.

Nota de prova: Um vinho muito preciso, brilhante, de grande finesse e elegância. No nariz notam-se os frutos do bosque como morangos silvestres, mas também os evidentes aromas vegetais tão característicos da casta (pimentos, ervas). Na boca é rico, mineral (calcário), belíssima acidez e salinidade que lhe conferem frescura mineral (calcário), boa profundidade no palato

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Cabernet Franc

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

EAN: 5605462121956



Quinta do Monte d'Oiro Ex - Aequo tinto

Vinho Tinto, Lisboa, 2021, 75cl

REF: 52.318

Vinificação e Estágio: Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé, controlo de temperatura (individual por cuba) Maceração prolongada Estágio em barricas de carvalho francês (40% novas) durante 18 a 20 meses

Harmonização: Carnes maturadas, sela de borrego, um cabrito assado ou um pombo estufado com ervilhas colheita

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Syrah, Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

EAN: 5605462115818

Peso da caixa: 5.59

ITF: 35605462114812



Quinta do Monte d'Oiro Parcela 24 tinto

Vinho Tinto, Lisboa, 2020, 75cl

REF: 52.406

Vinificação e Estágio: Fermentação em cubas de inox com reprodução da pisa a pé, controlo de temperatura (individual por cuba) Maceração prolongada Estágio em barricas de carvalho francês (40% novas) durante 18 a 20 meses

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.35

EAN: 5605462114811

ITF: 35605462114911

Formatos disponíveis: 75; 150 c/ Gift Box



Quinta do Monte d'Oiro Azeite Virgem Extra

Virgem Extra, Trás-os-Montes, 37.5cl

REF: 52.241

Descrição: Esta azeitona é uma variedade autóctone da aldeia de Santulhão, no nordeste transmontano, sendo plantada nas aldeias limítrofes dos concelhos de Vimioso, Macedo de Cavaleiros e Bragança. O nome deriva do santo padroeiro da Terra, São Julião, mas com o tempo e a corrupção linguística, degenerou para Santulam, Santulhao, Santulhame finalmente Santulhão. É puro Oiro líquido, que “ninguém da nossa equipa dispensa na Consoada, por isso, quisemos partilhá-lo com todos os fãs dos nossos vinhos: eis o primeiro Azeite Virgem Extra da Quinta do Monte d'Oiro!”

Sugestão de consumo: Para tempero de todo o tipo de pratos, complemento de pães selecionados ou saladas

Nota de prova: Azeite de cor d'Oirada, com aroma rico, intenso de azeitona medianamente madura. É um azeite de sabor suave, frutado, com ligeiro amargo, toque picante

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 0.64

EAN: 5605462420356

ITF: 65605462420358

Formatos disponíveis: 75





António Saramago

Península de Setúbal

“Toda a minha vida foi dedicada ao vinho e nunca, em momento algum, a minha paixão abrandou”, assegura António Saramago, o mais antigo enólogo em atividade em Portugal.

Com 60 anos de dedicação ao vinho, António Saramago é o mestre da casta Castelão, ex-libris da Península de Setúbal, conhecendo-a como a palma da sua mão.

Depois de décadas a criar vinhos de excelência, ajudando a construir marcas icónicas, como Tapada de Coelheiros – talvez a mais emblemática –, agora foca-se apenas na AS Vinhos, que criou com a mulher e os filhos, o seu próprio projeto, na terra que o viu nascer. Além dos premiados tintos, assentes na Castelão, os seus sublimes moscatéis de Setúbal têm recebido críticas magníficas.

António Saramago Colheita branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2023, 75cl

REF: 49.64

Vinificação e Estágio: Fermentação em cuba de inox a 14°C

Harmonização: Pratos de peixe e queijos curados

Nota de prova: Cor: Citrina Aroma: Nuances cítricas, flores brancas Sabor: Boa acidez, equilibrado com notas tostadas provenientes da madeira

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Antão Vaz, Arinto e Verdelho

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370528

Peso da caixa: 8

ITF: 15600378370525



António Saramago Colheita rosé

Vinho Rosé, Península de Setúbal, 2022, 75cl

REF: 49.53

Vinificação e Estágio: Permaneceu em contacto pelicular até o mosto adquirir a leve tonalidade rosa, segue-se a sangria das uvas, clarificação, a fermentação com temperatura controlada a 15°C em cuba de inox

Harmonização: Para refeições de temperos orientais, marisco, entradas frias e pastas italianas

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Touriga Nacional

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370559

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 8

ITF: 15600378370556



António Saramago Tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2023, 75cl

REF: 49.63

Vinificação e Estágio: Fermentado em cuba de inox a 28°C

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Castelão, Alicante Bouschet

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370511

Peso da caixa: 8

ITF: 15600378370518



António Saramago Reserva branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2019, 75cl

REF: 49.62

Vinificação e Estágio: Colhido no ponto de maturação ideal Depois de totalmente desengaçadas, as uvas são triturdadas, a obtenção deve pressionada suavemente, decantada A fermentação controlada é realizada a 14°C, em cubas de aço inoxidável Estagiou 7 meses em barricas novas de carvalho francês

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Antão Vaz, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370535

Peso da caixa: 9

ITF: 15600378370532



António Saramago Reserva tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2020, 75cl

REF: 49.52

Vinificação e Estágio: Fermentado em cuba de inox a 30°C. Estágio em carvalho francês e americano durante 12 meses e em garrafa durante 12 meses

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370498

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 9

ITF: 15600378370495



António Saramago Chardonnay

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2019, 75cl

REF: 49.51

Vinificação e Estágio: Colhido no ponto de maturação ideal Depois de totalmente desengaçadas, as uvas são triturdadas, a obtenção deve pressionada suavemente, decantada A fermentação controlada é realizada a 14°C, em cubas de aço inoxidável Estagiou 7 meses em barricas novas de carvalho francês

Harmonização: Peixe assado no forno, carnes vermelhas, queijos macios

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Chardonnay

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370627

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 8



António Saramago Superior branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2017, 75cl

REF: 49.41

Vinificação e Estágio: Fermentado em cuba de inox a 14° C. Estágio de 7 meses em barricas de carvalho francês novo.

Harmonização: Peixe e Mariscos

Nota de prova: Cor alimonada brilhante, com lágrima de persistência média. Aroma a casca de toranja, lima, fruta de caroço, ligeiro herbáceo, leve pimenta branca com algum fumado da tosta a complementar. Notas de toranja, tosta, forte presença de pimenta branca, madeira bem integrada a realçar o volume no final de boca. Excelente persistência.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Antão Vaz e Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 32 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370634

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 8

ITF: 25600378370638



António Saramago Superior tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2016, 75cl

REF: 49.49

Vinificação e Estágio: Fermentação em lagares inox entre 26-28°C com maceração pós-fermentativa. Estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês.

Harmonização: Recomendado para acompanhar queijos de pasta mole e carne assada no forno.

Nota de prova: Cor rubi acentuado. Aromas a chocolate preto e cassis. Fresco e encorpado, com acidez e taninos em equilíbrio. Termina longo.

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: 100% Castelão

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 5600378370566

Formatos disponíveis: 75; 150

Peso da caixa: 8

ITF: 25600378370560



António Saramago A.S. tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2015, 75cl

REF: 49.26

Vinificação e Estágio: Fermentado em lagar com maceração pré e pós-fermentativa a 28°C. Estágio em carvalho francês durante 18 meses e em garrafa durante 12 meses.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi acentuado. Aroma a frutos vermelhos e ameixa preta. Taninos firmes, acidez equilibrada, elegante e profundo.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Castelão, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Informações Logísticas: Europaleta com 32 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600378370320

Formatos disponíveis: 75

ITF: 25600378370324



António Saramago Sucessão Reserva Especial tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2014, 75cl

REF: 49.61

Vinificação e Estágio: Estágio em carvalho francês durante 72 meses e em garrafa durante 24 meses

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados.

Nota de prova: Rubi acentuado, Frutos de bosque, Taninos redondos, boa acidez, denso e persistente.

Teor Alcoólico: 15%

Castas: Castelão e Alicante Bouschet

Informações Logísticas: Europaleta com 36 caixas de cartão de 7 garrafas.

Peso da garrafa: 2.1

EAN: 5600378370672



António Saramago Moscatel

Moscatel, Península de Setúbal, 2016, 50cl

REF: 49.39

Vinificação e Estágio: Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante cerca de 6 meses.

Envelhecimento em barricas de carvalho francês

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pão de ló

Nota de prova: Cor alourada quase ambar. Aroma a mel e frutos secos, sobressaindo o figo. Apresenta uma textura suave, equilibrando as sensações de frescura e doçura. Final de boca persistente.

Teor Alcoólico: 17.5%

Castas: Moscatel

Informações Logísticas: Europaleta com 40 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5600378370542

ITF: 15600378370549

Formatos disponíveis: 50



António Saramago Moscatel 10 anos

Moscatel, Península de Setúbal, 2007, 50cl

REF: 49.17

Vinificação e Estágio: Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante 6 meses. Estágio em carvalho francês durante 10 anos

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pão de ló

Nota de prova: Cor alourada quase ambar. Aroma a mel e frutos secos, sobressaindo o figo. Apresenta uma textura suave, equilibrando as sensações de frescura e doçura. Final de boca persistente.

Teor Alcoólico: 18.5%

Castas: Moscatel

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5600378370337

Formatos disponíveis: 50



António Saramago Moscatel Roxo Superior

Moscatel, Península de Setúbal, 2014, 50cl

REF: 49.59

Vinificação e Estágio: Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante cerca de 6 meses.

Envelhecimento em barricas de carvalho francês

Harmonização: Ideal para acompanhar sobremesas e doces conventuais.

Nota de prova: Ambar escuro. Floral intenso, mel. Acidez equilibrada sem excessiva doçura, longo e persistente

Teor Alcoólico: 18.63%

Castas: Moscatel Roxo

Informações Logísticas: Europaleta com 40 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5600378370665



António Saramago J.M.S. Moscatel de Setúbal Superior

Moscatel, Península de Setúbal, 1998, 37.5cl

REF: 49.18

Vinificação e Estágio: Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante cerca de 6 meses. Estágio em carvalho francês limousin

Harmonização: Para sobremesas de frutos secos, um final de refeição com amêndoas torradas ou pao de ló

Nota de prova: Cor alourada quase ambar. Aroma a mel e frutos secos, sobressaindo o figo. Apresenta uma textura suave, equilibrando as sensações de frescura e doçura. Final de boca persistente.

Teor Alcoólico: 19.5%

Castas: Moscatel

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 10 garrafas.

Peso da garrafa: 0.7

EAN: 15600378370082

ITF: 15600378370082

Formatos disponíveis: 37.5





Soc. Vinícola de Palmela

Península de Setúbal

A Sociedade Vinícola de Palmela (SVP), fundada em 1964, iniciou em 2021 uma nova estratégia, com a entrada no capital da empresa de Vasco Guerreiro, empresário há muito ligado ao setor.

Além do CEO, a estrutura acionista mantém as famílias do enólogo Filipe Cardoso (Quinta do Piloto) e do agora diretor-geral adjunto, Luís Simões, de outra família histórica de viticultores de Palmela (Horácio Simões). A enologia está a cargo de José Caninhas, com o apoio de Filipe Cardoso.

Após a renovação da imagem da empresa, a Sociedade Vinícola de Palmela apostou também num **rebranding** das suas marcas de forma a reposicionar todo o portefólio de acordo com a estratégia de produzir vinhos de superior qualidade e que reflitam o **terroir** da Península de Setúbal.

“Acreditamos que estamos capacitados para conquistar um lugar de referência, no mercado nacional e além-fronteiras, e oferecer qualidade superior, tanto ao nível dos moscatéis, como nos brancos e tintos de perfil forte e bem vincado pelo **terroir** que tanto nos distingue”, afirma Vasco Guerreiro, CEO e acionista maioritário da SVP.

A Sociedade Vinícola de Palmela foi eleita a “Empresa de Vinhos Generosos de 2022” pelos Prémios Grandes Escolhas e foram também destacados 5 vinhos da casa pela sua qualidade, colocando-os entre “Os Melhores de Portugal”.



S.V.P. Personalizado tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2021, 75cl

REF: 172.042

Vinificação e Estágio: Em inox com controlo de temperatura

Harmonização: Ideal para carnes vermelhas, pratos picantes e queijos curados.

Nota de prova: Cor granada intensa, aroma a especiarias e compota. No paladar, é um vinho encorpado, com taninos de boa qualidade e muito bem equilibrado.

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Castelão

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



S.V.P. Botelharia Reserva branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2009, 75cl

REF: 172.045

Vinificação e Estágio: Ligeira maceração pré-fermentativa, seguida de uma fermentação em depósito de inox com temperatura controlada. 12 meses em barricas e 11 anos em garrafa.

Harmonização: Desfrute a 12°C com pratos de peixe condimentados.

Nota de prova: Adequado para verdadeiros apreciadores e especialistas, para quem valoriza a complexidade que só se adquire com tempo e rigor do confinamento em garrafa. É, definitivamente, um vinho para marcar grandes momentos.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Fernão Pires e Arinto.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



S.V.P. Grande Reserva branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2021, 75cl

REF: 172.017

Vinificação e Estágio: Colheita manual com escolha de bagos, maceração pré-fermentativa prolongada, precedida de fermentação em cascos de carvalho francês de 600l. Envelhecimento: 10 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Ideal para acompanhar peixes no forno, bacalhau e polvo à lagareiro

Nota de prova: Um vinho com grande caráter, fresco e vibrante e uma excelente estrutura. Ideal para acompanhar peixes gordos e carne branca.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Sauvignon Blanc e Castas regionais

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 4 garrafas.

Peso da garrafa: 1.76

EAN: 5602168004293

Formatos disponíveis: 75



S.V.P. Grande Reserva tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2020, 75cl

REF: 172.018

Vinificação e Estágio: Colheita manual com escolha de bagos, maceração pré-fermentativa prolongada, precedida de fermentação em lagar de pisa mecânica, com controlo de temperatura. Envelhecimento: 16 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: "Ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos gordos "

Nota de prova: Na sua génese é repleto de carácter e personalidade. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos gordos.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Castelão, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

Informações Logísticas: Europaleta com 78 caixas de cartão de 4 garrafas.

Peso da garrafa: 1.76

EAN: 5602168004217

Formatos disponíveis: 75



S.V.P Moscatel de Setúbal 5 Anos

Moscatel, Península de Setúbal, 50cl

REF: 172.019

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. Envelhecimento: em madeiras de várias proveniências

Harmonização: Pode ser consumido por si só , sem comida ou no final da refeição com sobremesas conventuais ou doces secos

Nota de prova: De cor âmbar, impõem-se um perfil de evolução ainda com a fruta muito presente, onde aparecem notas de fumo acompanhadas de mel e casca de laranja. Final volumoso, fresco e bastante equilibrado.

Teor Alcoólico: 17%

Castas: Moscatel de Setúbal

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.07

EAN: 5602168009311



S.V.P. Moscatel de Setúbal 10 anos

Moscatel, Península de Setúbal, 50cl

REF: 172.002

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. Envelhecimento: em madeiras de várias proveniências

Harmonização: Pode ser consumido por si só , sem comida ou no final da refeição com sobremesas conventuais ou doces secos

Nota de prova: De cor âmbar escura, apresenta-se com um perfil evolutivo complexo, de aromas a tabaco e madeira velha, misturados com chá e flor de laranjeira. Final corpulento, untuoso e fresco.

Teor Alcoólico: 17%

Castas: Moscatel de Alexandria

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.07

EAN: 5602168009328

Formatos disponíveis: 50



S.V.P. Moscatel de Setúbal 20 anos

Moscatel, Península de Setúbal, 50cl

REF: 172.001

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. Envelhecimento: em madeiras de várias proveniências

Harmonização: Vinho de contemplação, pode ser a própria sobremesa

Nota de prova: A cor topázio, com laivos esverdeados, revelam a idade. No aroma, aparece uma complexa e rica mistura de especiados, tabaco e moça, equilibrados com nuances de compota e fruta confitada. Final intenso, sumptuoso e equilibrado.

Teor Alcoólico: 17%

Castas: Moscatel de Alexandria

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.07

EAN: 5602168009335

Formatos disponíveis: 50



S.V.P. Moscatel de Setúbal c/ Decanter

Moscatel, Península de Setúbal, 75cl

REF: 172.007

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. Envelhecimento: 18 meses em depósito

Harmonização: Pode ser consumido por si só, sem comida ou no final da refeição com sobremesas conventuais ou doces secos

Nota de prova: Vinho de cor âmbar, com reflexos dourados, bastante intenso no nariz, denotando tipicidade aromática do Moscatel. É um vinho equilibrado, fresco com muito boa persistência.

Teor Alcoólico: 17%

Castas: Moscatel de Alexandria

Informações Logísticas: Europaleta com 48 caixas de cartão de 4 garrafas.

Peso da garrafa: 1.75

EAN: 5602168009625

Formatos disponíveis: 75



S.V.P. Moscatel Roxo 5 anos

Moscatel, Península de Setúbal, 50cl

REF: 172.004

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. Envelhecimento: em madeiras de várias proveniências

Harmonização: Ideal para acompanhar com sobremesas à base de chocolate preto, ou no final da refeição com um charuto e café

Nota de prova: De cor topázio escuro, releva no aroma o enorme potencial da casta, com intenso aroma a flores brancas e citrinos, conjugado com notas de evolução. Final intenso, fresco e equilibrado.

Teor Alcoólico: 17%

Castas: Moscatel Galego Roxo

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.07

EAN: 5602168009342

Formatos disponíveis: 50



S.V.P. Moscatel Roxo 10 anos

Moscatel, Península de Setúbal, 50cl

REF: 172.005

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. Envelhecimento: em madeiras de várias proveniências

Harmonização: Ideal para acompanhar com sobremesas à base de chocolate preto, ou no final da refeição com um charuto e café

Nota de prova: De cor topázio, a evolução contrasta com aromas da casta, num equilíbrio perfeito de flores de laranjeira e chá preto, com café e especiarias. Final untoso, potente e fresco.

Teor Alcoólico: 17%

Castas: Moscatel Galego Roxo

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.07

EAN: 5602168009359

Formatos disponíveis: 50





Terras do Sado

Península de Setúbal

Orgulhosamente Sadino.

O Sado é o mais importante rio da região vinícola da Península de Setúbal, possuindo um ecossistema único que alberga uma enorme diversidade de vida natural. No seu estuário, vive a maior comunidade de golfinhos roazes da Europa.

Estes vinhos, espelham não apenas o caráter destas terras, situadas entre o rio, a serra e o mar, mas também a personalidade gentil, alegre e irreverente dos golfinhos que aqui fizeram sua casa.

A Península de Setúbal abrange dois **terroirs** bem distintos: a zona da serra da Arrábida, mais próxima do mar e da influência atlântica, com solos de encosta onde predomina a argila e o calcário; e a zona de Palmela, de solos arenosos mais pobres e clima mais quente e seco.

Os vinhos da marca Terras do Sado, produzidos pela Sociedade Vinícola de Palmela têm origem nestes dois **terroirs**, indo buscar a elegância e o frescor às uvas da Arrábida e a estrutura e concentração às uvas de Palmela, originando assim vinhos equilibrados e profundos, vinhos que honram a terra que os viu nascer.

Terras do Sado Colheita branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2023, 75cl

REF: 172.037

Vinificação e Estágio: Fermentação depósitos de inox, a temperatura média de 15° C, com leveduras selecionadas

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de peixe, mariscos e carnes brancas

Nota de prova: De cor citrina, muito frutado e fresco, equilibrado e persistente

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Fernão Pires e Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168003425



Terras do Sado Colheita rosé

Vinho Rosé, Península de Setúbal, 2023, 75cl

REF: 172.038

Vinificação e Estágio: Fermentação depósitos de inox, a temperatura média de 15° C, com leveduras selecionadas

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de peixe, mariscos e carnes brancas

Nota de prova: De cor rosa aberta, com aroma a fruta vermelha e rebuçado inglês. Perfil direto, fresco e equilibrado.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Castelão e Cabernet Sauvignon

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168003456



Terras do Sado Colheita tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2022, 75cl

REF: 172.023

Vinificação e Estágio: Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura seguido de longa maceração pelicular

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de carne a alguns peixes gordos

Nota de prova: De cor rubi e perfil frutado intenso, numa mistura de fruta vermelha e preta, com ligeiro toque vegetal. Perfil macio, sedoso e equilibrado.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Castelão, Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168003418

Formatos disponíveis: 37,5; 75; 300



Terras do Sado Sauvignon Blanc

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2022, 75cl

REF: 172.024

Vinificação e Estágio: Fermentação em depósitos de inox, a temperatura média de 15°C, com leveduras seleccionadas

Harmonização: Acompanha peixes e Mariscos, mas pode ser consumido somente por si só sem nenhuma comida

Nota de prova: Cor citrina, com reflexos esverdeados, aroma com notas tropicais, temperadas com ligeiro vegetal, lembrando espargos verdes. Acidez vibrante e fresca, notas minerais e ligeiro vegetal, denotando características de Terroir Atlântico

Teor Alcoólico: 13,5%

Castas: Sauvignon Blanc

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168003982

Formatos disponíveis: 75



Terras do Sado Syrah

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2023, 75cl

REF: 172.046

Vinificação e Estágio: Fermentação em depósitos inox a uma temperatura média de 25°C-. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria corante e taninos

Envelhecimento: 4 meses em barricas de carvalho Americano, tosta forte.

Harmonização: Acompanha bem carnes vermelhas, pratos de caça e queijos gordos

Nota de prova: De grande intensidade corante, com tons rubi escuro, aroma de frutos vermelhos maduros e violetas. Um vinho macio, redondo e equilibrado.

Teor Alcoólico: 15%

Castas: Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168003975



Terras do Sado Reserva tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2021, 75cl

REF: 172.026

Vinificação e Estágio: Fermentação em depósitos de cimento, a temperatura média de 25°C. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria corante e taninos.

Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Vinho ideal para ser consumido com pratos de caça, queijos e todo o tipo de carnes

Nota de prova: De grande complexidade com notas de frutos do bosque, mas com algumas especiarias a aparecer, apresenta também algumas notas balsâmicas tornando-o bastante complexo. De cor granada intensa, excelente estrutura, mas com elegância, macio bastante equilibrado.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Castelão

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168003951

Formatos disponíveis: 75



Terras do Sado Bag in Box branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 3L

REF: 172.032

Vinificação e Estágio: Fermentação depósitos de inox, a temperatura média de 15° C, com leveduras selecionadas

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de peixe, mariscos e carnes brancas

Nota de prova: De cor citrina, muito frutado e fresco, equilibrado e persistente

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Fernão Pires e Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.

Formatos disponíveis: 3L



Terras do Sado Bag in Box tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 3L

REF: 172.033

Vinificação e Estágio: Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura seguido de longa mace pelicular

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de carne e peixes gordos

Nota de prova: De cor rubi e perfil frutado intenso, numa mistura de fruta vermelha e preta, com ligeiro toque vegetal. Perfil macio, sedoso e equilibrado.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Castelão, Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.

Formatos disponíveis: 3L



Terras do Sado Moscatel de Setúbal

Moscatel, Península de Setúbal, 75cl

REF: 172.027

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la.

Harmonização: Deverá ser consumido entre os 8° e 16°C. Um fantástico digestivo.

Nota de prova: Vinho de cor âmbar, com reflexos dourados, bastante intenso no nariz, denotando a tipicidade aromática do Moscatel. É um vinho equilibrado, fresco e com muito boa persistência.

Teor Alcoólico: 18%

Castas: Moscatel de Alexandria

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602168009519



Terras do Sado Moscatel de Setúbal c/12 Copos de Chocolate

Moscatel, Península de Setúbal, 75cl

REF: 172.006

Vinificação e Estágio: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la.

Harmonização: Deverá ser consumido entre os 8° e 16°C. Um fantástico digestivo.

Nota de prova: Vinho de cor âmbar, com reflexos dourados, bastante intenso no nariz, denotando a tipicidade aromática do Moscatel. É um vinho equilibrado, fresco e com muito boa persistência.

Teor Alcoólico: 18%

Castas: Moscatel de Alexandria

Informações Logísticas: Europaleta com 55 caixas de cartão de 5 garrafas.

Peso da garrafa: 1.29

EAN: 5602168009557





Serra Mãe

Península de Setúbal

Serra Mai.

A Serra da Arrábida, batizada “Serra Mai” pelo poeta Sebastião da Gama, nascido em Azeitão em 1924, serve de inspiração à imagem dos vinhos Serra Mãe, da Sociedade Vinícola de Palmela.

Não é apenas no fundo da paisagem que a serra se ergue, mas também nos rótulos e, sobretudo, no conteúdo das garrafas, que revelam bem a origem.

Com efeito, nas vinhas a influência climática da Serra da Arrábida é enorme, contribuindo decisivamente para a maturação equilibrada das uvas que dão origem a estes vinhos.

A gama de vinhos Serra Mãe, composta por sete referências, é elaborada a partir de diversas castas, brancas e tintas, com destaque nestas últimas para a clássica Castelão.

Das vinhas mais antigas de Castelão nasce o Serra Mãe Reserva tinto.



