

guia de
vinhos do
algarve



AGRADECIMENTOS

A Região de Turismo do Algarve agradece a Hermínio Rebelo, à Comissão Vitivinícola do Algarve e a todos os produtores de vinhos pela excelente colaboração.

É enófilo? Venha ao Algarve

"A subtilidade do aroma, paladar e da textura que existe em cada gota de vinho algarvio levaria Baco ou Dionísio à perdição (e fazendo-o aos deuses, conseguiremos nós imaginar o seu efeito nos homens?)."

Passaram cinco anos desde a primeira edição do "Guia de Vinhos do Algarve", que já então punha a descoberto a enorme variedade de estilos, castas e perfis dos néctares algarvios. Se na altura o número de produtores rondava os 16, hoje contabilizam-se pelo menos 24, para satisfação dos apreciadores que assim podem dar novo uso ao paladar provando outros vinhos, de igual pureza e qualidade assumida.

Ontem como hoje, o *terroir* algarvio tem dado origem a tintos, brancos, rosés e licorosos que facilmente justificariam a posição daqueles que consideram o vinho um tema "pecaminoso": é que o infinito prazer de os consumir roça a transgressão moral. A subtilidade do aroma, paladar e da textura que existe em cada gota de vinho algarvio levaria Baco ou Dionísio à perdição (e fazendo-o aos deuses, conseguiremos nós imaginar o seu efeito nos homens?).

Temos então rótulos extraordinários e já premiados, ainda que pouco conhecidos para muitos. Precisamente por

isso, e para registarmos o gigantesco salto que a viticultura algarvia deu nos últimos anos, reeditamos esta publicação para levarmos a todos o que por aqui produzimos. E esperamos com o gesto a contrapartida turística de aliciarmos mais visitantes para a região, atraídos também pela nossa história, cultura e gastronomia. Esperamo-lo a si.

Abra este guia e saiba mais sobre cada vinho para poder escolhê-lo consoante a ocasião. Quando o tempo esfriar, saberá bem um tinto cheio para aquecer a alma entre amigos ou família no Algarve. Com o calor no pico, nada melhor que um branco ou rosado fresco a acompanhar um prato de peixe. E não se esqueça do licoroso antes (ou depois) da refeição: bom no palato e tradicional na eleição.

Perceberá no fim que existe sempre um néctar à sua medida e que a resolução vínica para o futuro é incluir outras denominações de origem nos seus hábitos. Afinal o Portugal vinhateiro também é Algarve – venha até cá, delicie-se com os nossos vinhos e depois diga-nos se não temos razão...

Desidério Silva

| Presidente da Região de Turismo do Algarve



A Região Vitivinícola do Algarve

"As nomeações e prémios atribuídos aos vinhos algarvios são a prova do reconhecimento do trabalho realizado pelos viticultores e produtores."

A Região Demarcada do Algarve foi criada em 1980 e está localizada no extremo Sul de Portugal, coincidindo geograficamente com o distrito de Faro. Toda a sua área corresponde à zona produtora de "Vinho Regional Algarve" e Vinho Licoroso de Indicação Geográfica "Algarve". Na zona litoral, marginando a costa Atlântica/Mediterrânea, localizam-se as quatro regiões produtoras de vinhos de "Denominação de Origem Protegida": DOP Lagos, DOP Lagoa, DOP Portimão e DOP Tavira.

A CVA - Comissão Vitivinícola do Algarve, como organismo de certificação acreditado pelo IPAC – Instituto Português da Certificação, é então quem controla e certifica os produtos vínicos criados na região, assegurando a qualidade dos vinhos introduzidos no mercado e garantindo a sua genuinidade e rastreabilidade. Tem ainda responsabilidades na defesa e promoção das suas denominações.

A região do Algarve, enquanto destino turístico de referência internacional, deverá promover a Gastronomia e os Vinhos como uma importante oferta turística complementar, nomeadamente através das visitas às quintas e adegas, potenciadas por uma "Rota dos Vinhos" que está ainda a ser implementada com o envolvimento de todas as forças da região: autarquias, turismo, cultura, agricultura e ambiente. Neste sentido, e com o apoio da Região do Turismo do Algarve, estamos a desenvolver um plano de comunicação que visa a divulgação dos vinhos, adegas e quintas e ainda a criação do site oficial da "Rota dos Vinhos do Algarve",

facilitando aos turistas e ao público em geral o acesso a estes espaços.

As nomeações e os prémios atribuídos aos vinhos algarvios são a prova do reconhecimento do trabalho realizado pelos viticultores e produtores, que vai desde a implantação de novas vinhas recorrendo às melhores técnicas e castas, passando pela instalação de adegas que obedecem às mais exigentes regras, até aos serviços dos mais reputados enólogos. Todo este processo culmina na obtenção dos melhores vinhos, cuja qualidade é unanimemente aplaudida.

Para finalizar, salientamos o amplo contributo que a Região de Turismo do Algarve tem dado à promoção dos vinhos algarvios, nomeadamente pela publicação do presente "Guia de Vinhos". Consideramos que esta publicação é de grande utilidade para as adegas, quintas e vinhos e que com certeza impulsionará a oferta turística, o enoturismo e o património cultural e gastronómico da nossa região.

Carlos Gracias

| Presidente da Comissão Vitivinícola do Algarve







Nota Introdutória

As notas introdutórias servem para enquadrar a obra, podendo fazê-lo através de uma história. E embora a vinha e o vinho do Algarve tenham a sua história, dela se falará, ainda que sucintamente, noutras páginas deste guia que o leitor tem nas mãos.

O que propomos é tecer algumas considerações sobre os vinhos que hoje se produzem no Algarve. Mas antes importa saudar de forma muito especial o Presidente Desidério Silva, o Vice-presidente João Fernandes e os restantes membros da Comissão Executiva da Região de Turismo do Algarve que, atentos à importância do produto complementar Gastronomia e Vinhos na estratégia de desenvolvimento do Algarve, tal como definido no Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT), decide reeditar este guia, revisto e atualizado.

Uma palavra de apreço também aos responsáveis da Única – Adega Cooperativa do Algarve e aos produtores dos vinhos de quinta, sem os quais – através do seu labor, da sua dedicação e competência – não teríamos a qualidade que os vinhos do Algarve hoje apresentam.

A região vinhateira do Algarve está no início da maioridade, pelo que as condições de plantio e de cuidados com as vinhas são semelhantes às mais modernas utilizadas no restante mundo vinhateiro. Da mesma maneira, a quase totalidade das adegas algarvias está

equipada com as soluções tecnológicas mais avançadas para a produção de vinho.

Conjuntamente com as castas regionais, a introdução de novas castas certificadas trouxe mais-valias para os vinhos, acrescentando valor à restante cadeia: bons solos, bom clima e bom meio envolvente. Sustentadamente, tanto o número de produtores como a qualidade do vinho produzido têm vindo a crescer. Desde o lançamento da última edição do “Guia de Vinhos do Algarve”, a oferta existente aumentou.

Dos vinhos do Algarve, a maioria apresenta uma qualidade acima da média, colocando-os ao nível dos melhores produzidos noutras regiões vitivinícolas. Não duvidamos que o futuro dos vinhos algarvios é promissor, no que respeita sobretudo à qualidade, razão pela qual muitos produtores se dedicam à exportação dos seus vinhos.

Com esta edição, os enófilos, hoteleiros, empresários, apreciadores e público em geral passam a ter ao seu dispor um meio para (re)-descobrir e melhor apreciar a qualidade dos nossos vinhos.

Como disse António Augusto Aguiar, “amo a videira como a planta mais bela que a Mãe Natureza deu ao mundo”.

Hermínio Rebelo

Chefe da Câmara de Provedores
| Comissão Vitivinícola do Algarve

p.10	Entre cachos, vinhos e história
p.12	No reino da prova
p.16	Mapa das sub-regiões DOP e dos Produtores

p.18

LAGOS DOP

p.20

Quinta dos Lopes

21 | 22

Muska - Vinho Licoroso Algarve Seco

23 | 24

Quinta dos Lopes Tinto

Muska - Vinho Licoroso Algarve Doce

Terras do Catalão Tinto

p.26

Herdade dos Seromenhos

27 | 28

Lacóbrica Branco

Lacóbrica Tinto

p.30

Quinta da Horta Nova

31 | 32

BS Colheita Seleccionada Tinto

33

Borges da Silva Colheita Seleccionada Tinto

Borges da Silva Tinto

p.34

Monte da Casteleja

35 | 36

Monte da Casteleja Branco

Monte da Casteleja Rosé

37 | 38

Monte da Casteleja Tinto

Maria Selection Tinto

p.40

Monte do Além

41 | 42

Monte do Além Rosé

Monte do Além Petit-Verdot Tinto

43 | 44

Monte do Além Aragonez Tinto

Monte do Além Regional Tinto

p.46

Quinta dos Eucaliptos

47 | 48

Terras de Cascalho Branco

Terras de Cascalho Rosé

49

Terras de Cascalho Tinto

p.50

PORTIMÃO DOP

p.52

Quinta do Morgado da Torre

53 | 54

Alvor Singular Branco

Tapada da Torre Reserva Branco

55 | 56

Alvor Rosé Selection

Alvor Colheita Especial Tinto

57 | 58

Alvor Reserva Tinto

Tapada da Torre Reserva Tinto

59 | 60

Alcalar Tinto

Foral de Albufeira Colheita Seleccionada

61 | 62

Foral de Albufeira Reserva Tinto

Tapada da Torre - Vinho Licoroso Reserva Branco

63

Tapada da Torre - Vinho Licoroso Reserva Tinto

p.64

Herdade dos Pimenteais

65 | 66

Herdade dos Pimenteais Branco

Herdade dos Pimenteais Rosé

67 | 68

Herdade dos Pimenteais Colheita Seleccionada Tinto

Herdade dos Pimenteais Touriga-Nacional Tinto

69

Herdade dos Pimenteais Reserva Tinto

p.70

Quinta da Penina

71 | 72

Foral de Portimão Branco

Quinta da Penina Branco

73 | 74

Foral de Portimão Rosé

Quinta da Penina CS Tinto

75 | 76

Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto

Foral de Portimão Petit-Verdot Tinto

77 | 78

Foral de Portimão Reserva Tinto

Quinta da Penina Reserva Tinto

p.80		LAGOA DOP	
p.82		Quinta do Francês	
83 84		Odelouca Branco	Quinta do Francês Branco
85 86		Odelouca Rosé	Odelouca Tinto
87 88		Quinta do Francês Tinto	Quinta do Francês Syrah Tinto
p.90		Monte dos Salicos	
91 92		MDS Tinto	MDS Seleção Tinto
p.94		Quinta dos Vales	
95 96		Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco	Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco
97 98		Marquês dos Vales Grace Viognier Branco	Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco
99 100		Marquês dos Vales Selecta Branco	Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé
101 102		Marquês dos Vales Selecta Rosé	Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto
103 104		Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto	Marquês dos Vales Selecta Tinto
105		Marquês dos Vales Grace Touriga-Nacional Tinto	
p.106		Única - Adega Cooperativa do Algarve	
107 108		Porches Branco	Salira Branco
109 110		Afonso III Branco	Lagoa Estagiado Branco
111 112		Colheita Seleccionada Branco	Algarmoscatel Vinho Licoroso Branco
113 114		Afonso III Rosé	Porches Rosé
115 116		Salira Rosé	Colheita Seleccionada Rosé
117 118		Afonso II Tinto	Lagos Tinto
119 120		Porches Tinto	Salira Tinto
121 122		Lagoa Colheita Seleccionada Tinto	Lagoa Estagiado Tinto
123 124		Lagoa Reserva Tinto	Porches Primeur Tinto
125		Algardoce Vinho Licoroso Tinto	
p.126		Quinta de Mata-Mouros	
127 128		Euphoria Rosé	Euphoria Tinto
129		Imprevisto Tinto	
p.130		Quinta do Barradas	
131 132		Barradas Branco	Quinta do Barradas Rosé
133 134		Quinta do Barradas Seleção Tinto	Quinta do Barradas Reserva Tinto
p.136		Quinta do Outeiro	
137 138		Quinta do Outeiro Branco	Quinta do Outeiro Rosé
139 140		Paxá Rosé	Quinta do Outeiro Tinto
141 142		Paxá Tinto	Paxá Special XII Tinto
p.144		Quinta Rosa	
145 146		Uit de Kelders Van Jaap Branco	Uit de Kelders Van Jaap Rosé
147		Uit de Kelders Van Jaap Tinto	
p.148		Quinta da Vinha	
149 150		Cabrita Branco	Cabrita Reserva Branco
151 152		Cabrita Rosé	Cabrita Tinto



p.80	LAGOA DOP	
153	Cabrita Reserva Tinto	
p.154	Quinta João Clara	
155 156	João Clara Branco	João Clara Rosé
157 158	João Clara Tinto	João Clara Homenagem Tinto
159 160	João Clara Negra-Mole Tinto	João Clara Reserva Tinto
p.162	Quinta do Barranco Longo	
163 164	Barranco Longo Grande Escolha Branco	Barranco Longo Viognier Branco
165 166	Remexido Branco	Barranco Longo Rosé
167 168	Barranco Longo Oakedrose Rosé	Barranco Longo Aragonez/Cabernet-Sauvignon Tinto
169 170	Barranco Longo Touriga-Nacional Reserva Tinto	Barranco Longo Syrah Reserva Tinto
171 172	Barranco Longo Alicante-Bouschet Reserva Tinto	Barranco Longo Colheita Seleccionada Tinto
173 174	Barranco Longo Reserva Tinto	Remexido Tinto
175 176	Barranco Longo Cabernet-Sauvignon Reserva Tinto	Quê Super Reserva Rosé Bruto
p.178	Quinta do Moinho	
179 180	Vida Nova Branco	Onda Nova Verdelho Branco
181 182	Onda Nova Viognier Branco	Vida Nova Rosé
183 184	Vida Nova Espumante Bruto Rosé	Onda Nova Syrah Tinto
185 186	Onda Nova Alicante-Bouschet	Vida Nova Tinto
187	Vida Nova Reserva Tinto	
p.188	Quinta da Malaca	
189 190	Malaca Branco	Malaca Rosé
191	Malaca Tinto	
p.192	Quinta Velha	
193 194	Helwigus Branco	Helwigus Rosé
195 196	Helwigus Castelão, Syrah e Aragonez Tinto	Helwigus Trincadeira e Syrah Tinto
197	Helwigus Reserva Tinto	
p.198	TAVIRA DOP	
p. 200	Quinta dos Correias	
201 202	Terras da Luz Tinto	Fuzeta Tinto
p. 204	Glossário	
p. 208	Nota sobre o escanção-mor	





Entre cachos, vinhos e história

“Os vinhos do Algarve são tão bons como os melhores que se produzem no Portugal Vitícola, não desmerecendo mesmo de muitos outros produzidos em países vinhateiros, bem conhecidos a nível mundial pela excelência dos seus vinhos.”

Virgílio Loureiro ⁽¹⁾

Todos os vinhos produzidos nas diferentes regiões partilham com elas algo do seu historial e do seu património. Naturalmente, o Algarve não foge à regra. O passado, o presente, a cultura, os encantos e desencantos deste destino influenciam a extensa riqueza, a subtilidade das cores e os intensos aromas e sabores dos vinhos aqui gerados. Mas há também uma história própria que percorre a vinha do *terroir* algarvio e que merece ser recordada.

A importância da vinha no Sul português remonta à presença árabe, época em que esta era já cultivada e em que se exportavam vinhos de boa qualidade (e muito apreciados!).

A presença dos muçulmanos no Algarve permitiu não só o cultivo da vinha, mas também o comércio de exportação, pelo menos em Tavira. A organização económica da época muçulmana foi aproveitada pelos cristãos, que a mantiveram após a reconquista.

Desde o reinado de D. Afonso III que a viticultura foi valorizada no Algarve. No foral de Silves pode constatar-se a importância que os

reis portugueses atribuíram ao comércio marítimo do vinho algarvio, que cedo se tornou numa fonte de riqueza para o reino. Assumindo um papel de relevo na economia do Algarve de então, destacou-se o seu papel nas trocas comerciais ao longo da Idade Média e nos princípios da Idade Moderna. A exportação do vinho da região efetuou-se ao longo dos séculos XIV e XV, sendo ainda de grande importância no século XVI.

As lutas pela independência, no século XVIII, e o incremento da exportação do vinho do Douro a partir do século seguinte deixaram marcas na viticultura algarvia. A perturbação ocasionada pela guerra na economia do país e a projeção internacional do vinho do Porto, que lhe conferiu uma quase exclusividade no estrangeiro, contribuíram para o “esquecimento” dos vinhos algarvios.

Entretanto, a região vitivinícola do Douro foi gravemente afetada pela filoxera (doença causada na vinha pelo inseto com o mesmo nome), o que originou a procura noutras regiões do país de massas vinicas que pudessem servir

de base à preparação de vinhos para exportação, caso do vinho do Porto.

O Algarve forneceu milhares de hectolitros dos seus vinhos com destino ao Douro. E tanto assim foi que até há pouco tempo existiu na estação de caminho-de-ferro que serve Lagoa uma grua outrora utilizada para carregar as pipas enviadas para aquela região demarcada do país. Estes factos – com grande peso histórico para os vinhos do Porto – são ainda hoje pouco conhecidos.

Sobre os vinhos algarvios, disse convicto António Augusto de Aguiar, nas conferências

proferidas após os congressos das exposições de Londres e Berlim de 1873, onde se procurou promover os vinhos portugueses:

“E agradaram à prova, porque não deixaram a boca arrependida, como os vinhos da Bairrada, não embotam os dentes, possuem a delicadeza e a suavidade que raras vezes encontramos nos vinhos novos de Portugal, não pecam pela abundância de taninos, dão-nos os aromas do figo e da amêndoa, amora e morango que aparecem sem cultivo no campo, são beneficiados pela brisa marítima, são mais vinosos que os vinhos do Douro e Alentejo, têm a elegância que não se encontra nos Châteaux de Bordéus.”⁽²⁾

O ALGARVE VINHATEIRO

Hoje continuam a produzir-se vinhos de grande qualidade no Algarve, aproveitando a localização meridional da região, a proteção assegurada pela barreira montanhosa de Monchique contra os ventos frios de norte e a exposição em anfiteatro virada ao sul. Há, aqui, um clima perfeito para a vinha.

O “Vinho Regional Algarve” produz-se em toda a região. As vinhas estão espalhadas pelo litoral, desde Tavira a Lagos, e assentam em solos litólicos, vermelhos, argilosos, arenosos, calcários e em grés de Silves.

O clima tipicamente mediterrânico e o meio ambiente são bastante favoráveis aos vinhedos. Dada a tipicidade que estas características conferem aos vinhos, existem na Região Vitivinícola do Algarve quatro Denominações de Origem Protegida (DOP): Lagos, Portimão, Lagoa e Tavira.

Mas a localização, o clima e os solos não erguem, sozinhos, um império de vinhos. É ainda de referir, assim, a importância da utilização de castas tradicionais de qualidade para produzir bons rótulos de sabor a fruto e com baixa acidez, aos quais o Sol dá, generosamente, uma graduação elevada.

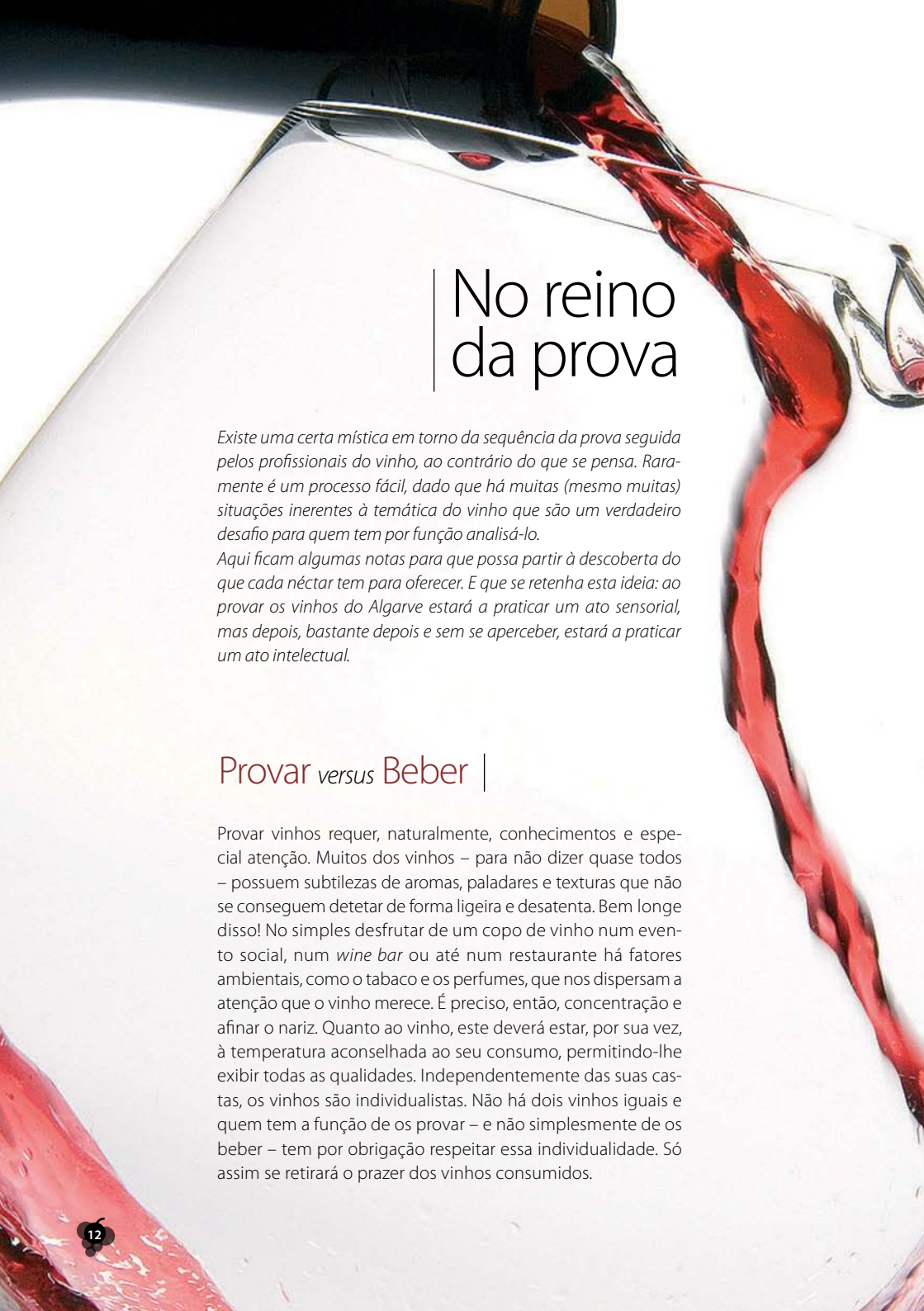
CASTAS CERTIFICADAS BRANCAS

Arinto | Crato-Branco | Chardonnay | Fernão-Pires | Manteúdo | Malvasia-Fina | Malvasia-Rei | Moscatel-Gráudo | Perrum | Rabo-de-Ovelha | Sória | Sauvignon | entre outras.

