



DONA MARIA

Reg. Alentejano branco 2008

JÚLIO BASTOS

Está muito delicado e elegante no aroma, com sugestões de pêssego, ligeiro fruto tropical, suaves citrinos. Na boca revela uma perfeita harmonia entre corpo, fruta e acidez, sempre num registo fresco e elegante. A fruta, extremamente limpa, pura, incisiva, e a delicadeza e finura do conjunto, moldam o carácter deste vinho.

(LL) €8 **16,5**



SOBRO

Reg. Alentejano branco 2008

HERDADE DO SOBROSO

Aroma de perfil austero, descortinando-se boas notas minerais, citrinos, ligeiro fruto tropical. O perfil contido e clássico mantém-se na boca, encorpado, seco, vinoso, conservando uma boa acidez limonada apesar do peso alcoólico (14%). Um vinho com pendor gastronómico.

(LL) €5,50 **15,5**



SOBRO

Reg. Alentejano rosé 2008

HERDADE DO SOBROSO

Muita cor, cereja vivo, aroma de frutos maduros, morangos, framboesas. Bem estruturado na boca, cheio, com o fruto maduro em evidência, acidez moderada, é um rosé bastante bem composto ainda que o álcool (14%) dê algum peso ao conjunto.

(LL) €5,50 **15**



CERRO DAS PEDRAS

Reg. Alentejano Col. Selec. Moscatel Graúdo branco 2008

CASA AGR. SANTOS JORGE
Feito com maceração pelicular e fermentação parcial em barrica. As notas florais do Moscatel dominam as sensações aromáticas, mas sem se tornar enjoativo, antes num registo delicado e fresco. Boca firme, cheio e envolvente, com uma certa delicadeza, elegância e acidez invulgares na casta. Vale a pena conhecer.

(LL) €3,58 **15,5**

COUTEIRO MOR
Reg. Alentejano rosé 2008



SOC. AGR. GABRIEL FRANCISCO DIAS & IRMÃS

Muito atractivo no aroma, com a fruta presente, jovem e fresca, mas sem excessos, num estilo que continua a ser vinho e não refresco. Na boca mantém o mesmo perfil, austero e frutado, sentindo-se mesmo um certo tanino vinoso, a boa acidez a equilibrar o conjunto e a prolongar o final. Um rosé gastronómico, feito para a mesa.

(LL) €2,50 **15,5**



CHAMINÉ

Reg. Alentejano branco 2008

HANS KRISTIAN JORGENSEN

Feito com Antão Vaz, Verdelho e Viognier, está delicadamente perfumado no aroma, lembrando geleia de frutos, manga, um agradável toque vegetal. Na boca acentua-se um cariz mineral, está gordo, consistente, mas nada pesado. O álcool moderado (12,5%) e a boa acidez citrina contribuem para o seu equilíbrio e frescura.

(LL) €4,90 **15,5**



HERDADE DAS BARRAS

Reg. Alentejano branco 2007

SAPOA

Feito com Antão Vaz, estagiado em barrica, tem uma cor palha acentuada e aroma a frutos tropicais maduros, envolvidos em notas tostadas da madeira. Bom volume de boca, cremoso, com acidez no ponto, um branco alentejano de perfil sólido, talvez excessivamente marcado pela barrica, mas adequado a pratos de bacalhau ou peixes gordos.

(LL) €11,50 **15,5**

ALGARVE



MARQUÊS DOS VALES

Reg. Algarve rosé 2008

QUINTA DOS VALES

(LL) €6,45 **14,5**

Luis Pato


ASSINADOS POR UM MESTRE

Document via DocQ. Securely Scan, Sign, Stamp and Edit Your Documents with DocQ.com

Seja responsável. Beba com moderação.