Serra Mãe Colheita branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2023, 75cl

REF: 172.047

Vinificação e Estágio: Em inox com controlo de temperatura

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de peixe, mariscos e carnes brancas

Nota de prova: Intenso no aroma, com predominância para as notas de fruta exótica e de polpa branca. No palato, fresco, equilibrado e gastronómico.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Fernão Pires, Arinto, Roupeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.15

EAN: 5602168004255

Formatos disponíveis: 75



Serra Mãe Colheita rosé

Vinho Rosé, Península de Setúbal, 2021, 75cl

REF: 172.035

Vinificação e Estágio: Em inox com controlo de temperatura

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de peixe, mariscos e carnes brancas

Nota de prova: Aromaticamente rico e exuberante, com os frutos vermelhos em evidência. No palato, fresco, equilibrado e gastronómico

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Syrah, Aragonez, Castelão

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.15

EAN: 5602168004279

Formatos disponíveis: 75



Serra Mãe Colheita tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2022, 75cl

REF: 172.012

Vinificação e Estágio: Em inox com controlo de temperatura

Harmonização: Ideal para o dia a dia. Vinho bastante Versátil que harmoniza bem com pratos de carne a alguns peixes gordos

Nota de prova: Vinho de aromas expressivos, com notas de fruta do bosque, baunilha e algum vegetal. No palato, intenso, volumoso e bastante gastronómico.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Syrah, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.15

EAN: 5602168004262

Formatos disponíveis: 75; 150



Serra Mã Sauvignon Blanc

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2023, 75cl

REF: 172.039

Vinificação e Estágio: Em inox com controlo de temperatura

Harmonização: Acompanha peixes e Mariscos, mas pode ser consumido somente por si só sem nenhuma comida

Nota de prova: De cor citrina brilhante, tem aromas típicos da casta, como os espargos, o chá verde e um leve maracujá. No palato sente-se uma acidez vibrante, que o refresca e assegura longevidade.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Sauvignon Blanc

Informações Logísticas: Europaleta com 99 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 5602168004286



Serra Mã Castelão

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2020, 75cl

REF: 172.014

Vinificação e Estágio: Em inox com controlo de temperatura. Estágio: seis meses em barricas de carvalho

Harmonização: Ideal para acompanhar carne de cordeiro ou cabrito ou pratos de caça

Nota de prova: Cor granada aberto, estilo clássico e elegante, produzido exclusivamente com uvas oriundas de vinhas da casta castelão. Nos aromas ressaltam os frutos vermelhos de bago pequeno, ligeira esteva e especiaria. A elegância destaca-se no palato, dando a este vinho um enorme aptidão gastronómica

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Castelão

Informações Logísticas: Europaleta com 99 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 5602168004316

Formatos disponíveis: 75



Serra Mã Reserva branco

Vinho Branco, Península de Setúbal, 2022, 75cl

REF: 172.015

Vinificação e Estágio: Em inox com controlo de temperatura até à fase tumultuosa da fermentação. Terminus na barrica de carvalho francês. Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Ideal para acompanhar peixes no forno, bacalhau e polvo à lagareiro

Nota de prova: Elegante e equilibrado, com notas minerais citrinas e de frutos secos

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 99 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 5602168004248

Formatos disponíveis: 75



Serra Mãe Reserva tinto

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2020, 75cl

REF: 172.016

Vinificação e Estágio: Fermentação em lagares de cimento a temperatura média de 25C. Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Vinho ideal para ser consumido com pratos de caça, queijos e todo o tipo de carnes

Nota de prova: De enorme personalidade, robustez e expressão de fruta.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Castelão

Informações Logísticas: Europaleta com 99 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 5602168004231

Formatos disponíveis: 75





Monte da Cal

Alentejo

Bem no meio da imensidão e calma que caracterizam as terras alentejanas, encontramos a Herdade Monte da Cal, em São Saturnino, concelho de Fronteira, a cerca de 40 km da cidade de Portalegre.

A arquitetura e a decoração da herdade refletem as influências árabes, tão presentes na cultura alentejana. A moderna adega, inaugurada em 2007, é um pilar fundamental para a qualidade dos vinhos desta casa.

A propriedade tem cerca de 100ha de vinha, onde se destacam castas autóctones e internacionais, como Trincadeira, Syrah, Aragonês, Alicante Bouschet, Alfrocheiro e Touriga Nacional, nas tintas e Antão Vaz, Viognier, Arinto e Alvarinho, nas brancas.

Os vinhos Monte da Cal são elegantes e descontraídos, mas bem marcados pela autenticidade do Alentejo.

Monte da Cal branco

Vinho Branco, Alentejo, 2024, 75cl

REF: 75.126

Vinificação e Estágio: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural, fermentação alcoólica a 15°C

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Viognier, Alvarinho, Arinto, Antão Vaz

Informações Logísticas: Europaleta com 104 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575003432

ITF: 15604575003439



Monte da Cal tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2021, 75cl

REF: 75.123

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C, maceração longa, suave

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Granada com ligeiros tons violáceos. Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos e nuances de tostados.

Castas: Aragonez, Trincadeira, Petit Verdot, Alicante Bouschet

Informações Logísticas: Europaleta com 104 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575001025

ITF: 15604575001022





Saturno

Alentejo

É no seio do Alentejo genuíno, de aromas, sabores e texturas únicas, da natureza, do silêncio e da imensidão, que se estendem os 100 hectares de vinha da Herdade Monte da Cal, localizada no concelho de Fronteira, na freguesia de São Saturnino, a cerca de 40 km da cidade de Portalegre.

Rodeada pela tranquilidade da planície norte alentejana, insere-se no ambiente calmo da natureza característica desta zona do país, rodeada pela infinidade de vinhas, que só deixamos de ver, lá muito longe.

Neste local, com estas condições únicas, estão plantadas as castas tintas Trincadeira, Syrah, Aragonês, Alicante Bouschet, Alfrocheiro e Touriga Nacional; e as brancas Antão Vaz, Viognier, Arinto e Alvarinho.

Os vinhos Saturno, de grande frescura e complexidade aromática e gustativa, expressam na perfeição o terroir único do norte alentejano interpretando o que a natureza dá a cada ano. O tempo, que no Alentejo passa mais devagar, encarrega-se de maturar o vinho que resultou daquelas uvas.

Saturno Reserva branco

Vinho Branco, Alentejo, 2021, 75cl

REF: 75.125

Vinificação e Estágio: Desengace total, suave maceração pelicular, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica de 15°C, posterior estágio de 2 meses em garrafa

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor citrina com abundantes tons esverdeados. Predominante em notas florais tais como a fília e a laranjeira.

Apresenta também nuances tropicais e exóticas.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Antão Vaz, Alvarinho, Arinto

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006280

ITF: 15604575006287



Saturno Reserva tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2020, 75cl

REF: 75.121

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C, e maceração pelicular prolongada, estadia posteriormente 12 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor granada intensa. Aroma intenso sendo predominante em geleia de frutos vermelhos e nuances de tostados e especiarias.

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006297

ITF: 15604575006294



Vinha de Saturno branco

Vinho Branco, Alentejo, 2019, 75cl

REF: 75.124

Vinificação e Estágio: Desengace total, suave maceração pelicular, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica de 15°C, posterior estágio de 50% deste vinho durante 12 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Frutado, fresco, agradável volume de boca, harmonioso e longa persistência.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Arinto, Antão Vaz

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575003517

ITF: 35604575003518



Vinha de Saturno tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2019, 75cl

REF: 75.115

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular prolongada. 12 meses em barricas de carvalho francês.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14%

Castas: Touriga Nacional, Syrah

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575002169

ITF: 35604575002160

Formatos disponíveis: 75



Saturno Segredo de Saturno tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2015, 75cl

REF: 75.110

Vinificação e Estágio: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 26°C, com cuvaison até finalização da maloláctica. Estagiou 18 meses em barricas de Carvalho Francês sendo 50% novas e 50% de 2º uso. Foram selecionadas as melhores 30 de 70 barricas. 48 meses de estágio em garrafa.

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor granada intensa, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 14.5%

Castas: Seleção aleatória de uvas, colhidas pelos 5 enólogos da GlobalWines e suas equipas

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 3 garrafas.

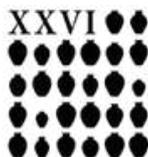
Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604575006327

ITF: 35604575006328

Formatos disponíveis: 75; 75 c/ Gift Box





XXVI Talhas

Alentejo

O projeto XXVI Talhas presta homenagem à tradição milenar da produção de vinho de talha. Foi fundado por 4 amigos - Daniel, Ricardo, Alda e Samuel - que cresceram a ver os seus parentes a produzir e a beber 'Vinho de Talha' e partilham a paixão por este estilo único de vinho, e pela sua aldeia: Vila Alva.

Nesta aldeia típica localizada no coração do Alentejo, há uma grande cultura e tradição de fabrico de vinho da talha através deste método artesanal, introduzido pelos romanos há mais de dois mil anos - vinificado em grandes potes de barro, ou ânforas, de diferentes tamanhos e capacidades. O 'saber fazer' tem passado de geração em geração, o que permitiu que esta técnica de produção seja uma realidade nesta aldeia até aos dias de hoje.

Com a reativação da antiga Adega do Mestre Daniel, avô de Daniel e de Alda, procuram preservar, estimular e promover este método de vinificação que, por vários motivos, esteve quase perdido. O vinho é produzido por métodos tradicionais e com castas típicas da região como Manteúdo, Diagalves, Perrum, Roupeiro e Antão Vaz (brancas) e Tinta Grossa, Aragonês e Trincadeira (tintas).



XXVI Talhas Branco do Tareco

Vinho Branco, Alentejo, 2024, 75cl

REF: 68.042

Vinificação e Estágio: Desengace total, ligeiro esmagamento Fermentado com maceração, contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura, com leveduras indígenas Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor citrina. Notas de frutos tropicais, ananás em calda e excelente mineralidade Na boca é seco, corresponde ao encontrado no aroma.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Antão Vaz, Perrum, Roupeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600738499111

ITF: 15600738499113



XXVI Talhas Palhete do Tareco

Vinho Rosé, Alentejo, 2023, 75cl

REF: 68.036

Vinificação e Estágio: Vindima manual com desengace parcial. O mosto entra no tareco (talha pequena) junto com as películas das uvas brancas e tintas, conferindo a cor rosa mais forte. Fermentação alcoólica ocorre a uma temperatura entre 16°C e os 19°C

Harmonização: Para refeições de temperos orientais, marisco, entradas frias e pastas italianas

Nota de prova: Apresenta cor rosada, aroma intenso a fruta vermelha fresca, e é frutado, elegante e harmonioso

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Aragonez, Trincadeira, Tinta Grossa, Antão Vaz, Roupeiro, Diagalves

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.34

EAN: 5600738499135

ITF: 15600738499132



XXVI Talhas Tinto do Tareco

Vinho Tinto, Alentejo, 2023, 75cl

REF: 68.034

Vinificação e Estágio: Desengace total, ligeiro esmagamento Fermentado com maceração, contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura, com leveduras indígenas Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha

Harmonização: Para refeições de carnes vermelhas, grelhadas ou de forno, com temperos de todo o tipo ou queijos selecionados

Nota de prova: Cor rubi pela vinificação de uvas tintas, tem notas de frutos vermelhos e final frutado e intenso

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Trincadeira, Aragonez, Tinta Grossa

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.34

EAN: 5600738499128

ITF: 15600738499125



XXVI Talhas Pet-Nat do Tareco

Vinho Branco, Alentejo, 2020, 75cl

REF: 68.038

Vinificação e Estágio: As uvas foram vinificadas no Alentejo. Foram esmagadas e iniciou a fermentação com leveduras indígenas em talha. Esteve em contacto com as massas durante 10 dias e foi engarrafado quase a terminar a fermentação. Para despejar o líquido, passou pelas massas onde fez uma ligeira filtração natural. Esteve 3 anos e meio com a borra ainda do final de fermentação. Em janeiro de 2024 foi feito o dégorgement.

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias.

Nota de prova: Cor topázio, notas de fruto seco no nariz. Boca com algum gás, mas muito marcado por boa acidez e tanino bem presente. Final longo.

Teor Alcoólico: 11.5%

Castas: Roupeiro de vinhas do Alentejo e Roupeiro (Códega do Larinho) de vinhas do Douro.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



XXVI Talhas Mestre Daniel branco

Vinho Branco, Alentejo, 2023, 75cl

REF: 68.037

Vinificação e Estágio: Desengace total e ligeiro esmagamento. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização. A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha.

Harmonização: Carnes brancas e mariscos

Nota de prova: "Cor - Citrino Aroma - Notas frutos tropicais, ananás em calda e excelente mineralidade; Sabor - Seco, corresponde ao encontrado no aroma. Acidez equilibrada e de fácil consumo."

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Antão Vaz, Perrum e Roupeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5600738499210

ITF: .15600738499316



XXVI Talhas Mestre Daniel tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2022, 75cl

REF: 68.032

Vinificação e Estágio: Desengace total e ligeiro esmagamento. Fermentado com maceração e contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização. A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha.

Harmonização: Carnes brancas e vermelhas

Nota de prova: Cor - Rubi Aroma - Frutos vermelhos e alguma compota Sabor - Seco, com algum volume. Final de boca elegante e longo.

Teor Alcoólico: 13%

Castas: Trincadeira, Aragonês e Tinta Grossa

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5600738499227

ITF: 15600738499224

Formatos disponíveis: 75



XXVI Talhas Talha X branco

Vinho Branco, Alentejo, 2022, 75cl

REF: 68.033

Vinificação e Estágio: Desengace total, ligeiro esmagamento Fermentado com maceração, contacto com as massas durante dois meses em talhas de barro, sem controlo de temperatura, com leveduras indígenas Não foi submetido a qualquer processo de filtração nem estabilização A filtração ocorre apenas através da passagem do líquido pelas massas presentes na talha

Harmonização: Para refeições de carnes brancas, peixe grelhado, saladas estruturadas e entradas frias

Nota de prova: Cor amarela cristalina, proveniente de uvas brancas e com toques florais. Leve acidez e final de boca seco e elegante

Teor Alcoólico: 11.5%

Castas: Diagalves, Manteúdo, Antão Vaz, Perrum, Roupeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5600738499319

ITF: 15600738499316



XXVI Talhas Talha XV tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2021, 75cl

REF: 68.020

Vinificação e Estágio: Fermentou com maceração e contacto pelicular durante 4 meses e a fermentação decorreu em talhas de barro, sem controlo de temperatura e utilizando leveduras indógenas. O vinho não foi submetido a nenhum processo de filtração ou estabilização até ao engarrafamento

Harmonização: Carnes brancas assadas e assados no forno.

Nota de prova: Cor rubi. Fruta preta madura, compota e algum terroso. Elegante, taninos presentes mas redondos apesar da juventude. Final de boca longo e equilibrado.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Tinta Grossa

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5600738499326

ITF: 15600738499323

Formatos disponíveis: 75



XXVI Talhas XXVI branco

Vinho Branco, Alentejo, 2020, 75cl

REF: 68.022

Vinificação e Estágio: Um vinho do antigamente que recupera a tradição de guarda de vinho sob azeite. Após fermentar e estagiar seis meses na talha, uma cuidada seleção de vinho foi retirada da 'mãe - massas vnicas - e estagiou numa talha pezgada durante um ano, coberto por uma camada de azeite

Harmonização: Tábua de frios, Carne Suína, Cordeiro, Carnes em geral, Massas

Nota de prova: Cor Dourada. Aroma a frutos secos, fumo e pez (cera de abelha e resina). Início de boca seco, boa acidez com final de boca muito longo.

Teor Alcoólico: 11.5%

Castas: Antão Vaz, Perrum e Roupeiro

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.7

EAN: 5600738499517

ITF: 15600738499514

Formatos disponíveis: 75



XXVI Talhas Talha X tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2020, 75cl

REF: 68.041

Vinificação e Estágio: Desengace total e ligeiro esmagamento. Fermentação com maceração e contacto com as massas durante dois meses em Talhas de barro, sem controlo de temperatura e com leveduras indígenas. A filtração ocorre apenas pela passagem do líquido através das massas presentes na Talha. A fermentação resulta do lote de três Talhas, duas com capacidade de fermentação de aproximadamente 700 litros e outra com capacidade de 600 litros. Após a retirada das talhas de fermentação, decanta-se durante 1 mês num depósito de inox, posteriormente é trasfegado para uma talha pequena com cerca de 450 litros de capacidade.

Harmonização: Carnes brancas assadas e assados no forno.

Nota de prova: Cor rubi claro. No nariz sente-se alguns frutos vermelhos e “Pez” (cera de abelha e resina de pinheiro). Um vinho muito redondo, fácil de beber, com taninos suaves.

Teor Alcoólico: 12%

Castas: Aragonês, Trincadeira e Tinta Grossa.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.





Terras do Suão

Alentejo

O Alentejo de sempre!

Terras do Suão é uma das marcas mais emblemáticas da sub-região alentejana Granja-Amareleja.

Vinho da expressão mais pura da tradição desta sub-região, escondida na margem esquerda do Guadiana e que apresenta condições edafoclimáticas muito próprias, com vista à criação de vinhos altamente distintos.

Com a marca Terras do Suão, a Adega Cooperativa da Granja-Amareleja, referência desta sub-região desde 1952, aposta na justa valorização do seu terroir, marcado pelas castas autóctones Moreto e Diagalves, pelo intenso calor e memoráveis 'vinhas arcaicas de sequeiro'. Bem como pelo "solão" – o segredo 'argiloso' que há mais de 2 mil anos protege as vinhas do intenso calor que ali se vive no verão.

A marca, inclui também a gama Vento Suão, é hoje gerida grupo Abegoaria e elaborada pelo enólogo António Braga, apresentando uma imagem renovada que reflete a superior qualidade destes vinhos.

Os muitos prémios nacionais e internacionais que tem alcançado, de que se destaca o célebre 'Campeão do Mundo' num concurso internacional, conferem-lhe um prestígio e uma notoriedade reconhecidos por muitos enófilos aquém e além-fronteiras.



Vento Suão branco

Vinho Branco, Alentejo, 2022, 75cl

REF: 168.001

Vinificação e Estágio: Prensagem suave, clarificação em cuba sob uma temperatura controlada, separando as partículas e sedimentos mais grosseiros. Fermentação alcoólica sob uma temperatura controlada de 15-17°C, com adição de leveduras durante um período de 7 dias. Estágio em cubas de inox sobre borras finas."

Harmonização: Carnes brancas, peixes de forno e entradas tradicionais.

Nota de prova: Cor amarela citrina, aroma frutado com presença de notas de ananás em calda e de carácter floral fresco. Frescura acentuada que torna a presença em boca equilibrada e com um final harmonioso"

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Roupeiro e Antão Vaz

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602417106501



Vento Suão tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2021, 75cl

REF: 168.002

Vinificação e Estágio: Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada de 26-28°C. No decorrer deste processo, são efetuadas operações de maceração e extração, com o objetivo de atingir o nível desejado para este perfil de vinho. Estágio em cubas de inox, sobre borras finas"

Harmonização: Carnes vermelhas variadas grelhadas, enchidos laminados e sobremesas intensas

Nota de prova: Cor rubi de tonalidade vermelha, aroma de frutos vermelhos maduros, com destaque para a ameixa e a compota de morango. Boca com bom volume e presença suave. Termina equilibrado e persistente

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Aragonês, Trincadeira e Moreto

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.16

EAN: 5602417106518



Terras do Suão Reserva branco

Vinho Branco, Alentejo, 2022, 75cl

REF: 168.003

Vinificação e Estágio: Prensagem suave, clarificação em cuba sob temperatura controlada, para separação de partículas e sedimentos mais grosseiros. Fermentação alcoólica a uma temperatura controlada de 15-17°C, com adição de leveduras selecionadas, durante 7 dias. Estágio de 3 meses em carvalho francês.

Harmonização: Queijos Alentejanos, bacalhau de forno, açordas e migas

Nota de prova: Cor amarela citrina, perfil aromático e boa intensidade e persistência com notas aromáticas de fruta de polpa amarela bem madura, com destaque para a nectarina. Boca com volume e textura untuosa. Termina equilibrado.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Roupeiro e Antão Vaz

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.37

EAN: 5602417106525



Terras do Suão Reserva tinto

Vinho Tinto, Alentejo, 2020, 75cl

REF: 168.006

Vinificação e Estágio: Fermentação alcoólica em cubas de inox a uma temperatura controlada. No decorrer deste processo, são efetuadas operações de maceração e extração, com o objetivo de atingir o nível desejado para este perfil de vinho. O estágio é realizado em carvalho francês, durante um período de 3 meses.

Harmonização: Pratos de carne de caça, chanfana e carnes de forno bem como enchidos tradicionais.

Nota de prova: Cor rubi de tonalidade vermelha, intenso aromáticamente com notas de frutos vermelhos confitados, ameixa e cereja preta. Nota balsâmica arbustiva que confere complexidade e carácter gastronómico. Boca com estrutura suave, frutado e com final amplo e equilibrado.

Teor Alcoólico: 13.5%

Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante e Moreto

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.37

EAN: 5602417106532





Nicolas Feuillatte

Champagne

A mais jovem das grandes Champagne Maisons.

A história desta Maison é uma história de homens: a de Henri Macquart, fundador pioneiro do Centre Vinicole de la Champagne; a de Nicolas Feuillatte, um ousado homem de negócios, que vendeu a sua marca ao Centro em 1986; e a dos viticultores que, juntos, ousam e têm sucesso numa aposta para criar uma marca de excelência, o Champanhe Nicolas Feuillatte.

A Terroirs & Vignerons de Champagne, que produz a marca Nicolas Feuillatte, resultou da fusão entre o Centre Vinicole-Champagne Nicolas Feuillatte e a Coopérative Régionale des Vins de Champagne, no final de 2021, e está entre os três maiores operadores de Champagne.

Este grupo representa 5.000 viticultores e 3.000 hectares, ou seja, 9% da superfície da denominação de Champagne. Tem um potencial de produção de 24,5 milhões de garrafas e visa atingir os 5% da quota de mercado em volume em 2026. Para atingir este objetivo, tem várias marcas, com destaque para a Nicolas Feuillatte, a primeira marca de Champagne em França e a terceira mais vendida no mundo, com um posicionamento de 'luxo acessível'.

Champagne para um novo estilo de vida.

Nicolas Feuillatte é uma marca moderna de Champagne, com a sua abordagem relaxada concebida para reencantar a experiência do Champagne, e o seu modelo cooperativo único que representa o maior coletivo de produtores da região de Champagne.

"Embora o Champanhe seja um produto verdadeiramente excepcional, não são só os momentos excecionais que merecem Champagne", defende a marca.

Nicolas Feuillatte Champagne Réserve Exclusive Brut

Vinho Branco, Champagne, 75cl

REF: 159.001

Vinificação e Estágio: Este Champanhe repousou durante 3-4 anos em cave. A escolha de o vinho reserva é crucial e tem em consideração toda uma série de fatores, incluindo a proporção de 'crus', ano de vindima, castas e métodos de vinificação e envelhecimento, de modo a garantir o estilo intrínseco de cada Champanhe.

Harmonização: Aperitivos, carnes brancas

Nota de prova: O Réserve Exclusive Brut é um champagne leve, fresco e vibrante, com fruta intensa e expressiva, enquanto o longo envelhecimento em cave lhe dá uma maturidade apelativa, num estilo e consistência perfeitos. Aromas de pera suculenta e damasco crocante, fundem-se de forma sedutora em torno de uma massa de bolhas delicadas, gradualmente libertando o seu verdadeiro caráter ao longo do tempo

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 20% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir e 40% de Meunier.

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.7

EAN: 3282946006835

ITF: 03282946008013

Formatos disponíveis: 37,5; 75; 150 c/ Gift Box; 300 c/ Gift Box



Nicolas Feuillatte Champagne Réserve Exclusive rosé

Vinho Rosé, Champagne, 75cl

REF: 159.005

Vinificação e Estágio: "Este Champanhe repousou durante 2-3 anos em cave. A frescura e estrutura deste blend combinam na perfeição com a fruta expressiva do vinho tinto que constitui 16% da mistura. A escolha do vinho reserva é crucial e tem em consideração toda uma série de fatores, incluindo a proporção de 'crus', ano de vindima, castas e métodos de vinificação e envelhecimento, de modo a garantir o estilo intrínseco de cada Champanhe."

Harmonização: Carnes brancas, pernil suíno

Nota de prova: É um champagne delicadamente matizado com uma explosão de sabores a frutos vermelhos de verão. Uma deliciosa mistura de groselha, mirtilo e notas de framboesa, combinadas com uma pitada de morangos Gariguette. Estrutura vibrante e refinada, com sabores extremamente delicados e matizados.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 10% de Chardonnay, 45% de Pinot Noir, 45% de Meunier

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.7

EAN: 3282946033879

Formatos disponíveis: 75



Nicolas Feuillatte Champagne Organic Extra Brut

Vinho Branco, Champagne, 75cl

REF: 159.021

Vinificação e Estágio: "Este Champanhe envelheceu durante um mínimo de 4 anos em caves mantidas a uma temperatura constante. Dosagem: 4,30g/ litro. Classificado segundo as regras da Denominação de Champagne, na categoria Extra-Brut: 0-6 gramas de açúcar por litro. É um pré-requisito do Enólogo Chefe, Guillaume Roffiaen, adaptar o 'licor de expedição' a cada cuvée a fim de realçar subtilmente os sabores e o equilíbrio entre frescura, fruta e vinosidade, não mascarando o estilo único do vinho."

Harmonização: Este champanhe Extra Brut, perfeito como aperitivo, pode também acompanhar um gravlax de salmão, ostras assadas, ou simplesmente uma quiche de legumes grelhados ou queijo de cabra.

Nota de prova: No nariz sente-se imediatamente a fruta e abre-se sobre aromas de pêssego de vinha, geleia de marmelo, caroço de cereja e groselha. Na boca notas de tosta grelhada e brioche quente, pontuado com ameixas Mirabelle e Mangostana exótica. Estrutura assertiva. O paladar é harmonioso e tempera a frescura e o 'nervo' do vinho, com subtis sugestões de framboesa e romã. O final oferece uma mineralidade surpreendente.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, provenientes de vinhas biológicas: 75% em Barséquanais (incluindo 40% de Les Riceys e 25% do Vallée de la Marne.

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.65

EAN: 3282946069458

ITF: 03282946008013

Formatos disponíveis: 75



Nicolas Feuillatte Champagne Vintage Brut

Vinho Branco, Champagne, 2015, 75cl

REF: 159.019

Vinificação e Estágio: "Este Champanhe foi vinificado em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada. Envelheceu depois, pelo menos, 7 anos nas caves. O enólogo chefe, Guillaume Roffiaen, adapta os níveis de dosagem a cada Champanhe, a fim de melhorar sabores e aromas. O processo de seleção enquanto se escolhe o blend é primordial e leva em consideração uma gama de fatores, incluindo a proporção de vinhos base, ano de colheita, castas e métodos de vinificação e envelhecimento, a fim de preservar o estilo intrínseco de cada cuvée."

Harmonização: Para servir em ocasiões especiais ou a dois como aperitivo ou como sobremesa.

