

GARRAFEIRA



Aveleda Douro 2011

O Aveleda Douro é um vinho produzido com uvas das castas Gouveio, Malvasia e Moscatel. Fresco e elegante, é marcado por notas tropicais e cítricas, apresentando um final longo e frutado. Excelente para acompanhar pratos de peixe e mariscos como vieiras gratinadas, mas também saladas, massas e algumas carnes brancas. Deverá ser consumido bem fresco a uma temperatura entre os 6°C e os 8°C.



Herdade Grande Tinto Reserva 2008

No nariz, este tinto alentejano apresenta um perfil aromático intenso e sedutor, com notas de fruta preta e compotas caseiras subtilmente casadas com chocolate preto, baunilha e especiarias. Na boca tem densidade, volume, num todo bem estruturado e intenso. Este tinto regional alentejano é ideal para acompanhar cabrito ou borrego assados no forno, ou uma bela posta transmontana assada na brasa. Temperatura de consumo aconselhada 16°C a 18°C.



Dona Berta Vinhas Velhas Branco Rabigato 2010

Apresenta cor citrina e aspecto brilhante. O aroma deste vinho duriense da casta Rabigato é delicado, com notas frutadas e florais, a maçã verde e madressilva. Na boca surpreende pela sua aliciez, estrutura e textura cremosa e delicado aroma. Dado a sua versatilidade, tem grande aptidão gastronómica, podendo acompanhar pratos ligeiros de peixe e marisco enquanto jovem ou pratos de carne de aves elaborados e queijos curados quando envelhecido.



Poliphonia Tinto Reserva 2009

Após escolha das uvas das castas Alicante Bouschet, Syrah e Aragonez, este vinho foi vinificado em lagares de mármore alentejano com controlo de temperatura. Seguiu-se um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta-se com um aroma intenso de frutas em compota e especiarias. Muito complexo, deverá ser servido a 18°C, recomendando-se a decantação uma hora antes de ser consumido na companhia de borrego assado no forno, por exemplo.



Adega de Pegões Colheita Seleccionada Tinto

Vinho Regional Península de Setúbal, foi produzido em solos arenosos plantados com videiras das castas Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Trincadeira e Syrah. Este é um tinto para acompanhar caça, carnes grelhadas e queijos, servido entre os 16°C e os 18°C. Na sua prova notam-se os frutos vermelhos e pretos, compotas, taninos macios, num vinho com final longo e agradável.



Conde de Oeiras

Este vinho generoso de Carcavelos é o representante raro de uma região que quase se extinguiu. Produzido numa vinha instalada na Estação Agronómica Nacional, em Oeiras, resulta de um projeto destinado à conservação de um património único. Trata-se de um vinho fortificado de cor amarela dourada e aroma complexo e delicado, dominado pela presença dos frutos secos, mel e especiarias. Rico e melado no paladar, tem volume notável de boca e é delicioso e persistente. Deverá durar mais 25 anos.