GRANDES VINHOS GRANDES MARCAS

Vinalda
www.vinalda.pt



**MARQUÊS DOS VALES
PRIMEIRA SELECÇÃO**
Reg. Algarve branco 2008
QUINTA DOS VALES

Muito intenso de aroma, fortemente focado na componente citrina, lembrando raspa de limão, lima, folha de limoeiro, tudo com grande exuberância mas sem se tornar cansativo. Enorme frescura de boca, com a acidez citrina bem presente, quase excessiva, mas equilibrada pela cremosidade do corpo e o discreto fumado da barrica. Diferente, personalizado, uma bela surpresa este branco algarvio.
(LL) €8,90 **16,5**

ESTRANGEIROS




MARQUÊS DE RISCAL
(Espanha) Rueda branco 2008
HERÉDEROS DEL MARQUÊS DE RISCAL – IMP. VINALDA

Com 85% de Verdejo e 15% de Viura, sente-se no aroma a grande qualidade da fruta, conjugando sugestões tropicais, toranja, nuances minerais e de ervas do campo. Muito bem na boca, opulento mas fresco, mais austero e contido do que é habitual na casta, com final longo e firme. Finalmente, um Verdejo que não sabe a Sauvignon...
(LL) €6,99 **16,5**



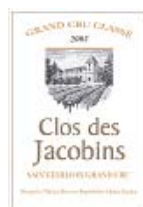
VIÑA ESMERALDA
(Espanha) Catalunya branco 2008
MIGUEL TORRES – IMP. VINALDA

Duas das castas mais aromáticas no mundo, Moscatel e Gewurztraminer, conjugam-se neste vinho de aroma perfumado mas surpreendentemente delicado, sem excessos, mesmo com alguma elegância. Leve, pouco alcoólico (11,5%), fresco, perfeito vinho de Verão.
(LL) €6,75 **16**




TRAPICHE
(Argentina) Mendoza Sauvignon Blanc branco 2008
TRAPICHE – IMP. VINALDA

Os espargos verdes, a toranja, os vegetais, tudo o que pressupõe a casta está no aroma deste vinho, mas num registo maduro, a que se junta algum fruto tropical. Bom volume de boca, com uma bela frescura ácida e final com agradável toque de amargo vegetal.
(LL) €4,15 **15,5**



CLOS DES JACOBINS
(França) St Emillion Grand Cru tinto 2005
CLOS DES JACOBINS – IMP. COLUSA

Muito intenso e profundo de aroma, sentindo-se a predominância do Merlot nas notas de cassis, frutos bem maduros, cacau, terra, tudo envolvido em sugestões tostadas. Opulento na boca, carnudo, com taninos maduros e doces, sedoso, exuberante de fruta, um St. Emillion pouco clássico, mas sem dúvida impressionante, feito à medida dos apreciadores de além mar...
(LL) €75 **18**

VILLA MARIA WAIKAHU VINEYARD
(Nova Zelândia) Chardonnay branco 2005
VILLA MARIA – IMP WINE O'CLOCK

Tem uma impressionante presença aromática, muito rica e mineral (sílex) e também sugestões de manteiga fresca, num conjunto elegante e distinto. Muito corpo, fruto vibrante, a idade quase não se nota, a madeira bem integrada, cheio de nuances vegetais, fresco de acidez, longo e sofisticado. Um belo Chardonnay, com uma complexidade pouco habitual no Novo Mundo.
(LL) €24,50 **17,5**



CHATEAU CORDEILLAN-BAGES
(França) Pauillac tinto 2004
S.C. CORDEILLAN-BAGES – IMP. UVA

O carácter de Pauillac está muito evidente no aroma intenso e vigoroso, a vegetais maduros, pimentão, cacau discreto amparado por belíssimas e elegantes notas tostadas. Groselha preta e chocolate amargo misturam-se na boca, os taninos são de seda, o final muito longo, ligeiramente amargo, pontuado por elegantes notas de especiarias. Um clássico Pauillac, ainda com muito para crescer na garrafa.
(LL) €51 **18**



CASA DE SANTAR
EST. 1790
PRODUTOR DO ANO 2008

DISTINTO E NOBRE

Document via DocQ: Securely Read, Sign, Store and Edit Your Documents with DocQ.com

Vinalda
www.vinalda.pt

GRANDES VINHOS GRANDES MARCAS