Nota de prova: No nariz aromas primários de avelãs frescas, caruma seca e cedro fazem lembrar um passeio na floresta. À medida que o vinho começa a respirar, novos aromas de alcaçuz, praliné e frutos secos aparecem. Na boca adorável explosão sabores deliciosos. Uma onda de frescura revela notas de frutas amarelas maduras e nectarinas. Inicialmente carnudo e mentolado, o vinho vai ganhando riqueza e camadas na boca, apresentando saborosas notas de castanhas e avelãs, dominado por um bem estruturado Pinot Noir que estimula o palato

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier

Informações Logísticas: Europalette com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.65

EAN: 3282946017619

Formatos disponíveis: 75



Nicolas Feuillatte Champagne Palmes D'Or 2008

Vinho Branco, Champagne, 2008, 75cl

REF: 159.035

Vinificação e Estágio: Repousou nas caves durante quase uma década e 95% dos vinhos provêm de vinhas Grand Cru, um blend de Pinot Noir e Chardonnay em igual medida.

Harmonização: Trufas, parmesão, foie gras ao natural com pimenta e gravlax de salmão.

Nota de prova: Um champagne com aromas de frutas brancas, amêndoas secas e alperces secos, e um ligeiro toque de especiarias. Na boca de início tem sabor penetrante de groselha e citrinos. Numa segunda vaga entra o Pinot Noir e um traço de mineralidade, sustentada por uma assinatura distintiva de giz e um delicado travo a fumo. Um Champanhe para ser saboreado com abandono, não venerado de longe. Apreciar o Palmes d'Or por por tudo o que ele é: um vinho fino e nobre, em toda a sua simplicidade.

Teor Alcoólico: 12.5%

Castas: Pinot Noir e Chardonnay.

Informações Logísticas: Europalette com caixas de cartão de garrafas.





Espirituosas



Sharish Gin

Alentejo

O Sharish Gin nasceu em abril de 2014 em Reguengos de Monsaraz. Durante um período de desemprego, e graças a uma incrível capacidade de empreendedorismo, António Cuco – o criador e produtor da marca emblemática e reconhecida hoje internacionalmente –, passou de apreciador de gin para um verdadeiro ‘alquimista de sabores’.

As inspirações das receitas do Sharish foram recuperadas dos cheiros e sabores da infância de António Cuco, como é o caso da maçã Bravo de Esmolfe, que a sua bisavó lhe dava. A estas memórias juntou os botânicos, os citrinos e outros ingredientes, todos da sua terra. Até chegar à fórmula final.

A destilaria do Sharish Gin tem o primeiro, e único, Centro de Interpretação do gin da Península Ibérica. Sharish, ‘lentamente Destilado no Alentejo’, é hoje uma marca premium, em constante expansão.

“O que distingue o Sharish Gin é o facto de utilizarmos maioritariamente produtos frescos e locais, bem como o método de infusão/destilação utilizado com alambiques tradicionais portugueses e um processo de destilação lento que favorece a qualidade”, explica o mestre destilador.

Sharish Gin Original

Gin, Alentejo, 50cl

REF: 76.016

Descrição: Parte de uma destilação base de maçã bravo de Esmolfe fresca. Todos os botânicos são destilados por separado sendo posteriormente corrigido os teores alcoólicos e feito um blend com todos os destilados. Após isso é feita uma infusão pós destilação com canela e baunilha.

Sugestão de consumo: Como aperitivo para as suas refeições

Nota de prova: O Sharish Gin é uma bebida suave e de aroma único, onde predominam os sabores cítricos – provenientes da casca de laranja -, o suave adocicado da maçã bravo de Esmolfe e da baunilha, bem como o identificável zimbro. Os toques mais subtis deste gin provêm do cravinho e da semente de coentros, sendo que, no final da degustação, o ligeiro picor da Lúcia-Lima se faz sentir.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

ITF: 56002671730636

EAN: 5600267173063

Formatos disponíveis: 5; 50; 70; 150



Sharish Gin Blue

Gin, Alentejo, 50cl

REF: 76.059

Descrição: Parte de uma destilação base de morango e framboesa fresca. Todos os botânicos são destilados por separado sendo posteriormente corrigido os teores alcoólicos e feito um blend com todos os destilados.

Sugestão de consumo: Perfeito para um fim de tarde/noite em boa companhia.

Nota de prova: Produzido no Alentejo, com fruta 100% Portuguesa, tem notas cítricas e frutadas a morango e framboesa. é um gin fresco e extremamente agradável.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

ITF: 56002671730322

EAN: 5600267173032

Formatos disponíveis: 5; 50



Sharish Gin Pera Rocha

Gin, Alentejo, 50cl

REF: 76.018

Descrição: Esta edição limitada celebra a pera mais portuguesa – Pera Rocha – mantendo a base do Sharish Gin Original. É feito com álcool, água, zimbro, sementes de coentros, pera rocha (DOP), casca de laranja e casca de limão do Alentejo, tomilho, folha de tangerina, agulhas de pinheiro, lavanda, flor de sabugueiro, cravinho, íris, germânica, raiz de angélica e semente de loureiro.

Sugestão de consumo: Perfeito para um fim de tarde/noite em boa companhia.

Nota de prova: Gin seco, com notas cítricas a lima kaffir e bergamota. Ligeiras notas florais e de perfil marcadamente clássico.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

ITF: 56002671730186

EAN: 5600267173018

Formatos disponíveis: 50



Sharish Gin Laurinius

Gin, Alentejo, 50cl

REF: 76.012

Descrição: Edição Limitada de 3883 garrafas, com estágio de 1 ano em barricas de Aguardente Vinica da Lourinhã, uma das 3 únicas regiões demarcadas de aguardente vínica no Mundo (à semelhança de Cognac e Armagnac).

Sugestão de consumo: Perfeito para um fim de tarde/noite em boa companhia.

Nota de prova: Uma versão do Sharish Original, na qual seria substituída a Maçã Bravo de Esmolfe por Pera-Rocha do Oeste, acrescentado um botânico extra, a folha de Loureiro, em homenagem à Lourinhã. Por este motivo tem cor ligeiramente de palha e tem uma suavidade e complexidade que desafia os conhecedores de whiskies e aguardentes vnicas.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

ITF: 56026717304452

EAN: 5602671730542

Formatos disponíveis: 50



Sharish Gin Distiller's Cut

Gin, Alentejo, 50cl

REF: 76.046

Descrição: Os botânicos originais foram, na sua essência, mantidos. No entanto, a laranja e o limão foram substituídos pela Tangerina, Bergamota e Lima Kaffir. Alguns dos aromas e sabores preferidos do destilador foram adicionados: Cidreira, Cardamomo e Flor de Laranjeira. O resultado foi um gin mais clássico, com maior secura e mais complexo, num mix de notas cítricas, florais e frutadas, bem ao jeito dos consumidores mais exigentes

Sugestão de consumo: Excelente perfil para utilização quer como gin tónico ou em cocktails clássicos com base de gin.

Nota de prova: Gin suave onde se destacam os sabores cítricos, mas também o adocicado da pera rocha e da baunilha, e a forte presença do zimbro.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

ITF: 56002671731251

EAN: 5600267173148

Formatos disponíveis: 50



Sharish O Poejo do Sharish Licor

Licor, Alentejo, 50cl

REF: 76.039

Descrição: O Poejo do Sharish pretende recuperar a autenticidade da licoreria Alentejana, preservando o sabor e a cor natural das plantas utilizadas. Por ser 100% natural pode apresentar variações de cor, mas garantimos o sabor inconfundível do Alentejo.

Sugestão de consumo: Beber bem frio ou acompanhado de uma pedra de gelo. Um ótimo digestivo.

Nota de prova: Ao comprar o Sharish Licor de Poejo, está a investir numa experiência sensorial que é um verdadeiro deleite para o paladar. Deixe-se envolver pela doçura suave e pela frescura das ervas, transformando seus momentos em uma celebração de sabores autênticos.

Teor Alcoólico: 20%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.15

ITF: 56002671731237

EAN: 5600267173124

Formatos disponíveis: 5; 50



Sharish Gin Pack 3 Unidades 5 CL (1 Original + 2 Blue)

Gin, Alentejo, 5cl

REF: 76.061

Descrição: Sharish Gin, produzido no Alentejo. O tripack inclui 3 miniaturas (50ml): Sharish Gin Original e Sharish Blue Gin.

Sugestão de consumo: Excelente perfil para ser utilizado tanto em gin tónicos como em cocktails clássicos à base de gin.

Nota de prova: Sharish Original Gin é uma bebida suave com um aroma único, onde os sabores cítricos predominantes - provenientes da casca de laranja - se destacam. A suavidade adocicada da maçã de Esmolfe e da baunilha, assim como o zimbro, são facilmente identificáveis. Já o Sharish Blue Gin apresenta notas cítricas e frutadas de morango e framboesa, sendo extremamente agradável.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.

Formatos disponíveis: 3 x 5cl



Sharish Gin Pack 3 Unidades 5 CL (2 Original + 1 Blue)

Gin, Alentejo, 5cl

REF: 76.062

Descrição: Sharish Gin, produzido no Alentejo. O tripack inclui 3 miniaturas (50ml): Sharish Gin Original e Sharish Blue Gin.

Sugestão de consumo: Excelente perfil para ser utilizado tanto em gin tónicos como em cocktails clássicos à base de gin.

Nota de prova: Sharish Original Gin é uma bebida suave com um aroma único, onde os sabores cítricos predominantes - provenientes da casca de laranja - se destacam. A suavidade adocicada da maçã de Esmolfe e da baunilha, assim como o zimbro, são facilmente identificáveis. Já o Sharish Blue Gin apresenta notas cítricas e frutadas de morango e framboesa, sendo extremamente agradável.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.

Formatos disponíveis: 3 x 5cl





Gin13

Alentejo

Um gin de aspeto jovem, com paladar final fresco e cítrico. Transmite a mensagem de que a sorte se faz, daí chamar-se Gin 13. O design da garrafa aposta também nesta simbologia associada ao 'número do azar', com o uso do preto, do trevo e das caveiras.

O Gin 13 é uma receita de António Cuco, produzido também na destilaria António Cuco, no Alentejo. O 13º ingrediente deste gin é o lúpulo, utilizado nas cervejas artesanais. Com 13 botânicos: zimbro, semente de coentro, limão, tangerina, cardamomo, gengibre, amêndoa, raiz angélica, alcaçuz, erva príncipe, flor de jasmim, chá preto e lúpulo.

É destilado em alambiques tradicionais portugueses: álcool base de cereais destilado em chama nua 4 vezes, posteriormente destilado de novo com todos os botânicos dentro do alambique, com exceção do limão e da erva príncipe, que são colocados no cesto de botânicos.

Gin 13 Original Lúpulo

Gin, Alentejo, 70cl

REF: 76.004

Descrição: Destilado em alambiques tradicionais portugueses: álcool base de cereais destilado em chama nua 4 vezes, posteriormente destilado de novo com todos os botânicos dentro do alambique, com exceção do limão e da erva príncipe, que são colocados no cesto de botânicos.

Sugestão de consumo: Como aperitivo para as suas refeições

Nota de prova: Aspecto jovem, ligeiras notas do lúpulo com paladar final fresco e cítrico. A imagem da garrafa transmite também esta simbologia associada ao “número do azar”, com o uso do gato preto, do trevo e das caveiras. Com 13 botânicos: zimbro, semente de coentro, limão, tangerina, cardamomo, gengibre, amêndoa, raiz de angélica, alcaçuz, erva príncipe, flor de jasmim, chá preto e lúpulo

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 126 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078062

ITF: 25600280078066

Formatos disponíveis: 70



Gin 13 Framboesas Frescas

Gin, Alentejo, 70cl

REF: 76.003

Descrição: Destilado em alambiques tradicionais portugueses: álcool base de cereais destilado em naked flame 4 vezes, depois destilado novamente com todos os botânicos dentro do alambique com exceção do limão e erva príncipe que são colocados no cesto de botânicos.

Sugestão de consumo: Como aperitivo para as suas refeições

Nota de prova: “O 13º ingrediente deste Gin são as framboesas frescas. A imagem da garrafa transmite também esta simbologia associada ao “número do azar”, com o uso do gato preto, do trevo e das caveiras. Com 13 botânicos: zimbro; semente de coentro; limão; tangerina; cardamomo; gengibre; amêndoa; raiz de angélica; alcaçuz; erva príncipe; flor de jasmim; chá preto e framboesas frescas.”

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 126 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078154

ITF: 15600280078151

Formatos disponíveis: 70



BLUWER GIN



Bluwer

Alentejo

Um gin criado por António Cuco com o objetivo de ser um gin com uma excelente relação preço/qualidade.

De características cítricas e especiadas, é elaborado seguindo um método de destilação London Dry, aliado a uma garrafa que permite minimizar custos de produção.

A receita inclui diversos botânicos como alcaçuz, cardamomo, semente de coentro, alecrim fresco, eucalipto fresco, casca de tangerina, flor de lavanda, lima fresca, flor de jasmim, erva príncipe, gengibre fresco e ginseng, entre outros.

O Bluwer Invisible é excelente para ser utilizado como gin de serviço, sendo perfeito para servir em Gin Tónico de forma descomplicada com botânicos fáceis de obter, e acessíveis, como a casca de lima, limão e laranja.

Bluwer Invisible Gin

Gin, Alentejo, 70cl

REF: 76.002

Descrição: Bluwer Invisible Gin é destilado em Monsaraz, Alentejo, com botânicos frescos e naturais, num processo 100% artesanal.

Sugestão de consumo: Como aperitivo para as suas refeições.

Nota de prova: Com este gin, adquire mais do que uma bebida, investe num momento que desafia os sentidos. Aprecie cada gole e deixe-se levar pelo enigma do invisível. Torne-se parte dessa jornada de descoberta ao comprar o Gin Bluwer Invisible.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600267173704

Formatos disponíveis: 70

ITF: 56002671737017





Edinburgh

Escócia

Edinburgh Gin, a Ginspiration!

Nascido em 2010, o Edinburgh Gin pertence à Ian Macleod Distillers, um negócio de família, independente, que produz bebidas espirituosas com um standard elevado.

A marca inspira-se na capital da Escócia, a 'Cidade Maravilha', onde foi buscar o nome - uma cidade cativante de contrastes e harmonia que mistura tradição histórica com criatividade contemporânea -, para criar gins que representam uma das mais variadas e vibrantes variedades de gin do mundo.

O Edinburgh Gin foi um dos primeiros Gins artesanais a surgir no Reino Unido, sendo uma das marcas líder de Gin London Dry. Os seus gins são destilados no centro da cidade e o coração da gama é o Edinburgh Gin Classic, um London Dry, em que o está dentro da garrafa está longe de ser vulgar: à melhor bebida espirituosa de cereais junta-se um equilíbrio original de 14 botânicos.

Outra estrela é o Edinburgh Gin Cannonball, inspirado pelo rico património naval de canhões de Edimburgo e pela famosa One O'clock Gun, é um gin de força marítima, mas equilibrado, definido por um zimbro forte e sabores persistentes de limão com especiarias.

A Edinburgh Gin utiliza apenas sabores 100% naturais. A estes, adiciona invenção, exploração, e até revolução. Combinações criativas e uma harmonia de contrastes que intrigam, excitam e cativam.

Edinburgh Gin Classic

Gin, Escócia, 70cl

REF: 151.004

Descrição: Este London Dry Gin, criado em Edimburgo, combina 14 botânicos, incluindo Laranja, Amora, Lavanda e Avelãs, sem atalhos, para criar o gin perfeito.

Sugestão de consumo: Melhor servido com água tônica, um toque de laranja e muito gelo.

Nota de prova: Limpo e fresco no nariz, com notas picantes. Na boca, sente-se zimbro, pinho, lavanda floral, com um toque suave de especiarias e aroma cítrico. Fresco e suavemente floral no nariz, no palato é um gin equilibrado com mineralidade doce, notas de ervas e um toque de picante. O final é agradavelmente nítido e ligeiramente doce. Adorne com casca de toranja & tomilho.

Teor Alcoólico: 43%

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5060232070009

ITF: 65060232070001

Formatos disponíveis: 70



Edinburgh Gin Seaside

Gin, Escócia, 70cl

REF: 151.006

Descrição: O Edinburg Gin Seaside encapsula a maravilha da linha costeira perto de Edimburgo. Um London Dry, suavemente doce e mineral, usa botânicos que foram colhidos nas praias à volta da capital.

Sugestão de consumo: É melhor servido com água tônica, um toque de toranja, guarnição com tomilho e muito gelo.

Nota de prova: Fresco e suavemente floral no nariz, no palato é um gin equilibrado com mineralidade doce, notas de ervas e um toque de picante. O final é agradavelmente nítido e ligeiramente doce. Adorne com casca de toranja & tomilho.

Teor Alcoólico: 43%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5060232071037

ITF: 65060232071046

Formatos disponíveis: 70



Edinburgh Gin Cannonball

Gin, Escócia, 70cl

REF: 151.005

Descrição: Edinburgh Cannonball Gin, tem mais botânicos e o dobro de zimbro e citrinos. Um London Dry único, com plantas marinhas e mineralidade distinta.

Sugestão de consumo: Utilize-o como a melhor base para um martini perfeito ou sirva-o com água tônica, um toque de limão e muito gelo.

Nota de prova: Faz com que tenha uma sensação suave na boca, neutralizando a alta graduação da espirituosa. É complementado com grãos de pimenta Szechuan, que provoca um formigueiro desde a primeira prova até ao final de boca.

Forte tanto no álcool como no sabor. Poderoso e picante no nariz, enquanto na boca tem um sabor arrojado a zimbro com um toque de pimenta e picante. O final é marcado por especiaria persistente com notas cítricas frescas. Adorne com Casca de Limão.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5060232070948

ITF: 65060232070698

Formatos disponíveis: 70



Edinburgh Gin Rhubarb & Ginger

Gin, Escócia, 70cl

REF: 151.008

Descrição: O sucesso do Rhubarb & Ginger Gin Liqueur no mercado de bebidas do Reino Unido, foi um passo natural para produzir uma versão completa e forte, a 40%, desta combinação de sabores premiada. O clássico London Dry está na base dos botânicos, incluindo os aromáticos ervapríncipe e amora doce combinados com ruibarbo e gengibre naturais, cuidadosamente colhidos, prensados, depois finalmente infundidos juntos.

Sugestão de consumo: É melhor servido com água tônica, guarnecido com ruibarbo e muito gelo.

Nota de prova: O resultado é um gin crocante, com sabor natural e perfeitamente equilibrado. Os aromas de ruibarbo são complementados por um conjunto de especiarias, e um suave e fresco final.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852041651

Formatos disponíveis: 70

ITF: 05010852041897



Edinburgh Gin Rhubarb & Ginger Liqueur

Licor, Escócia, 50cl

REF: 151.007

Descrição: Um sucesso, o Rhubarb & Ginger Gin Liqueur, com London Dry Gin e botânicos como erva príncipe, amora, ruibarbo e gengibre.

Sugestão de consumo: É melhor servido com água tônica, guarnecido com ruibarbo e muito gelo.

Nota de prova: O resultado é um gin crocante, com sabor natural e perfeitamente equilibrado. Os aromas de ruibarbo são complementados por um conjunto de especiarias, e um suave e fresco final.

Teor Alcoólico: 20%

Informações Logísticas: Europaleta com 140 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5060232070634

Formatos disponíveis: 50

ITF: 05060232070931





Oppidum

Óbidos

Não é ouro. É ginja. É Oppidum!

Desde 1987, a Oppidum transforma tradição em legado líquido. Fundada por Dário Pimpão, que decidiu dar continuidade ao trabalho do pai, a marca nasce com o objetivo de elevar a ginja local a um patamar de excelência. Mais do que produzir, queria-se valorizar. Criar algo puro, distinto e fiel à identidade da região.

Instalada nas encostas que contemplam a Lagoa de Óbidos, Oppidum beneficia de um microclima ideal para o cultivo da ginja. A fruta é colhida no auge da maturação, selecionada manualmente, e transformada num licor artesanal, sem corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais – apenas ginjas, álcool, açúcar e tempo. A cor carmim intensa e o sabor profundo e natural são marcas da sua autenticidade.

Reconhecida pela sua elegância e consistência, a Oppidum mantém-se fiel a uma visão: criar o melhor licor de ginja possível, respeitando o saber tradicional e respondendo às exigências de um público cada vez mais atento à qualidade e à origem.

Mais do que uma bebida, Oppidum é uma homenagem ao que é genuíno.

Oppidum Licor de Ginja com fruto

Licor, Óbidos, 70cl

REF: 192.002

Descrição: Licor obtido através de um prolongado processo de maceração — que dura no mínimo seis anos — a partir de ginjas cuidadosamente selecionadas, usando apenas ingredientes naturais e sem qualquer adição de conservantes artificiais.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições.

Nota de prova: Muito aromático e de graduação alcoólica equilibrada, Oppidum é um licor distinto, produzido com as melhores ginjas da região de Óbidos, sem corantes ou outros aditivos artificiais.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 116 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5608083000228

ITF: 15608083000225



Oppidum Licor de Ginja sem fruto

Licor, Óbidos, 70cl

REF: 192.001

Descrição: Licor obtido através de um prolongado processo de maceração — que dura no mínimo seis anos — a partir de ginjas cuidadosamente selecionadas, usando apenas ingredientes naturais e sem qualquer adição de conservantes artificiais.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições.

Nota de prova: Muito aromático e de graduação alcoólica equilibrada, Oppidum é um licor distinto, produzido com as melhores ginjas da região de Óbidos, sem corantes ou outros aditivos artificiais.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 116 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5608083000129

ITF: 15608083000126



Oppidum Licor de Ginja com fruto c/12 copos de chocolate

Licor, Óbidos, 50cl

REF: 192.005

Descrição: Licor obtido através de um prolongado processo de maceração — que dura no mínimo seis anos — a partir de ginjas cuidadosamente selecionadas, usando apenas ingredientes naturais e sem qualquer adição de conservantes artificiais.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições.

Nota de prova: Muito aromático e de graduação alcoólica equilibrada, Oppidum é um licor distinto, produzido com as melhores ginjas da região de Óbidos, sem corantes ou outros aditivos artificiais.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 44 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5608083001317



Oppidum Licor de Ginja Tubo

Licor, Óbidos, 4.5L

REF: 192.009

Descrição: Licor obtido através de um prolongado processo de maceração — que dura no mínimo seis anos — a partir de ginjas cuidadosamente selecionadas, usando apenas ingredientes naturais e sem qualquer adição de conservantes artificiais.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições.

Nota de prova: Muito aromático e de graduação alcoólica equilibrada, Oppidum é um licor distinto, produzido com as melhores ginjas da região de Óbidos, sem corantes ou outros aditivos artificiais.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 33 caixas de 3 unidades.

EAN: 5608083000167



Oppidum Licor de Ginja miniatura 20cl

Licor, Óbidos, 20cl

REF: 192.006

Descrição: Licor obtido através de um prolongado processo de maceração — que dura no mínimo seis anos — a partir de ginjas cuidadosamente selecionadas, usando apenas ingredientes naturais e sem qualquer adição de conservantes artificiais.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições.

Nota de prova: Muito aromático e de graduação alcoólica equilibrada, Oppidum é um licor distinto, produzido com as melhores ginjas da região de Óbidos, sem corantes ou outros aditivos artificiais.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 56 caixas de cartão de 24 garrafas.

EAN: 5608083000464



Oppidum Licor de Ginja miniatura 10cl

Licor, Óbidos, 10cl

REF: 192.007

Descrição: Licor obtido através de um prolongado processo de maceração — que dura no mínimo seis anos — a partir de ginjas cuidadosamente selecionadas, usando apenas ingredientes naturais e sem qualquer adição de conservantes artificiais.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições.

Nota de prova: Muito aromático e de graduação alcoólica equilibrada, Oppidum é um licor distinto, produzido com as melhores ginjas da região de Óbidos, sem corantes ou outros aditivos artificiais.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 56 caixas de cartão de 35 garrafas.

EAN: 5608083000426



Oppidum Licor de Ginja miniatura 5cl

Licor, Óbidos, 5cl

REF: 192.008

Descrição: Licor obtido através de um prolongado processo de maceração — que dura no mínimo seis anos — a partir de ginjas cuidadosamente selecionadas, usando apenas ingredientes naturais e sem qualquer adição de conservantes artificiais.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições.

Nota de prova: Muito aromático e de graduação alcoólica equilibrada, Oppidum é um licor distinto, produzido com as melhores ginjas da região de Óbidos, sem corantes ou outros aditivos artificiais.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 56 caixas de 108 unidades.

EAN: 5608083000419

ITF: 56080830004194





Ginja Mariquinhas

Óbidos

Por volta dos anos quarenta do século passado, Abílio Ferreira de Carvalho desenvolveu uma receita de Licor de Ginja numa pequena Taberna. O licor é produzido a partir dos frutos de mais de 22.000 gingeiras próprias da Licóbidos.

As ginja são cuidadosamente selecionadas, passando depois por uma maceração ao longo de 12 meses, originando um licor 100% natural: provavelmente, um dos melhores licores do Mundo.

A marca “Mariquinhas” é inspirada no Fado com apontamentos, no seu branding, de vários elementos tradicionais portugueses como as Filigranas e os Bordados, transmitindo, através desta imagem, a verdadeira cultura portuguesa. A Ginja mais Portuguesa de Portugal!

De uma parceria entre a Mariquinhas e a Paladin surgiu, mais recentemente, o Vinagre de Ginja Mariquinhas. Um pouco mais espesso que o vinagre normal, mas não tanto como o vinagre balsâmico.

Mariquinhas Licor de Ginja com fruto

Licor, Óbidos, 70cl

REF: 88.016

Descrição: Base feita a partir de álcool e obtida a partir da maceração da fruta da ginja, uma fruta semelhante à cereja, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Licor artesanal com Ginjas (prunus cerasus) frescas devidamente seleccionadas e macerações muito prolongadas, que atribuem a este licor um aroma profundo e aveludado.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 116 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5606530220236

ITF: 15606530220233



Mariquinhas Licor de Ginja sem fruto

Licor, Óbidos, 70cl

REF: 88.035

Descrição: Base feita a partir de álcool e obtida a partir da maceração da fruta da ginja, uma fruta semelhante à cereja, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Licor artesanal com Ginjas (prunus cerasus) frescas devidamente seleccionadas e macerações muito prolongadas, que atribuem a este licor um aroma profundo e aveludado.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 116 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5606530220243

ITF: 15606530220240



Mariquinhas Licor de Ginja Ed. Bolso Cidades de Portugal

Licor, Óbidos, 10cl

REF: 88.024

Descrição: Base feita a partir de álcool e obtida a partir da maceração da fruta da ginja, uma fruta semelhante à cereja, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Licor artesanal com Ginjas (prunus cerasus) frescas devidamente seleccionadas e macerações muito prolongadas, que atribuem a este licor um aroma profundo e aveludado.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 24 garrafas.