CASTAS CERTIFICADAS TINTAS

Alicante-Bouschet | Aragonez | Baga | Crato-Preto | Cabernet-Sauvignon | Castelão | Merlot | Negra-Mole | Syrah | Trincadeira | Touriga-Nacional | entre outras.

⁽²⁾ Aguiar, António Augusto (1876), “Conferência Sobre Vinhos”, Typographia da Academia Real das Ciências.



No reino da prova

Existe uma certa mística em torno da sequência da prova seguida pelos profissionais do vinho, ao contrário do que se pensa. Raramente é um processo fácil, dado que há muitas (mesmo muitas) situações inerentes à temática do vinho que são um verdadeiro desafio para quem tem por função analisá-lo.

Aqui ficam algumas notas para que possa partir à descoberta do que cada néctar tem para oferecer. E que se retenha esta ideia: ao provar os vinhos do Algarve estará a praticar um ato sensorial, mas depois, bastante depois e sem se aperceber, estará a praticar um ato intelectual.

Provar *versus* Beber

Provar vinhos requer, naturalmente, conhecimentos e especial atenção. Muitos dos vinhos – para não dizer quase todos – possuem subtilezas de aromas, paladares e texturas que não se conseguem detetar de forma ligeira e desatenta. Bem longe disso! No simples desfrutar de um copo de vinho num evento social, num *wine bar* ou até num restaurante há fatores ambientais, como o tabaco e os perfumes, que nos dispersam a atenção que o vinho merece. É preciso, então, concentração e afinar o nariz. Quanto ao vinho, este deverá estar, por sua vez, à temperatura aconselhada ao seu consumo, permitindo-lhe exibir todas as qualidades. Independentemente das suas castas, os vinhos são individualistas. Não há dois vinhos iguais e quem tem a função de os provar – e não simplesmente de os beber – tem por obrigação respeitar essa individualidade. Só assim se retirará o prazer dos vinhos consumidos.

Provar em 3 PASSOS

Três passos e três sentidos é quanto basta para avaliar o vinho que se está prestes a provar. A visão, o olfato e o paladar condensam a arte de apreciar a riqueza de cada néctar e com esta análise sensorial qualquer pessoa conseguirá detetar se um vinho é fluído, límpido e de carácter. Ou até se tem travo ou um bom nariz. Basta vê-lo, cheirá-lo e experimentá-lo.

VISÃO

A visão permite distinguir a cor, o brilho e a fluidez de um vinho. A **cor** de um branco ou de um tinto oscila entre várias *nuances* e quanto mais intensa aquela for, mais rico será o vinho que se está a observar. Para verificar a **limpidez**, coloque o copo na vertical contra um fundo branco ou junto de uma fonte de luz. Repare no brilho, na intensidade da cor principal presente no coração do vinho e em quaisquer variações de tom no bordo do copo. Os sedimentos em suspensão devem ser retirados antes da degustação, caso os haja. Agora faça girar o vinho dentro do copo para analisar a sua **fluidez**. O vinho será tanto mais rico quanto mais viscoso, untuoso ou aveludado for a escorregar pelo vidro. /

OLFATO

O contacto olfativo revela, como o nome indica, o conjunto de aromas libertados pelo vinho. O aroma primário é próprio da casta, o secundário da vinificação (fermenta-

ção alcoólica) e o terciário resulta do envelhecimento e do estágio do vinho. É a relação dos três que permitirá, ao rodar o copo, perceber a **intensidade** (fraca, média ou pronunciada), o **grau de evolução** (jovem, velho, cansado ou oxidado) e o **carácter** de um vinho (frutado, floral, madeira, ervas aromáticas, especiarias, entre outros). /

PALADAR

Este é o momento mais apreciado da prova e é aquele em que as moléculas que compõem o vinho estimulam as papilas gustativas para os sabores doces, salgados, ácidos ou amargos. No primeiro contacto do vinho com a boca, trabalhe-o suavemente no palato, areje-o e sinta a qualidade da **textura** e dos diferentes gostos nos recetores da língua. No final, repare no **tempo** que o vinho permanece na boca. Se a persistência for longa, estará diante de um bom vinho. /

SOBRE O VINHO E A SUA COMPOSIÇÃO

O vinho é o produto obtido exclusivamente pela fermentação alcoólica (total ou parcial) de uvas frescas provenientes de vários tipos de castas e cujos bagos são esmagados, prensados ou processados por outros meios tecnológicos permitidos por lei.

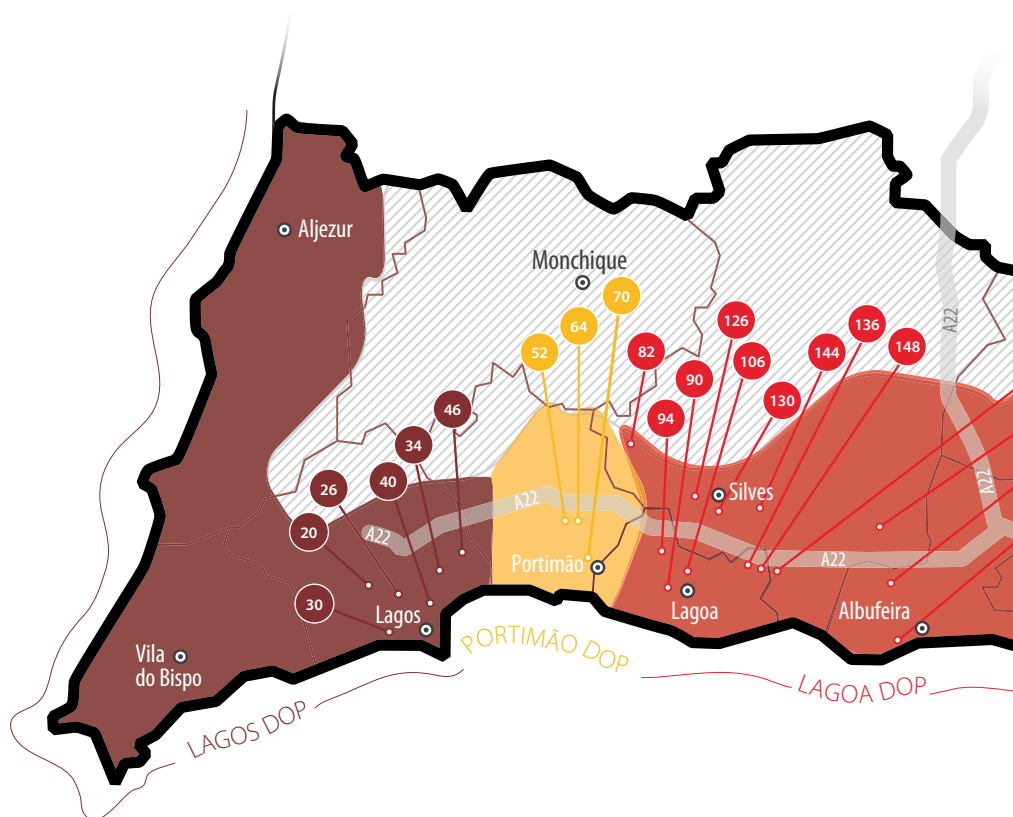
Água (mosto) | Álcool etílico (açúcar) | Ácidos orgânicos fixos (ácido tartárico) | Ácidos orgânicos voláteis (ácido acético) | Ácidos minerais | Sais ácidos | Glicerina (macieza aveludado) | Tanino (adstringência) | Matéria corante (cor) | Matérias minerais | Matérias azotadas | Vitaminas | Frutado | Perfumado | Outros buquês

A Temperatura *do vinho* |

A temperatura a que os diversos tipos de vinho devem ser consumidos é um fator de grande importância para que os mesmos possam ser apreciados no contexto global das suas características organoléticas. Muitas vezes tal não acontece. Portanto, não se esqueça: o vinho tem de sujeitar-se a várias regras e a temperatura a que será servido é uma delas. Por muito bons que possam ser, sem esta regra os vinhos perderão qualidades, sejam eles brancos, rosés, tintos, licorosos, espumantes naturais ou outros similares. Qual então a temperatura ideal para servir o vinho? De termómetro em riste, e com a ajuda deste quadro, saberá a resposta, tornando-se mais fácil desfrutar ao máximo de qualquer néctar no futuro.



VINHOS		PRIMAVERA VERÃO	OUTONO INVERNO
Branco Verdes	Adamado	6°C	7°C
	Seco Leve	4°C	8°C
	Seco	6°C	8°C
Branco Maduros	Adamado	6°C	7°C
	Meio Seco	6°C	7°C
	Seco	8°C	10°C
	Velho Adamado	6°C	7°C
	Velho Seco	10°C	11°C
Rosés	Adamado	3°C	5°C
	Meio Seco	6°C	7°C
	Seco	10°C	12°C
Tinto Verdes	Pouco Encorpado	9°C	10°C
	Encorpado	11°C	12°C
Tinto Maduros	Clarete	15°C	16°C
	Clarete Velho	17°C	18°C
	Corrente (novo)	15°C	16°C
	Velho Pouco Encorpado (meia idade)	16°C	17°C
	Velho Encorpado (reserva ou garrafeira)	17°C	18°C
	Colheita Tardia	14°C	16°C
Licorosos	Branco Doce	6°C	7°C
	Branco Seco	7°C	10°C
	Tinto Doce	14°C	16°C
	Tinto Reserva	15°C	18°C
Espumantes Naturais	Doce	4°C	5°C
	Seco	5°C	6°C
	Extra Seco	6°C	7°C
	Bruto	6°C	7°C



LEGENDA

SUB-REGIÕES DOP ALGARVE

LAGOS

PORTIMÃO

LAGOA

TAVIRA

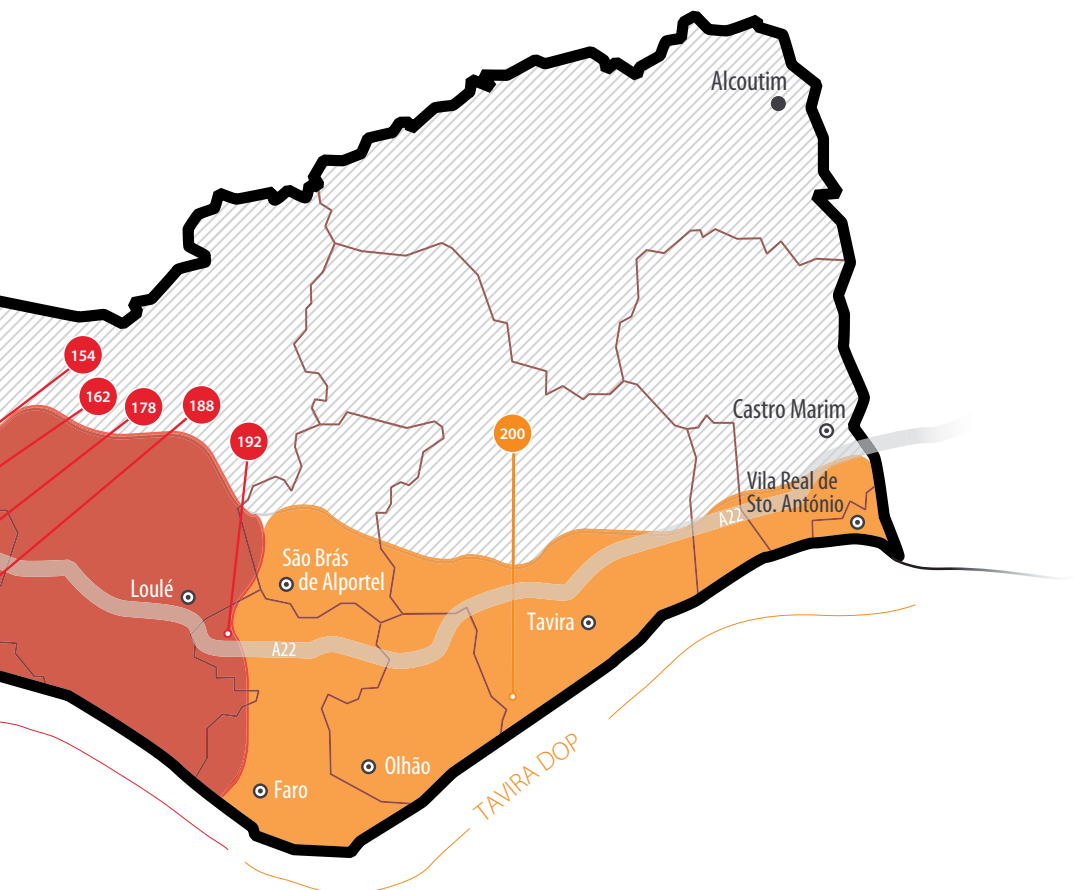
PRODUTORES VITIVINÍCOLAS NO ALGARVE

LAGOS

- | | | | |
|---------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 20 Quinta dos Lopes | 26 Herdade dos Seromenhos | 30 Quinta da Horta Nova | 34 Monte da Casteleja |
| 40 Monte do Além | 46 Quinta dos Eucaliptos | | |

PORTIMÃO

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------|
| 52 Qta. do Morgado da Torre | 64 Herdade dos Pimenteais | 70 Quinta da Penina |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------|



PRODUTORES VITIVINÍCOLAS NO ALGARVE

LAGOA

- | | | | |
|---------------------------|------------------------|----------------------------|--|
| 82 Quinta do Francês | 90 Monte dos Salicos | 94 Quinta dos Vales | 106 Única - Adega Cooperativa do Algarve |
| 126 Quinta de Mata-Mouros | 130 Quinta do Barradas | 136 Quinta do Outeiro | 144 Quinta Rosa |
| 148 Quinta da Vinha | 154 Quinta João Clara | 162 Qta. do Barranco Longo | 178 Quinta do Moinho |
| 188 Quinta da Malaca | 192 Quinta Velha | | |

TAVIRA

- 200 Quinta dos Correias

0 = número da página correspondente



LAGOS DOP

20 Quinta dos Lopes

26 Herdade dos Seromenhos

30 Quinta da Horta Nova

34 Monte da Casteleja

40 Monte do Além

46 Quinta dos Eucaliptos



Quinta dos Lopes

A Quinta dos Lopes é um negócio de família. Abriu aquelas que seriam as suas futuras portas vitivinícolas em 1979, com um pioneiro modo de produção biológica. Com ele alcançaria a certificação em 1987. Três anos mais tarde, construiu-se a adega onde se produzem – desde 2000 – vinhos correntes, regionais e VQPRD.

Os tintos e licorosos desta quinta vendem-se no mercado nacional e estrangeiro. Países como a Holanda e a Alemanha são clientes assíduos destas bebidas de produção biológica que marcam um novo estilo na rota dos vinhos algarvios. Mas a tarefa da Quinta dos Lopes estende-se além da vinha: também planta e comercializa produtos hortícolas e frutícolas.



CONTACTOS

Quinta dos Lopes

Quinta Mata Porcas
Barão de S. João
8600-013 | Lagos

T. 282 789 201
966 011 758

F. 282 789 244
quinta.lopes@sapo.pt





Muska

Vinho Licoroso Algarve Seco

O cheiro de melaço

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	17%
 Temperatura a servir	14 °C
 Visual	Cor palha com <i>nuances</i> de cobre. Límpido e brilhante.
 Aroma	Complexo, intenso, com notas florais e de melaço. Este vinho estagiou 24 meses nas barricas de carvalho americano.
 Sabor	Licoroso seco, agradável, muito concentrado. Bom no palato, muito boa harmonia com os aromas, persistente, com bom final e longo.
 Vai bem com	Queijos de pasta “semidura” e dura, de preferência oriundos de leite de ovelha. Essencialmente como aperitivo.





Muska

Vinho Licoroso Algarve Doce

O vinho convidativo

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	17,5%
 Temperatura a servir	12 - 14 °C
 Visual	Cor alourada com <i>nuances</i> acastanhadas. Límpido e brilhante.
 Aroma	A mel e a uma complexidade floral de rosas. É um vinho licoroso doce muito agradável e muito bem produzido.
 Sabor	Prova-se e convida a continuar a provar. De muito boa complexidade nos seus aromas e sabor. Na riqueza de um vinho licoroso doce, é mesmo muito bom.
 Vai bem com	Um bom convívio social, <i>cocktail parties</i> , uma doçaria regional e doces conventuais.

*Nota: vinho de
produção
biológica*



Quinta dos Lopes

Tinto

A suavidade do tinto

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	VQPRD
Castas	Castelão
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	16-17 °C
 Visual	Cor vermelho vivo. Límpido e transparente.
 Aroma	A compotas de fruta e frutos secos, como a amêndoa e a noz. Teve uma maceração pelicular de 48 horas e estagiou em barricas de carvalho americano seis meses.
 Sabor	Revela suavidade, bem arredondado, com boa permanência na boca.
 Vai bem com	Carnes brancas de confeção elaborada, carnes vermelhas e de capoeira, não muito condimentadas, cozinha tradicional do Algarve.





Terras do Catalão

Tinto

O aroma quente e marítimo

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão 50% e Negra-Mole
Volume alcoólico	13,8%
 Temperatura a servir	16 °C
 Visual	Cor vermelho aberto. Límpido e transparente.
 Aroma	Intenso marcado pelo clima quente da região e pelo ar marítimo. Bem frutado a frutos vermelhos como a ameixa e as framboesas. Resultou de pisa tradicional com 10 meses de estágio em barricas de carvalho americano.
 Sabor	Redondo, suave, boa sintonia com os aromas, com persistência e bom final de boca.
 Vai bem com	Carnes brancas de confeção elaborada, cozinha regional do Algarve, carnes vermelhas, de capoeira e caça de penas de confeção não muito condimentada.

*Nota: vinho de
produção
biológica*



Quinta dos Lopes



Herdade dos Seromenhos

De quatro mãos familiares surge a Sociedade Agrícola Herdade dos Seromenhos, em 2003. Mas a plantação da vinha remonta a 2001, quando as vontades de Inácio Seromenho e de Vítor Manuel Seromenho – pai e filho – se cruzaram. A Quinta de Ferrel, localizada na freguesia da Luz, recebeu a vinha de 16 hectares, ao abrigo do programa Vitis, e com ela as castas Castelão, Touriga-Nacional, Trincadeira, Syrah, Touriga-Francesa, Aragonez, Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon e Moscatel.

Em 2006 chega a decisão de elaborar o Vinho Regional Algarve tinto, branco, rosé e o DOP Lagos tinto, num total aproximado de 12 mil garrafas. O projeto de fabrico próprio mantém-se em 2007 e, nesse mesmo ano, produzem-se 2500 garrafas do novo DOP Lagos Reserva 2007, distinguido no concurso de vinhos algarvios da Fatacil 2008 com a medalha de prata.

O desejo atual é o de continuar a progredir e a produzir cada vez melhor, até (quem sabe?) às 50 mil garrafas.



CONTACTOS

Sociedade Agrícola
Herdade dos Seromenhos, Lda

Matos Morenos C.P. 124 Z
8600-115 Luz | Lagos

T. 964 014 727
(Sr. José Seromenho)

herdadeseromenhos@gmail.com



Lacóbriga Branco

Vinho para ganhar adeptos

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	11,5%
 Temperatura a servir	8-10 °C
 Visual	Cor citrina com laivos dourados. Límpido e brilhante.
 Aroma	Uma aposta ganha: aromas à uva da casta, ligeiramente adocicados, com boa acidez que ganhou nos cinco meses de estágio em madeira de carvalho já usada.
 Sabor	Elegante de boca, com maturidade mas suave, boa frescura. É um vinho para ganhar adeptos, com charme e bom final de boca.
 Vai bem com	Peixes e mariscos de confeção elaborada, peixes nobres no forno. Não é totalmente para aperitivo, mas vai muito bem num convívio social, acompanhado de canapés à base de mariscos e peixes fumados.