Peso da garrafa: 0.2

EAN: 5606530221172



Ginja Mariquinhas Pack c/ 12 Copos Chocolate Licor

Licor, Óbidos, 50cl

REF: 88.113

Descrição: Licor de Ginja | Óbidos Conjunto Mariquinhas, Garrafa de Ginja Mariquinhas gama Original de 200ml + 12 copos de chocolate. Este é um conjunto que prima pela sua imagem subtil e elegante, ideal para disfrutar a dois ou para fazer um brinde com os seus amigos.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Este é um licor 100% Natural sem corantes nem conservantes, de aspeto límpido, cor rubi, frescura ácida, consistência licorosa e um aroma intenso a Ginja.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 50 caixas de cartão de 7 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5606530220397

ITF: 15606530220394

Formatos disponíveis: 50



Ginja Mariquinhas Kit Personalidades Licor

Licor, Óbidos, 60cl

REF: 88.136

Descrição: O licor Mariquinhas é produzido a partir de frutos dos ginjais portugueses, cuidadosamente selecionados para produzir um dos melhores licores do mundo. Este é um licor 100% natural.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: De aspeto límpido, cor rubi, frescura ácida, consistência licorosa, aroma intenso a ginja e um ligeiro toque a canela.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 50 caixas de cartão de 10 garrafas.

Peso da garrafa: 1.17

EAN: 5606530220779



Ginja Mariquinhas Pack 4 Unidades (Kit Pin-Up) Licor

Licor, Óbidos, 16cl

REF: 88.004

Descrição: "Mariquinhas é um licor de ginja 100% Português, produzido em Óbidos, premiado Internacionalmente. Este conjunto contém: 2 Garrafas Licor de ginja 40ml; 1 Garrafa Licor de ginja c/ chocolate 40ml e 1 Garrafa Licor de ginja c/ chocolate e piri-piri 40ml"

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Este é um licor 100% Natural sem corantes nem conservantes, de aspeto límpido, cor rubi, frescura ácida, consistência licorosa e um aroma intenso a Ginja.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 48 caixas de cartão de 10 garrafas.

Peso da garrafa: 0.52

EAN: 5606530220632



Ginja Mariquinhas Kit "Zumba na Caneca"

Licor, Óbidos, 70cl

REF: 88.147

Descrição: O conjunto "Zumba na Caneca" consiste numa garrafa de licor de ginja de 0,70L e uma caneca de cerâmica.

Sugestão de consumo: Servir como aperitivo ou digestivo. Consumir preferencialmente entre 15° a 17°C. Pode utilizar-se em cocktails e na gastronomia.

Nota de prova: De aspeto límpido, cor rubi, frescura ácida, consistência licorosa, aroma intenso a ginja e um ligeiro toque a canela.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.

Formatos disponíveis: 70 cl



Ginja Mariquinhas Select Harvest Licor

Licor, Óbidos, 20 e 50cl

REF: 88.048

Descrição: Base feita a partir de álcool e obtida a partir da maceração da fruta da ginja, uma fruta semelhante à cereja, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: De aspeto límpido, cor rubi, frescura ácida, consistência licorosa, aroma intenso a ginja e um ligeiro toque a canela.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5606530220335

Formatos disponíveis: 20; 50; 50 Ed. Andorinha



Ginja Mariquinhas Licor Chocolate

Licor, Óbidos, 70cl

REF: 88.019

Descrição: Base feita a partir de álcool e obtida a partir da maceração da fruta da ginja, uma fruta semelhante à cereja, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Cor cereja profunda e aroma intenso de cereja silvestre. Na boca é cremoso, cereja silvestre intensa, suave e final de boca super longo com o sabor doce do chocolate.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5606530220113

Formatos disponíveis: 4 e 70



Ginja Mariquinhas Licor Chocolate e Piri-piri

Licor, Óbidos, 70cl

REF: 88.017

Descrição: Base feita a partir de álcool e obtida a partir da maceração da fruta da ginja, uma fruta semelhante à cereja, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Cor cereja profunda e aroma intenso de cereja silvestre. Na boca é cremoso, cereja silvestre intensa, suave e final de prova superlongo com o sabor picante do Piri-Piri.

Teor Alcoólico: 18%

Informações Logísticas: Europaleta com 76 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5606530220168

Formatos disponíveis: 4 e 70





Singeverga

Roriz - Santo Tirso

O Mosteiro de S. Bento de Singeverga foi fundado em 1892 e elevado ao estatuto de Abadia em 1938 – a única ainda ativa em Portugal.

O Licor do Mosteiro de Singeverga é o único licor monástico português, sendo produzido por métodos totalmente artesanais, pelos monges deste mosteiro beneditino, localizado em Roriz, no concelho de Santo Tirso.

Seguindo o lema beneditino – Ora et labora – os monges de Singeverga dedicam-se a várias atividades agrícolas que lhes proporcionam alimento e algum sustento, mas ocupam o seu tempo também com diversas artes, como encadernação em couro, escultura e fabrico de mobiliário em madeira, para uso próprio e venda.

Em 1935, depois de muitas experiências e afinações, um dos monges chegou à ‘receita’ de um licor, a que deram o nome do mosteiro e do lugar onde este se ergue – Singeverga. Desde aí, a ‘fórmula secreta’ é passada de monge para monge.

O Padre Bernardino Costa, Dom Abade da Abadia de S. Bento de Singeverga, desde 2013, explica que “este é um licor que requer tempo, perseverança e trabalho metucioso na sua preparação. Passa por duas macerações, com 12 especiarias e plantas aromáticas, ao longo de cerca de duas semanas até se chegar a um licor com corpo e volume, onde sobressai a característica cor topázio, devido essencialmente ao açafraão”.



Singeverga Licor

Licor, Roriz-Santo Tirso, 70cl

REF: 119.001

Descrição: O Licor Singeverga é natural, preparado de forma totalmente artesanal por destilação direta e meticulosa de 12 especiarias e plantas aromáticas, passando por duas macerações ao longo de cerca de duas semanas. Repousa depois em pipas de carvalho, que são usadas ao longo de vários anos, que lhe conferem complexidade e estrutura, mas também elegância e suavidade.

Sugestão de consumo: Como aperitivo, no Verão é delicioso fresco ou com gelo.

Nota de prova: Resultando num licor com corpo e volume, onde sobressai a característica cor topázio, devido essencialmente ao açafraão.

Teor Alcoólico: 30%

Informações Logísticas: Europaleta com 54 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5603683000753

Formatos disponíveis: 10, 50 e 70.



Bols



Bols Holanda

A Bols é a marca número um de cocktails do mundo. Com sede em Amesterdão desde 1575, a gama de licores, bebidas espirituosas e cocktails de alta qualidade da Bols mistura-se ao longo de quatro séculos de trabalho artesanal e experiência.

A Bols faz parte da cultura global dos cocktails desde a primeira vaga em 1862. A marca trabalha em estreita colaboração com bartenders profissionais de todo o mundo para desenvolver os seus produtos e adaptar as receitas antigas às novas tendências. O resultado é uma gama diversificada de produtos presentes em mais de 110 países e reconhecida como a melhor e maior oferta de licores de qualidade do mundo.

A marca holandesa é também o maior player do segmento dos genebras e, devido ao seu envolvimento com a comunidade internacional de barmans e consumidores, para criar grandes experiências de cocktails no bar e em casa, possui 7 cocktails de assinatura, como o The Margarita Azul, o Espresso Martini e o Red Light Negroni.



Bols Advocaat Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.001

Descrição: Bols Advocaat é uma mistura rica e cremosa de gemas de ovo, açúcar e aguardente com um toque de baunilha.

Sugestão de consumo: Servido com gelo, em cocktails, bebidas longas (Snowball) e shots (Pastel de Nata). Esta especialidade holandesa é também utilizada em sobremesas de gelado.

Nota de prova: Cor amarelada. Aroma suave, com um sabor surpreendentemente leve e espessura encorpada.

Teor Alcoólico: 15%

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.1

EAN: 8716000968968

ITF: 08716000119148

Formatos disponíveis: 70



Bols Peppermint Green Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.003

Descrição: Desde o século XIX que a Bols fabrica licores aromáticos de hortelã-pimenta, como este licor verde de hortelã-pimenta.

Bols Peppermint Green é usado em receitas mais antigas conhecidas como 'Crème de Menthe' e tem sido, há muito, preferido como digestivo

Sugestão de consumo: Servir puro, com gelo, em cocktails ou long drinks.

Nota de prova: Tem uma cor verde intensa, com uma agradável fragrância de hortelã pura e simples. Sabor refrescante de hortelã.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000965417

ITF: 08716000109408

Formatos disponíveis: 70



Bols Blue Curacao Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.004

Descrição: Bols Blue, o Curaçao Azul original, é o Curaçao Azul mais vendido no mundo. O cocktail de assinatura do Blue Curacao, o Blue Hawaii, foi inventado em 1957 por Harry Lee, o lendário barman do Hilton no Hawaii, quando foi desafiado pela Bols para ser o 'herói da cor azul'.

Sugestão de consumo: Perfeito para beber em frente à piscina, o laranja blue é uma bebida tropical e que ainda leva água tônica com sabor a limão. Junte gelo para deixar bem refrescante e sirva com uma rodela de laranja no copo!

Nota de prova: Cor: Azul. Aroma: Fresco, semelhante a tangerina. Sabor: Sabor fresco a laranja com um acabamento único.

Teor Alcoólico: 21%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000965226

ITF: 08716000076656

Formatos disponíveis: 70



Bols Cherry Brandy Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.005

Descrição: Bols Cherry é um licor vermelho-cereja profundo que utiliza cerejas frescas da Europa de Leste, onde o brandy de cereja é uma tradição de longa data. O caroço da cereja é esmagado, dando ao Bols Cherry um ligeiro sabor amaretto. Extratos de várias ervas e especiarias selecionadas produzem um licor bem equilibrado.

Sugestão de consumo: Servir simples ou com gelo após as refeições, para um toque de luxo. Excelente em cocktails e em mistura de bebidas inovadoras.

Nota de prova: Cor vermelha escura. O caroço de cereja, esmagado em simultâneo com o fruto, confere a este licor um leve aroma de Amaretto. Extractos de varias ervas aromáticas e especiarias cuidadosamente escolhidas, conferem ainda mais carácter ao licor.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000965165

ITF: 08716000076663

Formatos disponíveis: 70



Bols Triple Sec

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.006

Descrição: Um dos ingredientes de cocktail imprescindível em qualquer bar. O segredo desta receita de laranja de Curacao foi cuidadosamente preservado pela Bols ao longo dos séculos, levando a uma história de consistência e a um líquido tão delicioso como era há séculos atrás.

Sugestão de consumo: É um essencial para os bartenders uma vez que existe um grande número de bebidas elaboradas com Bols Triple Sec.

Nota de prova: Bols Triple Sec é um licor cristalino com sabor a casca de laranja.

Teor Alcoólico: 38%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000965066

ITF: 08716000076755

Formatos disponíveis: 70



Bols Ginger Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.007

Nota de prova: Seu paladar rico e saboroso é obtido através de óleos da raiz de gengibre fresco. Os óleos do gengibre dão a este licor de gengibre uma cor turva, semelhante à adição de gengibre fresco ao seu cocktail.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000968890

ITF: 08716000118820

Formatos disponíveis: 70



Bols Crème de Cassis

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.008

Descrição: Bols Crème de Cassis é um licor de groselha negra vermelha escura feito por pressão das groselhas negras em sumo e extraído em álcool. Utilizando o sumo das groselhas negras, tanto a acidez como os açúcares das frutas são extraídos para um perfeito equilíbrio doce e ácido.

Sugestão de consumo: É também utilizado com vinho branco, champagne ou dry vermouth.

Nota de prova: O Bols Crème de Cassis funciona especialmente bem em bebidas que contêm elementos amargos (como limão ou sumo de limão) e é uma adição excelente a bebidas que contenham purês de frutos do bosque, como morangos ou framboesas.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000964922

ITF: 08716000076700

Formatos disponíveis: 70



Bols Coconut Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.009

Descrição: O Bols Coconut é um delicioso licor à base de rum transparente que se adapta perfeitamente aos gostos modernos. O rum de coco e os licores de coco tornaram-se globalmente bem sucedidos desde os anos 70. Perfeito em bebidas tropicais, tais como a Piña Colada.

Sugestão de consumo: Perfeito em bebidas tropicais, como a Piña Colada.

Nota de prova: O rum encorpado forma o contrapeso perfeito para o coco doce e cremoso, fazendo com que qualquer coquetel tenha o sabor de um pedacinho de um paraíso tropical.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000965141

ITF: 08716000076670

Formatos disponíveis: 70



Bols Mango Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.010

Descrição: Bols Mango é um delicioso licor dourado que capta habilmente a suculência da manga madura. Vista como 'comida dos deuses' por muitas culturas do Sudeste Asiático, a manga é um dos sabores preferidos do mundo.

Sugestão de consumo: O licor Bols Mango é perfeito para criar cocktails em casa e um ótimo complemento para cocktails e misturadores tropicais.

Nota de prova: O poderoso sabor da manga bolbosa é acompanhado por um nariz sutil e uma sensação rica e cheia na boca, com um travo final a damascos macios e um toque de citrinos.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000967152

ITF: 08716000107916

Formatos disponíveis: 70



Bols Strawberry Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.011

Descrição: Bols Strawberry é um licor vermelho rico e marcante, contendo sumo de morango. Com um deliciosamente fresco e poderoso sabor a morango, Bols Strawberry é o ingrediente perfeito para saborosos cocktails.

Sugestão de consumo: Simples, com gelo, excelente para cocktails e bebidas misturadas.

Nota de prova: É um rico e notável licor vermelho que expressa um poderoso, mas não demasiado doce sabor a morango, com um ligeiro travo citrino.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000965332

ITF: 08716000076885

Formatos disponíveis: 70



Bols Cacao Brown Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.018

Descrição: Os melhores grãos de cacau são percolados com botânicos naturais, para criar um rico extrato de sabor a chocolate negro. São também usados destilados de laranja para enriquecer o sabor do chocolate.

Sugestão de consumo: Bols Crème de Cacao foi usado principalmente em cremosas bebidas com gelado, mas ultimamente tem se provado altamente adaptável a vários cocktails after-dinner como o Mulata Daiquiri e o After Eight.

Nota de prova: O Bols Cacao Brown é um licor escuro com o rico sabor do chocolate amargo, chocolate negro e notas de laranja e baunilha.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000964984

ITF: 08716000076717

Formatos disponíveis: 70



Bols Cacao White Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.019

Descrição: Destilando os grãos de cacau da melhor qualidade, a Bols assegura um sabor de chocolate de leite, com um toque de baunilha.

Sugestão de consumo: Simples, com gelo, excelente para cocktails e bebidas misturadas.

Nota de prova: É um licor incolor com um delicioso sabor de chocolate de leite refinado, sustentado por notas de baunilha e alperce.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000964960

ITF: 08716000076724

Formatos disponíveis: 70



Bols Melon Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.020

Descrição: O Bols Melon é um licor verde esmeralda claro baseado no Melão Honeydew, que teve origem na Califórnia e se tornou extremamente popular na Europa a partir do século XIX. Este licor é feito com um destilado de pedaços de melão, destilado apenas com botânicos naturais para obter o sabor fresco e 'verde'.

Sugestão de consumo: Deve ser servido extremamente fresco, por forma a realçar o seu sabor único.

Nota de prova: Bols Melon é um licor verde esmeralda, feito a partir de verdadeiros pedaços de melão para obter um sabor mais fresco.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000964755

ITF: 08716000076809

Formatos disponíveis: 70



Bols Raspberry Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.022

Descrição: O Bols Raspberry é um licor vermelho profundo, leve no paladar e um envolvente sabor a framboesa. Todos os verões, as framboesas de melhor qualidade são colhidas e imediatamente prensadas para extrair o seu sumo, que é utilizado no licor de framboesa Bols Raspberry. O Bols Raspberry é infundido apenas com botânicos naturais.

Sugestão de consumo: Quer o beba puro, o misture num refrescante cocktail ou o derrame sobre a sua sobremesa favorita, este licor certamente elevará a sua experiência de beber a novos patamares.

Nota de prova: Bols Raspberry é um licor com um sabor intenso e decisivo e um final agradavelmente ácido. Caracteriza-se pela cor vermelha típica da framboesa e pelo aroma de fruta fresca verdadeira

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000965370

ITF: 08716000076861

Formatos disponíveis: 70



Bols Vanilla Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.023

Descrição: O Bols Vanilla é um licor dourado claro baseado num percolado de Bourbon Vanilla de Madagáscar.

Sugestão de consumo: Este licor de baunilha é perfeito para criar cocktails incríveis em casa.

Nota de prova: O licor tem um rico sabor a baunilha com notas cítricas acompanhadas de chocolate e um subtil sabor a amêndoa e alperce. As vagens de baunilha são percoladas para criar o extrato rico e cremoso de baunilha utilizado no Bolsa Vanilla.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000965318

ITF: 08716000076892

Formatos disponíveis: 70



Bols Damasco Apricot Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.025

Descrição: Este é um dos licores mais fortes da Bols. O Apricot Brandy usa sumo de alperce fresco para lhe dar um sabor mais rico e cheio que combina com a sua cor dourada. O Apricot Brandy é infundido com botânicos naturais. É uma mistura de caroços de alperce, sumo de alperce fresco e brandy.

Sugestão de consumo: cocktails excelentes como o Mai Tai, Zombie e Apricot Fizz. Ele também é surpreendentemente saboroso apenas com um sumo de laranja pouco ou refrigerante.

Nota de prova: De cor âmbar, apresenta um aroma brando de alperce suculentos. O sabor é distintamente de alperce com uma insinuação de conhaque e amêndoa.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.1

EAN: 08716000076632

Formatos disponíveis: 70



Bols Kiwi Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.026

Descrição: O Bols Kiwi é um licor de fruta que proporciona um sabor completo e fresco de kiwi com notas de citrinos e melão, resultando num sabor refrescante único. Capta a essência do sabor subtil do kiwi apresentando um processo complexo de extração seguido de destilação. O Bols Kiwi é infundido apenas com botânicos naturais.

Sugestão de consumo: Simples, com gelo, excelente para cocktails e bebidas misturadas.

Nota de prova: É um licor de fruta que proporciona um sabor completo e fresco de kiwi com notas de citrinos e melão, resultando num sabor refrescante único. Capta a essência do sabor subtil do kiwi apresentando um processo complexo de extração seguido de destilação.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000964830

Formatos disponíveis: 70



Bols Elderflower Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.035

Descrição: Bols Elderflower é produzido a partir das flores, de cor creme e com aroma a mel, do sabugueiro. A árvore do sabugueiro floresce no início do verão com flores crocantes e algo sumarentas que conferem à Bols Elderflower um sabor realmente fresco e perfumado.

Sugestão de consumo: Desfrute-o com um pouco de água tônica e uma quantidade generosa de gelo para uma mistura simples e refrescante.

Nota de prova: O seu aroma agradável capta a sensação de um belo dia de verão, graças ao método de extração secreto do Master Distiller da Lucas Bols.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000967992



Bols Blue 1575 Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.038

Descrição: Bols Blue 1575 é uma reinterpretação contemporânea do icônico licor Blue, elaborado com casca de laranja destilada e um rum infundado com botânicos selecionados. Integra especiarias como baunilha, Grãos do Paraíso e cardamomo, evocando os sabores tropicais das ilhas. O resultado é um licor vibrante, aromático e com um perfil de sabor sofisticado.

Sugestão de consumo: Perfeito para bares de cocktails artesanais e bartenders que procuram experimentar e adicionar camadas extra de complexidade e arte às suas criações.

Nota de prova: Aroma cítrico intenso com notas doces de baunilha e especiarias exóticas; na boca, revela um equilíbrio harmonioso entre o dulçor da laranja, o calor do rum e a profundidade botânica, culminando num final longo, quente e envolvente.

Teor Alcoólico: 29,5%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Bols Zeer Oude Genever

Licor, Holanda, 100cl

REF: 149.012

Descrição: O genebra Bols Zeer Oude Genever tem um paladar rico e cheio de notas granuladas, frutadas e a bagas de zimbro. É feito a partir de um destilado de centeio, milho e trigo, ao qual é adicionado o zimbro. Isto dá ao Bols Zeer Oude Genever o seu sabor excepcionalmente suave.

Sugestão de consumo: "Desfrute de Bols Zeer Oude Genever puro, à temperatura ambiente. Para um verdadeiro sabor da Holanda, combine-o com um copo de cerveja branca e participe no tradicional ritual holandês de um ""Kopstootje""."

Nota de prova: Bols Zeer Oude Genever tem um paladar rico e cheio de notas granuladas, frutadas e com notas de bagas de zimbro.

Teor Alcoólico: 35%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000960566

ITF: 08716000015839

Formatos disponíveis: 100



Bols Vodka

Vodka, Holanda, 70cl

REF: 149.037

Descrição: A Bols Vodka foi desenvolvida para criar a melhor vodka misturável. Esta vodka, de paladar soberbamente limpo e puro, é proveniente 100% de cereais, sendo destilada e filtrada através de filtros de carvão.

Sugestão de consumo: O resultado é um extraordinário nível de pureza que torna a Bols Vodka perfeita para ser misturada numa grande variedade de cocktails e mixers.

Nota de prova: A Bols Vodka tem um paladar soberbamente limpo e puro, criado através de um processo de filtragem com carvão.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000968906





Galliano

Itália

Galliano, Spirito Italiano.

Galliano oferece os melhores sabores e estilos de vida italianos. A marca tem as suas raízes em 1896, quando o destilador e produtor de brandy Arturo Vaccari de Livorno, Toscana, decidiu criar um licor com o nome de Giuseppe Galliano, um oficial italiano do Exército Real Italiano da Primeira Guerra Ítalo- Etíope.

A gama é constituída por Galliano L'Autentico, Vanilla, Espresso, L'Aperitivo, Amaretto e Sambuca branco e preto. Com a sua seleção única dos melhores ingredientes da classe, todos os sabores receberam a mais alta classificação de qualidade no Guia Difford's. Galliano é consumido principalmente em cocktails após o jantar, num Espresso Martini ou no seu cocktail de assinatura o Galliano Hot shot.



Galliano L'Autentico Licor

Licor, Itália, 70cl

REF: 149.013

Descrição: Galliano L'Autentico, criado por Arturo Vaccari, mistura plantas mediterrânicas e exóticas numa receita secreta.

Sugestão de consumo: É usado tanto como um digestivo como um ingrediente para cocktails.

Nota de prova: Amarelo dourado na cor com reflexos verdes. Uma mistura perfeitamente equilibrada de ervas e plantas exóticas mediterrânicas, todas colhidas e misturadas na sua forma natural. O sabor resultante é arredondado com uma poderosa nota superior aromática com um sabor suave e profundo.

Teor Alcoólico: 42.3%

Informações Logísticas: Europaleta com 63 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 08716000967169

ITF: 08716000107039

Formatos disponíveis: 70



Galliano L'Aperitivo Bitter Licor

Licor, Itália, 50cl

REF: 149.027

Descrição: Galliano L'Aperitivo é um bitter fresco com uma mistura de frutas e especiarias, incluindo anis, zimbro, canela e lavanda.

Sugestão de consumo: É usado tanto como um digestivo como um ingrediente para cocktails.

Nota de prova: O traço do Galliano clássico que inclui, confere-lhe um aroma rico, subtil e herbáceo.

Teor Alcoólico: 24%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000968753

Formatos disponíveis: 50



Galliano Espresso Licor

Licor, Itália, 50cl

REF: 149.028

Descrição: Galliano Espresso não é como qualquer licor de café, mas é um licor de café expresso único com um paladar mais concentrado. Este licor de café Espresso contém duas variedades de grãos de café escuro torrado: 55% de grãos de café Arábica da Colômbia e do Brasil e 45% de grãos de café Robusta da Índia e do Quênia. Os grãos de café Arábica dão uma nota superior delicada e cremosa de chocolate, enquanto o Robusta contribui com corpo e tons amargos de sabor a café. Assim, o licor de café Espresso é perfeito para os cocktails de licor de café mais profundos e intensos com um aroma equilibrado.

Sugestão de consumo: É usado tanto como um digestivo como um ingrediente para cocktails.

Nota de prova: Galliano absorveu todo o poder de um ristretto perfeitamente preparado - o café expresso concentrado e curto adorado pelos italianos.

Teor Alcoólico: 30%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000967688

Formatos disponíveis: 50





Passoã

França

Passoã, the passion drink.

Criado em 1985 é hoje o licor de maracujá número um do mundo. Passoã é perfeita para fazer misturas fáceis e cocktails profissionais, como o original Porn Star Martini.

Os sabores naturais e refrescantes do maracujá brasileiro do Passoã brilham em qualquer bebida e seguem a tendência.

Passoã é conhecido pela sua atraente cor vermelha e icônica garrafa preta e pela facilidade de se misturar em várias bebidas.

Passoã

Licor, França, 100cl

REF: 149.015

Descrição: Passoã é o licor líder de maracujá globalmente, feito com sumo de maracujá do Brasil e aromas naturais, oferecendo um sabor exótico.

Sugestão de consumo: Misturá-lo com sumos de frutas, especialmente com maçã e laranja e tornar-se no paraíso dos amantes de bons cocktail.

Nota de prova: O licor Passoã, é um licor francês de cor vermelha e aroma doce e frutado. Passoã é o licor numero um de maracujá no mundo. Uma combinação do sumo de maracujá proveniente do Brasil e dos seus aromas naturais, conferindo a Passoã um toque único e exótico que todo mundo adora.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 68 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 3035540001825

Formatos disponíveis: 70; 100

ITF: 03035540001832





Pisang Ambon

Holanda

O licor original de banana verde desde 1948.

Pisang Ambon é um licor de banana suave e fácil de beber que se baseia numa receita original indonésia. O nome presta homenagem às suas raízes porque Pisang significa banana em indonésio e Ambon é uma pequena ilha perto de Bali.

Facilmente reconhecível devido à sua cor verde marcante e à garrafa única e lendária, quadrada foi introduzido pela primeira vez há mais de 60 anos.

Um licor internacional moderno com um exótico sabor a banana e notas de citrinos. Bem conhecido na mistura com sumo de laranja, mas também muito refrescante com 7-up/Sprite.



Pisang Ambon Licor

Licor, Holanda, 70cl

REF: 149.014

Descrição: Pisang Ambon é um licor de banana suave e fácil de beber que se baseia numa receita original indonésia. O nome presta homenagem a estas raízes: Pisang significa banana em indonésio e Ambon é uma pequena ilha perto de Bali.

Sugestão de consumo: "Excelente para misturar em cocktails;"

Nota de prova: Pisang Ambon é um licor internacional moderno, com um sabor exótico a banana e uma pitada de apontamentos cítricos.

Teor Alcoólico: 17%

Informações Logísticas: Europaleta com 114 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 08716000968869

ITF: 08716000118752

Formatos disponíveis: 70



GOLD STRIKE



Gold Strike

Holanda

Gold Strike - Shake, Shoot and Strike.

A marca Gold Strike leva-nos de volta ao tempo da febre do ouro nos EUA por volta de 1849.

Gold Strike é um licor de canela com flocos de ouro de 24K feito a partir de uma variedade de ervas, sementes e raízes importados, com um ingrediente central: a casca de laranja ou casca de Curaçao.

O frasco de licor contém flocos de folha de ouro genuíno de 24K, uma parte inofensiva da tradição desta bebida. O Gold Strike é por vezes chamado de 'lágrimas de noiva', devido às pequenas folhas de ouro. Pode ser consumido em shot ou com gelo.

Gold Strike Licor

Licor, Holanda, 50cl

REF: 149.002

Descrição: "Gold Strike é um licor de canela holandês transparente e que contém pequenos flocos de ouro, produzido pela Lucas Bols. A empresa sugere que seja bebido como um shot, com o lema: "Shake, Shoot and Strike"."

Sugestão de consumo: Pode ser consumido em shot ou com gelo.

Nota de prova: Incolor, com leves flocos de ouro. Delicioso aroma de canela - este sabor sendo ao mesmo tempo forte e doce.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 125 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8716000969484

Formatos disponíveis: 50

ITF: 08716000121196





Vecchio Amaro del Capo

Itália

Vecchio Amaro del Capo é o licor mais famoso produzido pela Destilaria Caffo. É o resultado de um século de experiência, trabalho árduo, escrupuloso e compaixão.

Resulta de uma mistura de 29 ervas, flores, frutos e raízes da bela terra da Calábria, misturadas para proporcionar uma experiência intensa de prazer: o sabor agriçoce das laranjas, a delicadeza da flor de laranjeira e da camomila, a intensidade do alcaçuz, da hortelã-pimenta e do anis. Tudo combinado numa única e secreta receita.

Cada uma das ervas utilizadas para produzir Vecchio Amaro del Capo tem um tempo de colheita específico. Por isso são colhidas uma a uma ao longo do ano. Todas as macerações e infusões são feitas imediatamente no momento da colheita, para captar os aromas mais frescos e manter intactas as propriedades organolépticas de cada ingrediente.

Ao longo dos anos, os júris mais prestigiados do mundo reconheceram a sua singularidade, acumulando várias distinções.

O licor Vecchio Amaro del Capo deve ser apreciado gelado. A uma temperatura de -20°C, a menta, o anis, o alcaçuz e todas as ervas incluídas na sua receita exclusiva tornam-se mais fortes, dando corpo e sabor a um prazer verdadeiramente único.



Vecchio Amaro del Capo Licor

Licor, Itália, 70cl

REF: 154.004

Descrição: Este licor resulta de uma mistura de 29 ervas, flores, frutos e raízes da Calábria. Cada um dos ingredientes é colhido ao longo do ano, sendo as macerações e infusões feitas imediatamente após a colheita para captar os aromas mais frescos e manter intactas as propriedades organolépticas de cada ingrediente

Sugestão de consumo: O licor Vecchio Amaro del Capo deve ser apreciado gelado. A uma temperatura de -20°C, a menta, o anis, o alcaçuz e todas as ervas incluídas na sua receita exclusiva tornam-se mais fortes, dando corpo e sabor a um prazer verdadeiramente único.

Nota de prova: O sabor agridoce das laranjas mistura-se com a delicadeza da flor de laranjeira e da camomila, a intensidade do alcaçuz, da hortelã-pimenta e do anis

Teor Alcoólico: 35%

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 8 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 8004499001083

Formatos disponíveis: 70



Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition Licor

Licor, Itália, 70cl

REF: 154.003

Descrição: A receita original, de 29 ervas, flores, frutos e raízes vai ao encontro do sabor picante da malagueta calabresa.

Sugestão de consumo: Tal como o licor original, este Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition também deve ser saboreado a -20°C: esta é a única forma de ampliar as suas distintivas notas ardentes e picantes.

Nota de prova: Na boca sente-se o sabor amargo e aromático terroso, das raízes, em conjunto com as ervas aromáticas, tudo envolto pela malagueta, que 'pica' no paladar e deixa um calor persistente

Teor Alcoólico: 35%

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 8 garrafas.

Peso da garrafa: 1.25

EAN: 80044997016930

ITF: 80044997016930

Formatos disponíveis: 70



Vecchio Amaro del Capo Riserva Licor

Licor, Itália, 70cl

REF: 154.002

Descrição: Em 2015 a Destilaria Caffo celebrou 100 anos de atividade e lançou um presente muito especial para todos os fãs dos seus licores e bebidas espirituosas. O mestre destilador criou assim o Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario, produzido em quantidades limitadas. O Amaro del Capo Riserva é o resultado de um processo longo e cuidado: Ervas, flores e frutas calabresas infundidas segundo métodos artesanais antigos combinam-se com uma aguardente vínica superlativa, envelhecida em carvalho esloveno e conservada durante décadas em armazéns que são controlados diretamente pelo Estado italiano. O que emerge é o precioso licor que é depois envelhecido em barricas de carvalho, para alcançar uma harmonia ótima entre todos os seus ingredientes.

Sugestão de consumo: Desfrute deste requintado licor puro, com gelo ou como um misturador para elevar os seus cocktails.

Nota de prova: Cor âmbar intensa e brilhante. Aromas e sabor a citrinos, fruta cristalizada, açafraão, com um toque de canela, alcaçuz e baunilha.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.73

EAN: 8004499013758

Formatos disponíveis: 70





S. MARIA AL MONTE



Sta Maria Al Monte

Itália

Este licor fino é produzido como no passado, utilizando as cascas dos melhores limões de culturas selecionadas na Riviera Liguriana.

O processo natural de fabrico preserva as propriedades mais nobres do limão e a fragrância do fruto acabado de colher. Pode ser apreciado gelado ou em cocktails deliciosos, para saborear um sabor único reconhecido em todo o mundo.



Sta. Maria Al Monte Limoncino Portofino Licor

Licor, Itália, 70cl

REF: 154.001

Descrição: Este licor fino é produzido como no passado, utilizando as cascas dos melhores limões de culturas selecionadas na Riviera Liguriana. O processo natural de fabrico preserva as propriedades mais nobres do limão e a fragrância do fruto acabado de colher.

Sugestão de consumo: r. Pode ser apreciado gelado ou em cocktails deliciosos, para saborear um sabor único reconhecido em todo o mundo

Nota de prova: Cor amarelo vivo, no nariz é fresco e cítrico. O paladar é frutado e com sabor a casca de limão, com um final longo

Teor Alcoólico: 30%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.15

EAN: 8004499078023

ITF: 80044990780234

Formatos disponíveis: 70





Fireball

Com uma história recente, que se iniciou no Canadá nos anos 80, os whiskys com infusão de condimentos e canela foram desde essa altura a bebida perfeita para os invernos gélidos.

O Fireball Cinnamon Whisky tem um forte sabor a canela picante e aconselha-se a que seja servido num shot gelado, para melhor poder desfrutar do seu lado quente e frio, com algumas notas doces.

Para outra forma de acender a sua noite, experimente-o com as suas mixers favoritas - cola, cerveja, cidra, arando, etc. Fireball faz qualquer coisa saber bem!

Para 'sentir' o Fireball basta imaginar como é estar frente a frente com um dragão que respira fogo e que acabou de comer um barril de whisky cheio de canela picante. Sabe a céu, arde como o inferno. O que acontece a seguir depende de si.

Fireball Cinnamon & Whisky Licor

Licor, 70cl

REF: 102.001

Descrição: Com uma história recente, que se iniciou no Canadá nos anos 80, os whiskys com infusão de condimentos e canela foram desde essa altura a bebida perfeita para os invernos gélidos

Sugestão de consumo: Aconselha-se a que seja servido em shot, para melhor poder desfrutar do seu lado quente e frio, suave, mas com algumas notas doces e apimentadas.

Nota de prova: Licor 'quente' com sabor a whisky e canela.

Teor Alcoólico: 33%

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 0088004023492

ITF: 10088004027367

Formatos disponíveis: 70





Southern Comfort

USA

The Spirit of New Orleans

Há mais de 140 anos que a Southern Comfort fabrica este 'smooth whiskey', que o seu criador, Martin Wilkes Heron, apelidou de 'A Grande Bebida do Sul'.

M.W. Heron foi um barman irlandês-americano, é frequentemente considerado como sendo o 'mixologista original' muito antes do termo se ter tornado amplamente popular.

Comfortable with anything

Puro, com gelo, ou num cocktail clássico, Southern Comfort, vai sempre bem. E, tal como a sua cidade natal, aproxima as pessoas em bons momentos de convívio.

Southern Comfort Original é inspirado na receita de 1874 do nosso fundador, com notas centrais de whiskey e icónicos toques de fruta e especiarias.



Southern Comfort Original Licor

Licor, USA, 70cl

REF: 102.003

Descrição: Bebida frutada, apimentada e com um toque a whiskey, criada em 1974 pelo bartender Martin Wikes Heron.

Sugestão de consumo: Southern Comfort um licor clássico que pode ser degustado só, ou misturado em vários cocktail.

Nota de prova: Licor clássico americano com base alcoólica, frutos e especiarias com um toque de whiskey bourbon com final intenso e prolongado

Teor Alcoólico: 35%

Informações Logísticas: Europaleta com 105 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 1210000100443

ITF: 11210000100211

Formatos disponíveis: 70 e 100



William Hinton® RUM



William Hinton

Madeira

William Hinton criou a sua fábrica e destilaria de Rum na Madeira, em 1845, onde produzia o melhor Rum a partir de sumo de cana-de-açúcar fresca, cuidadosamente selecionada.

O seu conhecimento atravessou várias gerações, mas a fábrica encerrou a sua produção na década de 80 do séc. XX. Até que, em 2006, um dos herdeiros fundou o Engenho Novo da Madeira e reconstruiu o velho alambique original, para voltar a produzir o melhor Rum da Madeira, com a marca William Hinton.

Este rum, com Indicação Geográfica (IG) e obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar, é classificado como Rum Agrícola, apresentando qualidade e características únicas, fruto de processos de produção tradicionais e da experiência acumulada ao longo de gerações. Daí terá nascido o seu espírito raro, impossível de imitar, que seduz os verdadeiros apreciadores.

O Rum Agrícola difere da maioria dos rums porque é feito a partir da fermentação de sumo de cana fresca e não de melaço, um subproduto da produção de açúcar.

Mais recentemente, a William Hinton juntou ao seu portefólio o MOOT, o primeiro vermute genuinamente madeirense.



William Hinton Rum Original

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.006

Descrição: Destilação em coluna de cobre contínua centenária, com 8 placas de retificação e fermentação controlada com leveduras selecionadas entre os 25°C e os 38°C durante 24h.

Sugestão de consumo: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: Caracterizado pelo seu aroma suave, profundo e deliciosamente complexo. Sabor, aroma e aparência: produto incolor, com características herbáceas e limpo no sabor.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078000

Formatos disponíveis: 70

ITF: 15600280078007



William Hinton Rum 9 Meses

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.009

Descrição: Destilação em coluna de cobre contínua centenária, com 8 placas de retificação e fermentação controlada com leveduras selecionadas entre os 25°C e os 38°C durante 24h.

Sugestão de consumo: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: O rum William Hinton foi envelhecido durante 9 meses em cascos de carvalho que lhe conferem a distinta cor de palha, com notas de envelhecimento e com notas mais frutadas. As suas características únicas fazem desta bebida o ingrediente ideal para cocktails distintos.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078246

Formatos disponíveis: 4 e 70

ITF: 15600280078243



William Hinton Rum 3 Anos

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.008

Descrição: O Rum William Hinton 3 anos tem a base do Rum William Hinton Original mas por ser envelhecido em barricas de carvalho francês durante 3 anos ganha um caráter com paladar único e inconfundível.

Sugestão de consumo: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: Produto de cor dourada, com aroma a carvalho e notas de baunilha. Na boca apresenta-se suave, com sabor a carvalho, aguardente com um toque a frutos secos.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078017

Formatos disponíveis: 70

ITF: 15600280078014



William Hinton Rum 6 Anos

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.015

Descrição: O rum William Hinton foi cuidadosamente envelhecido durante um período mínimo de 6 anos em barricas de carvalho francês. O blend final resulta de um segundo envelhecimento por mais um ano em várias barricas com diferentes origens, entre as quais, as de Vinho da Madeira. O resultado é um rum distinto e complexo.

Sugestão de consumo: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: Aromas fumados, de folha de tabaco e caixa de charuto com notas de frutos secos e final seco, suave e longo. Envelhecido durante um período mínimo de 6 anos em barricas de carvalho francês.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078260

Formatos disponíveis: 70; 70 c/ Gift Box



William Hinton Rum Fumado

Rum, Madeira, 2020, 70cl

REF: 81.051

Descrição: O rum William Hinton Fumado é um blend de rums com idades compreendidas entre os 3 e os 5 anos, cuidadosamente envelhecidos em barricas de ex-peated whisky, o que eleva este rum agrícola a novos patamares de complexidade e intensidade.

Sugestão de consumo: Perfeito para acompanhar com um chocolate negro, queijos curados (como Gouda envelhecido), carnes grelhadas ou defumadas e frutos secos caramelizados.

Nota de prova: Apresenta uma cor dourada brilhante, aroma intenso com notas fumadas, especiarias, caramelo e toques vegetais e cítricos, revelando-se macio e medianamente encorpado no palato, com sabores de baunilha, nozes e madeira, culminando num final seco, quente e fumado.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5604772501274

ITF: 15604772501271

Formatos disponíveis: 70cl



William Hinton Rum Fermentação Natural

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.016

Descrição: O seu método de produção faz com que seja um rum único, sendo a sua produção exclusiva e limitada.

Sugestão de consumo: Beber puro, com gelo ou em Cocktails.

Nota de prova: Um rum branco e cristalino. No palato demonstra todo o seu sabor natural, com a frescura das notas herbáceas. Muito presente o sabor a cana-de-açúcar com um final longo e apimentado.

Teor Alcoólico: 69%

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.45

EAN: 15600280078304

Formatos disponíveis: 70

ITF: 15600280078304



William Hinton Rum 600 Anos

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.048

Descrição: Rum agrícola com IG, produzido a partir de cana-de-açúcar, destilado em coluna de cobre e fermentado de forma tradicional. Sabor único e raro.

Sugestão de consumo: Beber puro, com gelo ou em Cocktails.

Nota de prova: O William Hinton Rum 600 Anos Edição Limitada é destilado em alambique tradicional português, resultando em aromas picantes únicos e um perfil de sabor requintado.

Teor Alcoólico: 59%

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.



William Hinton Rum Madeira Cask

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.010

Descrição: Edição limitada que resulta de um blend entre o rum William Hinton de 6 anos (75%) envelhecido em barricas de Vinho da Madeira e um rum de 25 anos (25%), submetido posteriormente a um novo processo de envelhecimento em barricas, durante mais 3 anos.

Sugestão de consumo: Excelente para o final da refeição, como digestivo, ou em cocktails. Armazenar em posição vertical, em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura.

Nota de prova: Aromas fumados, de folha de tabaco e caixa de charuto com notas de frutos secos e final seco, suave e longo pelo envelhecimento especial em cascos de Vinho Madeira.

Teor Alcoólico: 42%

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078208

Formatos disponíveis: 70



William Hinton Rum Porto Cask

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.011

Descrição: Edição limitada que resulta de um blend entre o rum William Hinton de 6 anos (75%) envelhecido em barricas de Vinho do Porto e um rum de 25 anos (25%), submetido posteriormente a um novo processo de envelhecimento em barricas, durante mais 3 anos.

Sugestão de consumo: Beber puro, com gelo ou em Cocktails.

Nota de prova: Aromas fumados, de folha de tabaco e caixa de charuto com notas de frutos secos e final seco, suave e longo pelo envelhecimento especial em cascos de Vinho do Porto

Teor Alcoólico: 42%

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078178

Formatos disponíveis: 70



William Hinton Rum Whiskey Cask

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.012

Descrição: Cuidadosamente envelhecido em barris de carvalho francês, foi sujeito a um blend com um rum de 25 anos de idade e, este último, foi ainda submetido a um novo processo de envelhecimento por outros 3 anos. Por fim, o produto resultante desta combinação exclusiva de rums com diferentes idades foi sujeito a um estágio final com a duração de 9 meses em cascos de whiskey (Bourbon).

Sugestão de consumo: Excelente para o final da refeição, como digestivo, ou em cocktails. Armazenar em posição vertical, em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura.

Nota de prova: Aromas fumados, de folha de tabaco e caixa de charuto com notas de frutos secos e final seco, suave e longo pelo envelhecimento especial em cascos de Whisky

Teor Alcoólico: 42%

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078185

Formatos disponíveis: 70



William Hinton Rum Peated Whisky Cask

Rum, Madeira, 70cl

REF: 81.052

Descrição: É constituído por um blend de um rum com mais de 25 anos, proveniente do antigo Engenho do Torreão, e de um rum com 6 anos. Este blend passa por um segundo envelhecimento, durante 6 meses, numa barrica de 250L de ex-Peated Whisky da Escócia.

Sugestão de consumo: Opte por um charuto médio a encorpado. As notas de tabaco presentes no rum harmonizam com a experiência sensorial do charuto, criando uma degustação sofisticada.

Nota de prova: Rum límpido e âmbar com reflexos dourados, revela um aroma intenso e complexo com notas de baunilha, caramelo, chocolate negro, noz fumada e toques cítricos; na boca, é equilibrado, estruturado e envolvente, com um final fumado, suave e prolongado.

Teor Alcoólico: 42%

Informações Logísticas: Europaleta com 88 caixas de cartão de 3 garrafas.

EAN: 5604772501267

Formatos disponíveis: 70

ITF: 15604772501264



William Hinton Vermute Moot

Licor, Madeira, 75cl

REF: 81.004

Descrição: Aos aromas típicos de um Vinho Madeira envelhecido, juntamos funcho, uma erva aromática nativa da ilha da Madeira, e algumas especiarias. O resultado é o primeiro vermute genuinamente madeirense, refrescante e versátil, perfeito para todas as ocasiões.

Sugestão de consumo: Servir com gelo e limão.

Nota de prova: É um produto verdadeiramente madeirense, perfeito para todas as ocasiões, refrescante e versátil.

Teor Alcoólico: 14.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 72 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5600280078314

Formatos disponíveis: 75

ITF: 15600280078311





Engenho Novo da Madeira

Madeira

A Poncha está entre as bebidas mais tradicionais da Madeira. Tem por base Rum da Madeira, açúcar, limão e mel.

Reza a história que a poncha remonta ao Século XIX evoluindo a partir do 'pãñch' trazido da Índia pelos viajantes ingleses, feita com aguardente de arroz. Uma outra versão indica que a bebida já era utilizada no tempo dos navegadores. Na altura o limão era conservado em aguardente e açúcar. Uma combinação utilizada na prevenção do escorbuto.

A Poncha Tradicional, ou 'à pescador' era usada pelos pescadores de Câmara de Lobos na tentativa de se 'aquecerem nas noites frias em alto mar'.

Hoje existem várias versões: poncha de maracujá, laranja, hortelã, tangerina, entre outras.

Como forma de proteger a bebida tradicional, o Governo Regional da Madeira aprovou em 2014 uma lei que confirma a Indicação Geográfica Protegida (IGP) "Poncha da Madeira", regulamentando a produção e comercialização.

O Engenho Novo da Madeira (ENM) foi fundado em 2006, por um dos herdeiros de William Hinton, reconstruindo o velho alambique original, para voltar a produzir o melhor Rum da Madeira, com a marca William Hinton.

O ENM produz também vários licores regionais, como a Poncha da Madeira e ainda outros inovadores.



Engenho Novo da Madeira Rum

Rum, Madeira, 100cl

REF: 81.042

Descrição: O Engenho Novo da Madeira entendeu ser o momento de atualizar um dos seus mais antigos rótulos e recriou a sua garrafa de rum, como uma homenagem à poncha, aos produtos regionais e aos 'poncheiros' da Madeira.

Sugestão de consumo: combina perfeitamente com sumo de fruta fresca e quando utilizado como a base alcoólica de cocktails clássicos como o Daiquiri, a Caipirinha e o Mojito, eleva a experiência gustativa para um novo patamar de frescura!.

Nota de prova: Caraterizado pelo seu aroma suave, profundo e deliciosamente complexo, este rum natural

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 40 caixas de cartão de 12 garrafas.

Peso da garrafa: 1.43

EAN: 5604772500444

ITF: 15604772500441

Formatos disponíveis: 100



Engenho Novo da Madeira Poncha Tradicional

Licor, Madeira, 70cl

REF: 81.003

Descrição: Poncha é uma bebida tipicamente madeirense, surgida na Ilha da Madeira em meados do séc. XVIII, pela mão dos ingleses. Durante todo o século XIX, a poncha foi uma bebida muito consumida no seio das famílias madeirenses. Atualmente, a tradição da poncha continua bem viva entre os madeirenses e os instrumentos utilizados como auxiliar de preparação destas bebidas não têm alterado muito na sua essência.

Sugestão de consumo: Para acompanhar momentos de lazer

Nota de prova: Licor tradicionalmente opaco, resultado da utilização da polpa e do sumo de limão

Teor Alcoólico: 16%

Informações Logísticas: Europaleta com 52 caixas de cartão de 12 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604772500543

ITF: 15604772500540

Formatos disponíveis: 70



Engenho Novo da Madeira Poncha Maracujá

Licor, Madeira, 70cl

REF: 81.002

Descrição: Este licor resulta no evoluir da tradicional poncha regional, que com mestria e saber viu ingredientes serem-lhe adicionados até à obtenção de um produto com sabor, paladar e cheiro a maracujá. É uma réplica fiel das mais conhecidas ponchas de maracujá, presentes no mercado da zona e em que a base de fruta é toda ela proveniente de regiões agrícolas selecionadas.

Sugestão de consumo: Para acompanhar momentos de lazer

Nota de prova: resulta no evoluir da tradicional poncha regional, que com mestria e saber viu ingredientes serem-lhe adicionados até à obtenção de um produto com sabor, paladar e cheiro a maracujá.

Teor Alcoólico: 16%

Informações Logísticas: Europaleta com 52 caixas de cartão de 12 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5604772500529

ITF: 15604772500526

Formatos disponíveis: 70





Langs

Jamaica

Langs Rum, Good times, great friends!

A Langs Rum foi fundada pelos Lang Brothers, em Glasgow, na década de 1860.

O Langs Rum é uma mistura de rums jamaicanos de melaço, destilados em pote e coluna e envelhecidos em barricas de carvalho branco de bourbon americano.

Estes rums são 'Sol líquido, funk característico', com grande sabor e funk tropical. O Langs Rum é fiel ao original Lang Brothers Banana Rum dos anos 1860: tropical e cheio de caráter, repleto de vibrantes notas de fruta exótica.

Importado da Jamaica, lar do aromático e terroso rum 'funk', este rum de qualidade superior e suave é então infundido com sabores naturais de fruta para incorporar o Carnival Spirit.

Com um bom equilíbrio de sabor, o Langs Rum é igualmente agradável puro, com gelo ou em cocktails fáceis e simples. Há três sabores à escolha: Banana, Pineapple e Mango & Ginger.

Langs Rum Banana

Rum, Jamaica, 70cl

REF: 151.001

Descrição: Mistura de rums jamaicanos de melação, destilados em pote e coluna e envelhecidos em barricas de carvalho branco de bourbon americano. Este rum de qualidade superior, suave, é importado da Jamaica para a Escócia, onde é então infundido com sabor natural de Banana e Gengibre.

Sugestão de consumo: A versatilidade do Langs Banana Rum faz dele a base perfeita para criar uma variedade de deliciosos cocktails.

Nota de prova: Aroma a pão de banana quente e frutado, coberto com açúcar mascavado, e abananas maduras, com notas subtis de canela e baunilha. Na boca os abor do rum é envolto pelo gosto forte de banana doce

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852044744

ITF: 05010852044751

Formatos disponíveis: 70



Langs Rum Mango & Ginger

Rum, Jamaica, 70cl

REF: 151.002

Descrição: Mistura de rums jamaicanos de melação, destilados em pote e coluna e envelhecidos em barricas de carvalho branco de bourbon americano. Este rum de qualidade superior, suave, é importado da Jamaica para a Escócia, onde é então infundido com sabor natural de Manga e Gengibre.

Sugestão de consumo: Langs Mango & Ginger - feito com excelente rum jamaicano - é perfeito para misturar numa série de cocktails frutados - picantes, divertidos e com um pequeno toque.

Nota de prova: Aroma a coulis de manga fresca e frutada mista mastigável merengue e aquecimento suave sugestões de frescura gengibre. Na boca, é como uma explosão de frutas tropicais, manga madura, pêssego sumarento e lima, com notas de gengibre cristalizado.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852046274

ITF: 05010852046281

Formatos disponíveis: 70



Langs Rum Pineapple

Rum, Jamaica, 70cl

REF: 151.003

Descrição: Mistura de rums jamaicanos de melação, destilados em pote e coluna e envelhecidos em barricas de carvalho branco de bourbon americano. Este rum de qualidade superior, suave, é importado da Jamaica para a Escócia, onde é então infundido com sabor natural de Ananás e Gengibre

Sugestão de consumo: A versatilidade do Langs Pineapple Rum torna-o numa escolha perfeita para uma variedade de ocasiões de consumo.