Lacóbriga Tinto

O subtil toque floral

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Aragonez e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13,65%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor de granada.
-  **Aroma** A frutos vermelhos e pretos, muito elegante, com subtil toque floral. Foi produzido por vinificação de curtimento com total desengace das uvas, técnica aliás usual. Fermentou em cubas de inox à temperatura de 26 °C, tendo um estágio repartido por oito meses na madeira de carvalho americano e três meses no inox.
-  **Sabor** Na boca é um arredondado onde imperam os taninos, mas suaves, e a boa acidez. Estamos na presença de um vinho na plenitude das suas características organoléticas. Muito bom e persistente é o seu longo final. Muito elegante e charmoso no seu contexto global.
-  **Vai bem com** Cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas e de capoeira, caça de pelo e de pena de confeção bem elaborada, cozinha *gourmet* e uma boa tábua de queijos tradicionais e estrangeiros.

HERDADE DOS SEROMENHOS

Herdade dos Seromenhos



Quinta da Horta Nova

Tem 15 mil metros quadrados de área, grande parte ocupada por vinha de onde saem tintos de qualidade superior. A herdade Horta Nova, situada num ambiente tranquilo próximo da vila da Luz (uma das mais conhecidas do Algarve), é o espaço que abriga a empresa familiar dos Vinhos BS (Borges da Silva). Produzidos no barlavento algarvio a partir das castas Aragonez e Trincadeira, estes néctares não têm ambição pequena: querem responder às necessidades dos apreciadores mais exigentes.

Ter um rótulo premiado na feira mais prestigiada do Sul do país – a Fatacil – contribui certamente para essa missão. O BS Tinto Colheita Selecionada 2012 conquistou a medalha de prata no certame algarvio, que assim reconheceu o assinalável sucesso do vinho, bem como os enólogos que o elaboram e acompanham quase desde a vindima ao engarrafamento: Paulo Fonseca e Jorge Magalhães.



CONTACTOS

Quinta Horta Nova

Espiche

8600 | Lagos

T. 282 767 935

F. 282 767 369

bsilva@borges-da-silva.com





BS Colheita Seleccionada Tinto

O tinto de personalidade própria

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Trincadeira
Volume alcoólico	14,2%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi acentuada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Elegante a compota de frutos vermelhos, com ligeiro abaunilhado conferido pelas barricas de carvalho francês onde estagiou depois da vinificação em cubas de inox.
 Sabor	Na boca faz um belo "casamento" com os aromas. Os taninos sedosos, a boa acidez e o teor alcoólico tornam-no arredondado. Tinto de personalidade própria que enche a boca, terminando longo e persistente. Belo final de boca.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha algarvia à base de carnes e peixes gordos assados no forno, caldeirada de peixe, marisco e bivalves, caça de pelo e penas de boa confeção, carnes nobres vermelhas na grelha e cozinha <i>gourmet</i> à base de boas carnes. Queijos nacionais.





Borges da Silva Tinto

O vinho em constante evolução

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Trincadeira
Volume alcoólico	14%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi acentuada.
 Aroma	A frutos vermelhos e compotas. <i>Nuances</i> abaunilhadas que foram dadas pelas barricas de carvalho francês onde estagiou seis meses. Muito bom nos aromas.
 Sabor	Na boca é um vinho em constante evolução, com taninos adocicados, boa acidez e bom teor alcoólico. Bem arredondado, o conjunto dos aromas/sabores tornam este vinho elegante. Embora seja uma colheita de 2011, pode ir mais longe em termos de qualidade. O seu final é longo, persistente e com charme.
 Vai bem com	Um sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a típica cozinha do Algarve à base de carnes de capoeira de confeção requintada, carnes brancas e vitela na grelha, bacalhau da cozinha tradicional portuguesa. Uma tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Borges da Silva Colheita Seleccionada Tinto

O conquistador de enófilos

Região	Algarve / Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Trincadeira
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi acentuada com <i>nuances</i> violeta. Límpido e brilhante.
 Aroma	Bastante frutado a frutos vermelhos e a compota de frutos silvestres, como a amora preta e a framboesa vermelha. Algumas <i>nuances</i> abaunilhadas e de pimenta verde seca, resultantes do estágio em barricas de carvalho francês.
 Sabor	Na boca corresponde aos aromas: acidez excelente para um tinto, taninos adocicados e teor alcoólico a condizer. Bem arredondado no contexto vinificação/aromas/sabores. De final longo, persistente e belo, conquistará muitos enófilos no futuro.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha algarvia à base de carne, peixe, marisco e bivalves, caldeirada de peixe e marisco, caça de pelo e penas de boa confeção, carnes bovinas nobres na grelha, queijos nacionais.





Monte da Casteleja

Foi na quinta que herdou do avô, perto de Lagos, que Guillaume Leroux concretizou o sonho que foi alimentando durante a sua formação em enologia. Os estudos em França, Portugal e Austrália e a sua experiência profissional no Douro serviram-lhe de inspiração para criar, há 15 anos, este projeto vitivinícola no seio das suas raízes algarvias.

Movido pela vontade de resgatar variedades autóctones há muito esquecidas nestas paragens, Guillaume optou pelo cultivo de castas raras e nobres, caso do Bastardo, em vias de extinção na região. Na adega, alia técnicas ancestrais como a pisa a pé e o estágio em madeira a uma enologia moderna. Na vinha, utiliza métodos culturais que visam uma maior concentração da uva, como o aumento da densidade por hectare e técnicas de poda tradicional em *Guyot*. Com grande mestria, o produtor foi conhecendo os desafios do *terroir* e percebendo como os solos argilo-calcários e a proximidade do mar são fatores que conferem características especiais aos seus vinhos.

De toda esta alquimia resultam brancos, tintos e rosés distintos, com aromas complexos de fruta e flores, um corpo envolvente e taninos que lhes dão uma longevidade notável. São néctares que transmitem a riqueza inigualável de um vinho de produtor, valioso pela partilha de uma identidade e um estilo únicos.

O Monte da Casteleja é hoje um projeto que integra várias atividades complementares, associando a produção vitivinícola ao agroturismo e à horticultura. O amor à terra mantém-se, revestido agora de uma maior preocupação ambiental: a quinta está certificada em agricultura biológica desde 2011, passo fundamental no caminho da sua sustentabilidade e do aumento da biodiversidade.



CONTACTOS

Monte da Casteleja

Cx. P 3002-I Paúl, Sargaçal
8600-317 | Lagos

T. 282 789 408

917 829 059

(Guillaume Leroux)

F. 282 789 408

info@montedacasteleja.com

www.montedacasteleja.com

Georreferenciação:

N 37° 07' 50" W 08° 41' 05"

Atividades:

Prova de vinhos que pode incluir visitas às vinhas e à adega, mediante marcação prévia. Venda de vinhos e de produtos regionais.

Horário:

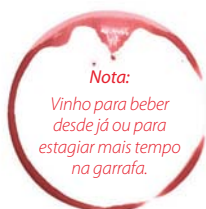
De segunda a sábado,
das 10h00 às 13h00 e das
15h00 às 18h00.



Monte da Casteleja Branco

O branco de notas tostadas

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto 50% e Perrum 50%
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	10-12 °C
 Visual	Cor cítrica com laivos dourados.
 Aroma	Intenso, com notas complexas de alperce e mel. Muito fresco e envolvente.
 Sabor	Elegante, notas florais, boa envolverência. Jovem, fresco (boa acidez), leve, complexo com notas tostadas, final de boca prolongado.
 Vai bem com	Todos os tipos de confeção de peixes e mariscos, carnes brancas de confeção ligeira. Também é excelente servido como aperitivo.





Monte da Casteleja Rosé

O envolvente rosé

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Alfrocheiro e Bastardo
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	12 °C
 Visual	Cor de groselha muito atrativa.
 Aroma	Intenso a flores e frutos vermelhos.
 Sabor	Na boca é fresco e bem arredondado. Frutos vermelhos muito presentes onde se pode sentir a envolverência com a frescura do vinho. Apenas o senão de ter o teor alcoólico um pouco elevado para rosé.
 Vai bem com	Saladas de peixe, marisco e carnes brancas frias bem acompanhadas de molhos à base de mostarda, vinho do Porto seco, maionese, mel, pimenta verde de moinho, sal, coentros picados, vinagre balsâmico, molho inglês e manjerição. Peixe, marisco, carnes brancas, galinha e porco da cozinha tradicional do Algarve.

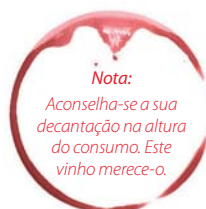


Monte da Casteleja

Tinto

A frescura dos frutos maduros

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Bastardo 80% e Alfrocheiro 20%
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda.
 Aroma	Rico e complexo, com <i>nuances</i> a tabaco, compotas e anís.
 Sabor	Vinho encorpado, taninos presentes mas bem arredondados. Elegante, com boa acidez, boa persistência e bom final de boca, onde a frescura dos frutos maduros está bem presente. Beber desde já ou guardar.
 Vai bem com	Caça de penas, carnes vermelhas e de capoeira de confeção mediana, queijos de leite de ovelha e de cabra de pastas “semimoles” e duras.



Nota:

Aconselha-se a sua decantação na altura do consumo. Este vinho merece-o.





Maria Selection Tinto

O toque de café, chocolate e figo seco

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Bastardo, Alfrocheiro e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor bordeaux atraente.
 Aroma	A cacau, ameixa e a madeira de carvalho francês, onde estagiou. Revela ainda pequenas notas a vegetais, espargo e alcachofra.
 Sabor	Na boca é envolvente, com toque de café, chocolate e figos secos. Suave, aveludado, com excelente equilíbrio na acidez, no teor alcoólico e nos taninos. O seu final é longo, persistente e muito elegante.
 Vai bem com	Bacalhau de salga e todos os tipos de carne da cozinha tradicional portuguesa. Carnes vermelhas, de capoeira de confeção requintada, caça de penas e pelo. Uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.

*Nota:
Recomenda-se
a decantação
deste vinho.*



Monte da Casteleja



Monte do Além

Está entre o oceano e a vila de Odiáxere e é o lugar onde Vinciane e Parviz decidiram plantar 5,5 hectares de vinha. Em 2000, nasceu o projeto vínico do Monte do Além Beiradas, com base na convicção de que o sol permanente no verão, a noite refrescada pela proximidade do mar e o respeito pelo solo através da agricultura biológica seriam perfeitos para obter boas uvas e fazer bom vinho.

E com razão. Suportada por esta filosofia, a quinta dá origem a delicados tintos e rosés resultantes de um rigoroso processo de produção. Depois da colheita manual, as uvas são transportadas para a adega (construída em 2009), dando início à vinificação, com a fermentação por cerca de três semanas em cubas de inox termo-controladas. Segue-se então o estágio em barricas de carvalho francês durante um período aproximado de 18 meses para se obter, no final, os rótulos que agora se encontram no mercado.



CONTACTOS

Monte do Além Beiradas
Vinciane Nieuwenhuys
Ouroboros, Lda

8600 - 250 | Odiáxere

T. 282 799 883

913 246 776

contact@monte-do-alem.com

www.monte-do-alem.com

Georreferenciação:

N 37° 08'56" W 08° 38' 50"

Atividades:

Visitas e provas (por marcação).





Monte do Além

Rosé

A elegância no paladar

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	12-13 °C
 Visual	Cor amarelada com laivos de salmão.
 Aroma	Vinho fresco, frutado, com boa estrutura no paladar.
 Sabor	Na boca é um vinho em que predominam os frutos vermelhos bem maduros. Produzido pelo sistema de bica aberta, é bem estruturado e com elegância no paladar. O seu final de boca é muito agradável.
 Vai bem com	Saladas frias à base de peixe, marisco, frutos e legumes como a pera abacate, a alface e o tomate. Para acompanhar um bom sortido de peixe grelhado e a cozinha tradicional do Algarve não muito elaborada ou condimentada.





Monte do Além

Petit-Verdot Tinto

O vinho quente

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Petit-Verdot
Volume alcoólico	14%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor violeta encorpada.
-  **Aroma** Dominado pela fruta madura.
-  **Sabor** Na boca é um vinho quente, com laivos abaunilhados oriundos das barricas de carvalho francês onde estagiou durante 10 meses. Muito bem arredondado, em que predominam os taninos doces, a boa acidez e o teor alcoólico. Persistente e charmoso com belo e longo final de boca.
-  **Vai bem com** Um bom sortido de queijos e presuntos, cozinha tradicional do Algarve à base de carnes de capoeira, caça e carnes vermelhas de boa confeção, cozinha *gourmet* à base de carnes e uma boa tábua de queijos nacionais.



Monte do Além

Aragonez Tinto

O tinto que entra bem na boca

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada.
 Aroma	A frutos vermelhos, de uma grande elegância, onde estão patentes outros aromas bem estruturados.
 Sabor	Vinho que entra bem na boca. Bem arredondado no que respeita aos seus taninos doces. Boa acidez para um tinto e um teor alcoólico perfeito. Não sendo um vinho excelente, cai bem no contexto global, pelo feliz “casamento” nariz/boca. O seu final é longo e persistente.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos do Algarve, carnes de capoeira medianamente condimentadas, a boa cozinha tradicional do Algarve à base de carnes vermelhas (especialmente borrego) e uma boa tábua de queijos algarvios.





Monte do Além

Regional Tinto

O tinto acima da média

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon, Merlot, Aragonez, Syrah e Petit-Verdot

Volume alcoólico 14%

 Temperatura a servir

18 °C

 Visual

Cor vermelha retinta.

 Aroma

A fruta preta silvestre e a frutos vermelhos como ameixa e cereja. Estagiou em barricas de carvalho francês e tem um pouco de buquê elegante. Notam-se ligeiros toques a café.

 Sabor

Vinho de boca cheia. As misturas das castas foram vinificadas em separado, procedeu-se depois à mistura e à fermentação tumultuosa conseguindo-se um tinto rico, complexo, concentrado, bem arredondado nos taninos doces e com boa acidez. Vinho de qualidade acima da média, com final persistente e charmoso.

 Vai bem com

Sortido de enchidos e presuntos do Algarve, cozinha *gourmet*, carnes vermelhas, de capoeira e de caça bem confecionadas, a tradicional cozinha algarvia como uma caldeirada de peixe e marisco, queijos nacionais.



Monte do Além



Quinta dos Eucaliptos

A Quinta dos Eucaliptos, localizada no Sítio do Cascalho em Odiáxere, foi em tempos propriedade de uma família tradicional lacobrigense. A partir de 1980, passou para a família Serpa Leitão que desenvolveu, com dedicação, atividade agrícola tornando-a uma exploração sustentável para as gerações futuras.

A vinha foi acarinhada desde cedo como uma cultura preferencial. Em 1985 plantaram-se oito hectares de uva de mesa, a maioria da qual destinada aos mercados mais exigentes. Já nesse tempo a uva moscatel era vinificada na entretanto extinta Adega Cooperativa de Lagos, de onde saíram os famosos vinhos licorosos, como o conhecido moscatel de Lagos...

Atualmente, a Quinta dos Eucaliptos encontrou o seu equilíbrio entre a plantação de quatro hectares de pinheiro manso (para o pinhão), de quatro hectares de alfarrobeiras e de quatro hectares de novas vinhas totalmente destinadas a vinhos de qualidade, promovendo as castas portuguesas que melhor se adaptam às condições edafoclimáticas da região.

Além destas culturas, a curiosa paixão de família pela criação de cavalos lusitanos e de ovelhas churras algarvias fez com que a restante área da quinta fosse ocupada por pastagens naturais. E fez com que o próprio projeto se estendesse para lá da cultura vinica, uma pequena singularidade que aumenta o interesse pela visita ao espaço.



CONTACTOS

Quinta dos Eucaliptos

8600 - 250 | Odiáxere

T. 961 301 952

anazullda@gmail.com

Georreferenciação:

37.146113, -8.649647

Atividades:

Visitas ao local (só com
marcação prévia).



Terras de Cascalho

Branco

A excelente frescura

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto
Volume alcoólico	13,17%
 Temperatura a servir	6-8 °C
 Visual	Cor de palha. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos cítricos. De grande frescura devido à admirável acidez. Produzido pelo sistema de bica aberta, mostra boa elegância no nariz.
 Sabor	Tem excelente frescura. Muito bem arredondado devido à boa acidez e ao teor alcoólico. Boas notas a frutos cítricos e ligeiro perfumado. O seu final longo é bom.
 Vai bem com	Peixes e mariscos de confeção apurada, num convívio em tardes soalheiras de verão. Com carnes brancas de capoeira, porco e vitela de confeção simples.





Terras de Cascalho Rosé

O bom rosé

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13,7%

 Temperatura a servir	12-13 °C
 Visual	Cor salmão. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos, com saliência para os vermelhos como o morango e a framboesa. Fresco e bem arredondado.
 Sabor	Muito fresco e frutado, tendo ótima conjugação com os aromas. O seu final tem charme e persistência longa. É um bom vinho rosé.
 Vai bem com	Saladas bem elaboradas e temperadas com molhos frios. Peixes e mariscos de confeção ligeira, carnes brancas de confeção simples e alguns pratos da cozinha algarvia.



Terras de Cascalho

Tinto

O tinto de perfil saliente

Região	Algarve/Lagos DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	14,8%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi bem profunda.
 Aroma	A especiarias e frutos silvestres como framboesa, morango e amoras pretas. Vinho bastante elegante. Apesar da sua elevada estrutura alcoólica, no aroma revela muito boa aceitação.
 Sabor	Vinho onde estão especialmente patentes os aromas a frutos silvestres, a especiarias e a algum abaunilhado da madeira de carvalho francês em cujas barricas estagiou oito meses. Saliência para o seu perfil: ainda que bom, possui teor alcoólico muito elevado. O seu final é longo e persistente.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos do Algarve, cozinha tradicional à base de carnes de porco, ovelha e capoeira. Carnes vermelhas bem confeccionadas no forno ou lombo e vazia grelhada. Uma boa tábua de queijos nacionais.





PORTIMÃO DOP

52

Qta. do Morgado da Torre

64

Herdade dos Pimentéis

70

Quinta da Penina



Quinta do Morgado da Torre

Em 1999 foi criada a adega do Morgado da Torre numa das mais antigas propriedades agrícolas do concelho de Portimão (está desde 1865 na família Mendes). Esta adega seria a primeira a produzir vinhos de quinta no Algarve com denominação de origem protegida (DOP Portimão). Fez história, portanto.

O Morgado da Torre tem hoje um total de 162 hectares, divididos por citrinos, cereais de regadio, montado de sobre, frutos secos e uma área de cerca de 20 hectares de vinha em regime de produção integrada, respeitando o ambiente e preservando a saúde do consumidor e do agricultor.

As uvas são apanhadas à mão e as castas rigorosamente selecionadas. Na lista entram os nomes Touriga-Nacional, Alicante-Bouschet, Aragonez, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Moscatel-Roxo, Arinto, Verdelho, Antão-Vaz, Sauvignon-Blanc, Chardonnay e Moscatel. Os rótulos que daqui resultam revelam em pleno a personalidade de um vinho com identidade própria, nascido em ligeiras encostas viradas a sul que recebem a influência amena das brisas marítimas. São por isso frutados, com estrutura e bons aromas, como seria de esperar que fossem.



CONTACTOS

Quinta da Torre,
Unipessoal, Lda

Morgado da Torre,
Sítio da Penina, Torre
8500-336 Alvor | Portimão

T. 282 476 866

969 033 243

F. 282 476 866

qmt@sapo.pt

Georreferenciação:

N 37° 10' 06" W 08° 34' 45"

Atividades:

Visitas guiadas à adega,
seguidas de prova de vinho
(necessitam de marcação).

Loja com produtos regionais.

Horário:

De segunda a sexta-feira, das
10h00 às 12h30 e das 14h30 às
17h00, exceto feriados.



Alvor Singular

Branco

O bom mineral

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto, Síría e Verdelho
Volume alcoólico	13,08%

 Temperatura a servir 8-10 °C

 Visual Cor citrina a palha. Claro e cristalino.

 Aroma Bastante frutado, com saliência para a lima e para o maracujá fresco e elegante. A maceração pelicular foi feita com prensagem a frio, daí a sua frescura.

 Sabor É seco e macio, muito arredondado nos seus componentes organoléticos. Bom mineral, longo e belo.

 Vai bem com Todos os tipos de peixe e marisco, convívios sociais ao final da tarde no Algarve acompanhados de um sortido de canapés, patés variados, iguarias da cozinha portuguesa onde predomine o peixe, o marisco e o bacalhau de salga.





Tapada da Torre Reserva Branco

O sentimento dos aromas e sabores

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Viognier
Volume alcoólico	14,28%
 Temperatura a servir	8-10 °C
 Visual	Cor de palha clara. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos tropicais, com um bom toque floral. Revela bem a superior qualidade da casta.
 Sabor	Excelente a sua juventude, frescura e leveza. De grande elegância e charme, com a persistência que caracteriza o sentimento dos aromas e sabores.
 Vai bem com	Bacalhau de salga da cozinha tradicional portuguesa, confeções requintadas de peixe e marisco, carnes brancas de confeção média, um convívio social ao pôr-do-sol.



Alvor Rosé Selection Rosé

O rosé fora do comum

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Syrah e Moscatel-Roxo
Volume alcoólico	12,72%
 Temperatura a servir	8-10 °C
 Visual	Cor rosada.
 Aroma	Bons aromas florais e frutados (alguns a frutos silvestres, como a amora e a framboesa). É um vinho singular, mas revela classe.
 Sabor	Fora do comum devido à utilização de diferentes castas como a Moscatel-Roxo, que lhe trouxe novidade e o tornou elegante na boca. É charmoso e de encher a boca. O palato recebe bem o floral e o frutado do vinho.
 Vai bem com	Um buffet de saladas, carne e peixe cozidos ou grelhados, xarém com frutos do mar algarvio e a excelente doçaria do Algarve.