Nota de prova: No nariz tem a doçura terrosa do ananás suculento, coco, baunilha, melação, rum e delicadas notas de especiarias. No palato, sente-se o ananás fresco balanceado pelo sabor do rum, caramelo rico, canela, carvalho e um toque de lima.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852044768

ITF: 05010852044775

Formatos disponíveis: 70





Pampero

O autêntico rum premium da Venezuela. A marca nasceu, orgulhosamente, em Caracas, em 1938.

Tem 87 anos, mas não sente o peso da idade. O seu rum reflete o espírito imparável e vibrante do povo venezuelano.

O clima intenso e a geografia inacreditável do país, as suas paisagens distintas de montanha, selva e costa, juntam-se e criam um conjunto de condições únicas, quase mágicas. Este bocadinho de magia desempenhou um papel único na produção do seu rum.

Cada referência Pampero é uma expressão autêntica da região, garantida pela Denominação de Origem, um selo reservado apenas aos rums que respeitam a regulamentação nacional. Características inigualáveis que fazem do Pampero o rum mais vendido em Itália.



Pampero Rum Blanco

Rum, Venezuela, 70cl

REF: 188.001

Descrição: Rum premium da Venezuela, destilado três vezes em alambiques de cobre e envelhecido em barricas de carvalho ex-scotch, com sabor suave e cristalino.

Sugestão de consumo: Pampero Blanco é um rum branco de alta qualidade, fácil de beber e ideal para cocktails refrescantes.

Nota de prova: Pampero Blanco é fresco e frutado, com notas de groselha preta, maçã verde e banana. Apresenta-se claro e cristalino, com um aroma delicado e um sabor doce, destacando toques de algodão doce, caramelo suave e baunilha.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Pampero Rum Especial Añejo

Rum, Venezuela, 70cl

REF: 188.002

Descrição: Pampero Especial é um rum envelhecido em barricas de ex-bourbon, oferecendo equilíbrio entre suavidade e complexidade.

Sugestão de consumo: Único pela sua versatilidade, é perfeito para criar cocktails excepcionais.

Nota de prova: Pampero Especial apresenta aromas de carvalho, baunilha, caramelo e frutas doces. Com um aspeto dourado, brilhante e limpo, o seu nariz revela um perfil envolvente, enquanto no paladar é quente e agradável, com notas de mel, frutas e especiarias.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.



Pampero Rum Aniversario

Rum, Venezuela, 70cl

REF: 188.003

Descrição: Pampero Aniversario é uma Reserva Premium envelhecida em barricas de ex-bourbon e ex-xerez, celebrando o 25º aniversário da marca.

Sugestão de consumo: Considerado o rum premiado da nossa gama, é uma reserva exclusiva de rums envelhecidos, ideal para saborear e apreciar a sua essência.

Nota de prova: Pampero Aniversario apresenta aromas de melado, chocolate, baunilha e especiarias doces. Com uma cor âmbar intensa, o seu nariz é rico e envolvente. No paladar, é suave e redondo, com notas de frutas secas, açúcar mascavado, café moka e especiarias como noz-moscada e canela.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.





Nemiroff

Ucrânia

A NEMIROFF é a marca de Vodka Premium Nº 1 na Ucrânia e tem mais de 150 anos de história. Está presente nos 5 continentes e integra o Top10 de Espirituosas com mais crescimento no Mundo nos últimos anos.

Uma percentagem das suas vendas contribui para ajudar as famílias ucranianas afetadas pela guerra. A sua produção remete para 1872 na cidade de Nemyriv, conhecida pela maior destilaria Podillia, aberta após a reconstrução.

Podillia é a terra dos 1.000 lagos e nascentes. A vodka Nemiroff utiliza água de nascentes próprias, água filtrada por minerais naturais que têm mais de 540 milhões de anos. 100% água pura de nascente é um dos segredos do processo de destilação. A marca usa apenas ingredientes naturais.

A empresa Nemiroff rege-se pelos mesmos princípios desde há 150 anos: níveis elevados de qualidade, continuidade das receitas antigas, melhoria contínua dos métodos de produção, procura de novos sabores e inovação.

Nemiroff De Luxe

Vodka, Ucrânia, 70cl

REF: 155.003

Descrição: Vodka com caráter Inspirada por uma tradição secular de fabrico de vodka na Ucrânia e pela herança de destilação da Nemiroff. Processo de fabrico: Esta Vodka premium resulta de uma mistura de álcool de luxo cuidadosamente selecionada e água usada na destilação provém de nascentes próprias. Passa por 11 fases de filtração, que dura 2 dias, sendo a última prata e platina mais uma suavidade extra.

Sugestão de consumo: Desfrute de um shot gelado, deitando cerca de 2 onças de Nemiroff De Luxe num copo cheio de gelo.

Nota de prova: limpa e 'crocante', no nariz sentem-se notas de casca de maçã e limão e hortelã-pimenta. Notas que ressaltam também na boca, junto com manteiga, couro e flor de sabugueiro.

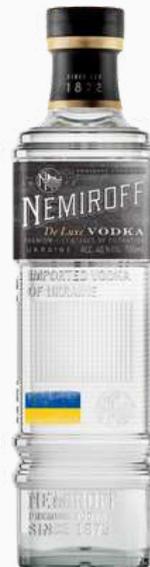
Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.21

EAN: 4820181424916

Formatos disponíveis: 70



Nemiroff De Luxe Honey & Pepper

Vodka, Ucrânia, 70cl

REF: 155.001

Descrição: Esta Vodka premium resulta de uma mistura de álcool de luxo cuidadosamente selecionada e água usada na destilação provém de nascentes próprias. Passa por 11 fases de filtração, que dura 2 dias, sendo a última prata e platina para uma maior suavidade. O álcool é infundido com malagueta indiana selecionada, mel natural de apiários locais e uma mistura de mais de 27 ervas aromáticas e especiarias.

Sugestão de consumo: Desfrute de um shot gelado, deitando cerca de 2 onças de Nemiroff Honey Pepper num copo cheio de gelo.

Nota de prova: Aspeto âmbar dourado. Na boca misturam-se os sabores do mel e da pimenta, com notas de figo, canela e maçã assada.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.21

EAN: 4820181425005

Formatos disponíveis: 70



LOURIANA



Louriana

Lourinhã

A Louriana XO (extra-old) é uma aguardente vínica produzida na Região Demarcada da Lourinhã, única Região Demarcada em Portugal e uma das três na Europa, exclusivamente de aguardente vínica.

Origem da marca Louriana: Segundo versões, o nome Lourinhã está relacionado com uma povoação romana denominada por Laurinianum, Laurinius ou Louriana, que por sua vez provém de Laurus ou Laurius, que na origem latina significa Loureiro, uma árvore bastante abundante na região da Lourinhã.

Com o apoio científico da Estação Vitivinícola Nacional sediada em Dois Portos foi testada e confirmada a superior qualidade da Aguardente da Lourinhã, a qual apenas encontra paralelo, a nível europeu nas aguardentes francesas das regiões de Cognac e Armagnac.

Em 1992, viu a sua qualidade reconhecida, com a publicação de legislação que veio criar a respetiva Região Demarcada e a Denominação de Origem Controlada (DOC).

A classificação XO obriga a um mínimo de cinco anos de envelhecimento, mas a Louriana repousa durante 12 anos em cascos de carvalho francês e carvalho portugueses.

A Louriana é também preparada sob rigoroso método, destilada a partir de vinhos, das castas Alicante e Seminário, cuidadosamente selecionados e baixo de teor alcoólico, logo após terminar a fermentação alcoólica, sem adição de anidrido sulfuroso ou qualquer outro químico. A destilação é obtida em coluna de cobre em 18 (tipo Armagnac).



Louriana XO Aguardente DOC Lourinhã

Aguardente, Lourinhã, 70cl

REF: 84.003

Vinificação e Estágio: A Louriana XO (extra-old) é uma aguardente vínica produzida na Região Demarcada da Lourinhã, única Região Demarcada em Portugal e uma das três na Europa, exclusivamente de aguardente vínica. Destilação é obtida em coluna de cobre em 18 (tipo Armagnac). O envelhecimento é feito ao longo dos anos em cascos de carvalho francês e carvalho português.

Harmonização: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: Cor topázio acastanhado e laivos esverdeados, aroma intenso e frutado, com notas de baunilha, madeira, café e frutos secos. Na boca é macio, doce, com ligeiro fumado e persistente.

Teor Alcoólico: 40%

Castas: Alicante, Malvasia Rei (Seminário) e Tália

Informações Logísticas: Europaleta com 50 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602701000522

ITF: 15602701000529

Formatos disponíveis: 70



BARCOS WINES

ADEGA PONTE DA BARCA E ARCOS DE VALDEVEZ



Barcos Wines

Vinho Verde

Fundada em 1963, a Adegas Ponte da Barca e Arcos de Valdevez apostou num **rebranding** no início de 2023, para assinalar os seus 60 anos, passando a designar-se Barcos Wines. A empresa localiza-se na região do Vinho Verde, num território único entre os vales dos rios Lima e Vez.

A sua missão é oferecer vinhos genuínos que são a expressão natural das castas autóctones (Loureiro, Alvarinho, Vinhão, ...) e que refletem este território de forte influência do oceano Atlântico e solos graníticos. Os vinhos são frutados, aromáticos e elegantes, com extraordinária frescura e mineralidade. Perfeitos para refeições leves e um estilo de vida saudável.

A Barcos Wines tem várias Marcas e Coleções, sendo que na marca Adegas Ponte da Barca destacam-se as coleções Naperão e Reserva de Sócios, além de várias inovações como os vinhos 6.000 a.c. e as latas 80's, bem como edições especiais e comemorativas.

As uvas da Barcos Wines são provenientes de 800 há de vinha, de 900 famílias produtoras de uva, dando origem a mais de 7 milhões de unidades anualmente, sendo que cerca de 75% se destinam à exportação para mais de 35 países.

Adega Ponte da Barca Aguardente Velha

Aguardente, Vinho Verde, 50cl

REF: 173.029

Vinificação e Estágio: Produto obtido pela destilação de Vinho Verde, posteriormente envelhecido em cascos de carvalho francês, durante um período mínimo de 15 anos.

Harmonização: Excelente para beber sem acompanhamento ou combinada com frutos secos e chocolates. Também combina perfeitamente, com um charuto.

Nota de prova: Apresenta uma cor topázio, com aromas complexos e intensos acompanhado de um sabor suave e ligeiro a madeira. O envelhecimento em cascos de carvalho confere-lhe nobreza e fascínio. A combinação intensa de aromas e sabor faz desta aguardente vínica velha um ícone no prazer de saborear a intensidade.

Teor Alcoólico: 39%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5602281005542

ITF: 6 560 2281 00554 4

Formatos disponíveis: 50



Adega Ponte da Barca Aguardente Reserva de Sócios XO

Aguardente, Vinho Verde, 70cl

REF: 173.032

Vinificação e Estágio: Os bagos foram submetidos a prensagem suave e, após a decantação do mosto, seguiu-se uma fermentação entre os 16 e os 18 °C de modo a preservar o perfil da casta. De seguida, 80% do lote terminou a fermentação em cascos novos de castanho português, estando aí cerca de 3 meses.

Harmonização: Acompanha na perfeição um bom café ou o prazer intenso de sobremesas com notas de cacau puro, chocolate negro ou canela. É ainda excelente para combinar com frutos secos e chocolates.

Nota de prova: Apresenta uma cor topázio intenso. O aroma é complexo e profundo, onde se destacam especiarias e laranja cristalizada, com nuances caramelizadas. Atinge o seu máximo esplendor na boca... onde a sua componente alcoólica se revela suave e macia, graças à integração lenta das notas de madeira, ao longo dos anos, no destilado original. O envelhecimento em cascos de carvalho conferiu-lhe nobreza e um sabor fascinante

Teor Alcoólico: 39%

Castas: Loureiro

Informações Logísticas: Europaleta com 48 caixas de cartão de 1 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5602281005740

Formatos disponíveis: 70 c/estojo



PALACIO DA BREJOEIRA



Palácio da Brejoeira

Vinho Verde

Alvarinho e Palácio da Brejoeira são quase sinónimos. É o produtor com mais história e tradição na produção de vinhos desta casta, quase podendo dizer-se que foi por causa dela que o vinho branco Alvarinho se tornou conhecido e tem hoje o estatuto que tem.

A Quinta da Brejoeira, situa-se em Monção e é uma propriedade com 30 hectares, dos quais 18 de vinha exclusivamente plantada com a casta Alvarinho. O ex-libris da quinta e da região é o seu palácio, uma grandiosa construção em estilo neoclássico, do final do século Séc. XIX (1806). D. Hermínia Paes presidiu aos destinos desta magnífica propriedade e foi a grande obreira do seu sucesso.

Já em 1974 mandou construir uma adega e dois anos mais tarde, em 1976, o seu sonho é realizado: é lançado o Palácio da Brejoeira Alvarinho.



Palácio da Brejoeira Aguardente Vínica Velha

Aguardente, Vinho Verde, 70cl

REF: 1.3

Vinificação e Estágio: Obtida da destilação da casta Alvarinho de qualidade, é estagiada em barricas de carvalho Francês, permanecendo numa temperatura constante na adega antiga do Palácio da Brejoeira, em estágio, entre 10 a 12 anos.

Harmonização: Pronto a ser desfrutada depois de uma boa refeição, antes e depois do café.

Nota de prova: Cor âmbar, apresenta-se com aromas suaves e um paladar aveludado, denunciando as suas origens, o que a torna surpreendentemente agradável.

Teor Alcoólico: 40%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 192 caixas de cartão de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1.4

EAN: 5601876000085

Formatos disponíveis: 70

Peso da caixa: 3.7



Palácio da Brejoeira Aguardente Bagaceira

Aguardente, Vinho Verde, 70cl

REF: 1.2

Vinificação e Estágio: Obtida da destilação dos 'bagaços' da casta Alvarinho.

Harmonização: Pronta a ser desfrutada depois de uma boa refeição, antes e depois do café. Conservar de pé ou deitada, e em local tanto quanto possível fresco e sombrio.

Nota de prova: De cor límpida e transparente. De aroma floral característico da casta Alvarinho. É uma aguardente muito macia, e com um sabor frutado típico da casta Alvarinho, sobrepondo-se assim ao carácter alcoólico e criando uma envólvia muito suave e harmoniosa ao paladar.

Teor Alcoólico: 45%

Castas: Alvarinho

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.3

EAN: 5601876000030

Formatos disponíveis: 70

Peso da caixa: 8.2

ITF: 15601876000037





Paço dos Cunhas

Dão

O Paço dos Cunhas é um dos ex-libris da região do Dão, uma propriedade histórica, fundada no início do séc. XVII (1609), na vila de Santar, que desde sempre produziu vinho.

Os vinhos que ostentam a marca Paço dos Cunhas Vinha do Contador são criados sem pressas, moldados pelo tempo. Enquanto se espera por um prepara-se o seguinte. Cultiva-se a vinha que, em modo biológico, obriga a cuidar mais, a olhar mais por ela, a proteger as suas plantas. E espera-se que as montanhas ajudem a vinha, protegendo-a dos ventos, e dando-lhe apenas as necessárias horas de sol, nem mais, nem menos, horas de um sol que nasce por detrás da Serra da Estrela e se põe, para além do Caramulo.

Dali só saem vinhos e aguardentes que o tempo ajudou a melhorar. Vinhos especiais, únicos, que respeitam o terroir e que se distinguem nos pequenos detalhes e na precisão com que a viticultura e a enologia trabalham desde a vinha até à garrafa, num percurso sempre longo. É deste saber esperar que nasce o Vinha do Contador.

“Não queríamos fazer mais um vinho. Queríamos fazer o Dão. O Dão tal como todos o descrevem tinha de nascer ali, onde a natureza foi mais generosa”.

Paço dos Cunhas Vinha do Contador Aguardente Vínica Velha

Aguardente, Dão, 50cl

REF: 32.298

Vinificação e Estágio: Destilação no aparelho Charentais apartir de vinhos criteriosamente vinificados para produção de Aguardente Vínica e envelhecimento em barricas de carvalho Limousin durante 20 anos.

Harmonização: Acompanha bem momentos pós refeição acompanhando frutos secos, chocolate, café ou a solo

Nota de prova: Cor âmbar definida com ligeiros tons esverdeados. Aroma complexo, notas frutadas, predominante em madeiras exóticas, grãos torrados, frutos secos e praliné. macio, distinto, crocante e de longa persistência.

Teor Alcoólico: 41.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 270 caixas de cartão de 1 garrafas.

Peso da garrafa: 1.6

EAN: 5604575005962

Formatos disponíveis: 50

Peso da caixa: 1.67





Marquês de Marialva

Bairrada

A marca Marquês de Marialva é hoje líder de mercado em vinhos Bairrada DOC, nacional e internacionalmente. Nasceu como homenagem a um homem de Cantanhede – D. António Luís de Meneses (1603-1668) –, comandante das tropas portuguesas na Guerra da Restauração. Como reconhecimento dos seus feitos gloriosos o Rei D. Afonso VI atribuiu-lhe o título de Marquês de Marialva.

É, assim, uma homenagem da Adega de Cantanhede ao 1º Marquês de Marialva, a quem devemos a independência de Portugal após 60 anos de domínio espanhol.

Os vinhos Marquês de Marialva nascem na Bairrada, uma região com características geológicas privilegiadas e terra de grandes vinhos desde a época dos Romanos. A área vitícola estende-se desde as faldas das serras do Buçaco e Caramulo até ao Atlântico, em terrenos argilo-calcários.

Aqui nascem vinhos tranquilos e espumantes de grande caráter, com destaque para a casta Baga, mas também para a Arinto e a Maria Gomes.

Marquês de Marialva Reserva Aguardente Velha

Aguardente, Bairrada, 70cl

REF: 61.111

Vinificação e Estágio: Processo de elaboração: stilação de vinhos da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Estágio superior a 7 anos em toneis de grande capacidade.

Harmonização: Como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates e frutos secos.

Nota de prova: Cor topázio intenso, apresenta ligeiros tons esverdeados. Aroma intensamente frutado, apresenta nuances de madeira exótica e frutos secos. Na boca é frutado, inicia macio seguindo-se notas de complexidade, fruto da maturação em madeira distinta.

Teor Alcoólico: 37.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.15

EAN: 65601271051042



Marquês de Marialva Aguardente Vínica Velha XO

Aguardente, Bairrada, 50cl

REF: 61.085

Vinificação e Estágio: Processo de elaboração: Destilação de vinhos da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Maturação: 20 anos em barricas de carvalho Limousin de 225 L.

Harmonização: Beber como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates, frutos secos

Nota de prova: Cor âmbar definida com reflexos esverdeados. Aroma frutado sui generis, predominante em notas de grãos torrados, vegetal seco, baunilha, ameixa preta seca e uva passa. Na boca é frutado, macio e complexo.

Teor Alcoólico: 38.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 48 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5601271051019

Formatos disponíveis: 75

Peso da caixa: 12.7

ITF: 65601271051011



Marquês de Marialva Aguardente Velhíssima 25 Anos

Aguardente, Bairrada, 50cl

REF: 61.112

Vinificação e Estágio: Processo de elaboração: Destilação dupla de vinhos casta Baga. região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento. Maturação: 25 anos em tonéis e barricas de carvalho Limousin.

Harmonização: Como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates e frutos secos.

Nota de prova: Cor âmbar definida com reflexos esverdeados. Aroma frutado sui generis, predominante em notas de grãos torrados, vegetal seco, baunilha, ameixa preta seca e uva passa. Na boca é intensa, elegante e sedosa, apresenta distinta complexidade.

Teor Alcoólico: 41.5%

Informações Logísticas: Europaleta com 190 caixas de cartão de 1 garrafas.

Peso da garrafa: 2.5

EAN: 5601271051057





MAD

Alentejo

A Aguardente de Medronho MAD tem por base medronhos provenientes de 168ha de medronhais plantados e cultivados em Modo de Produção Biológico (MPB), em três herdades na zona de Alqueva: Herdade do Rio Torto, Herdade Monte Santos e Herdade do Vale.

Os medronhos são apanhados entre meados de outubro e janeiro, sendo colocados em depósitos de inox especiais, fermentando durante cerca de dois meses e meio.

Todo o processo de produção da MAD segue os processos tradicionais, mas a destilação tem lugar numa destilaria única em Portugal, criada em exclusivo para o Museu do Medronho “porque permite controlar a velocidade e temperatura da destilação, além de ter capacidade para destilar mil kg de fruto de cada vez”, explica Samuel Pacheco, o mentor deste projeto.

Depois de destilada a aguardente segue de novo para os depósitos, é sujeita a acerto do teor alcoólico – para os 42% – e é engarrafada.

Cerca de 10% desta aguardente serve de base à Melosa – Licor de Medronho e Mel, que segue a receita tradicional, incluindo também água, limão e canela.

MAD Medronho Aguardente

Aguardente, Alentejo, 50cl

REF: 87.002

Vinificação e Estágio: A aguardente de Medronho é feita com o sabor secular e artesanal de seleção e fermentação do fruto, aliado a técnicas e métodos inovadores de destilação.

Harmonização: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: De côr límpida e com aroma floral característica da destilação é uma aguardente macia, com sabor frutado e harmonioso no paladar.

Teor Alcoólico: 42%

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5600280078116

ITF: 15600280078113

Formatos disponíveis: 50



MAD Melosa de Medronho e Mel

Licor, Alentejo, 50cl

REF: 87.003

Descrição: Base feita a partir de álcool e obtida a partir da maceração do medronho com junção de mel natural, e que usa apenas produtos naturais, sem quaisquer conservantes artificiais na sua produção.

Sugestão de consumo: Para finalizar as suas refeições

Nota de prova: Licor típico do Algarve, feito a partir de aguardente de medronho misturada com mel da região, geralmente mel de eucalipto quase preto, que por si só tem um sabor muito forte e agridoce.

Teor Alcoólico: 19%

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5600280078123

ITF: 15600280078120

Formatos disponíveis: 50



Cerca da Medronheira Aguardente

Aguardente, Alentejo, 50cl

REF: 87.001

Vinificação e Estágio: Destilação de fruto medronho, especificamente fermentados para destilação, posterior envelhecimento com maturação em barricas de carvalho francês

Harmonização: Para o final da refeição do digestivo

Nota de prova: Uma aguardente artesanal de aroma fumado e intenso com notas de pimenta rosa. Uma boca elegante, com madeira bem presente, persistente e final de prova suave e aveludado. Conta a história do Alentejo antigo relembrando as suas tradições mais caricatas do que resulta uma aguardente única e exclusiva.

Teor Alcoólico: 42%

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1

EAN: 5600249336035

ITF: 15600249336032

Formatos disponíveis: 50



BUFFALO TRACE

KENTUCKY
STRAIGHT BOURBON
WHISKEY



Buffalo Trace

USA

A Lenda do Bourbon Americano.

Com mais de 200 anos de história, Buffalo Trace é muito mais do que uma destilaria: é um símbolo vivo da tradição do bourbon americano. Situada em Frankfort, Kentucky, a Buffalo Trace Distillery é a mais antiga destilaria em operação contínua nos Estados Unidos, resistindo a guerras, à Lei Seca e a mudanças de século, sempre fiel ao seu compromisso com a qualidade e a inovação.

Produzido com ingredientes cuidadosamente selecionados e envelhecido em barricas de carvalho branco americano, o Buffalo Trace Bourbon distingue-se pelo seu perfil suave, encorpado e equilibrado, com notas marcantes de baunilha, caramelo e especiarias. Cada garrafa representa uma herança de mestria artesanal, transmitida de geração em geração.

Reconhecido internacionalmente com inúmeros prêmios, Buffalo Trace é um bourbon autêntico, feito para apreciadores que valorizam história, caráter e autenticidade.

Buffalo Trace. O espírito do Kentucky. O sabor da tradição.



Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Whiskey, USA, 70cl

REF: 102.013

Descrição: Feito a partir do melhor milho, centeio e malte de cevada, este whiskey envelhece em barricas de carvalho novas, durante vários anos, em armazéns centenários, até atingir o pico da maturidade.

Sugestão de consumo: Servido simples com gelo, realça as suas notas suaves de baunilha e caramelo, ideal para quem aprecia a pureza do bourbon.

Nota de prova: O sabor é rico e complexo, com notas de baunilha, toffee e fruta cristalizada. O acabamento suave permanece no paladar.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 80 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 0080244009984

Formatos disponíveis: 70

ITF: 20080244007717



Eagle Rare.

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY



Eagle Rare

USA

Nascido da tradição centenária do Kentucky, Eagle Rare é um bourbon que honra o tempo, a paciência e a excelência. Produzido na lendária Buffalo Trace Distillery, este bourbon foi lançado originalmente na década de 1970 e rapidamente conquistou o seu lugar como um dos mais respeitados do mundo. Cada garrafa de Eagle Rare é o resultado de um cuidadoso processo de envelhecimento de pelo menos 10 anos, em barricas de carvalho americano, conferindo-lhe uma complexidade rica, equilibrada e profundamente elegante.

Eagle Rare não é apenas apreciado — é reconhecido. Conta com uma longa lista de distinções, incluindo várias medalhas de ouro em concursos internacionais, como o San Francisco World Spirits Competition, o International Wine & Spirit Competition e muitos outros. A sua consistência e qualidade fazem dele uma escolha incontornável entre colecionadores e verdadeiros apreciadores de bourbon.

Eagle Rare é mais do que um nome.

É um símbolo de liberdade, de nobreza e de um legado americano que voa alto.

Eagle Rare 10 Anos Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Whiskey, USA, 70cl

REF: 102.014

Descrição: O resultado de um cuidadoso processo de envelhecimento em barris de carvalho americano carbonizados, selecionados manualmente para cada lote, permitindo que o bourbon desenvolva um perfil distinto e levemente único em cada lançamento.

Sugestão de consumo: Servido puro, é a melhor forma de saborear os seus 10 anos de envelhecimento e complexidade. Em Manhattan, combina com vermute e bitters, resultando num cocktail elegante e sofisticado.

Nota de prova: Aromas complexos de toffee com toques de casca de laranja, ervas, mel, couro e carvalho, seguidos por sabores ousados, secos e amadeirados, com notas de amêndoas caramelizadas e rico cacau, culminando em um final seco e persistente.