© Foto Imagem Lda



Alvor Colheita Especial Tinto

O sabor que fica

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Trincadeira
Volume alcoólico	14%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor rubi concentrada. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Frutado a frutos do bosque, como a amora. Estagiou em barricas de carvalho francês e americano que lhe conferiram notas a chocolate preto e a pimenta preta. De grande elegância.
-  **Sabor** Diz-nos que é para ficar. Com taninos sedosos, bons teor alcoólico e acidez, é arredondado e concentrado nos aromas e sabores, que “casam” na perfeição. Galante, termina persistente, longo, belo e charmoso.
-  **Vai bem com** Enchidos e presuntos da serra algarvia, patés, *galantines* e terrinas de caça de penas e carnes de capoeira com molho *Cumberland*, bacalhau de salga, peixe no forno e na grelha, caldeirada de peixe, marisco e bivalves, cataplana, carne de porco da cozinha algarvia, carnes vermelhas na grelha, queijos.



Alvor Reserva Tinto

O tinto frutado

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Syrah e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14,51%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada.
 Aroma	Profundo a frutos vermelhos. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês, daí as suas notas abaunilhadas. Mostra ser muito elegante.
 Sabor	Ótimo é o “casamento” entre o nariz e a boca, o que atesta a qualidade deste vinho. Bastante frutado a frutos vermelhos, acrescido de abaunilhado. Taninos suaves e com boa acidez para um vinho tinto. Teor alcoólico dentro dos parâmetros dos tintos modernos. O seu final de boca é belo e persistente.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presunto do Algarve, carnes de capoeira de confeção elaborada, a cozinha algarvia no forno, tacho ou panela (seja peixe ou carne variada de qualidade), caça de pelo e penas de confeção elaborada, uma tábua de queijos nacionais.



© Foto Impeira Lda



Tapada da Torre Reserva Tinto

O tinto contemporâneo

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah e Cabernet-Sauvignon

Volume alcoólico 13,68%

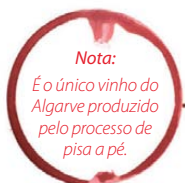
-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor de granada intensa brilhante.
-  **Aroma** Muito generoso quanto ao frutado de frutos vermelhos, como cereja preta e ameixa. Boas notas a pimenta verde seca e a cravinho por ter estagiado 12 meses em barricas novas de carvalho francês.
-  **Sabor** Na boca confirma os aromas. Apresenta-se bem desenhado, volumoso, mas muito elegante. Taninos doces e subtis, boa acidez e teor alcoólico perfeito. É um tinto contemporâneo com o suporte classicista do passado. Final de boca longo, persistente e charmoso.
-  **Vai bem com** Enchidos e presuntos do Algarve, cozinha portuguesa à base de carne, caça de pelo e penas bem condimentadas, carnes de capoeira de confeção no tacho e no forno, pratos *gourmet* à base de carne, queijos nacionais.



Alcalar Tinto

O achocolatado de final intenso

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13,55%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Rubi profundo.
 Aroma	A frutos vermelhos bem maduros com pequenas notas florais. Apresenta <i>nuanças</i> aromáticas a chocolate pelo estágio de seis meses em barricas de madeira de carvalho francês.
 Sabor	Vinho de boca cheia em que os frutos vermelhos estão bem presentes, daí as notas achocolatadas. Muito bem arredondado, com total realce dos aromas e sabores. Taninos adocicados, acidez certa e teor alcoólico ideal. Vinho vibrante, sedoso e de uma grande elegância, com final intenso e quente.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos do Algarve, caça de penas e pelo de boa confeção, cozinha algarvia à base de carnes vermelhas, caldeirada de peixe e marisco, carnes vermelhas e de capoeira bem confecionadas e uma tábua de queijos nacionais.



© Foto Tempera Lda.



© Foto Tempora Ltda.

Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto

O sabor da juventude

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah e Trincadeira
Volume alcoólico	14,47%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada. Límpido e transparente.
 Aroma	A frutos vermelhos maduros e a passas de uva. Nobre, no contexto global dos seus componentes orgânicos. É uma fragrância de complexidades. O aroma à madeira de carvalho na qual estagiou está subtilmente presente.
 Sabor	Revela juventude e uma ótima estrutura orgânica, que se sente no palato. De boa persistência, tem já um longo final. Para consumir de imediato ou para guardar.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas e pelo de boa confeção e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.

Nota:

Vinho posto em maceração pré-fermentativa de 48 horas, que ocorre durante dez dias a temperaturas controladas de 25 °C a 28 °C.



Foral de Albufeira Reserva Tinto

O tinto consensual

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão, Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon, Syrah e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14,03%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada com <i>nuances</i> acastanhadas.
 Aroma	O “casamento” entre os frutos secos e os aromas balsâmicos das barricas de carvalho americano e francês em que estagiou torna-o muito equilibrado. Notório o perfil da casta Cabernet-Sauvignon, em especial os laivos de pimenta verde seca e de abaunilhado.
 Sabor	Tem entrada volumosa, taninos maduros e ligeiramente adocicados, acidez e teor alcoólico muito bem arredondados. Aromas e sabores formam um conjunto consensual. Elegante, com longo e belo final de boca, que perdura.
 Vai bem com	Caça de penas e pelo de confeção <i>gourmet</i> , cozinha algarvia à base de carne e peixe, carnes nobres vermelhas (grelhadas ou de outra confeção), carnes de capoeira, queijos nacionais.





Tapada da Torre

Vinho Licoroso Reserva Branco

O feliz e corajoso

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Viognier
Volume alcoólico	15,78%

Temperatura a servir

10 °C

Visual

Cor topázio. Claro, límpido e brilhante.

Aroma

Intenso com notas de laranja, mel e floral. Este vinho licoroso tem muita elegância e começa a denotar a sua grande qualidade. Revela bem as suas origens nos solos do Barrocal algarvio, tal como o seu meio ambiente e clima.

Sabor

Na boca confirma o seu charme. Feliz e corajoso não só nos aromas, mas na sua nobre qualidade. Confirma ainda os excelentes vinhos licorosos que o Algarve tem produzido ao longo dos anos.

Vai bem com

Sobremesas de requinte, um convívio social, um sortido de canapés a condizer com o vinho licoroso e digestivo ou simplesmente como aperitivo.



Tapada da Torre

Vinho Licoroso Reserva Tinto

O complexo e vigoroso

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Trincadeira
Volume alcoólico	19,42%
 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor rubi. Brilhante e límpido.
 Aroma	A fruta madura, compota de ameixa preta e ginjas pretas. Estagiou 36 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta-nos algumas notas abaunilhadas oriundas da madeira onde estagiou.
 Sabor	É bastante concentrado, complexo e vigoroso. Taninos presentes, mas sedosos. Acidez muito boa e teor alcoólico igualmente bom. No contexto nariz/boca faz um belo "casamento". O final de boca é longo e charmoso, fazendo-o um licoroso de grande qualidade.
 Vai bem com	Um sortido de canapés, sobremesas de grande qualidade, um convívio social. Como digestivo.



© Foto Tempera Lda.



Herdade dos Pimenteis

A Herdade dos Pimenteis situa-se em Portimão, a cinco quilómetros do centro da cidade, e ocupa 38 hectares do Morgado da Torre, na Penina. Dezassete desses hectares correspondem a uma vinha em regime de produção integrada que respeita todas as normas de proteção do ambiente.

No seu excelente *terroir* de solos argilo-calcários plantam-se as castas Aragonez, Sirah, Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon, Trincadeira, Tinto-Cão e Moscatel-Branco, favorecidas pela elevada exposição solar que aproveita ainda a brisa marítima.

Desta conjugação natural resultam cinco vinhos harmoniosos, frutados, com estrutura e ricos em aromas: Herdade dos Pimenteis Branco, Herdade dos Pimenteis Rosé, Herdade dos Pimenteis Colheita Seleccionada, Herdade dos Pimenteis Touriga-Nacional e Herdade dos Pimenteis Reserva.



CONTACTOS

Herdade dos Pimenteis, Lda
Morgado da Torre, Penina
Apartado 178
8501-910 | Portimão

T. 282 411 962
965 034 183
(Ana Sofia Pimentel)

F. 282 411 962

geral@herdadedospimenteis.pt
www.herdadedospimenteis.pt

Georreferenciação:
N 37° 10' 14" W 08° 34' 17"





Herdade dos Pimenteais Branco

A excelente surpresa

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	13,5%

 Temperatura a servir 7-8 °C

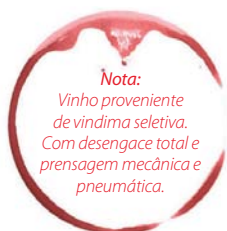
 **Visual** Cor citrina com ligeiras *nuances* esverdeadas. Límpido e brilhante.

 **Aroma** Excelente acidez. Vinho jovem, leve e muito fresco. De aromas ricos a frutos maduros brancos, como a ameixa, o pêssego e a uva da própria casta. Vinho arredondado e muito elegante.

 **Sabor** Belo “casamento” entre os aromas e o sabor. Este vinho é dos que se prova e ape-tece continuar a provar sucessivamente. Charmoso e com belo e prolongado final de boca, é uma excelente surpresa como vinho branco.

 **Vai bem com**

A cozinha tradicional do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves, bacalhau de salga da cozinha tradicional portuguesa, um convívio social acompanhado de um sortido de canapés. Como aperitivo.





Herdade dos Pimenteirs Rosé

O rosé que se nota no nariz

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	12%

-  **Temperatura a servir** 10 °C
-  **Visual** Cor rosada, límpida e brilhante.
-  **Aroma** Aromas complexos e frutados, como o morango e a framboesa. Boa presença que se nota no nariz.
-  **Sabor** Na boca é elegante. Muito bem arredondado e apelativo, com boa cumplicidade com os aromas. O seu final de boca é longo e com charme.
-  **Vai bem com** Saladas de peixe e marisco (regadas com molhos de mel, vinho licoroso seco, pimenta de moinho preta, sumo de limão, mostarda, coentros picados, manjerição e azeite virgem), bacalhau de salga, carnes brancas grelhadas e de confeção não muito condimentada, a cozinha do Algarve à base de peixe e marisco.



Herdade dos Pimenteis Colheita Seleccionada Tinto

O tinto persistente

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Touriga-Nacional e Syrah
Volume alcoólico	15%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e transparente.
 Aroma	A frutos pretos como amora, framboesa e ameixa. Equilibrado no conjunto dos componentes orgânicos e boa estrutura de corpo. Estagiou oito meses em barricas de carvalho americano e francês.
 Sabor	Macio, elegante, com <i>nuances</i> abaunilhadas e de especiarias. Taninos suaves, teor alcoólico muito bom. Vinho de elevada qualidade, persistente e com grande margem de evolução. O seu final é longo, belo e muito elegante.
 Vai bem com	Fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas de confeção elaborada, carnes vermelhas nobres na grelha e cozinha <i>gourmet</i> . Pratos à base de carnes tradicionais da cozinha regional do Algarve e uma tábua de queijos nacionais e estrangeiros.





Herdade dos Pimenteis Touriga-Nacional Tinto

O tinto que termina bem

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional
Volume alcoólico	15%
 Temperatura a servir	17 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e transparente.
 Aroma	A frutos vermelhos, sentindo-se um ligeiro achocolatado. Arredondado nos seus componentes orgânicos estagiados na madeira de carvalho francês, o que lhe atribui alguma complexidade.
 Sabor	Vinho que entra bem na boca. Boa ligação com os aromas, boa persistência, termina bem no seu final de boca.
 Vai bem com	Pratos de bacalhau da cozinha tradicional portuguesa, cozinha tradicional do Algarve bem elaborada, carnes vermelhas, caça de penas, capoeira de boa confeção e cozinha <i>gourmet</i> , uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Herdade dos Pimenteais Reserva Tinto

O tinto para a boa mesa

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional e Syrah
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e transparente.
 Aroma	Arredondado, com bom equilíbrio entre taninos e acidez. Aromático, onde predominam os frutos silvestres e as especiarias. Estagiou seis meses em barricas de carvalho americano.
 Sabor	Sentem-se algumas notas a baunilha e a tostado da madeira de carvalho. É um vinho bem conseguido, com muita margem de evolução, boa persistência, suavidade e bom final de boca. A boa mesa espera-o.
 Vai bem com	Pratos de bacalhau da cozinha tradicional portuguesa, um fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, carnes vermelhas, de capoeira e caça de penas da serra algarvia, cozinha tradicional do Algarve, cozinha <i>gourmet</i> e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.





Quinta da Penina

Este projeto vitivinícola reparte as suas vinhas pelos concelhos de Portimão (Quinta da Penina) e de Lagoa (Quinta dos Cabeços). As duas quintas possuem *terroirs* diferentes que conferem a cada casta características únicas, refletidas nos excelentes vinhos produzidos e engarrafados em adega própria.

Tudo começou em 2000, ano em que o produtor plantou 10 hectares de vinha numa propriedade que antes explorava citrinos. Nascia assim a Quinta da Penina que apenas um ano depois dividiria a sua produção com a Quinta dos Cabeços. O objetivo era obter uvas de áreas distintas para originar vinhos com atributos igualmente distintos. E resultou.

Os tintos são atualmente elaborados a partir das castas Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez, Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon, Syrah e Petit-Verdot e os brancos a partir das castas Arinto, Crato-Branco, Viosinho, Cerceal e Viognier.

Os rótulos podem ser encontrados na restauração do Algarve, nas garrafeiras, nalguns pequenos supermercados e na própria Quinta da Penina, para degustação.



CONTACTOS

Quinta da Penina

Quinta - Sítio da Torre, Penina
8500-156 | Alvor

Escritório/Loja - Rua de
Angola, Lote 2, Loja B+C
8500-605 | Portimão

T. 282 491 070

282 085 550

919 350 215

(Sr. João Mariano)

F. 282 085 556

quintadapenina@gmail.pt

info@vinhosportimao.com

www.vinhosportimao.com

Georreferenciação:

N 37° 10' 12.25" W 08° 34' 37.19"

Atividades:

Visitas à vinha e à adega com
degustação e venda de vinhos
(com marcação).



Foral de Portimão Branco

O vinho feminino

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto, Viognier, Viosinho e Cercial
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor citrina com <i>nuances</i> esverdeadas. Límpido e brilhante.
 Aroma	No nariz revela-se de boa frescura, com notas florais e a frutas brancas como o pê-sego e a pêra. É um vinho muito feminino e subtil.
 Sabor	Bastante agradável, de boa acidez e alguma complexidade. Bem arredonda-do. “Casa” muito bem com o nariz, onde sobressaem as notas a flores. O elegante frutado oferece-nos um bom final de boca.
 Vai bem com	A boa cozinha tradicional do Algarve, peixe e marisco da costa algarvia, algumas carnes brancas grelhadas como uns escalopes de lombo de peru e frango com molho de manteiga simples ou simples-mente como aperitivo.





Quinta da Penina Branco

O aroma espontâneo e alegre

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Síria, Crato-Branco e Arinto
Volume alcoólico	12,5%

-  **Temperatura a servir** 10 °C
-  **Visual** Cor citrina. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Elegante com *nuances* frutadas e ligeiro floral a esteva. É um vinho muito arredondado. De frescura aromática no nariz, é efusivo, espontâneo e alegre, notando-se bem a fragrância a pera e a morango.
-  **Sabor** Revela-se harmonioso, bem equilibrado, de boa acidez e bons minerais que dá prazer degustar. Com bom volume, tem um final longo, belo e charmoso.
-  **Vai bem com** A cozinha tradicional do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves, pratos de bacalhau de salga de confeção não muito elaborada, outros pratos regionais do país à base de peixe de boa confeção. Vai ainda bem como aperitivo.



Foral de Portimão

Rosé

O bom companheiro de mesa

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Touriga-Nacional e Syrah
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	12 °C
 Visual	Cor rosada salmonada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Com boa presença no nariz, este rosé seco é elegante nos aromas. De alguma intensidade, vivo, alegre no seu frutado a frutos vermelhos e um fim de boca de boa frescura.
 Sabor	Muito elegante, bem executado e arredondado. Sentem-se os frutados com os seus frutos vermelhos muito bem vinificados. Dotado de um belo e charmoso final de boca, é um ótimo companheiro de mesa.
 Vai bem com	Patés de caça e penas, salmão marinado frio, terrinas de galinha, a boa cozinha à base de peixe, marisco e bivalves, bifés de vitela grelhados, carnes brancas de confeção não muito condimentada, um convívio num final de tarde acompanhado de um bom sortido de canapés.





Quinta da Penina CS

Tinto

O simpático final de boca

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Trincadeira e Cabernet-Sauvignon

Volume alcoólico 13,5%

 Temperatura a servir

17 °C

 Visual

Cor vermelho rubi brilhante.

 Aroma

A frutos vermelhos bem maduros. As uvas tiveram um desengace total após o qual se seguiu a fermentação tumultuosa. Os aromas são envolventes com alguma elegância.

 Sabor

Com taninos, acidez e teor alcoólico bem equilibrados. Frutado bem presente. É um tipo de vinho para ir à mesa no dia-a-dia com agrado. O seu final de boca deixa algum conforto e simpatia.

 Vai bem com

Um sortido de enchidos e presuntos do Algarve, cozinha tradicional à base de peixes gordos (sardinha assada), carnes vermelhas e brancas de confeção não muito elaborada, uma boa tábua de queijos nacionais onde predominem os do Algarve.



Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto

A delícia dos enófilos

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Alicante-Bouschet e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi com <i>nuances</i> acastanhadas.
 Aroma	Frutado a frutos vermelhos bem maduros, com destaque para a cereja preta. Estagiou 10 meses na madeira de carvalho francês e americano, que lhe confere notas abaunilhadas e a especiarias.
 Sabor	Encorpado, aveludado e de frutado bem presente na boca, como as <i>nuances</i> abaunilhadas e de especiarias. Os taninos sedosos, a boa acidez e o teor alcoólico tornam-no muito arredondado. De aromas e sabores elegantes, o seu final de boca faz as delícias dos enófilos.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presunto do Algarve, a cozinha algarvia, caça de penas e pelo de boa confeção, a tradicional cozinha de outras regiões à base de carnes vermelhas na grelha e no forno, queijos nacionais.





Foral de Portimão Petit-Verdot Tinto

O tinto de sabor fiel aos aromas

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Petit-Verdot
Volume alcoólico	14%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor vermelho encorpado, com *nuances* violeta.
-  **Aroma** A frutos vermelhos maduros e a frutos silvestres, caso da amora e da framboesa. Estagiou 10 meses em barricas de carvalho americano e francês, o que lhe confere notas de café e especiarias, como a pimenta verde seca.
-  **Sabor** Na boca é a cópia fiel dos aromas. Vinho muito bem arredondado, com taninos doces, boa acidez e bom teor alcoólico. De estrutura notável e elegantíssimo nos aromas e sabores: como na vida, assim se fazem os bons casamentos. Belíssimo final de boca. Um enófilo espera-o.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha algarvia à base de carne, carnes de capoeira bem confeccionadas no tacho, caça de penas e pelo, carnes bovinas e ovinas na grelha ou de boa confeção, queijos nacionais.



Foral de Portimão Reserva Tinto

O tinto cativante

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor vermelha rubi profunda.
 Aroma	A frutos vermelhos. Boas notas de chocolate e especiarias oriundas das barricas de carvalho americano e francês onde estagiou, o que lhe atribui grande elegância.
 Sabor	Vinho de boca cheia. O frutado e as notas achocolatadas e a especiarias, em especial a pimenta verde seca, estão bem presentes, dando-lhe um toque de charme muito bom. Taninos sedosos, boa acidez e teor alcoólico não muito arredondado. Vinho num todo cativante, para beber à mesa com a família ou amigos. O seu final de boca é longo e belo.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha tradicional do país à base de carne, caça de pelo e penas de confeção elaborada, cozinha <i>gourmet</i> e carnes bovinas, queijos nacionais.





Quinta da Penina Reserva Tinto

O tinto sensual

Região	Algarve/Portimão DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Trincadeira, Alicante-Bouschet e Petit-Verdot

Volume alcoólico 14%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor retinta com laivos acastanhados.
 Aroma	A frutos vermelhos maduros. Estagiado em barricas novas de carvalho americano e francês, apresenta <i>nuances</i> achocolatadas, de baunilha e de café. Estamos na presença de um vinho muito bom em termos aromáticos.
 Sabor	Vinho de boca cheia e muito elegante. Os aromas que o vinho transmite estão todos no sabor: é sensual e delicado. Os taninos doces, a boa acidez e o teor alcoólico agradam. De final longo, seduz pelo charme que vai dar à mesa onde será consumido por quem gosta de bons tintos.
 Vai bem com	Patés de caça de penas, um bom sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a boa cozinha algarvia à base de carne, peixe, marisco e bivalves, carnes nobres de bovinos na grelha e de boa confeção no forno, queijos nacionais.



Quinta da Penina



LAGOA DOP

82 Quinta do Francês

90 Monte dos Salicos

94 Quinta dos Vales

106 Única - Adega Cooperativa do Algarve

126 Quinta de Mata-Mouros

130 Quinta do Barradas

136 Quinta do Outeiro

144 Quinta Rosa

148 Quinta da Vinha

154 Quinta João Clara

162 Qta. do Barranco Longo

178 Quinta do Moinho

188 Quinta da Malaca

192 Quinta Velha



Quinta do Francês

Patrick Agostini é mais um produtor radicado no Algarve. Oriundo de família italiana com largas tradições na vinha, dela herdou a mesma paixão, acabando por se licenciar em Enologia e Viticultura em Bordéus.