Teor Alcoólico: 45%

Informações Logísticas: Europaleta com 108 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 0088004005764

Formatos disponíveis: 70

ITF: 10088004038974





Glengoyne

Escócia

Por vezes, o caminho certo é o caminho mais longo.

O whisky Glengoyne é produzido sem pressa desde 1833, em Dumgoyne Hill. O seu malte só é seco ao ar, os alambiques são os mais lentos da Escócia e os barris demoram seis anos a preparar.

Quando tudo se precipita à nossa volta, mantemo-nos fiéis a práticas aperfeiçoadas ao longo de séculos. O nosso processo de destilação único evoluiu pouco a pouco em busca da perfeição durante a maior parte de dois séculos. Num mundo que parece girar mais depressa todos os dias, orgulhamo-nos de ser o destilador de whisky mais lento da Escócia”, afirma a marca.

“Por cada minuto que os outros whiskies passam nos seus alambiques, o nosso passa três. O contacto prolongado com o cobre estimula as notas doces e frutadas dos vapores suaves”, adianta.

A partir daí, o precioso líquido é transferido para barris feitos por encomenda a partir de carvalho europeu e americano, eles próprios preparados durante seis anos antes de estarem prontos para receberem o whisky até à maturidade. A cor natural do whisky é o testemunho de décadas apenas dentro da madeira. Nada mais é adicionado.

Glengoyne 10 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.009

Descrição: Whisky Glengoyne, produzido lentamente desde 1833, usando malte seco ao ar e alambiques lentos. Envelhecido em barricas de xerez e carvalho.

Sugestão de consumo: Para apreciar plenamente as nuances do Glengoyne 10 Year Old, considere servi-lo puro. Se preferir um toque de diluição, adicionar um pequeno toque de água fria pode ajudar a abrir ainda mais o whisky.

Nota de prova: No aspeto é amarelo dourado, límpido e brilhante. No nariz é doce, com aromas de toffee e pipocas. Ligeiro toque de noz, com maçãs verdes frescas. Na boca é limpo, com sabor a maçãs verdes e relva, carvalho suave e um toque de alcaçuz doce. Sente-se depois óleo de linhaça e amêndoas, num final doce e maltado.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 5010852026634

Formatos disponíveis: 70



Glengoyne 12 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.011

Descrição: O whisky Glengoyne, envelhecido em barricas de xerez, bourbon e carvalho selecionado, combina intensidade rica com frescura cítrica.

Sugestão de consumo: Para apreciar plenamente as nuances do Glengoyne 12 Year Old, considere servi-lo puro. Se preferir um toque de diluição, adicionar um pequeno toque de água fria pode ajudar a abrir ainda mais o whisky.

Nota de prova: Cor natural dourada. Tem aromas a óleo de coco, mel, casca de limão e carvalho seco. Na boca sentem-se maçãs caramelizadas, gengibre, laranja e bolacha, com um toque de xerez, carvalho suave e canela no final. Muito bem equilibrado

Teor Alcoólico: 43%

Informações Logísticas: Europaleta com 84 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852026641 **Formatos disponíveis:** 70



Glengoyne 15 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.012

Descrição: O whisky Glengoyne, com malte seco ao ar e destilação lenta, é envelhecido em barricas de xerez e bourbon.

Sugestão de consumo: Para apreciar plenamente as nuances do Glengoyne 15 Year Old, considere servi-lo puro. Se preferir um toque de diluição, adicionar um pequeno toque de água fria pode ajudar a abrir ainda mais o whisky.

Nota de prova: Cor âmbar claro natural. No nariz predomina o feno fresco, farinha de malte, rosa mosqueta, citrinos e frutos secos. Na boca é limpo, com uma doçura suave, um toque de frutas tropicais, limão cristalizado, canela, baunilha e tarte de maçã. Tem um agradável final, seco com especiarias suaves e carvalho persistente.

Teor Alcoólico: 43%

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852050936

Formatos disponíveis: 70



Glengoyne 21 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.017

Descrição: Bolo de Natal num copo de whisky. Este whisky resulta de uma maturação rara exclusivamente em cascos de xerez. Sendo predominantemente barricas de 1º enchimento de xerez de carvalho europeu, o que lhe proporciona um perfil mais rico. Estilo rico e viscoso para depois do jantar. O caráter lento da destilação de Glengoyne ainda se sente.

Sugestão de consumo: Estilo rico e viscoso para depois do jantar. O caráter lento da destilação de Glengoyne ainda se sente.

Nota de prova: Cor cobre profundo. No nariz sentem-se maçãs vermelhas, strudel de especiarias, toffee, xerez e frutos secos. Na boca, o xerez é dominante, seguido de mel, carvalho com uma com uma sensação aromática em desenvolvimento. Termina com um toque celestial de canela. Final longo, xerez, picante, quente e seco.

Teor Alcoólico: 43%

Informações Logísticas: Europaleta com 32 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852026610

Formatos disponíveis: 70



Glengoyne 25 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.018

Descrição: Amadurecido exclusivamente nos melhores cascos artesanais de xerez – predominantemente barricas de 1º enchimento de xerez de carvalho europeu – durante mais de um quarto de século. O estilo da casa Glengoyne ainda brilha combinando na perfeição com os sabores da barrica durante todo o período de maturação. Engarrafado a 48% e filtrado sem refrigeração.

Sugestão de consumo: Estilo rico e viscoso para depois do jantar. O caráter lento da destilação de Glengoyne ainda se sente.

Nota de prova: Cor âmbar brilhante, com aromas de frutos vermelhos, couro velho e açúcar mascavado. Na boca sente-se carvalho macio, canela, frutos cozidos e um toque de marmelada de Sevilha. Final muito longo com alcaçuz picante, secando lentamente.

Teor Alcoólico: 48%

Informações Logísticas: Europaleta com 24 caixas de cartão de 3 garrafas.

EAN: 5010852029031

Formatos disponíveis: 70



Glengoyne 30 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.019

Descrição: Amadurecido numa seleção exclusiva dos melhores cascos de xerez especificamente escolhidos para amadurecer até esta idade. Decadente e gratificante, com um final longo que mostra a barrica e a aguardente em harmonia após mais de 30 anos a repousar em armazém. Um lançamento muito limitado de apenas 5.200 garrafas de um dos whiskies mais antigos da Glengoyne.

Sugestão de consumo: Estilo rico e viscoso para depois do jantar. O caráter lento da destilação de Glengoyne ainda se sente.

Nota de prova: Cor âmbar brilhante, no nariz sobressai cereja preta, xerez, marmelada, chá rosa, rum e chocolate com passas. Na boca há uma explosão de doçura que muda rapidamente para compota de ameixa, canela, cravinho e marmelada. Final com a secura suave do carvalho e canela.

Teor Alcoólico: 46.8%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 1 garrafas.

EAN: 5010852037791

Formatos disponíveis: 70



TAMDHU

SPEYSIDE SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY



Tamdhu

Escócia

Tamdhu é um whisky dedicado à perfeição e a ser o mais requintado Single Malt Scotch Whisky do mundo. Dedicado a um estilo: 100% de maturação em casco de xerez de carvalho do princípio ao fim, para obter o sabor e a cor mais profundos e ricos.

A destilaria Tamdhu está situada na região de whisky de Speyside, no nordeste da Escócia. A área é famosa pela produção de whisky graças aos vales férteis e ao rio Spey que a atravessa, tornando-a a região de whisky mais densamente povoada do mundo.

A história desta destilaria começa sob o sol quente de Espanha, quando os fundadores se dedicaram a assegurar o primeiro carregamento precioso de barris de xerez das melhores bodegas de Espanha. 125 anos depois, essa mesma paixão pela maturação em cascos de xerez mantém-se inalterada na destilaria de Speyside.

“A nossa dedicação ao processo do barril Tamdhu é vital - não é de admirar quando se pensa no importante trabalho que fazemos ao longo de todo o processo de seis anos que é necessário para fazer os nossos barris raros e caros. Os barris de xerez são absolutamente essenciais para o sabor frutado e a profundidade de cor que são distintos do Tamdhu. De facto, um dos momentos mais emocionantes na nossa destilaria de Speyside é quando um novo lote de barris de xerez é entregue de Espanha”, explica a marca.

A seguir há que retirar os barris e inspecionar cada um deles para verificar a sua qualidade. Apenas os melhores barris podem conter o whisky recém-criado. “Depois, damos tempo aos barris para fazerem o que precisam de fazer. É um processo longo, mas a dedicação ao ofício vale a pena”.



Tamdhu 12 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.014

Descrição: O Whisky Tamdhu 12 Anos foi 100% amadurecido em cascos novos e usados de carvalho americano e europeu de xerez Oloroso, provenientes das tanoarias e bodegas de Jerez, no 'triângulo do xerez' em Espanha.

Sugestão de consumo: Harmoniza na perfeição com tapas, queijos cremosos e sobremesas de fruta.

Nota de prova: No nariz é rico e sedutor, com aroma a rolos de canela gelados, doces de laranja cozida, carvalho fresco e doce com passas e um ligeiro toque de menta. No paladar tem uma textura sedosa que reveste a boca com com banana, compota de bagas, biscoito de malte e a profundidade clássica do carvalho de xerez. O final é agradavelmente longo e equilibrado com especiarias, frutos secos e uma suave tablete escocesa - revelando finalmente um mais pequeno toque de fumo de turfa.

Teor Alcoólico: 43%

Informações Logísticas: Europaleta com 40 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.93

EAN: 5010852036688

Formatos disponíveis: 70



Tamdhu 15 Anos Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.015

Descrição: O whisky Tamdhu 15 Anos é totalmente amadurecido numa combinação das melhores barricas de carvalho europeu e americano de xerez Oloroso. Desde o seu primeiro gole, apreciará plenamente o tempo de maturação em casco. Irá também saborear a intensa explosão de vibrantes frutos de verão no palato e apreciar o final longo e gratificante que proporciona.

Sugestão de consumo: O perfect pairing passa por charcutaria, queijos e chocolate preto.

Nota de prova: Aroma a pastelaria de maçã, groselhas temperadas e casca de laranja. Notas de ananás e funcho. Na boca sente-se alperce sumarento e framboesa vibrante, com tarte de limão e amêndoas. E o final é uma viagem gratificadamente e longa através de biscoito de malte, creme de xerez e baunilha

Teor Alcoólico: 46%

Informações Logísticas: Europaleta com 40 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5010852040661

Formatos disponíveis: 70





Smokehead

Escócia

“Temos todo o pedigree de um Single Malt de Islay de classe mundial, mas como o rebelde do grupo, gostamos de seguir o nosso próprio caminho e fazer as coisas de forma diferente”, avisa a marca.

O nosso Espírito

É o que nos une e nos distingue. Os Smokeheads partilham um apetite pela alternativa e uma curiosidade insaciável que nos leva a questionar as convenções e a descobrir um caminho mais interessante. É este espírito independente que nos mantém frescos e sempre à procura de novas formas de misturar o quotidiano.

As nossas Bebidas

O que conta é o que está dentro. É por isso que nos dedicamos de alma e coração a garantir que cada gota do nosso brilhante whisky single malt de Islay é tão boa quanto possível, e a criar novas combinações de sabores inesperados para que possa desfrutar como quiser. Por isso, nada de rótulos extravagantes ou pretensiosismo, dizendo-lhe para reverenciar e respeitar as tradições do lendário blá blá blá da ilha. A sua bebida. As suas regras.

A nossa Gente

Somos rebeldes sem pausa. Uma equipa inebriante de perturbadores incansáveis que sonham e depois fazem. E somos toda a gente que vive todos os dias com o mesmo espírito livre. Vivemos de forma ousada, não queremos que nos digam, e a única coisa que engarrafamos é o nosso whisky.

E quando se trata da forma como comercializamos a nossa marca, desafiamos as convenções – superando a concorrência em vez de a excedermos.

Smokehead Whisky

Whisky, Escócia, 70cl

REF: 151.013

Descrição: Grande em ousadia e grande em atitude. O Smokehead é um Islay single malt scotch whisky para 'homens de barba rija', intensamente rico, mas subtilmente doce.

Sugestão de consumo: O Smokehead é um whisky que deve ser apreciado puro ou com um pouco de água. Uma pequena quantidade de água pode ajudar a abrir os sabores, permitindo que a doçura subtil e as especiarias espreitem através do fumo.

Nota de prova: Na prova tem imenso fumo de turfa, suavizado por uma doçura melosa e notas de sal marinho e especiarias.

Teor Alcoólico: 43%

Informações Logísticas: Europaleta com 64 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.5

EAN: 5010852038699

Formatos disponíveis: 70



Triple Distilled
PADDY
IRISH WHISKEY



Paddy

Irlanda

Fundado em 1779, Paddy é um dos whiskeys irlandeses mais antigos e acarinhados, com raízes profundas na cidade de Cork, no sul da Irlanda. Leva o nome de Paddy Flaherty, um carismático representante comercial da marca no início do século XX, cuja simpatia e generosidade conquistaram taberneiros e clientes por toda a Irlanda. Tanto, que os bares começaram a pedir o whiskey "do Paddy" — e o nome ficou. Em 1930, o Paddy já estava presente em cidades cosmopolitas como Milão, Xangai e Banguecoque, e em mais de 80 países em todo o mundo.

Ao longo dos anos, Paddy manteve-se fiel à sua reputação de whiskey acessível, honesto e sociável. Foi um dos primeiros whiskeys irlandeses a ser engarrafado na origem, garantindo autenticidade e qualidade constantes. A marca tornou-se sinónimo de hospitalidade e tradição, mantendo-se presente em momentos simples, mas memoráveis, geração após geração.

Fiel ao estilo irlandês, Paddy é triplamente destilado para garantir uma suavidade característica, com um perfil leve, acessível e equilibrado. A sua composição única, que combina whiskey de malte, grão e pot still, resulta num sabor frutado, com toques de mel, baunilha e um final subtilmente apimentado.

Paddy Irish Whiskey

Whiskey, Irlanda, 70cl

REF: 102.002

Descrição: Três abordagens clássicas da destilação de whiskey irlandês, o Paddy tem a distinção de combinar grãos, malte e pot-still num único e suave espírito. Cada componente contribui com sabores subtis para alcançar um resultado de suavidade única.

Sugestão de consumo: Ideal para beber simples, com gelo ou em cocktails descontraídos, Paddy é um whiskey sem pretensões, feito para partilhar bons momentos com amigos.

Nota de prova: Aroma malteado, fresco e amadeirado, com toques de especiarias, mel e baunilha; sabor leve e fresco, com nuances de nozes, malte e madeira queimada; e um final de doçura suavemente fading, deixando um toque persistente de malte amadeirado e suave.

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 1210000100771

Formatos disponíveis: 70

ITF: 11210000100785



WATERFORD

IRISH SINGLE MALT WHISKY



Waterford

Irlanda

A Waterford Distillery é o maior produtor mundial de whiskies biológicos e biodinâmicos. No Sudeste da Irlanda, nas margens do Suir, Mark Reynier pôs em prática o seu conceito de whisky inspirado nos produtores de vinho dos Chateaux franceses, que acompanhou nos mais de 20 anos como negociante: Whisky Natural, orientado pela Cevada e pelo **Terroir**.

“Uma vez que a cevada é a fonte dos sabores complexos do whisky de malte, faz todo o sentido concentrarmo-nos no local e na forma como a cevada é cultivada. Esses sabores são moldados pelo local, pelos solos que nutrem as suas raízes, pelo microclima em que amadurece. Pelo **terroir**”, explica a marca.

É desta forma que a Waterford trabalha com mais de 100 quintas locais para criar as suas três gamas de Irish Single Malt: **Single Farm Origin**, que persegue o individualismo do sabor derivado do terroir e são os blocos de construção para a sua gama **Cuvée Concept**, onde o todo é maior do que a soma das partes; e por fim, a gama **Arcadian Farm Origin**, que exprime a intensidade do sabor resultante da exploração dos caminhos antigos - da cevada biológica, biodinâmica, Heritage e até da cevada ‘Peated’ [Turfada] irlandesa.

Waterford Cuvée Argot Whisky

Whisky, Irlanda, 70cl

REF: 169.006

Descrição: Argot, uma gíria, a língua subterrânea dos boémios e renegados. Um idioma para o submundo, uma língua secreta reservada apenas para aqueles que sabem. Uma cuvée vibrante, entusiástica e despreocupada, reunindo várias Single Farm Origins em camadas para uma profundidade e complexidade - com um mero fogo-fátuo de turfa irlandesa - Argot é a nossa criança selvagem.

Sugestão de consumo: Deve ser apreciado puro ou com um pouco de água. Uma pequena quantidade de água pode ajudar a abrir os sabores.

Nota de prova: "Aspeto: Um amarelo mel claro com óleos que serpenteiam pelo copo. Nariz: casca de laranja, amêndoas, maçã cozida, crosta de pão, folhas verdes, bagas mistas, erva-doce, chocolate branco, maçã caramelizada e quintal. Sabor: pimenta branca, pimentão, granola, toranja, churrasco fumado, milkshake de banana, casca de maçã verde; é mastigável, com pedra de cravinho, açúcar de cevada e tomate em cacho. Final: pimentão seco, com açúcar de cevada e um calor suave."

Teor Alcoólico: 47%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5391536631673

Formatos disponíveis: 70



Waterford Cuvée Koffi Whisky

Whisky, Irlanda, 70cl

REF: 169.014

Descrição: O Conceito Cuvée, o nosso modus operandi único, é a forma como criamos, naturalmente, o single malt mais expressivo, profundo e convincente, reunindo Single Farm Origins. Em Cuvée 'Koffi' juntámos dois dozentos que proporcionam a nossa expressão mais completa e generosa, o que distingue este whisky pioneiro. Proporciona um amplo ESPECTRO DE SABOR, ricamente texturado e sedutoramente persistente.

Sugestão de consumo: Deve ser apreciado puro ou com um pouco de água. Uma pequena quantidade de água pode ajudar a abrir os sabores.

Nota de prova: Russet, âmbar e dourado com óleos espessos. No nariz, pimenta branca, casca de limão ralada, folha de chá. Sabor a anis, especiarias, folha de tabaco, frutos de verão, pavlov de morango, bolacha Ritz. Final longo, seco e picante, com uma impressão duradoura de frutos secos.

Teor Alcoólico: 50%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Formatos disponíveis: 70



Waterford Ballymorgan 1.2 Whisky

Whisky, Irlanda, 70cl

REF: 169.001

Descrição: Utilizando a melhor cevada do mundo, a nossa Single Farm Origin é uma gama de whiskies naturais de edição limitada que explora o terroir irlandês. Ballymorgan, cultivada por Robert Milne, situa-se num dos principais terroirs de cevada para malte da Irlanda - a famosa Clonroche Series com a sua cintura de solos argilosos e derivados de ardósia e granito.

Sugestão de consumo: Deve ser apreciado puro ou com um pouco de água. Uma pequena quantidade de água pode ajudar a abrir os sabores.

Nota de prova: Uma tonalidade dourada que me faz lembrar um nascer do sol matinal, com óleos que se mantêm como uma pose de ioga. Calor persistente de especiarias com uma oleosidade de fazer crescer água na boca, que se torna em pregas na boca.

Teor Alcoólico: 50%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas

EAN: 5391536630423

Formatos disponíveis: 70



Waterford Organic Gaia 2.1 Whisky

Whisky, Irlanda, 70cl

REF: 169.004

Descrição: A Arcadian Series de cevada alternativa é onde defendemos os produtores rebeldes cujo ethos inspirador e modo de vida respeita a terra e os velhos costumes na busca do sabor versus o rendimento imperativo. Pela primeira vez, mergulhamos numa nova colheita: a colheita biológica de 2016. Mais uma vez Gaia, deusa neopagã e uma personificação da própria Mãe Terra, é o nosso porta-estandarte para a celebração desta nova e vibrante edição do único whisky da Irlanda a ser destilado a partir de cevada orgânica irlandesa.

Sugestão de consumo: Deve ser apreciado puro ou com um pouco de água. Uma pequena quantidade de água pode ajudar a abrir os sabores.

Nota de prova: Pêssego dourado com óleos super ricos e espessos no copo. Uma dança de especiarias secas que tangem e valsam como um casal feliz no pôr do sol do pêssego dourado.

Teor Alcoólico: 50%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5391536631321

Formatos disponíveis: 70



Waterford Biodynamic Luna 1.1 Whisky

Whisky, Irlanda, 70cl

REF: 169.005

Descrição: Excêntrica para alguns, regenerativa para outros, a agricultura biodinâmica vai para além da mentalidade ecológica comum. Baseando-se na antiga sabedoria dos ciclos lunares e das preparações exóticas, procura carregar os solos de vitalidade e a cevada de vibração. Praticada pelos mais visionários e curiosos, também nós estamos intrigados com os sabores mais naturais que podemos captar neste espírito. Para este whisky histórico, destilado a partir da única cevada biodinâmica da Irlanda, invocamos a deusa da lua para o nosso engarrafamento mais esotérico e evocativo.

Nota de prova: Alperce dourado com óleos que não têm pressa, e o aroma de feno no chão depois de uma chuva. Especiarias em todos os níveis, à frente, no meio, atrás e no meio. Um calor e uma especiaria eternos, secos mas de fazer crescer água na boca, com um pouco de chá de menta. É mais persistente e menos final.

Teor Alcoólico: 50%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5391536631383

Formatos disponíveis: 70



Waterford Peat N°4 Lacken 1.1 Whisky

Whisky, Irlanda, 70cl

REF: 169.008

Descrição: Com este Single Farm e com esta cevada de origem única, cultivada na Irlanda e com turfa irlandesa, regressamos à tradição terrosa, selvagem e crua enraizada num passado distante.

Sugestão de consumo: Deve ser apreciado puro ou com um pouco de água. Uma pequena quantidade de água pode ajudar a abrir os sabores.

Nota de prova: "Cor: Azeite virgem com lágrimas a condizer. Nariz: Alto, vibrante, fumo fresco sobre o gelo numa manhã de primavera, estilo de turfa. Um passeio pela costa; salmoura, conchas de ostras, açúcar de cevada e frutos de pomar: maçãs suaves e cascas de pera. Também um pouco de feno quente à medida que se abre no copo. Sabor: Encorpado, oleoso, untuoso. Malte, madeira à deriva, fogueira e creosoto. Lã de ovelha e chá lapsang souchon. A suculência surge sob a forma de pêssego branco e molho de maçã. Final: Tabacos de charuto complexos, chá verde e alcatrão."

Teor Alcoólico: 50%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 5391536632731

Formatos disponíveis: 70





Mijenta

México

POR LA TIERRA. POR LA GENTE. POR LA VIDA.

A Mijenta é uma tequila premiada, artesanal, sustentável e sem aditivos, proveniente das terras altas de Jalisco, que celebra as tradições da cultura mexicana e incorpora o melhor da terra e do seu povo.

Usando apenas os melhores ingredientes e um processo meticuloso, a marca é inspirada por uma visão de que a tequila deve ser: complexa, equilibrada e gastronómica.

“Para nós, nenhum pormenor é demasiado pequeno”, afirma.

Nenhuma outra tequila se assemelha ou tem o mesmo sabor.

O nome Mijenta é inspirado por “Mi Gente”, que significa “Meu Povo”, Mijenta é uma mentalidade coletiva, uma forma de ser e uma comunidade de pessoas com a mesma opinião, pessoas que se juntam para celebrar a vida. Porque a vida é melhor quando partilhada.



Mijenta Tequila Blanco

Tequila, México, 70cl

REF: 164.001

Descrição: Esta tequila é a expressão principal de Mijenta. A forma mais pura da planta do agave encontra a expressão mais suprema da qualidade e arte da Mijenta

Sugestão de consumo: Feita com agave azul, esta tequila premium é perfeita para cocktails sofisticados

Nota de prova: É brilhante e transparente, com um corpo poderoso. No nariz, tem aromas intensos de agave cozido, baunilha e caramelo, realçados pelo lento processo de cozedura, e notas florais e frutadas de melão e pêssegos, com um final generoso e redondo. No palato sobressaem ricos sabores de agave cozinhado, baunilha, fruta fresca e especiarias, como a canela

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.41

EAN: 0850015899058

Formatos disponíveis: 70



Mijenta Tequila Reposado

Tequila, México, 70cl

REF: 164.002

Descrição: Envelhecida até seis meses em cascos de carvalho. Uma tequila que é uma expressão mais completa de Mijenta, para aqueles que preferem um sabor mais redondo, com um toque de carvalho. Envelhecido até seis meses numa mistura de carvalho branco americano, carvalho francês e cascos de acácia francesa.

Sugestão de consumo: Esta tequila premium é perfeita para cocktails sofisticados

Nota de prova: Cor dourada clara, brilhante e transparente, com um corpo poderoso. Aroma de baunilha delicada e convidativa, com notas de bergamota, mel, frutas em conserva e flor de laranjeira. Na boca apresenta ricos sabores de agave cozido, mel e baunilha com um paladar médio de grãos de cacau. Final longo e generoso no paladar

Teor Alcoólico: 40%

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.41

EAN: 0850015899041

Formatos disponíveis: 70



Tres Tribus

Mezcal



Tres Tribus

México

Batizado com o nome das três tribos que primeiro colonizaram a região, Tres Tribus é um mezcal artesanal de pequeno lote, produzido à mão pelo mezcalero de quinta geração Juan Antonio Coronel nas remotas montanhas de Oaxaca.

Descendente dos povos Zapoteca e Mixteca, a família de Coronel há muito que transmite os segredos do mezcal.

Estas técnicas tradicionais consagradas pelo tempo produzem perfis puros, ricos e complexos do agave selvagem colhido nas exuberantes florestas da região cobertas de pinheiros. É depois cozinhado durante uma semana num forno subterrâneo cônico, sendo em seguida esmagado num macete de madeira. Estas notas subtis de fumo complementam o sabor do agave.

“Porque o nosso mezcal requer tempo, sabedoria e paciência para ser criado, dizemos que Tres Tribus NASCE ENVELHECIDO”, salienta a marca.

A Tres Tribus eleva os perfis únicos do agave selvagem em três single varietais e um Ensemble artisticamente elaborado, utilizando processos artesanais e feitos à mão consagrados pelo tempo.



Tres Tribus Mezcal Ensamble

Mezcal, México, 70cl

REF: 164.005

Descrição: Artisticamente elaborado a partir de uma mistura de agave selvagem e cultivado, esta combinação complexa de três tipos de agave cria uma bebida espirituosa divertida, ideal para cocktails.

Sugestão de consumo: É ideal para cocktails ou para ser servido puro.

Nota de prova: O Ensamble apresenta notas sedutoras de jasmim, manga e mel com uma mineralidade delicada. O paladar médio do agave cozinhado apresenta uma elegância tostada, bem como notas de fruta de caroço com um longo final de sabores cítricos e terrosos.

Teor Alcoólico: 44%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 0850015899140

Formatos disponíveis: 70



Tres Tribus Mezcal Cuishe

Mezcal, México, 70cl

REF: 164.006

Descrição: O Cuishe, produzido a partir de plantas de agave com idades entre os 10 e os 25 anos, tem uma inconfundível identidade.

Sugestão de consumo: É ideal para cocktails ou para ser servido puro.

Nota de prova: O seu perfil de sabor completamente distinto inclui elegantes notas herbais de alecrim, bem como toques de baunilha e canela, juntamente com queijo azul picante.

Teor Alcoólico: 44%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 0850015899133

Formatos disponíveis: 70



Tres Tribus Mezcal Tobalá

Mezcal, México, 70cl

REF: 164.007

Descrição: O Tobalá expressa a verdadeira identidade de Oaxaca, resultando da destilação de plantas de agave com uma média de 10 anos

Sugestão de consumo: É ideal para cocktails ou para ser servido puro.

Nota de prova: O seu perfil de sabor único inclui notas de ananás cozido, figos, marmelo, cacau e jasmim.

Teor Alcoólico: 44%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 0850015899126

Formatos disponíveis: 70



Tres Tribus Mezcal Espadín Capon

Mezcal, México, 70cl

REF: 164.008

Descrição: O mais refinado dos single varietais, este mezcal é destilado de plantas de agave com uma média de 8 a 12 anos.

Sugestão de consumo: É ideal para cocktails ou para ser servido puro.

Nota de prova: O Espadín Capon apresenta notas frutadas e florais, incluindo sabores de banana, manga, figo-da-Índia e amêndoa. Não há, de facto, outro mezcal como este.

Teor Alcoólico: 44%

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.33

EAN: 0850015899119

Formatos disponíveis: 70





Fluère

Holanda

Verdadeira bebida espirituosa não alcoólica destilada.

A Fluère é sobre fluir no momento, sentir-se confortável na sua própria pele, e querer apenas o melhor. Quando Léon, o fundador, se apercebeu que não queria ter sempre a sua mente perturbada em situações sociais, decidiu fazer algo a esse respeito, criar um líquido que pudesse beber e participar em qualquer ocasião, mas que lhe permitisse escolher se o álcool estava ou não envolvido.

Léon inspirou-se em textos romanos antigos para saber que plantas utilizar nas primeiras expressões de Fluère e, ao fazê-lo, derivou o nome Fluère do latim para fluir. Um nome apropriado. A própria garrafa é uma expressão de fluidez, as ondulações na lateral lembram um rio.

A marca utiliza apenas os melhores ingredientes e os melhores botânicos. Fluère é uma bebida espirituosa destilada, tal como o gin, o rum ou o mezcal. “Apenas destilamos a nossa bebida espirituosa não alcoólica de forma um pouco mais suave”, adianta a marca.

Para obter o melhor destes botânicos, cada baga, flor, especiaria e fruta é destilada individualmente através da ‘destilação a vapor’. Cada botânico é destilado separadamente e depois misturado por mestres misturadores na Holanda. “Esta não é a forma mais fácil ou mais barata de fazer Fluère, mas é a melhor”.

Fluère Original Destilado não alcoólico

No Alcohol, Holanda, 70cl

REF: 149.029

Descrição: Sementes de coentros e casca de lima dão um caráter brilhante e picante no nariz enquanto a lavanda e o zimbro acrescentam notas herbáceas

Sugestão de consumo: Fluère Original é fantástico com uma tônica leve de primeira qualidade e gelo, e uma fatia de citrinos para dar cor ou um ramo de lavanda para dar aroma.

Nota de prova: Fluère Original é uma mistura de plantas cuidadosamente selecionadas que proporcionam um sabor complexo, mas equilibrado e garantem um final de boca único e fresco.

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.37

EAN: 8719324223553

Formatos disponíveis: 70



Fluère Raspberry Blend Destilado não alcoólico

No Alcohol, Holanda, 70cl

REF: 149.031

Descrição: Fluère Raspberry tem como base o zimbro, a casca de lima, as sementes de coentros e a lavanda, mas é a adição de framboesas frescas que o torna especial.

Sugestão de consumo: É perfeito para as noites quentes de verão, jantares elegantes (e tudo o que estiver entre eles).

Experimente-o numa flute de champanhe com um pouco de kombucha. O cor-de-rosa torna-o sempre sedutor.

Nota de prova: Com notas florais e de pinho do zimbro e um toque de citrinos da casca de lima, o que realmente o une é a adorável doçura da framboesa fresca, tornando-o doce, fresco e suave.

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.37

EAN: 8719324223614

Formatos disponíveis: 70



Fluère Spice Cane Dark Roast Destilado não alcoólico

No Alcohol, Holanda, 70cl

REF: 149.032

Descrição: A riqueza da cana-de-açúcar dominicana mistura-se com notas de fava tonka e especiarias para criar um líquido verdadeiramente luxuoso.

Sugestão de consumo: Fluère Spiced cane é perfeito com Cola e gelo ou pode até mesmo adicionar alguns bitters, casca de laranja e maple syrup para fazer um old-fashioned.

Nota de prova: Fluère Spiced Cane tem notas encantadoras de chocolate e café no nariz e um paladar doce, complexo e terroso.

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.37

EAN: 8719324223645

Formatos disponíveis: 70



Fluère Bitter Destilado não alcoólico

No Alcohol, Holanda, 70cl

REF: 149.034

Descrição: Saboroso - Amargo Doce - Herbal O Fluère Bitter tem uma amargura herbácea de quinino equilibrada com doçura xaroposa aromatizada com raspa de laranja

Sugestão de consumo: Ótimo para beber em tónico ou spritz

Nota de prova: No palato mantém-se um travo a quinino de longa duração, laranja picante e amargor de laranja.

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.37

EAN: 8720297470172



Fluère Smoke Agave Destilado não alcoólico

No Alcohol, Holanda, 70cl

REF: 149.033

Descrição: Fluère Smoked Agave é destilado a partir do verdadeiro Agave. Adicionamos madeira de noqueira fumada para dar aquela riqueza fumada e terrosa que o acompanha

Sugestão de consumo: Misture-o com um pouco de Cola para um deleite ou com sumo de toranja e soda para um toque fresco.

Nota de prova: O Fluère Smoked Agave tem fumo e mel no nariz com notas frescas de pera e xarope de pera subjacente. À frente da paleta de sabores, temos a doçura vegetal característica do agave com um toque de pimenta preta. Estes sabores desenvolvem-se em eucalipto e menta para um belo e longo final.

Informações Logísticas: Europaleta com 110 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.37

EAN: 8719324223829





Purés & Xaropes

Para Coquetelaria



ODK

Itália

A Orsadrinks nasceu em 1992 em Itália, no sul do Piemonte. Inicialmente, a gama de produtos limitava-se a bebidas em pó, como chocolates quentes e batidos, mas, depois de observar como a área dos cocktails estava a crescer, a Orsadrinks decidiu rapidamente diversificar para este mercado.

A primeira gama de purés de fruta para cocktails, a linha FruityMix, foi lançada em Itália em 1994.

Na primeira década a empresa dedicou-se à Investigação & Desenvolvimento: começando numa gama limitada de produtos e alargando depois a um conjunto de frutas e sabores diferentes, impulsionada pela procura contínua dos barmen.

Este foi o estímulo para ir mais longe: num curto espaço de tempo, os barmen e os diretores de discotecas e de clubes em Itália começaram também a pedir outros ingredientes e equipamento específico para cocktails.

A Orsadrinks tornou-se numa das favoritas dos barmen no mercado italiano.

As exportações começaram em 2009, inicialmente para países europeus e, hoje, é um parceiro de confiança e uma marca de eleição na indústria das bebidas em mais de 50 países em todo o mundo, com mais de 150 produtos.

ODK Mix Puree Strawberry

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.001

Descrição: Os morangos deste puré, sem glúten, são colhidos à mão em pomares em Espanha e na Polónia, cultivados sem qualquer modificação genética, frescos em cada estação. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade com presença natural de sementes, vermelho turvo, com cheiro forte e típico a morangos e sabor adocicado e ácido.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310126

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Green Apple

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.002

Descrição: As maçãs verdes usadas para fazer este puré (sem glúten) são cultivadas nas colinas onduladas do interior da Bulgária e da Ucrânia. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração

Nota de prova: O puré de maçãs verdes é um líquido de alta densidade de cor verde-amarelo pálido, com cheiro e gosto intenso e típico a maçã verde

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310478

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Mandarine

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.003

Descrição: Puré de tangerina sem glúten, feito com tangerinas colhidas à mão em pomares da Sicília, sem qualquer modificação genética, frescas em cada estação. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, cor-de-laranja, com cheiro intenso e típico a tangerina e sabor fresco e frutado.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829315183

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Pineapple

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.004

Descrição: Puré de ananás sem glúten, feito com ananases cultivados no seu solo nativo, nas regiões selvagens do Quênia e nos trópicos da Indonésia, Filipinas e Costa Rica. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, amarelo turvo, com cheiro intenso e típico a ananás e sabor doce e tropical.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310416

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Mango

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.005

Descrição: Puré de manga sem glúten, feito de mangas frescas cultivadas sem qualquer modificação genética nos sopés férteis da Colômbia. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, amarelo-claro, com cheiro intenso e frutado típico a manga e sabor doce e suculento.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310508

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Passion Fruit

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.006

Descrição: Sabia que o maracujá é originário da América do Sul? Atualmente, os maracujás podem ser encontrados em todo o mundo, mas os do puré de maracujá (sem glúten) são cultivados na sua terra natal, o Peru. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: .Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, amarelo alaranjado, com cheiro intenso e típico a maracujá e sabor doce e suculento.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829315497

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Wild Berry

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.007

Descrição: Puré sem glúten de frutos silvestres cultivados sem qualquer modificação genética no Sul e no Leste da Europa.

Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade com presença natural de sementes, violeta, com cheiro forte e típico a frutos silvestres e sabor intenso.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310379

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Coconut

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.008

Descrição: Os cocos do puré de coco (sem glúten) são cultivados no seu solo nativo, nas planícies ondulantes do interior do Sri Lanka.

Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: .Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, branco opaco, com cheiro doce típico a coco e sabor intenso e frutado.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310409

Formatos disponíveis: 75



ODK Mix Puree Melon

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.022

Descrição: Este puré encapsula o sabor doce e sumarento típico da meloa. Uma alternativa versátil, perfeita para dar um toque de frescura frutada aos seus cocktails, limonadas, mocktails... e muito mais! **Prazo de validade:** 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, laranja-amarelado, com o sabor típico da meloa, destacando-se o seu sabor doce e estival.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310133



ODK Mix Puree Watermelon

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.023

Descrição: A melancia, que vem diretamente de Itália, está repleta de sabor e vitaminas. Este puré de fruta é um excelente complemento para todos os seus cocktails tropicais, bebidas refrescantes e muito mais. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, vermelho-escuro, com sabor típico a melancia, suave, frutado e refrescante.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310188



ODK Mix Puree Kiwi

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.024

Descrição: Os kiwis utilizados neste puré são colhidos diretamente nas terras do Piemonte e caracterizam-se pelo seu aroma perfumado e envolvente. Esta mistura é ideal para uma variedade de receitas. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade com presença natural de sementes, verde, com um sabor intenso, rico em doçura e ligeiramente ácido.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310102



ODK Mix Puree Pomegranate

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.025

Descrição: A romã é uma boa fonte de vitamina C, vitamina K e potássio e é originária da Turquia. Este puré tem uma agradável complexidade de aromas. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, vermelho-escuro, com o sabor típico da romã, doce e ligeiramente ácido.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310706



ODK Mix Puree Blood Orange

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.026

Descrição: Puré feito a partir de laranjas de sangue italianas, com um sabor frutado e doce, semelhante ao da laranja doce tradicional, mas com uma nota distinta. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, vermelho, sabor típico da laranja de sangue

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829316159



ODK Mix Puree Cherry

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.027

Descrição: É difícil resistir ao sabor doce e frutado das cerejas! Dê um toque de cor e de doçura às suas criações com o inconfundível Puré de Cereja: um delicioso puré de fruta que reúne todas as nuances do adorado fruto de verão, para um sabor surpreendente e perfeitamente equilibrado em termos de aroma, sabor e textura. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Este puré é um líquido de alta densidade de cor vermelho-púrpura turvo, com sabor intenso doce e ácido da cereja.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310096



ODK Mix Puree Peach

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.028

Descrição: Para fazer este puré apenas os pêssegos de melhor qualidade são selecionados diretamente das terras da ODK em Itália. O sabor desta mistura de frutas é intemporal e ideal para dar um toque de doçura e frescura às suas criações culinárias e bebidas refrescantes. Prazo de validade: 24 meses de prazo de validade, na embalagem original e armazenado em local seco e fresco

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Congelados, Limonadas e como Decoração.

Nota de prova: Líquido de alta densidade, amarelo-alaranjado, com o sabor doce e suculento típico do pêssego

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.12

EAN: 8057829310034



ODK Creamy Pistachio

Puree, Itália, 75cl

REF: 166.029

Descrição: O inconfundível sabor doce-salgado do pistácio num molho cremoso que o conquistará à primeira prova

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Latte art, Batidos, Mocktails, Cocktails, Coberturas e Bebidas à base de café.

Nota de prova: O Creamy Pistachio tem um sabor intenso e cremoso que combina bem com bebidas, gelados, café e uma variedade de aplicações culinárias.

Informações Logísticas: Europaleta com 120 caixas de cartão de 6 garrafas.

EAN: 8057829310652



ODK Syrup White Sugar

Xarope, Itália, 75cl

REF: 166.009

Descrição: O xarope de açúcar branco ODK é um elemento básico no mundo dos cocktails e dos cafés. O adoçante perfeito e a ajuda certa para equilibrar o perfil de sabores.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies, Limonadas, Lattes e outras bebidas à base de café.

Nota de prova: O xarope ODK Barista White Sugar é composto por 70% de açúcar e 30% de água, o que lhe confere um sabor muito doce. Isto significa que não precisa de muito para adoçar mais o seu cocktail sem álcool.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.47

EAN: 8057829315169

Formatos disponíveis: 75



ODK Syrup Strawberry

Xarope, Itália, 75cl

REF: 166.011

Descrição: Dê uma explosão de sabor às suas bebidas com o xarope de morango ODK. O sabor de 'dar água na boca' dos morangos doces tornou-se um básico em muitos cocktails ao longo dos anos

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies e Limonadas

Nota de prova: Batidos ou cocktails, o xarope de morango ODK é o equilíbrio perfeito de doçura feito com morangos estupendos!

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.47

EAN: 8057829312168

Formatos disponíveis: 75



ODK Syrup Basil

Xarope, Itália, 75cl

REF: 166.012

Descrição: Potente no seu sabor e fragrância, o xarope de cocktail de manjeriço ODK pode ser o complemento perfeito para um toque de doçura com um elemento de sabor intenso e invulgar.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Topping, Batidos, Smoothies e Limonadas.

Nota de prova: O xarope de manjeriço ODK funciona bem com G&T's para dar outro sabor a uma bebida simples e um pouco de doçura para quem gosta de doces.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.47

EAN: 8057829312199

Formatos disponíveis: 75



ODK Syrup Vanilla

Xarope, Itália, 75cl

REF: 166.018

Descrição: Os aromas doces da baunilha provêm de compostos naturais encontrados nas vagens da planta da baunilha, que dão à baunilha o seu sabor distinto e convidativo.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, batidos e bebidas à base de café.

Nota de prova: O Xarope de Baunilha ODK encapsula estes aromas, o que lhe confere uma doçura envolvente e cremosa. Para além disso, a baunilha combina bem com muitos outros sabores, como o chocolate, o café e a fruta, e é frequentemente utilizada para realçar e enriquecer outras combinações de sabores.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.47

EAN: 8057829312083



ODK Syrup Ginger

Xarope, Itália, 75cl

REF: 166.021

Descrição: O Xarope de Gengibre encerra o sabor picante e ligeiramente quente típico desta raiz. Graças ao seu sabor intenso e aromático, é perfeito para aromatizar chás, infusões ou chocolates quentes, mas também é ideal para adicionar uma nota picante a bebidas frias.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Batidos, bebidas à base de café e bebidas quentes.

Nota de prova: O Xarope de Gengibre ODK é um sabor único que pode dar às suas bebidas um sabor ardente a gengibre. Tem um toque de especiarias, uma doçura subtil e cheira tão bem como sabe.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1.47

EAN: 8057829312069



ODK Sour Lemon

Sumos, Itália, 75cl

REF: 166.014

Descrição: O sumo de limão natural ODK é feito com limões sicilianos, famosos pela doçura, resultado do solo vulcânico e clima mediterrânico.

Sugestão de consumo: Excelente para cocktails, mocktails, smoothies, batidos e muito mais.

Nota de prova: O único elemento adicionado aos nossos sumos de limão e lima é um antioxidante proveniente da indústria vinícola, que confere ao nosso sumo um prazo de validade de um mês à temperatura ambiente.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.



ODK Sour Cordial Lime

Sumos, Itália, 75cl

REF: 166.015

Descrição: Limas do Sour Cordial Lime, colhidas à mão no México, sem modificação genética e frescas em cada estação.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Iced Teas e Limonadas.

Nota de prova: Todas e cada uma das nossas limas estão cheias de sabor e de sabor picante! Nenhuma destas coisas boas se perde através do nosso processo de puré.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.



ODK Sour Lime

Sumos, Itália, 75cl

REF: 166.031

Descrição: O sumo Lime 100% NFC é feito com limas frescas, espremido na hora, preservando todos os nutrientes e propriedades naturais.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Iced Teas e Limonadas.

Nota de prova: Pode usar o sumo de lima ODK 100% não concentrado tal como usaria o sumo espremido na hora. Basta tirar a tampa e colocar um bico de servir.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.



ODK Sweet & Sour

Sumos, Itália, 75cl

REF: 166.013

Descrição: O ODK Sweet & Sour representa o equilíbrio perfeito entre a doçura do açúcar branco e o ácido dos limões sicilianos.

Sugestão de consumo: Pode ser utilizado em: Cocktails, Mocktails, Iced Teas e Limonadas.

Nota de prova: Feito para ser rápido, consistente e saboroso, o nosso ODK Sweet & Sour faz exatamente o que diz na garrafa, proporcionando o equilíbrio perfeito entre o doce e o azedo com pouco esforço.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.



Stillabunt Foamer Magic Velvet

Itália, 75cl

REF: 166.016

Descrição: Aditivo alimentar natural, pronto a usar. Cocktail Foamer para criar espuma nos seus cocktails. Validade: 24 meses.

Sugestão de consumo: Um cocktail Foamer para criar espuma e elevar os seus cocktails.

Nota de prova: Algumas gotas simples de Magic Velvet criam uma espuma sedosa e pura, sem afetar o sabor da bebida. Feito a partir de extratos naturais, 100% vegan e sem álcool.

Informações Logísticas: Europaleta com caixas de cartão de garrafas.





Águas & Refrigerantes



Acqua Panna

Itália

A Acqua Panna é uma água mineral sem gás de baixo conteúdo mineral e suave sabor aveludado. A sua delicadeza facilita a digestão e torna-a apropriada para uma dieta baixa em sódio.

A Acqua Panna emerge de uma fonte situada a 900 metros acima do nível do mar, numa reserva natural protegida, nos Apeninos tosco-emilianos, a norte de Florença. A água provém de um profundo aquífero subterrâneo, que demora cerca de 12 anos a atravessar. Ao tratar-se de uma reserva natural, a área da Acqua Panna está legalmente protegida e as atividades industriais não estão permitidas, garantindo a ausência de contaminação deste paraíso.

A distribuição a nível mundial começou a partir do momento em que a propriedade foi adquirida pela empresa Sanpellegrino, em 1950.

Acqua Panna Água Lisa

Mineral não Gaseificada, Itália, 75cl

REF: 165.34

Descrição: Cada gota de Acqua Panna é filtrada naturalmente pela terra e aperfeiçoada pelo tempo numa jornada de 14 anos até a primavera, dando-lhe um equilíbrio mineral especial para um sabor mais suave

Sugestão de consumo: Para todo o tipo de refeições, acompanha também com vinhos

Nota de prova: Apresenta um sabor agradável e levemente adocicado, com baixa acidez e alguns sais minerais, que no entanto não prejudicam a sua estrutura. De paladar leve, suave a aveludado, mostra um equilíbrio perfeito entre os seus componentes, com um fim de boca muito persistente

Informações Logísticas: Europaleta com 55 caixas de cartão de 15 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 8000815024422

Formatos disponíveis: 25; 50,5; 75; 50 PET





S. Pellegrino

Itália

A S. Pellegrino é uma água mineral natural gaseificada. A sua mineralização e gás carbónico natural estabelecem uma combinação adequada para produzir um sabor único e diferente. A carbonatação persistente e as finas bolhas fizeram da S. Pellegrino uma das águas minerais gaseificadas mais conhecidas e apreciadas no mundo inteiro.

Procedente das montanhas Dolomitas, no coração dos Alpes italianos, a nordeste de Milão, esta água infiltra-se até profundidades superiores aos 700 metros. A partir daí, inicia uma longa viagem subterrânea até que as rochas impermeáveis forcem a sua saída para a superfície.

Descoberta no século XIII pelas suas propriedades terapêuticas, a água S. Pellegrino é atualmente um dos produtos italianos mais conhecidos nos restaurantes do mundo inteiro.

S.Pellegrino

Mineral Gaseificada, Itália, 75cl

REF: 165.33

Descrição: A água é mineralizada pelo contato com as rochas e é aquecida por gradiente geotérmico até chegar à nascente, onde possui a composição equilibrada da Água Mineral Natural Gaseificada S. Pellegrino

Sugestão de consumo: Para todo o tipo de refeições, acompanha também com vinhos

Nota de prova: A impressão imediata no paladar é de muita frescura, seguido de uma acidez moderada que estimula a salivação, enquanto o elevado conteúdo mineral deixa um final agradável e persistente

Informações Logísticas: Europaleta com 55 caixas de cartão de 15 garrafas.

Peso da garrafa: 1.2

EAN: 8002270000232

Formatos disponíveis: 25; 50,5; 75; 50 PET; 100 PET



S.Pellegrino Immersive

Mineral Gaseificada, Itália, 75cl

REF: 165.112

Descrição: S.Pellegrino é brilhante, desprovido de qualquer odor, com bolhas densas, consistentes e em abundância.

Sugestão de consumo: San Pellegrino é uma água muito versátil que poderá acompanhar uma grande variedade de vinhos tendo estrutura para resistir a vinhos muito encorpados.

Nota de prova: A impressão imediata no paladar é de muita frescura, seguido de uma acidez moderada que estimula a salivação, enquanto o elevado conteúdo mineral deixa um final agradável e persistente

Informações Logísticas: Europaleta com 60 caixas de cartão de 12 garrafas.

Peso da garrafa: 1.22

EAN: 8002270466632

Formatos disponíveis: 75



S.Pellegrino Lata

Mineral Gaseificada, Itália, 33cl

REF: 165.136

Descrição: A S.Pellegrino é uma água mineral gaseificada, com uma combinação única de mineralização e gás carbônico natural.

Sugestão de consumo: S.Pellegrino é uma água muito versátil que poderá acompanhar uma grande variedade de vinhos.

Nota de prova: A impressão imediata no paladar é de muita frescura, seguido de uma acidez moderada que estimula a salivação, enquanto o elevado conteúdo mineral deixa um final agradável e persistente.

Informações Logísticas: Europaleta com 100 caixas de cartão de 24 garrafas.

EAN: 8002270886904



Sanpellegrino Aranciata Lata

Água Polpa Fruta, Itália, 33cl

REF: 165.132

Descrição: Sanpellegrino Aranciata é a bebida de laranja com gás original de Itália que conquistou os corações desde que foi criada em 1932. Esta autêntica aranciata premium é feita a partir de ingredientes cuidadosamente selecionados e 100% naturais, habilmente elaborados de acordo com a sua fórmula única.

Sugestão de consumo: Cocktail recomendado: Beba puro ou com a polpa de maracujá.

Nota de prova: O sabor delicioso e autêntico de laranjas italianas, açúcar de cana biológico e aroma natural de laranja. Aroma delicado que lembra as laranjas espremidas na hora, escolhidas no jardim. Beba um gole para experimentar a doçura da laranja natural que é equilibrada com uma nota amarga.

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 24 garrafas.

Peso da garrafa: 0.4

EAN: 8002270636790

Formatos disponíveis: 33



Sanpellegrino Limonata Lata

Água Polpa Fruta, Itália, 33cl

REF: 165.133

Descrição: Sanpellegrino Limonata é a autêntica bebida de limão natural de Itália que transborda de sol e de todos os momentos mágicos de um verão siciliano. Uma verdadeira mistura de habilidade e criatividade italianas, e uma eterna favorita desde 1960, é feita de ingredientes 100% naturais com o sumo de limões sicilianos cuidadosamente selecionados.

Sugestão de consumo: Cocktail recomendado: Beba puro ou com manjericão.

Nota de prova: Esta bebida refrescante e premium é feita com limões sicilianos açúcar de cana orgânico e aroma natural de limão. Com bolhas finas e cor amarela brilhante tem um aroma intenso e um sabor vibrante. Doçura natural e equilibrada com uma agradável acidez.

Informações Logísticas: Europaleta com 90 caixas de cartão de 24 garrafas.

Peso da garrafa: 0.4

EAN: 8002270626791

Formatos disponíveis: 33





Av. Marechal Gomes da Costa, N.º 23 - 2º piso
1800-255 Lisboa
Tel.: (+351) 214 724 800
Fax: (+351) 214 724 820
vinalda@vinalda.pt



www.vinalda.pt



[@VinaldaPortugal](https://www.facebook.com/VinaldaPortugal)



[@vinaldaportugal](https://www.instagram.com/vinaldaportugal)