Depois de muito procurar, encontrou no vale da ribeira de Odelouca o local sonhado para erguer o seu projeto, que batizou de Quinta do Francês e ao qual se entregou de corpo e alma até transformar um solo de xisto ácido em nove hectares de vinhedo.

Esta propriedade familiar no meio da serra de Silves é composta por vinhas plantadas com variedades francesas de Bordéus e do Rhône (Cabernet-Sauvignon e Syrah) e portuguesas (Trincadeira e Tinta-Roriz). A quinta tem ainda uma adega moderna, onde é feito o engarrafamento dos vinhos singularmente chamados "Quinta do Francês" e "Odelouca", e caves enterradas numa encosta junto ao vinhedo.

CONTACTOS

Quinta do Francês - Patrick Agostini, Lda

Sítio da Dobra, Cx. P. 862 - H, Odelouca
8300-037 | Silves

T. 282 106 303

F. 282 485 778

info@quintadofrances.com

www.quintadofrances.com

www.facebook.com/QuintaDoFrancesWinery

Georreferenciação:

N 37° 13' 11.52" W 08° 30' 32.53"

Atividades:

Visitas à vinha e à adega. Prova e venda de vinhos e de produtos regionais.

Horários:

De meados de março até meados de novembro. Abre de 3ª Feira a domingo, das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 17h30. De meados de novembro a meados de março, abre de 2ª a 6ª Feira, no mesmo horário.





Odelouca Branco

O branco que assenta bem

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Verdelho e Viognier
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor amarela citrina. Límpido e brilhante.
 Aroma	Nos aromas é um vinho equilibrado, muito elegante, fino e delicado, onde se revela já a sua boa frescura oriunda da acidez.
 Sabor	A excelente acidez está bem presente. De boa mineralidade, assenta muito bem no contexto global. O seu final é persistente, longo e muito belo.
 Vai bem com	Saladas de peixe, marisco e bivalves com molho <i>cocktail</i> , saladas exóticas com molhos condizentes, a típica cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves da costa do Algarve, bons peixes e mariscos na grelha. Vai ainda bem como aperitivo.





Quinta do Francês Branco

O perfil clássico do bom branco

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Verdelho e Viognier
Volume alcoólico	14%

 Temperatura a servir	11 °C
 Visual	Cor amarela citrina bem concentrada. Limpido e brilhante.
 Aroma	De aspeto límpido, muito boa frescura, elegante, bem equilibrado, muito fino nos seus aromas florais e frutados.
 Sabor	Estagiou em madeira de carvalho francês, o que lhe confere ligeiras <i>nuances</i> abaulhadas, excelente acidez, muita frescura e mineralidade. Bem arredondado, tem o perfil clássico dos bons vinhos brancos. Final muito longo e de grande elegância.
 Vai bem com	Cozinha típica portuguesa, bacalhau de salga, carnes brancas grelhadas, queijos de pastas moles. Como aperitivo ou num convívio numa tarde de primavera ou verão, acompanhado de um sortido de canapés.

Nota:

Deve beber-se num copo para vinhos tintos, para ter sempre presentes as suas características organoléticas.



Odelouca

Rosé

O harmonioso de taninos doces

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon, Syrah e Trincadeira
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	11 °C
 Visual	Cor rosada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Exuberante a frutos vermelhos, onde há notas de frutos pretos provenientes da casta Syrah. Boa frescura que lhe advém da excelente vinificação que teve.
 Sabor	Na boca é muito harmonioso nos seus taninos doces e acidez devido à ótima maceração pelicular, o que o fez muito bem arredondado. Tem grande elegância e complexidade, com final charmoso.
 Vai bem com	Um bom churrasco misto de carnes brancas, vitela, salsicharia fresca, peixe e marisco. Ostras ao natural com sumo de limão e pimenta preta de moinho. Muito bom também para um convívio de final de tarde soalheiro, na primavera ou no verão, acompanhado de um bom sortido de canapés.





Ode Louca

Tinto

O tinto para o consumidor

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Aragonez, Cabernet-Sauvignon e Syrah

Volume alcoólico 14%

 Temperatura a servir

18 °C

 Visual

Cor rubi bem acentuada.
Límpido e brilhante.

 Aroma

A fruta vermelha bem madura, que nos lembra as compotas de frutas. Vinho bem vinificado nas cubas de inox. Começa aqui um bom vinho tinto.

 Sabor

Na boca é muito elegante, o seu frutado bem consistente. Os taninos sedosos, a boa acidez e o teor alcoólico tornam este vinho bem arredondado e macio. Muito agradável e voltado para o consumidor. Termina com bela persistência.

 Vai bem com

Um sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a boa cozinha tradicional do Algarve à base de carnes de capoeira bem confeccionadas no tacho ou no forno, caça de penas e pelo de boa confeção. Uma tábua de queijos nacionais.



Quinta do Francês Tinto

O tinto irresistível

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Aragonez, Cabernet-Sauvignon e Syrah
Volume alcoólico	15%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi escura. Límpido e brilhante.
 Aroma	Exuberante a frutos pretos silvestres com nuances de floral, esteva e especiarias.
 Sabor	Grande vinho com taninos sedosos, boa acidez e teor alcoólico ideal. Por estagiar 14 meses em barricas de carvalho novo francês, ganhou notas a alcachofras, especiarias (como a pimenta verde seca) e abaunilhado. Muito bem arredondado. Final longo, elegante e belo. De grande elegância, será impossível resistir-lhe.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos da serra algarvia, terrina de galinha, patés de caça de penas, presunto de porco preto, salmão fumado e caviar, cozinha portuguesa à base de carne na grelha, queijos nacionais e estrangeiros.





Quinta do Francês

Syrah Tinto

O hino aos grandes vinhos

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah
Volume alcoólico	16,6%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor rubi encorpada. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Exuberante a frutos silvestres (como amora e framboesa vermelha). Impressiona o que a casta Syrah deu aos seus aromas. O estágio em barricas novas de carvalho francês conferiu-lhe notas achocolatadas, a pimenta preta e tabaco. Daqui se percebe o seu grande perfil.
-  **Sabor** De grande estrutura, é um vinho onde os componentes organoléticos – frutados especiais da casta, vinificação, taninos sedosos, boa acidez da própria madeira onde estagiou e amadureceu durante 17 meses – fazem um enquadramento fabuloso. De grande personalidade, enérgico e voluntarioso. Este tinto dignifica os vinhos produzidos no Algarve vinhateiro: o final é um hino aos grandes vinhos.
-  **Vai bem com** Iguarias de confeção de classe e queijos nacionais e estrangeiros.



Quinta do Francês



Monte dos Salicos

Depois de herdar uma grande propriedade onde, entre laranjeiras e alfarrobeiras, existiam vestígios de uma vinha abandonada, António Cabrita decide reaproveitá-la de maneira a sustentar a quinta que recebera.

E se inicialmente toda a produção era vendida à Adega Cooperativa de Lagoa para produzir o vinho da região, com o passar dos anos a vinha cresceu e o sonho de criar um novo vinho também, a partir das melhores castas do Monte de Salicos. E assim surgiram dois tintos que ganharam o nome da herdade: MDS.

Graças ao atual investimento do filho do proprietário, Pedro Cabrita, prevê-se não só uma melhor e maior produção, mas também a aposta em diferentes variedades deste tipo de vinho que é um rótulo recente dentro da tão característica produção de vinho do Algarve.



CONTACTOS

Quinta Monte dos Salicos

Pedro Jordão Bentes Cabrita

Estrada de Carvoeiro
8400-422 | Lagoa

T. 919 145 813

Georreferenciação:

N 37° 6' 59.94" W 08° 27' 0.54"

Atividades:

Visitas mediante marcação:

Sr. Fernando Martins,
T. 967 139 420





MDS Tinto

O tinto de final generoso

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos bem maduros, geleia de alperce e frutos silvestres como a amora preta e a framboesa. Estagiou em barricas de madeira de carvalho francês durante sete meses, o que lhe confere ligeiras notas a pimenta, a café e abaunilhadas.
 Sabor	Volumoso e muito elegante. Os taninos sedosos, a boa acidez e o bom teor alcoólico tornam este vinho bem arredondado, charmoso e com final bem generoso.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos do Algarve, a tradicional cozinha algarvia à base das carnes da região, caça de penas e pelo bem condimentada, as várias formas de cozinhar o bacalhau de sálga e uma boa tábua de queijos nacionais.





MDS Seleção Tinto

O tinto enérgico e puro

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah e Cabernet-Sauvignon

Volume alcoólico 13%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos que ligam muito bem com os frutos silvestres, como as amoras pretas e as framboesas. Estagiou 10 meses em barricas de carvalho francês, ganhando notas de baunilha, pimenta verde seca e café.
 Sabor	Vinho de boca cheia, harmonioso nos taninos adocicados, na acidez e no teor alcoólico. Muito bem arredondado e com nobreza. Tem vantagem em relação ao irmão MDS por ter mais estágio, mais meses de vinificação e mais cuidada. Final de boca muito elegante, longo, seguro, enérgico e puro.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos do Algarve, cozinha algarvia à base de carnes e peixes gordos assados no forno, cozinha <i>gourmet</i> à base de carne, queijos nacionais.



Monte dos Salicos



Quinta dos Vales

Situada em Estômbar, esta é uma magnífica quinta onde o vinho se alia à arte de forma especial. A propriedade tem quase 50 hectares, 18,5 dos quais ocupados pela vinha. Dela saem vários rótulos, produzidos sob a supervisão de enólogos de renome.

As uvas são apanhadas à mão, escolhidas no campo e depois desengaçadas e esmagadas. Na adega, a fermentação ocorre mediante um controlo de temperatura meticoloso que origina os néctares divinos finais, prontos a serem apreciados *in loco* na sala de provas.

Prazer para a vista é a área reservada aos animais que a quinta abriga: cabras, aves, ovelhas churras algarvias, porcos, cavalos, burros e um pequeno grupo de cervos dão outra vida ao espaço. Mas esta não é a única atração peculiar da quinta. É que entre vinhos e animais, há ainda lugar para a arte, através de esculturas expostas por toda a propriedade.

São então muitos os pretextos para passar pela Quinta dos Vales ou para ficar alojado numa das suas três casas de campo ou dos seus quatro apartamentos.



CONTACTOS

Quinta dos Vales, Agricultura e Turismo, S.A.

Sítio dos Vales, Caixa Postal, 112
8400-031 Estômbar | Lagoa

T. 282 431 036
963 943 969 (PT | EN | DE)

F. 282 431 189

info@quintadosvales.eu

www.quintadosvales.eu

Georreferenciação:

N 37° 08' 59" W 08° 28' 36"

Atividades:

Visitas (guiadas ou não) às vinhas, aos parques de esculturas, pomares e aos espaços com animais de quinta. Sujeitas a marcação. Provas de vinhos de 2ª a 6ªFeira às 16h00 ou por marcação. Venda de vinhos, de esculturas e de *merchandising*. Realização de festas no terraço panorâmico coberto, com capacidade para 120 pessoas sentadas.

Horário:

De 2ª a 6ªFeira, das 09h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.



Marquês dos Vales Primeira Seleção Branco

O belo e prolongado final de boca

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto e Verdelho
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	7 °C
 Visual	Cor amarela citrina com laivos dourados.
 Aroma	Muito fresco. Frutado intenso. Arrojado, mas extremamente suave e com uma elegância muito bela.
 Sabor	Enche a boca com os aromas e o belo frutado, apesar dos seus açúcares redutores (visíveis no copo). Vinho de excelente acidez e, logo, de muito boa frescura que lhe assegura um belo e prolongado final de boca, coisa rara em vinhos brancos.
 Vai bem com	Patés de perdiz e terrinas de galinha com molho <i>Cumberland</i> , cozinha portuguesa à base de peixe, marisco e bivalves, peixes do rio, bacalhau no forno, peixe e marisco na grelha, um convívio numa tarde soalheira de primavera ou verão, acompanhado de um sortido de canapés à base de frutos do mar.





Marquês dos Vales Grace Verdelho Branco

O branco que promete continuar



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Verdelho
Volume alcoólico	13%

-  **Temperatura a servir** 9 °C
-  **Visual** Cor palha.
-  **Aroma** A frutos tropicais, a algum floral a citrinos do Barrocal e a ligeiras especiarias. Os seus aromas são subtilmente elegantes e frescos.
-  **Sabor** Muito fresco. De aromas bem presentes, estagiou seis meses em barricas de carvalho francês novas e um mês em cubas de inox. A madeira de carvalho conferiu-lhe ligeiro abaunilhado e belas e ligeiras notas de especiarias. Muito charmoso, envolvente e marcante no contexto aromas/sabores. Final longo, persistente, belo e personalizado. É uma promessa para continuar.
-  **Vai bem com** Saladas exóticas acompanhadas de molho a condizer, saladas de peixe, marisco e bivalves com molho *cocktail*, peixes e mariscos na grelha, confeções da cozinha *gourmet* e tradicional do país à base de peixe, marisco e bivalves. Como aperitivo.



Marquês dos Vales Grace Viognier Branco

O branco do futuro

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Viognier
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	7 °C
 Visual	Cor amarela palha com laivos esverdeados. Límpido e brilhante.
 Aroma	Notas minerais e a fruta tropical madura. Muito fresco e elegante nos aromas que ainda transmitem fragrâncias ligeiramente abauilhadas e achocolatadas. Aroma total muito redutor.
 Sabor	Estabilidade total entre aromas e sabores, onde a acidez é excelente. Jovial, mineral e frutado. De final longo, nobre e requintado, este vinho tem muito para dar no futuro.
 Vai bem com	Saladas à base de peixe, marisco e bivalves, carnes brancas, salmão fumado e marinado, cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves, peixes e mariscos na grelha, bacalhau de salga. Como aperitivo.

Nota:
Vinificado em barricas novas de carvalho francês, onde ainda estabilizou durante três meses (com outros três em cubas de inox).





Marquês dos Vales Grace Vineyard Branco

A elegância da casta Antão-Vaz



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Antão-Vaz, Arinto, Malvasia-Fina e Sória
Volume alcoólico	12,5%

 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor amarela palha. Límpido e brilhante.
 Aroma	Notas aromáticas envolventes de fruta branca madura, especiarias, vegetais (como a alcachofra de cultivo) e de ligeiro abaunilhado. Frescura muito boa.
 Sabor	Os aromas aliados ao sabor de boa acidez estão bem presentes. Ligeiro relevo para a casta de excelência Antão-Vaz e, logo, para a sua frescura, elegância e maciez. Estagiou cinco meses em barricas novas de carvalho francês, sendo muito bom, bem estruturado, de final longo e persistente.
 Vai bem com	Saladas de peixe, marisco e bivalves com molho <i>cocktail</i> , saladas de carnes brancas com molhos simples, cozinha algarvia à base de peixe e marisco na grelha. Como aperitivo ou num churrasco de peixe misto, salsicharia fresca e carnes brancas.



Marquês dos Vales Selecta Branco

O branco de casta tinta

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor citrina palha.
 Aroma	De juventude irreverente, muito fresco e profundo. Algum floral a flor de laranjeira e a frutos vermelhos muito maduros. É muito elegante aromaticamente.
 Sabor	Bom branco oriundo de uma casta tinta, daí a sua maceração pelicular a frio ter sido mais rápida. Estagiou em cubas de inox a baixas temperaturas durante seis meses. Nos sabores também tem juventude irreverente, fresca e profundidade. Excelente na sua acidez, é belo e elegante. Final persistente, de grande charme.
 Vai bem com	<i>Cocktail</i> de marisco, saladas de peixe e marisco, cozinha do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves. Peixes (como a boa sardinha da costa algarvia) e mariscos na grelha. Como aperitivo, acompanhado de um sortido de canapés de frutos do mar.





Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosé

O perfil elegante na boca



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão
Volume alcoólico	12%

-  **Temperatura a servir** 11 °C
-  **Visual** Cor vermelha groselha. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Fresco a groselhas e morangos. De uma frescura no nariz muito elegante.
-  **Sabor** Depois das uvas prensadas e da maceração pelicular, foi vinificado em cubas de inox e estagiado em inox durante seis meses. Os seus aromas fizeram deste rosé um vinho com perfil elegante na boca e que se degusta com particular prazer, sentindo-se a presença do frutado. Com belo charme, o seu final é muito persistente.
-  **Vai bem com** A tradicional cozinha do Algarve à base de peixes gordos, marisco e bivalves, carnes brancas na grelha, carnes de capoeira no tacho pouco condimentadas e um convívio ao fim da tarde no verão, acompanhado de um bom sortido de canapés.



Marquês dos Vales Selecta

Rosé

O vinho com glamour

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão
Volume alcoólico	11,5%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor de romã.
 Aroma	Boa intensidade a frutos vermelhos frescos e a morangos. Muito elegante e apelativo na cor.
 Sabor	Na boca, boa presença do frutado, boa acidez e muito bem arredondado no contexto aromas/sabores. Depois de fermentado, este rosé estagiou seis meses em cubas de inox. É um vinho que entra bem na boca e termina com <i>glamour</i> .
 Vai bem com	Saladas exóticas e molhos a condizer, saladas de marisco, peixe e bivalves com molho <i>cocktail</i> , saladas de carnes brancas com molhos a gosto, peixes no forno de boa condimentação, carnes brancas grelhadas, carnes de capoeira no tacho ou no forno sem excessivos condimentos. Muito bom para um convívio ao fim de uma tarde soalheira de primavera ou verão, acompanhado de um sortido de canapés.





Marquês dos Vales Primeira Seleção Tinto

O tinto irrecusável

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Syrah, Cabernet-Sauvignon e Petit-Verdot
Volume alcoólico	13,5%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor cereja preta. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Profundo a frutos vermelhos e pretos do bosque e a especiarias, com alguns toques de café: este conjunto é de grande qualidade e muito bem conseguido.
-  **Sabor** Frutado, com ligeiro abaunilhado e toque a especiarias (como a pimenta preta seca), de boca intensa e fragância fabulosa. Final longo e persistente. É impossível dizer não a este vinho.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha tradicional do Algarve, carnes nobres de porco preto e outras carnes vermelhas nobres na grelha, caça de penas e pelo, cozinha *gourmet* à base de carne, tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto

O tinto de futuro radioso

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon e Trincadeira
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor vermelha granada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Intenso a frutos vermelhos e pretos, com bom abaunilhado. Vinho volumoso nos aromas, mas suave e muito elegante.
 Sabor	Depois de vinificado, este vinho fez a fermentação malolática em barricas de carvalho francês e estagiou oito meses em garrafas. Tem taninos bem arredondados e adocicados, boa acidez e belo teor alcoólico, leves <i>nuances</i> de caramelo tostado e a abaunilhado. Muito bem arredondado no "casamento" aromas/sabores. O final de boca é longo e persistente. Terá um futuro radioso.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, toda a cozinha típica portuguesa, carnes vermelhas nobres na grelha, caça de penas e pelo. Uma boa tábua de queijos.





Marquês dos Vales Selecta Tinto

O tinto guloso (e orgulhoso)

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Castelão, Syrah e Trincadeira
Volume alcoólico	14%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor vermelha granada. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** A ameixa preta, frutos pretos do bosque, especiarias como noz-moscada e *nuances* de café e canela. Prima pelas belas e aromáticas fragrâncias.
-  **Sabor** Volumoso, com taninos sedosos, boa acidez e excelente teor alcoólico, porque estagiou em madeira de carvalho francês. Oferece na boca os aromas que o tornam elegante, tendo por isso grande cumplidade no nariz e na boca. A ponta final é longa e charmosa. Tinto guloso onde o orgulho se integra com gosto.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia à base de carnes e peixes gordos, sardinha assada, carnes vermelhas e nobres de porco preto na grelha, caça de penas e pelo, carnes de capoeira, queijos nacionais e estrangeiros.



Marquês dos Vales Grace Touriga-Nacional Tinto

O prazer de um tinto

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional
Volume alcoólico	13,5%

 Temperatura a servir 18 °C

 Visual Cor de granada profunda. Límpido e brilhante.

 Aroma De bergamota, violeta, frutos vermelhos e do bosque, todos concentrados e de grande elegância.

 Sabor Depois de vinificado estagiou 13 meses em cubas de inox e em barricas de carvalho francês, o que lhe conferiu (além dos aromas) um tostado muito elegante e subtil, notas achocolatadas, excelente acidez, taninos macios e bem arredondados. Bom teor alcoólico e estrutura total marcante, pela sua grande qualidade. Final muito sedutor, longo e persistente. A reter para quem tem o prazer dos tintos.

 Vai bem com

Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia à base de carne, caça de penas e pelo, carnes de capoeira, cozinha *gourmet* à base de carne, queijos nacionais e estrangeiros.





Única | Adega Cooperativa do Algarve

A história da Única é recente e original, começando pelo nome que remete para a junção das duas adegas cooperativas do Algarve – a de Lagoa e a de Lagos – numa só.

Em 2007 iniciam-se as movimentações para tornar a ideia num projeto concretizado e apesar de ainda não haver data prevista para a inauguração das instalações desta nova adega, que será construída nos terrenos do antigo posto agrícola de Lagoa, dela já saem vinhos. Como? A explicação é simples: até ter as portas abertas, a Única fica a funcionar nas instalações da Adega Cooperativa de Lagoa, uma das primeiras do país, e recebe as uvas dos associados da cooperativa de Lagos para serem transformadas nos néctares que conhecemos.

Todos os vinhos, todas as marcas fortes, tudo será então reunido no futuro e em bloco na Adega Cooperativa do Algarve, com o objetivo de melhorar a operacionalidade da produção vinícola da região. Entre boas uvas, muita tecnologia e técnica quanto basta.



CONTACTOS

Única
Adega Cooperativa do Algarve

Estrada Nacional 125,
Bemparece
8400-901 | Lagoa

T. 282 342 181

F. 282 342 369

adega.lagoa@sapo.pt

Georreferenciação:
N 37° 07' 56" W 08° 27' 16"

Atividades:

Prova de vinhos (com marcação).

Venda de vinhos.



Porches Branco

O branco frutado

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Branco, Boal-Branco e Manteúdo
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor palha aberta. Límpido e brilhante.
 Aroma	Com notas citrinas e a frutos vermelhos maduros. Frescura um pouco relativa.
 Sabor	Na boca entra melhor que no nariz. O frutado está bem presente. Vinho bem arredondado, persistente e elegante, com bom teor de acidez. Belo final de boca.
 Vai bem com	Peixe, marisco, bivalves e cozinha tradicional do país à base de peixe.





Salira Branco

O vinho atraente



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Branco, Arinto e Moscatel
Volume alcoólico	12,5%

 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor palha aberta. Límpido e brilhante.
 Aroma	Com notas citrinas e a frutos vermelhos maduros. O volume dos aromas está bem personalizado e arredondado.
 Sabor	Boa estrutura, muito boa acidez. Não é muito notório o teor alcoólico, nem os taninos, o que torna este vinho atraente. O seu final é persistente.
 Vai bem com	A cozinha tradicional do país à base de peixe.

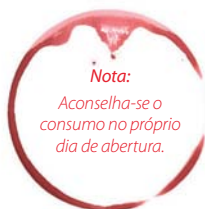


Afonso III

Branco

O vinho do dia-a-dia

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho de Mesa
Castas	Diversas castas da região
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor amarela palha.
 Aroma	Aos tipos de castas que fizeram o vinho. Não deixa de ser algo agradável e bebível.
 Sabor	Consome-se relativamente bem no dia-a-dia.
 Vai bem com	Carnes ou peixes de confeção simples.





Lagoa Estagiado Branco

O branco de final apetecível

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Crato-Branco, Manteúdo
Volume alcoólico	12,5%

-  **Temperatura a servir** 8 °C
-  **Visual** Cor palha aberta. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Entra muito bem no nariz devido à sua boa frescura, onde estão presentes os frutos vermelhos e os citrinos do Barrocal algarvio. Algumas notas a amêndoas e figos secos.
-  **Sabor** Estagiado em depósito de grande capacidade, revela muito bem na boca os frutos vermelhos e as notas a figos maduros, assim como a frutos secos. Bons taninos, boa acidez e bom teor alcoólico. Com final elegante e apetecível.
-  **Vai bem com** Sopas de peixe à moda do Algarve, a cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves, a cozinha tradicional portuguesa à base de frutos do mar e do rio. Vai ainda bem como aperitivo.



Colheita Selecionada Branco

O branco com notas de Moscatel

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Crato-Branco, Arinto e Moscatel
Volume alcoólico	12,5 %
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor palha aberta. Límpido e citrino.
 Aroma	Com notas citrinas e a frutos vermelhos. Tem uma frescura equilibrada.
 Sabor	Na boca é um vinho bem estruturado, elegante e com boa acidez. Muito bem arredondado. Apresenta ligeiras notas à casta Moscatel, que o favorece, num contraste com as castas Arinto e Crato-Branco, totalmente diferentes do perfil da Moscatel. Bom final persistente.
 Vai bem com	Peixe, marisco e bivalves de boa confeção, com a tradicional cozinha algarvia, pratos à base de bacalhau de salga ou simplesmente como aperitivo.





Algarmoscatel

Vinho Licoroso Branco

O gosto que perdura



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	18%

 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor amarela dourada.
 Aroma	No nariz apresenta-se complexo, com aromas de rosa, flor de laranjeira, mel e notas doces a compota e geleia. Nos aromas, este licoroso é muito elegante.
 Sabor	Na boca revela-se bem estruturado, macio, de uma grande elegância, em que predominam os aromas florais e a mel. Na boca ficam-nos gostos que perduram devido ao belo e charmoso final.
 Vai bem com	A boa doçaria do Algarve no fim de um almoço ou jantar. Muito bom para um convívio social acompanhado de frutos secos.

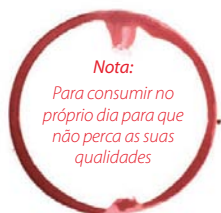


Afonso III

Rosé

O rosé de paladar fresco

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho de Mesa
Castas	Diversas castas da região
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor rosa salmão.
 Aroma	Floral e frutado. É agradável para o dia-a-dia.
 Sabor	Paladar macio e fresco. É um vinho com razoável estrutura, mas que se bebe bem.
 Vai bem com	Confeção de peixes e bivalves que se come no dia-a-dia, na primavera ou no verão. Também pode ser consumido com carnes de confeção bem feita, embora simples. Vai bem com queijos.



Nota:

*Para consumir no
próprio dia para que
não perca as suas
qualidades*





Porches Rosé

O rosé com notas de cereja

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão, Syrah e Negra-Mole
Volume alcoólico	12%

-  **Temperatura a servir** 10 °C
-  **Visual** Cor rosa salmão. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** No nariz revela suavemente notas de cereja, florais e outros frutos vermelhos maduros. Boa acidez.
-  **Sabor** Na boca é fresco, de boa acidez e elegante. Bem arredondado, onde o frutado está bem presente. Tem bom final de boca.
-  **Vai bem com** Saladas de peixe, marisco, paté de caça e penas, a cozinha tradicional do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves, carnes brancas grelhadas e de outras confeções não muito elaboradas. Para um convívio ao fim da tarde no verão.



Salira

Rosé

O rosé macio e elegante

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Crato-Branco, Syrah e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	11 °C
 Visual	Cor rosa salmão. Límpido e brilhante.
 Aroma	Revela aromas florais suaves e notas a cereja vermelha e a frutos vermelhos maduros. Boa acidez, teor alcoólico e taninos muito suaves e ligeiramente adocicados.
 Sabor	Na boca tem frescura, é macio e elegante. O seu final tem charme e presença quanto baste. É um rosé que nos diz que veio para ficar.
 Vai bem com	Carnes brancas grelhadas, saladas à base de peixe e marisco, a cozinha tradicional de Algarve à base de peixe, marisco e bivalves ou como refrescante numa tarde soalheira.





Colheita Seleccionada Rosé

O rosé para degustar ao ar livre

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Castelão, Touriga-Nacional e Syrah
Volume alcoólico	12%

-  **Temperatura a servir** 11 °C
-  **Visual** Cor rosa salmão. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** No nariz revela aromas suavemente florais e de fruta vermelha madura. De muita frescura para um vinho rosé.
-  **Sabor** Na boca apresenta-se fresco, macio, bem estruturado. De boa acidez para um vinho rosé. Aromas e boca fazem um feliz "casamento". O seu final é muito elegante, belo e longo.
-  **Vai bem com** Saladas de frutos do mar e de carnes brancas. Carnes brancas grelhadas e de confeção não muito condimentada, a cozinha tradicional do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves. Vinho muito bom para degustar ao ar livre numa tarde soalheira.



Afonso III

Tinto

O tinto que se consome bem

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho de Mesa
Castas	Diversas castas da região
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	16 °C
 Visual	Cor rubi.
 Aroma	Agradável, mas sem grande profundidade de aromas.
 Sabor	Consome-se relativamente bem no dia-a-dia.
 Vai bem com	Carnes e peixes de boa confeção simples.



Nota:
Para abrir e
consumir no
próprio dia.





Lagos Tinto

O típico tinto

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Crato-Preto e Castelão
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda e brilhante.
 Aroma	De grande intensidade no nariz, onde se equilibram os frutos silvestres, as amoras pretas, a geleia e os frutos vermelhos. Fino e mineral. Com taninos sedosos, boa acidez e bom teor alcoólico. É um vinho típico bem arredondado.
 Sabor	Na boca é equilibrado, macio, elegante e sedutor. O conjunto total do vinho é persistente. Termina com elegantes notas a geleia.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presunto do Algarve, a cozinha algarvia à base de carne e peixe de confeção medianamente elaborada, seja no forno ou no tacho. Carnes de capoeira bem condimentada no forno, peixes confecionados no forno com boas ervas aromáticas dos campos do Algarve.



Porches Tinto

O tinto bem arredondado

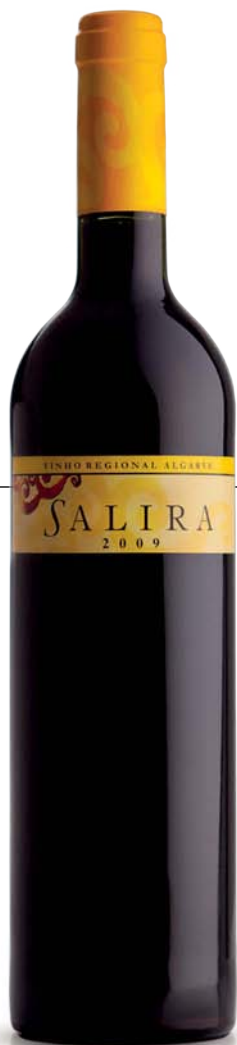
Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Castelão e Crato-Preto
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	16 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e brilhante.
 Aroma	Nariz de grande intensidade, onde estão muito equilibradas as notas frescas de fruta vermelha e as <i>nuances</i> de geleia de frutos vermelhos. No contexto geral dos seus aromas, é bom.
 Sabor	Bom volume de boca, com taninos suaves, mas firmes. Boa acidez e teor alcoólico a condizer. Neste contexto, estamos na presença de um vinho bem arredondado. O frutado é muito bom. A prova continua elegante e a condizer com os aromas e a boca. O final é longo e charmoso.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha típica do Algarve à base de carne, peixe, marisco e bivalves, caça de penas e pelo de boa confeção. Uma tábua de queijos nacionais.





Salira Tinto

O bom vinho tinto



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Preto, Aragonez, Syrah e Touriga-Nacional

Volume alcoólico 13,5%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda e brilhante.
 Aroma	Grande intensidade no nariz, onde se equilibram as notas frescas de geleia de framboesa, de especiarias e de fruta madura como a amora silvestre. Aromas elegantes.
 Sabor	Na boca tem um ataque macio e elegante com taninos adocicados. A boa acidez e o teor alcoólico tornam este vinho bem arredondado. Continua a prova com bastante profundidade e termina com charme e notas às especiarias. É um bom vinho tinto.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presuntos do Algarve, carnes de capoeira bem confeccionadas no tacho ou no forno, carnes de caça de pelo e penas bem condimentadas, pratos à base de carnes e caldeiradas de peixe e marisco. Uma boa tábua de queijos nacionais.



Lagoa Colheita Selecionada Tinto

O tinto de estrutura equilibrada

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Preto, Aragonez, Castelão e Syrah
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	17 °C
 Visual	Cor de granada brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos e a geleia. Vinho de uma certa elegância. Durante oito dias decorreu a fermentação tumultuosa, tendo a segunda fermentação malolática sido fundamental para melhor definir os aromas.
 Sabor	Os taninos suaves e o frutado a geleia conferem-lhe uma estrutura muito equilibrada e agradável. O seu final de boca é agradável, terminando com notas a fruta madura.
 Vai bem com	Carnes vermelhas e brancas grelhadas, caça de penas e pelo de confeção elaborada, com patés e uma tábua de queijos do Algarve.





Lagoa Estagiado

Tinto

O tinto de boca quente



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Trincadeira, Castelão e Negra-Mole
Volume alcoólico	13%

 Temperatura a servir	17 °C
 Visual	Cor de granada bem definida e brilhante.
 Aroma	Bem definido a frutos vermelhos, a geleia de framboesa e a cerejas vermelhas. Com taninos, acidez e teor alcoólico bem equilibrados.

 Sabor	Apresenta boca quente. É bem estruturado e arredondado nos componentes de frutos vermelhos, de geleia de framboesa e cereja. Com ligeiras notas a frutos secos como o figo e amêndoa. O seu final é longo e belo.
---	---

 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha algarvia à base de vários tipos de carne, peixe, marisco e bivalves, caça de penas e pelo bem condimentada, carnes de capoeira bem condimentadas (no tacho ou no forno). Uma boa tábua de queijos nacionais.
---	---



Lagoa Reserva Tinto

O tinto de grande qualidade

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Algarve DOP
Castas	Crato-Preto, Aragonez e Castelão
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda. Límpido.
 Aroma	A frutos vermelhos maduros e framboesas. Com notas suaves de frutos secos e especiarias.
 Sabor	Bem estruturado, distinto, macio e de taninos firmes. Acidez muito boa, teor alcoólico excelente, sendo por isso um vinho bem arredondado. Estamos na presença de um tinto de grande qualidade que termina longo e com elegantes notas de especiarias.
 Vai bem com	Carnes vermelhas e brancas assadas no forno e bem condimentadas, caça de penas e pelo, uma boa terrina de galinha, a cozinha algarvia à base de carne. Uma boa tábua de queijos, onde não faltem os do Algarve.





Porches Primeur Tinto

A profundidade do tinto

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Crato-Preto e Castelão
Volume alcoólico	13%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor de granada.
-  **Aroma** De grande intensidade, equilibrando-se nas notas frescas de frutas maduras. Apresenta notas de geleia de fruta madura. Depois da primeira fermentação alcoólica, ocorre a fermentação malolática para estabilidade dos aromas e sabores.
-  **Sabor** Bom volume de boca com taninos suaves, mas firmes. Boa acidez e bom teor alcoólico. É bem arredondado, continua a prova com bastante profundidade e revela taninos com elegantes notas de geleia. É um bom vinho tinto.
-  **Vai bem com** Um sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha tradicional da serra algarvia e pratos de caça de pelo e penas bem condimentados. Uma tábua de queijos nacionais.



Algarde

Vinho Licoroso Tinto

O sabor inconfundível

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Preto e Negra-Mole
Volume alcoólico	21%
 Temperatura a servir	15 °C
 Visual	Cor de granada brilhante.
 Aroma	No nariz apresenta-se complexo com aromas de geleia, compota e notas frutadas a amoras e figos. Estagiou em barricas de carvalho francês durante o tempo considerado necessário para maturar os aromas e harmonizar a sua estrutura.
 Sabor	Inconfundível, donde resulta a excelente combinação aromas/sabores. Perdura longo tempo na boca. Com grande charme.
 Vai bem com	Uma boa tábua de queijos portugueses, doçaria à base de chocolate ou num convívio social com um sortido de canapés.





Quinta de Mata-Mouros

A Quinta de Mata-Mouros situa-se na margem esquerda do rio Arade, em frente à bela e histórica cidade de Silves. Nos seus 120 hectares cultivam-se, há séculos, os frutos típicos da região, como o figo, a amêndoa, a alfarroba e a nêspera.

Podemos dizer que esta produção de frutos saborosos funcionou como bom prenúncio para a plantação da vinha nas encostas da quinta, em abril de 2000. Hoje são já 12 hectares no total: 10 de castas tintas (Aragonez, Touriga-Nacional, Sousão e Cabernet-Sauvignon) e duas de castas brancas (Arinto e Alvarinho). As uvas são fermentadas na moderna e bem equipada adega à entrada da quinta, junto ao emblemático Convento do Paraíso, construído no século XVIII.

Com o objetivo de explorar o potencial vitivinícola da quinta, deu-se início em janeiro de 2012 ao projeto “Convento do Paraíso”, uma parceria entre a família Pereira Coutinho (proprietária da Mata-Mouros) e a família Soares.

A viticultura e a enologia são agora da responsabilidade da Herdade da Malhadinha Nova, em concreto dos engenheiros Manuel Letras e Rui Venâncio (Viticultura) e dos engenheiros Luís Duarte e Nuno Gonzalez (Enologia). A comercialização e promoção dos vinhos são asseguradas pela estrutura da Garrafeira Soares.

Temos a convicção de que os vinhos produzidos na Quinta de Mata-Mouros irão, em breve, prestigiar uma região de grande tradição e enorme potencial como o Algarve.



CONTACTOS

Quinta do Lagar, Apartado 15
8300-999 | Silves

T. 289 510 460
966 781 060/1

Georreferenciação:
N 37° 10' 53" W 08° 26' 59"

Quinta Visitável:
A partir de março, abril de 2014.



Euphoria

Rosé

O rosé de boa qualidade

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional e Aragonez
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	11 °C
 Visual	Cor rosa. Límpido e brilhante.
 Aroma	Frutado com boas notas a frutos vermelhos maduros. Ligeiro floral a flor de laranja. Persistente, elegante, boa estrutura de aromas e de frescura.
 Sabor	Vinho bem arredondado e com boa acidez. Taninos muito sedosos e pouco presentes devido ao tempo de maceração pelicular que teve com o mosto. Teor alcoólico bom. Rosé de boa qualidade no conjunto aroma/sabor e elegante no seu final de boca.
 Vai bem com	Saladas de peixe, marisco e carnes brancas acompanhadas de molho <i>cocktail</i> , cozinha algarvia de peixe, marisco e bivalves, carnes brancas grelhadas e carnes de capoeira bem confecionadas, num convívio ao final da tarde na primavera ou verão, acompanhado de um sortido de canapés.





Euphoria Tinto

O tinto galante

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13,5%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi com <i>nuances</i> avermelhadas. Limpido e brilhante.
 Aroma	Marcadamente floral. Boas notas a frutos vermelhos e pretos. Estagiou seis meses em barricas de carvalho francês, o que lhe confere especiarias como a pimenta verde seca, um ligeiro abaunilhado e algum tostado da madeira. Muito elegante.
 Sabor	Exuberante, como os bons tintos. Taninos sedosos, boa acidez e bom teor alcoólico. A grande cumplicidade nariz/boca é excelente. Muito bem arredondado, galante e harmonioso. O final é belo e persistente. A mesa espera-o.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia à base de carne, caça de penas e pelo, carnes nobres vermelhas na grelha, bacalhau de salga, cozinha <i>gourmet</i> à base de carne, queijos nacionais.

Nota:

Vinho engarrafado
em 26 300 garrafas de
7,5 dl e 200 garrafas
magnum de 1,5 l.



Imprevisto

Tinto

O tinto de volume belo

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	17 °C
 Visual	Cor rubi com <i>nuances</i> violeta. Límpido e brilhante.
 Aroma	Suave, elegante e com boa presença dos frutos vermelhos. Antes da vinificação as uvas foram suavemente prensadas.
 Sabor	Belo volume, macio e muito agradável na degustação. Taninos sedosos, boa acidez e bom teor alcoólico. Vinho charmoso no conjunto aromas/sabor. Termina persistente e muito belo.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha tradicional do Algarve à base de peixes ricos e de carnes, cataplana de amêijoas, carnes nobres na grelha, caça de penas e pelo de boa confeção, cozinha <i>gourmet</i> , uma boa tábua de queijos nacionais.





Quinta do Barradas

Com enorme paixão pela arte vinícola, Luís Pequeno decidiu plantar em 2006 uma vinha com as castas Touriga-Nacional, Syrah e Arago-nez. Quatro anos depois ocorre a primeira vindima, mostrando uma grande qualidade logo de início.

A Quinta do Barradas situa-se na zona nobre da região do Algarve para a produção de vinhos de excelência. Encontra-se no sul de Silves, a uma cota de altitude de 60 metros com predominância de ventos de norte que são favoráveis a vinhos mais frescos.

Todo o trabalho na vinha é manual – com mondas de cachos na ordem dos 40 por cento para obter os melhores vinhos possíveis – e sempre subordinado à velha máxima de que o vinho se faz na vinha.

A Quinta do Barradas também dispõe de um restaurante de renome no Algarve, onde é possível degustar a comida com os vinhos produzidos na propriedade.



CONTACTOS

Quinta do Barradas

Sítio da Venda Nova

Caixa Postal 604

8300-054 | Silves

T. 282 443 308

info@obarradas.com

www.obarradas.com

Georreferenciação:

N 37° 09' 54.54" W 08° 26' 47.10"

Atividades:

Visitas com marcação prévia.





Barradas Branco

O branco de bela imagem

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto, Verdelho e Crato-Branco
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor amarela citrina. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutas brancas bem maduras e notas florais à flor de laranjeira com ligeiríssimas notas a lima. Vinho de bela frescura e muito elegante.
 Sabor	É de uma grande frescura, com os aromas dos frutos e do floral a deixarem uma bela imagem deste vinho. Muito requintado é o "casamento" aromas/sabores. O seu final é muito fresco, de grande elegância e requinte.
 Vai bem com	Terrinas de galinha e patés de perdiz acompanhados de molho <i>Cumberland</i> , cozinha portuguesa à base de peixe, marisco e bivalves, bacalhau de salga e peixes do rio, peixes e mariscos nobres na grelha. Muito bom como aperitivo.





Quinta do Barradas

Rosé

A boa companhia à mesa

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Syrah e Aragonez
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor vermelha rosada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Apresenta-se com frutos vermelhos e é de uma elegância e frescura notáveis.
 Sabor	Rosé guloso na boca, de bela acidez e bom teor alcoólico. Taninos perceptíveis, mas muito sedosos. É o conjunto dos aromas e sabores que faz este rosé. O seu final é persistente e muito charmoso. Degusta-se, bebe-se e apetece continuar a bebê-lo por oferecer boa companhia à mesa.
 Vai bem com	Saladas exóticas, saladas de peixe, marisco e bivalves com molho <i>cocktail</i> , peixes e mariscos na grelha, cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves, carnes brancas na grelha ou num convívio ao final da tarde no verão ou na primavera, acompanhado de um sortido de canapés.



Quinta do Barradas Seleção Tinto

O tinto de aroma muito rico

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Syrah e Aragonez
Volume alcoólico	15%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de cereja preta concentrada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Muito rico a frutos pretos silvestres como amora preta e framboesa vermelha. Notas aromáticas a tostado da madeira de carvalho francês que se ajustam às <i>nuances</i> de especiarias (como a pimenta preta) e ao achocolatado da fabulosa casta Syrah.
 Sabor	É de volume um pouco vinoso. A fermentação fez-se a temperatura controlada e com <i>cuvaison</i> de três semanas. Bons taninos, acidez q.b. e bom teor alcoólico. Bom vinho na conjugação aromas/sabores. O final é persistente e elegante.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia à base de carne vermelha na grelha, churrasco à base de carne branca e peixe, carne de capoeira no tacho ou forno, bacalhau no forno à portuguesa e à lagareiro.





Quinta do Barradas Reserva

Tinto

O tinto exuberante

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Syrah e Aragonez
Volume alcoólico	15%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi violeta. Concentrado, límpido e brilhante.
 Aroma	Inconfundível e elegante. Predomina as bagas pretas e os frutos silvestres. Notas florais a flor de laranjeira. Estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês, cuja madeira lhe transmitiu belas notas a pimenta verde seca, café e achocolatado.
 Sabor	Exuberante e charmoso. Taninos firmes e sedosos, boa acidez para um tinto e belo teor alcoólico: bem arredondado. Cumplidade entre aromas/sabores. Final longo e persistente. Dá garantias para o futuro.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia à base de carne, cataplana de amêijoas, carne nobre de porco preto, carnes vermelhas nobres na grelha, caça de penas e pelo, carnes de capoeira no tacho ou forno, queijos nacionais e estrangeiros.



Quinta do Barradas



Quinta do Outeiro

A Quinta do Outeiro, em Silves, é uma propriedade de 16 hectares com uma boa exposição, onde predominam solos argilo-calcários muito aptos para a cultura da vinha.

Com a instalação, em 2002, de 7,5 hectares de vinha com as castas Syrah, Touriga-Nacional, Alicante-Bouschet, Aragonez e Trincadeira, deu-se início a um novo projeto produtivo que ditou que os destinos da produção seriam a Adega Cooperativa de Lagoa.

Com as características das castas e a utilização de tecnologia dirigida para a qualidade, entrou-se no momento de inovação da história da quinta. Em 2007 recorreu aos serviços de uma empresa de consultores vitivinícolas - a WinelD - e aos serviços de uma adega privada com o objetivo de vinificar parte da produção da quinta. Nasce então aquele que é hoje o "Paxá", vinho que nada mais pretende do que satisfazer quem o aprecia.



CONTACTOS

Quinta do Outeiro,
Sítio do Lobito, Caixa Postal 900,
8300-051 | Silves

T. 282 352 321

967 028 776

(Eng. Joaquim Lopes)

F. 282 342 195

jlopes@paxawines.pt

www.paxawines.pt



Quinta do Outeiro Branco

O branco exemplar

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto, Alvarinho e Sauvignon-Blanc
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Amarelo cítrico. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos tropicais e a boas notas florais. De bela frescura no nariz e de muita elegância no contexto global dos aromas.
 Sabor	Na boca revela excelente acidez, bom teor alcoólico e laivos muito lúcidos dos seus frutado e floral. Aromas e sabores fazem um bom "casamento", mostrando como deve ser um muito bom vinho branco. Com final persistente, bom e belo.
 Vai bem com	Saladas asiáticas com molhos a condizer, saladas de peixe, marisco e bivalves com molho <i>cocktail</i> , a tradicional cozinha do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves, um bom churrasco de peixe, marisco e carnes brancas. Vai ainda bem como aperitivo.





Quinta do Outeiro Rosé

O rosé para fugir à rotina

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Aragonez e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	12,5%

-  **Temperatura a servir** 9 °C
-  **Visual** Cor rosa cereja. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Boas notas a frutos vermelhos. É um vinho bom e de bela frescura.
-  **Sabor** Revela na boca o que os aromas disseram ao nariz. Vinho que nos transmite um equilíbrio ponderado. Bom no final de boca.
-  **Vai bem com** Saladas asiáticas com molhos a condizer, cozinha típica do Algarve à base de peixe, carnes brancas grelhadas. Para quem gosta de um aperitivo antes das refeições, este rosé é ideal para fugir à rotina das bebidas aperitivas de bar.



Paxá Rosé

O rosé fora do comum

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor rosada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Vinho fresco e exuberante. Aromas a frutos vermelhos de qualidade.
 Sabor	Na boca é marcado pelas notas frutadas e por algumas campesinas como a esteva, que lhe conferem uma especificidade um pouco fora do comum que melhora este vinho. Bela acidez, termina com elegância na boca. É um rosé que honra as castas que o produziram.
 Vai bem com	Saladas bem compostas de peixe, marisco e bivalves, saladas de carnes brancas com molhos a condizer, peixe assado no forno medianamente condimentado, carnes brancas e vitela na grelha. Funciona bem para um convívio de final de tarde na primavera ou no verão.





Quinta do Outeiro Tinto

O tinto de ataque médio na boca

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Alicante-Bouschet, Touriga-Nacional, Aragonez e Trincadeira
Volume alcoólico	14,3%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor cereja vermelha.
 Aroma	A frutos vermelhos com notas a especiarias. Ligeiro abaunilhado e café, por ter estagiado em barricas de carvalho francês durante nove meses.
 Sabor	No sabor tem um “ataque” médio de boca, com os aromas presentes. Boa acidez, taninos ligeiramente adocicados, bom teor alcoólico. O conjunto aroma/sabor é elegante e o seu final de boca é persistente, frutado e bom.
 Vai bem com	Um sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha típica do Algarve, bacalhau assado no forno, carnes de capoeira de muito boa confeção no tacho e no forno, carnes vermelhas na grelha ou com uma tábua de queijos nacionais.



Paxá Tinto

O tinto que marca

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Alicante-Bouschet e Aragonez
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor violácea bem concentrada. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos pretos e vermelhos, a especiarias e a tostado. Mantendo o “estilo de vida” do Paxá 2008, este vinho continua exuberante.
 Sabor	É robusto, com os aromas presentes no palato por ter estagiado em barricas de carvalho francês durante oito meses. Convivem boas notas a especiarias (como a pimenta preta de moinho) e um ligeiro abaunilhado. Boa acidez, taninos presentes e saborosos, bom teor alcoólico. Este vinho continua a deixar a sua marca nos tintos do Algarve. Elegante e belo final de boca.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha do Algarve à base de carne, caça de penas e pelo de boa confeção, carnes vermelhas na grelha, queijos nacionais.





Paxá Special XII

Tinto

A delícia dos amantes de vinhos vigorosos

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Alicante-Bouschet e Aragonez
Volume alcoólico	14,5%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor de ameixa preta concentrada. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Rico a frutos pretos do bosque. Com notas tostadas e a especiarias como a pimenta preta porque estagiou 20 meses em barricas de carvalho francês.
-  **Sabor** Na boca, tem "ataque cheio". Taninos bem marcados e sedosos. Acidez e teor alcoólico muito bons. Bela e elegante é a união dos aromas e sabores. Com um final longo, belo e charmoso, este vinho faz a delícia dos amantes de vinhos vigorosos e amplos.
-  **Vai bem com** Iguarias bem confeccionadas, não faltando uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Quinta do Outeiro



Quinta Rosa

Já alguma vez sonhou ter a sua própria vinha? Nós sim. Como sugerem os nossos rótulos, somos fabricantes holandeses de vinho no Algarve e fazemos belos néctares orgânicos na forma tradicional, com o auxílio das ótimas condições climáticas e do solo de argila vermelha, tão cheio de minerais e tão apropriado para o cultivo de vinhas.

Os vinhos Uit Kelders Van Jaap são produzidos na vinha e na adega Quinta Rosa, que é um nome comum para uma quinta em Portugal, já que as rosas são plantadas desde os tempos antigos para proteger atempadamente o tão temido mildio.

Esta é então uma pequena e jovem vinha orgânica de quatro hectares criada em 2007 em Silves, onde o solo de argila vermelha e calcário tem muito para oferecer ao nosso vinho. Cultivamos oito variedades de castas tintas – Syrah, Tempanillo, Tinto-Cão, Touriga-Nacional, Trincadeira, Merlot, Touriga-Francesa e Cabernet-Sauvignon – e uma variedade de casta branca, a Chardonnay.

Teremos todo o gosto em recebê-lo a si para lhe contarmos a nossa história (sabia que efetuámos a primeira safra em 2010?) e para lhe mostrarmos a vinha e a adega.



CONTACTOS

Quinta Rosa

Jaap Honekamp

Pinheiro e Garrado

8300-025 Enxerim | Silves

T. 968 986 393

jaap@quinta-rosa.nl

www.quinta-rosa.nl

Atividade:

Provas de vinhos (com marcação).



Uit de Kelders Van Jaap Branco

O branco que deixa o nariz feliz

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Chardonnay
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor citrina com ligeiras <i>nuances</i> esverdeadas.
 Aroma	A maçã ácida e a pera. <i>Nuances</i> de baunilha e noz-moscada, com ligeiríssimo toque a madeira de carvalho francês. Muito fresco de aromas, aos quais não são estranhas <i>nuances</i> de limão. Aromaticamente é mesmo muito bom.
 Sabor	Vinho bem arredondado. De assinalar a excelente acidez e o sabor com ligeiro toque de caramelo. Os aromas estão todos no sabor. Vinho de grande qualidade que termina longo, belo e persistente.
 Vai bem com	Patés de caça, terrinas de galinha de capoeira, saladas de peixe nobre, de marisco e bivalves, a cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves, peixes assados no forno de confeção adequada, bacalhau da cozinha nacional, peixes, mariscos e carnes brancas na grelha. Como aperitivo.





Uit de Kelders Van Jaap Rosé

O rosé bem arredondado

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah
Volume alcoólico	13%

-  **Temperatura a servir** 10 °C
-  **Visual** Cor rosada com ligeiros toques violeta. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** A frutos escuros como ameixas, cerejas e groselhas que estão solidariamente juntas nos aromas. Vinho de qualidade, ligeiramente fresco e elegante.
-  **Sabor** Na boca revela bem os aromas. Taninos bons e sedosos, boa acidez e teor alcoólico a condizer. Bem arredondado mas algo encorpado para este tipo de vinhos (a Syrah é casta mais vocacionada para tintos), que se querem mais soltos e ligeiros. Termina longo e muito belo.
-  **Vai bem com** Patés de carnes de capoeira, terrina de galinha, saladas à base de peixe, marisco e bivalves com molho *cocktail*, peixe pouco gordo assado no forno, a cozinha algarvia à base de peixe e carne branca, carnes brancas ou de vitela na grelha, um convívio ao final da tarde na primavera ou no verão.



Uit de Kelders Van Jaap

Tinto

O tinto bem conseguido

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Aragonez
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi acentuada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Frutado a frutos vermelhos, ameixa preta e frutos silvestres como amora preta e framboesa vermelha. Depois de vinificado e fermentado estagiou nove meses em barricas de carvalho francês, ganhando ligeiro floral a esteva e <i>nuances</i> de baunilha e pimenta verde. Vinho conseguido e elegante.
 Sabor	Taninos firmes e sedosos, bom teor alcoólico e boa acidez. Bem arredondado na boca e nos aromas, com castas presentes, em especial a Syrah. Final persistente e muito agradável. Tem grande margem para evoluir.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha portuguesa à base de bacalhau, carnes de capoeira, cozinha algarvia à base de carne, churrasco de peixe, de carne de porco, frango e salsicharia fresca, queijos nacionais.





Quinta da Vinha

O vinho Cabrita provém da pitoresca Quinta da Vinha, propriedade da família Cabrita. Situada no concelho de Silves, não tem mais do que 6,6 hectares, o que em termos de propriedade vitivinícola poderia ser considerado como uma produção familiar. E é, em parte.

A tradição do vinho Cabrita já remonta a 1977. Foi nesse ano que José André, comerciante de frutas, adquiriu a quinta e produziu uvas tradicionais algarvias como Crato, Manteúdo, Negra-Mole e Castelão, dando origem ao seu vinho "caseiro". Em 1980, o filho, José Manuel Cabrita, fica à frente do negócio. Vira-se assim uma página na história da Quinta da Vinha e passa-se para a inovação.

José Manuel procura a ajuda de uma empresa de consultores vitivinícolas - a WineID - que estava disposta a abraçar o projeto. Deu-se lugar à replantação do terreno com castas que mostrassem o potencial algarvio e, entre 2000 e 2001, plantou-se a vinha com Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez, Arinto e Verdelho.

Em 2007 nasce o vinho Cabrita tinto e rosé, com uma produção de 11 300 e 3000 garrafas, respetivamente. Esta entrada apresentou-se com uma imagem arrojada para jovens consumidores, bons apreciadores e todos os demais curiosos que buscavam um vinho de qualidade a preço muito acessível.

Hoje, a família Cabrita espera um vinho que segue na melhor tradição dos seus antepassados, e com tão grandes ambições.



CONTACTOS

Quinta da Vinha

Sítio da Vala,
8300-032 | Silves

T. 282 449 277
917 236 030

josemanuel.cabrira@hotmail.com

Georreferenciação:

N 37° 09' 05" W 08° 23' 37"

Atividades:

Visitas ao espaço e provas (com
marcação).

Venda de vinhos.



Cabrita Branco

O branco que entra bem na boca

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto e Verdelho
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Amarelo citrino. Límpido e brilhante.
 Aroma	Boa frescura, boas notas a pera e a ananás. Sentem-se contrastes com algumas notas florais a flor de laranjeira e a esteva. Foi vinificado pelo tradicional sistema de bica aberta em cubas de inox. Vinho de qualidade.
 Sabor	Entra bem na boca. Evidentes notas de acidez que lhe atribuem bela frescura. Estão também presentes os frutos e o floral, que tornam este vinho elegante, suave, macio e guloso, estendendo-se para um muito bom e prolongado final.
 Vai bem com	Saladas de peixe e marisco, cozinha tradicional portuguesa à base de peixe, pratos de bacalhau e carnes brancas grelhadas.





Cabrita Reserva Branco

O branco fora de comum

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto e Verdelho
Volume alcoólico	12,5%

-  **Temperatura a servir** 10 °C
-  **Visual** Cor amarela citrina palha. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Notas muito boas a citrinos e a pera. Com bela frescura. Vindima manual e seletiva. Foi fermentado em barricas de carvalho francês pelo sistema de bica aberta.
-  **Sabor** Vinho fora de comum que entra bem na boca. De ótima frescura, grande personalidade e excelentes taninos, acidez e teor alcoólico. Ligeiras notas abaunilhadas e boa presença de citrinos e pera. Belo, longo e charmoso final de boca. O tempo corre a seu favor.
-  **Vai bem com** A cozinha do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves, pratos de bacalhau, carnes vermelhas e brancas grelhadas e de boa confeção, cozinha *gourmet* à base de peixe, marisco e carnes brancas. Queijos de pastas moles ou num convívio acompanhado de um bom sortido de canapés.



Cabrita

Rosé

O ponderado e sedutor

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Trincadeira e Aragonez
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor salmão fumado. Límpido e brilhante.
 Aroma	Um pouco rebelde devido ao envolvimento das notas florais a citrinos, frutos vermelhos bem maduros, amora preta e framboesa vermelha do bosque. Muito boa frescura.
 Sabor	Entrada doce na boca, mas não tem exagerada acidez. Os taninos adocicados e o teor alcoólico fazem deste vinho um belo rosé, muito bem arredondado, elegante, com boa frescura, taninos longos e certos. Ponderado e sedutor.
 Vai bem com	Saladas exóticas, um churrasco à base de peixe, marisco, salsicharia fresca e carnes vermelhas e brancas. Para um bom convívio de final de tarde no verão, acompanha-do de um sortido de canapés.





Cabrita Tinto

O sabor que confirma o que o nariz revela

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Trincadeira e Aragonez
Volume alcoólico	13,5%

-  **Temperatura a servir** 17-18 °C
-  **Visual** Rubi vermelho encorpado.
-  **Aroma** Intenso a frutos vermelhos, em particular a morango, e a florais, com envoltência da madeira de carvalho francês, com as suas notas tostadas e o estágio de oito meses. Harmonioso no conjunto da sua estrutura orgânica, logo, um vinho arredondado.
-  **Sabor** Saliência para a confirmação que revelou no nariz, o que não acontece com frequência. Vinho que vai evoluir ainda muito, tendo em conta a sua juventude. De boa persistência, presenteia-nos com um elegante final de boca.
-  **Vai bem com** Uma boa seleção de enchidos e presuntos da serra algarvia, carnes velhas de capoeira, de confeção elaborada, carnes vermelhas, de caça, borrego e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Cabrita Reserva

Tinto

O tinto paradisíaco

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Trincadeira
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor cereja preta concentrada. Brilhante.
 Aroma	Intenso, mas de grande elegância a frutos vermelhos e secos envolvidos em notas florais, citrinas e a esteva. Muito bem vinificado. Subtis aromas abaunilhados e a especiarias (como pimenta verde seca) e notas tostadas do estágio de oito meses em barricas de carvalho francês.
 Sabor	Tem ótimo volume. As castas, a vinificação, a madeira, o aroma e o sabor fazem um “casamento” perfeito. Os taninos doces, a excelente acidez e o teor alcoólico contribuem para a sua qualidade. Belo e elegante, termina longo, sedutor e charmoso. Estamos no paraíso.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia, caça de penas e pelo, bacalhau, cozinha <i>gourmet</i> à base de carne vermelha na grelha, queijos nacionais e estrangeiros.





Quinta João Clara

A história desta quinta remete-nos para o ano de 1975, altura em que João Clara decidiu adquirir a propriedade e plantar a sua primeira vinha. Situada em Alcantarilha, no concelho de Silves, tem hoje uma área de 26 hectares onde se desenvolvem várias atividades de cultivo, embora a que mais se destaca seja a da vinha.

O primeiro vinho com o rótulo João Clara é lançado em 2006. Esta edição é o sonho e a obra de um jovem produtor, Joaquim Alves, que escolhe António Maçanita como enólogo e Júlio Antão como artista plástico para "vestir" a primeira garrafa e conceber a imagem da marca.

Atualmente, a quinta mantém-se na mão dos descendentes de João Clara, que olham por ela com o carinho e o rigor com que se fazem vinhos de qualidade. E já estão seis no mercado com parcelas retiradas das castas Trincadeira, Aragonez, Crato-Branco, Touriga-Nacional, Alicante-Bouschet, Negra-Mole, Arinto, Verdelho e Moscatel.



CONTACTOS

Quinta João Clara
Essential Passion, Lda.

Vale de Lousas, Cx. Postal 600A
8365-306 | Alcantarilha

T. 282 322 046

967 012 444

essential.passion@hotmail.com

www.joaoclara.com

Georreferenciação:
N 37° 08' 11.9" W 08° 22' 37.3"

Atividades:
Prova de vinhos e visitas guiadas (com marcação prévia).





João Clara Branco

O branco tropical

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto, Verdelho e Moscatel
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor amarela cítrica. Límpido e brilhante.
 Aroma	Bela envoltência nos aromas florais e frutos tropicais, que tornam este vinho muito elegante e de boa frescura.
 Sabor	Na boca é suavemente tropical, com o conjunto das notas florais e do frutado tropical bem presente. É muito sério, fino, com muita acidez e excelente no contexto geral. Há uma perfeita união entre os aromas e sabores. O seu final é belo, longo e com muito charme.

 Vai bem com

A tradicional cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves, carnes de capoeira bem cozinhadas, carnes brancas grelhadas ou como aperitivo.

Nota:

Este vinho deve ser consumido num copo para tinto, para que mantenha toda a sua envoltência organolética.





João Clara Rosé

O rosé desenhado

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Touriga-Nacional e Negra-Mole
Volume alcoólico	12,5%

-  **Temperatura a servir** 9 °C
-  **Visual** Cor rosada. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Intenso a frutos vermelhos, onde sobressaem os morangos e framboesas, e com toques rosáceos. É um vinho elegante e convidativo.
-  **Sabor** Vinho de muito boa frescura. Tem boa acidez, taninos suaves e doces e bom teor alcoólico: estas três vertentes tornam este vinho muito arredondado de boca e com frutado bem presente. É um rosé desenhado, direto e simpático. O seu final é muito elegante e persistente.

-  **Vai bem com** Saladas de peixe, marisco e carnes brancas, carnes brancas, salsicharia e vitela grelhadas, carnes de capoeira de confeção não muito condimentada. Vai bem num final de tarde soalheiro, acompanhado de um bom sortido de canapés.



João Clara

Tinto

O tinto excepcional na boca

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Syrah, Alicante-Bouschet, Touriga-Nacional e Aragonez
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cereja preta. Límpido e brilhante.
 Aroma	Cheio, intenso, bem concebido. Sustenta- do em aromas elegantes onde predomi- nam os frutos vermelhos e as notas florais. As castas marcam forte presença.
 Sabor	Entra excepcionalmente bem na boca. Taninos muito bons, boa acidez e teor alcoólico a condizer por ter estagiado 12 meses em madeira de carvalho francês. As especiarias com notas de chocolate e de vegetais, como a alcachofra, confirmam a sua qualidade na prova e nos aromas. Final longo, belo e muito persistente. Uma boa mesa espera por ele.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha algarvia à base de carne e peixes gordos no forno, caça de pelo e penas, cozinha <i>gourmet</i> à base de carne, queijos nacionais.





João Clara Homenagem Tinto

A confirmação do tinto

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Syrah e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14,5%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor cereja preta. Límpido e brilhante.
 Aroma	De grande qualidade, com a devida notoriedade da cereja preta. A Syrah está bem presente, tal como outros frutos vermelhos de qualidade e especiarias.
 Sabor	Vinho de boca cheia. Taninos sedutores, boa acidez e excelente teor alcoólico derivados das castas e vinificação. Qualidade ímpar nos aromas e sabores, que casam bem devido ao estágio de 28 meses na madeira de carvalho francês e em garrafas. Termina longo, belo e charmoso. É um prazer assistir à sua confirmação.

 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, cozinha portuguesa, carnes vermelhas de bovino na grelha, caça de pelo e penas, carnes de capoeira, cozinha gourmet à base de carne, queijos nacionais e estrangeiros.
---	---





João Clara Negra-Mole

Tinto

O charme da Bela Época

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Negra-Mole
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos bem maduros com notas de cabedal, derivadas da sua vinificação em cubas de inox. Nos aromas é bom e elegante.
 Sabor	Na boca confirma a cumplicidade com o nariz. Apresenta boa fruta, taninos muito sedosos, boa acidez e teor alcoólico ideal. Termina persistente e com o charme da Bela Época. Faz-nos recordar os poucos vinhos bons que o Algarve produziu há longos anos (recordar é viver...).
 Vai bem com	Um sortido de enchidos e com toda a boa cozinha do Algarve, da serra à costa. Uma tábua de queijos algarvios.





João Clara Reserva

Tinto

Um tinto a não perder

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Alicante-Bouschet e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	14,5%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor de cereja preta. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Predomina a componente floral da Touriga-Nacional, o frutado preto da Syrah e os frutos vermelhos da Alicante-Bouschet. Estas castas tornam-no um belo vinho aromático, ajudado pela vinificação e pelo estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e de um ano em garrafas.
-  **Sabor** Volumoso com taninos ligeiramente adocicados, boa acidez e teor alcoólico equilibrado. Confirma no sabor os aromas. Muito bem arredondado, é um vinho a não perder. Final longo, persistente e belo.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, uma terrina de caça de penas, cozinha algarvia à base de carne, peixe gordo e marisco no forno, caldeirada, bacalhau da cozinha portuguesa, cozinha *gourmet* à base de carne, queijos nacionais.



Quinta João Clara



Quinta do Barranco Longo

A Quinta do Barranco Longo situa-se no coração do Algarve, entre Algoz e São Bartolomeu de Messines. Está nas mãos de Rui Virgínia, o produtor que idealizou criar um vinho personalizado, arrojado e de qualidade, elevando o Algarve a zona de vinhos de eleição. Para concretizar o projeto, rodeou-se de uma equipa jovem e qualificada que acabaria por fazer desta quinta uma vinha modelo.

É precisamente essa vinha que é conduzida mediante rigorosos planos de Produção Integrada: ao longo de cada ciclo anual realizam-se várias intervenções que permitem melhorar a capacidade produtiva, a maturação e o estado sanitário das uvas. Se a isto adicionarmos as excelentes condições edafoclimáticas do Barrocal algarvio, os solos argilo-calcários e as castas que criteriosamente seleccionámos, temos as condições para produzir uvas de elevada qualidade num *terroir* perfeito.

Também a adega da quinta foi projetada a pensar no futuro, estando equipada com o mais avançado e moderno equipamento. O empenho no conhecimento da vinha, das castas e das técnicas de vinificação resulta na obtenção de vinhos com estilo próprio e grande personalidade. Basta prová-los para confirmar.



CONTACTOS

Quinta do Barranco Longo

Apartado 156,
8365-907 | Algoz

T. 282 575 253

F. 282 574 504

geral@quintadobarranco
longo.com

www.quintadobarranco
longo.com





Barranco Longo Grande Escolha Branco

A fabulosa frescura

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto e Chardonnay
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	11 °C
 Visual	Cor citrina dourada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Muito frutado com notas subtis à madeira de carvalho francês onde fermentou. Antes do início da transformação, retiraram-se as partes sólidas (pele e grainhas) e fermentou apenas o mosto. Apresenta notas abaunilhadas. Está presente o frutado a pêssego e a ananás.
 Sabor	Na boca mostra o que se disse nos aromas. A frescura é fabulosa. Vinho complexo, com corpo mas elegante, cheio e charmoso, com persistência, cremoso e muito bem equilibrado. Tem longo e belo final de boca. No contexto global, dá um feliz “casamento”.
 Vai bem com	Peixe e marisco grelhado, a cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves bem confeccionados, carnes brancas grelhadas, a cozinha nacional à base de peixe, marisco e pratos de bacalhau. Como aperitivo.





Barranco Longo Viognier Branco

O Viognier de grande qualidade

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Viognier
Volume alcoólico	13,5%

-  **Temperatura a servir** 11 °C
-  **Visual** Cor citrina suave. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Com excelentes notas florais e bem frutado, num estilo fino, delicado e fresco que se coaduna com o perfil da casta.
-  **Sabor** Na boca é de uma elegância extrema. Bom volume de boca, perfeito na acidez e no seu final longo, este *Viognier* é na realidade um branco de grande qualidade.
-  **Vai bem com** A cozinha do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves, com *sushi* e *sashimi* (e outras culinárias asiáticas com o mesmo tipo de confeção), peixe e marisco grelhado, cozinha *gourmet*, uma caldeirada de peixe, marisco e bivalves. Muito bom também para um final de tarde soalheiro, acompanhado de um sortido de canapés.



Remexido Branco

O bom “tirano”

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho de Mesa
Castas	Arinto, Chardonnay e Viognier
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	11 °C
 Visual	Cor citrina de tonalidade intensa. Límpido e brilhante.
 Aroma	Mineral com excelentes toques florais e boas notas a alperce e a pera. No nariz, nota-se que é um vinho de forte personalidade, untuoso e soberbo.
 Sabor	Na boca transmite tudo dos aromas e o caráter ímpar das barricas de carvalho húngaro verde em que fermentou e estagiou por 12 meses. Com taninos, acidez e teor alcoólico excelentes, este vinho é tirano, no bom sentido da palavra. Diz-nos: “estou aqui e vim para ficar”. O final é longo e belo, coisa rara nos brancos.
 Vai bem com	Patés de caça, terrinas de galinha, saladas à base de peixe e marisco, carnes de capoeira de boa confeção, pratos com peixe, marisco e bivalves. Como aperitivo ou num convívio social, acompanhado de um sortido de canapés.





Barranco Longo Rosé

A frescura do rosé

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	12,5%

-  **Temperatura a servir** 9 °C
-  **Visual** Cor rosada.
-  **Aroma** Intenso a frutos vermelhos, com mistura de frutos tropicais. É elegante no contexto global dos aromas.
-  **Sabor** Apresenta muita frescura para um rosé. É muito arredondado no conjunto dos aromas e sabores. Estamos na presença de um belo vinho. O seu final é muito longo e charmoso.
-  **Vai bem com** Saladas compostas à base de legumes, carnes brancas, peixe, marisco e bivalves da costa algarvia, a cozinha típica do Algarve à base de peixe, marisco e bivalves, carnes de capoeira de confeção simples e carnes brancas grelhadas. Muito bom para um convívio ao final de tarde no verão, acompanhado de um sortido de canapés.

Nota:
*Aconselha-se o
consumo no
próprio dia.*



Barranco Longo Oakedrose Rosé

O raro rosé encorpado

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor rosada. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos, com notas à madeira de carvalho francês e americano onde fermentou e estagiou por três meses, o que lhe conferiu a subtilidade de algum abaunilhado. Vinho de muita frescura.
 Sabor	O que se disse nos aromas está no sabor. É de grande cumplicidade na boca e encorpado, coisa rara nos rosés nacionais. Cheio, cremoso e muito equilibrado. Bem arredondado e de persistência longa e charmosa. A boa mesa espera-o.
 Vai bem com	Peixes fumados do mar e do rio, mariscadas com bons condimentos. Com patés, terrinas de caça, carnes brancas, peixes e mariscos grelhados ou um convívio social acompanhado de um bom sortido de canapés.





Barranco Longo Aragonez/Cabernet-Sauvignon Tinto

O tinto que merece reconhecimento



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e brilhante.
 Aroma	Excelente frescura nos aromas, nos quais são notórios os seus variados frutos vermelhos bem maduros e de qualidade superior.
 Sabor	Devido ao seu tipo de vinificação, este tinto apresenta-se na boca com gosto a fruta vermelha bem madura e a especiarias como a pimenta verde e o cravinho. Tem taninos sedosos, excelente acidez e teor alcoólico perfeito, resultando num vinho bem arredondado e harmonioso nos aromas/sabores. O seu final é longo e belo. Merece ser reconhecido.

 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos algarvios, a cozinha algarvia (de tacho e forno) à base de carnes brancas e vermelhas grelhadas, pratos de bacalhau da cozinha portuguesa, queijos nacionais de qualidade.
---	--

Nota:
Aconselha-se que seja consumido no próprio dia. Pode e deve ser decantado.



Barranco Longo Touriga-Nacional Reserva Tinto

O tinto de potencial assinalável

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi brilhante.
 Aroma	Complexo mas muito subtil a violeta, cerejas e frutos do bosque, estes de fragrância boa e intensa. O ano de estágio em barricas de carvalho americano e francês transmitiu-lhe belas <i>nuances</i> aromáticas a alcachofras do campo e a café.
 Sabor	É amplo e cheio na boca. A isto acrescentam-se os taninos doces, a acidez, o teor alcoólico a condizer e o seu final longo e charmoso. É um tinto sério, adulto, com potencial assinalável. A boa mesa espera-o para que seja degustado como merece.
 Vai bem com	Peixes gordos (nomeadamente o atum), a cozinha típica portuguesa à base de carnes vermelhas como o lombo Rossini, costeletas de vitela grelhadas, cozinha <i>gourmet</i> , caça de penas e pelo, uma excelente tábua de queijos nacionais e estrangeiros.





Barranco Longo Syrah Reserva Tinto

O tinto muito adulto

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah
Volume alcoólico	14%

-  **Temperatura a servir** 16-18 °C
-  **Visual** Cor rubi com *nuances* violeta. Brilhante e límpido.
-  **Aroma** No nariz predominam os frutos silvestres maduros, como amoras, framboesas e morangos. Visto ter estagiado na madeira de carvalho americano e francês durante um ano, oferece no aroma especiarias e chocolate de qualidade.
-  **Sabor** De sabor intenso, este é o chamado vinho de boca cheio. Taninos sedosos, muito boa acidez e teor alcoólico a condizer. A ter em conta que este é um tinto sério, muito adulto, dotado de grande potencial para o envelhecimento. O seu final elegante é longo, belo e sedutor.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos seleccionados do Algarve, a cozinha portuguesa à base de carnes bovinas e ovinas, caça de penas e pelo de confeção requintada, cozinha *gourmet*, queijos nacionais e estrangeiros.



Barranco Longo Alicante-Bouschet Reserva Tinto

Um vinho com classe

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14,6%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada intensa e violácea.
 Aroma	É complexo no nariz. Pontificam os frutos vermelhos maduros e as notas subtis a tabaco e a café derivadas do estágio de 12 meses na madeira de carvalho americano e francês.
 Sabor	Vinho de boca cheia onde estão presentes os frutos vermelhos e as notas a tabaco e café. Taninos robustos e sedosos, acidez boa e teor alcoólico também: este conjunto torna-o um vinho de classe muito apelativo. O final é elegante e longo. Termina com charme.
 Vai bem com	Sortido de fumeiro e presuntos da serra algarvia, a cozinha portuguesa à base de carnes bovinas, ovinas e porcinas, assim como peixes gordos na grelha, no forno ou no tacho. Vai ainda bem com caça de penas e pelo de confeção apurada e queijos nacionais e estrangeiros.





Barranco Longo Colheita Seleccionada Tinto

O tinto com tudo no sítio certo



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon, Touriga-Nacional e Alicante-Bouschet

Volume alcoólico 13,5%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor de granada intensa e brilhante.
-  **Aroma** Devido à sua forma de vinificação, o vinho apresenta-se com aromas a frutos silvestres (como amora preta, framboesa, morango) e boas notas a frutos vermelhos maduros.
-  **Sabor** Vinho bem estruturado com tudo no sítio certo: taninos doces e teor alcoólico bem arredondados. Estagiou na madeira de carvalho americano e francês, recebendo notas a café e a especiarias, como a pimenta preta de moinho. Bom enquadramento aromas/sabores. O final é longo, persistente e elegante.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha algarvia à base de carnes e peixes no forno, carnes de capoeira e caça de pelo e penas bem elaboradas na condimentação, pratos de bacalhau.



Barranco Longo Reserva Tinto

O sedutor fora do comum

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Alicante-Bouschet, Trincadeira e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Brilhante e límpido.
 Aroma	Subtil e elegante. Os frutos vermelhos estão bem presentes, assim como os aromas da madeira de carvalho americano e francês onde estagiou. Sente-se a subtilidade do abaunilhado e de especiarias como a noz-moscada.
 Sabor	Na boca é aveludado e muito bem estabilizado. Os taninos suaves, a boa acidez e o teor alcoólico dão-lhe o toque final de grande qualidade, juntamente com as <i>nuances</i> dos aromas. O final é longo, harmonioso e de uma sedução fora do comum.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos do Algarve, cozinha portuguesa à base de carnes bovinas e ovinas, caça de pelo e penas, pratos de bacalhau, cozinha <i>gourmet</i> à base de carnes vermelhas e de caça de penas e pelo, queijos nacionais e estrangeiros.





Remexido

Tinto

O tinto personalizado



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho de Mesa
Castas	Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon, Syrah e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	14%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor profunda a ameixa preta.
 Aroma	De concentração elevada, sente-se uma grande presença aromática a fruta madura, ameixas pretas e frutos do bosque.
 Sabor	Estagiou 18 meses em barricas novas de carvalho americano e francês, o que lhe confere notas achocolatadas, tostadas, de café e especiarias como a pimenta verde seca. Revela taninos firmes, excelente acidez e bom teor alcoólico. Vinho de excelência e vigor, este tinto é personalizado, quente, muito elegante, de grande qualidade e perfeitamente integrado. Começa e termina na boca com longo final, muito belo e charmoso. Fará as delícias dos amantes do vinho.
 Vai bem com	Tudo o que há de excelente na culinária e com queijos.



Barranco Longo Cabernet-Sauvignon Reserva Tinto

O tinto vibrante

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Brilhante e límpido.
 Aroma	No nariz é subtil, estando os frutos vermelhos bem presentes. Nota-se um subtil toque floral de laranjeira. Por ter estagiado 12 meses em barricas de carvalho americano e francês, ficou com ligeiro toque a rosmarinho campesino, muito apreciado em França, e com <i>nuances</i> achocolatadas.
 Sabor	Na boca, a fruta está bem presente e sentem-se os ligeiros sabores e aromas oriundos da madeira onde estagiou. A boa acidez, os taninos suaves e o bom teor alcoólico, aliados aos aromas, fazem-no um tinto guloso e vibrante que merece ser realçado.
 Vai bem com	Sortido de enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha algarvia à base de carnes e peixes gordos, carnes vermelhas na grelha, de capoeira de boa confeção e uma tábua de queijos nacionais.





Quê Super Reserva

Rosé Bruto

O ligeiro ácido



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Espumante Natural de Qualidade
Castas	Touriga-Nacional
Volume alcoólico	13%

-  **Temperatura a servir** 7-8 °C
-  **Visual** Cor rosada intensa com bolha persistente e fina.
-  **Aroma** Complexos aromas a violetas e frutos silvestres. Na visão nota-se logo que se está na presença de um espumante rosé natural de grande qualidade.
-  **Sabor** Espumante rosé natural de classe ímpar, com uma excelente *mousse*. Ligeiramente ácido, o que é muito bom num espumante natural bruto. A primeira fermentação foi feita em cubas de inox a temperaturas controladas e a segunda decorreu em garrafa seguindo o método clássico, após a qual teve lugar um estágio de 30 meses até se efetuar o *dégorgement*.
-  **Vai bem com** Múltiplas iguarias e convívios sociais em que seja acompanhado de um sortido de canapés.



Quinta do Barranco Longo



Quinta do Moinho

A Adega do Cantor tem nome próprio e explicação simples: é a adega de um cantor - Sir Cliff Richard. Situada na Guia, em Albufeira, produz o vinho a partir das três quintas em seu redor: a Quinta do Moinho, a Quinta do Miradouro e a Quinta Vale do Sobreiro.

A plantação da vinha na Quinta do Moinho iniciou-se em 1997, tendo sido alvo de intensos estudos pelo eminente viticultor Richard Smart. Aqui usam-se os mais modernos sistemas vinícolas, que incluem a gestão de área foliar, um sistema de posicionamento vertical das varas e rega gota a gota.

Na Miradouro, que existe desde 2001, está albergada a adega. Esta vinha é a primeira do Algarve a aplicar o Smart-Dyson, o sistema de latada inovador de Richard Smart que divide verticalmente a área foliar, permitindo o aumento da área total da superfície da parra e melhorando as condições de luz na zona de frutação.

Por último, a Quinta Vale do Sobreiro. É a mais recente da propriedade: nasceu apenas em 2004 e nela a vindima é feita cuidadosamente à mão.

A Adega do Cantor fornece variados vinhos à região algarvia, mostrando ao público a arte de produção dos mesmos através de visitas guiadas.



CONTACTOS

Adega do Cantor, Sociedade de Vitivinicultura, Lda

Quinta do Miradouro
Álamos, Apartado 5008
8200-443 Guia | Albufeira

T. 282 572 666
968 776 971

F. 282 572 667

general@winesvidanova.com

visits@winesvidanova.com

www.winesvidanova.com

Georreferenciação:

N 37° 07' 25" W 08° 16' 50"

Atividades:

Visitas à vinha e à adega (Sujeitas a marcação. As provas também só acontecem mediante reserva).

Vendas de vinho e de merchandising no local.

Horário:

De 2ª a 6ªFeira, das 10h00 às 13h00 e das 14h00 às 17h00.



Vida Nova Branco

O vinho que se recomenda

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Verdelho e Viognier
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor amarela palha com laivos esverdeados.
 Aroma	Floral e vibrante a laranja e a tangerina do Barrocal, muito bem combinado com aromas a meloa e banana.
 Sabor	De grandes frescuras. Excitantes notas de frutos cítricos combinados com luxuosas fragrâncias de meloa. Excelente impacto no meio do palato impulsionado por um vinho meticulosamente estruturado e de muito boa acidez. Final longo, refrescante e charmoso. A recomendar e a ter em conta no futuro.
 Vai bem com	Salmão fumado, filete de salmão flambeado em açúcar mascavado, cuscuz, peito de galinha flambeado com conhaque (acompanhado de puré de batata, cogumelos e espinafres), a cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves. Para um convívio ao final da tarde com um sortido de canapés de frutos do mar.





Onda Nova Verdelho Branco

O branco de sabor opulento

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Verdelho
Volume alcoólico	14%

 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor amarela dourada com laivos esverdeados.
 Aroma	Combinação requintada de frutos tropicais e notas florais. Por ter maturado em barricas de carvalho francês, liberta ligeiras notas abaunilhadas. O conjunto dos aromas é charmoso.
 Sabor	Combinação subtil e requintada entre os aromas e o sabor opulento e vibrante do melão de Guadalupe, da goiabada, do maracujá, do café e do mel. Taninos fortes e adocicados, acidez e teor alcoólico excelentes. O conjunto rico de aromas e sabores faz com que esteja muito bem estruturado no seu todo. Muito belo e longo no seu final.
 Vai bem com	Saladas asiáticas, de peixes e mariscos. Cozinha com peixe, marisco e bivalves, carnes brancas grelhadas, peixe e marisco da culinária <i>gourmet</i> , canapés à base de frutos do mar. Como aperitivo.



Onda Nova Viognier Branco

O branco perfumado

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Viognier
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor amarela palha suave com laivos esverdeados.
 Aroma	Intenso, perfumado, com notas florais vibrantes e frutado a pêssego e damasco.
 Sabor	Este vinho faz um excelente “casamento” com os aromas. É de uma grande frescura, estagiou seis meses em cubas de inox e dois meses em garrafas, é muito elegante e tem final longo, onde reaparecem as notas florais e a fruta madura. Vinho branco a não esquecer.
 Vai bem com	Risoto de açafraão com funcho, cataplana de marisco, lagosta e peixes nobres na grelha. Com a boa cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves. É ainda muito bom como aperitivo.





Vida Nova

Rosé

O rosé refrescante e luxuoso

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Aragonez
Volume alcoólico	13,5%

 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor carmim impressionante com laivos rosados.
 Aroma	Eclética mistura de aromas a frutos vermelhos de verão. Notas subtis de folha de amora silvestre mascarada com um toque a especiarias. Sente-se ainda a incidência ligeira de pau de canela.
 Sabor	Refrescante, luxuoso, rico e cremoso. Com aromas de pudins suportados por uma acidez elegante, este vinho que estagiou seis meses em cubas de inox e dois em garrafas tem boa presença na boca. O seu final é bem refrescante e delicado. É, no geral, um bom vinho rosé.
 Vai bem com	Saladas à base de peixe, marisco e carnes brancas (como o peru e o frango) com molhos a condizer. Vai ainda bem com todo o tipo de carnes brancas ou um convívio ao final da tarde no verão, acompanhado de um sortido de canapés.



Vida Nova Espumante Bruto Rosé

O rosé muito atrativo na boca

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Espumante Bruto Rosé
Castas	Syrah
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	7-8 °C
 Visual	Cor <i>vermilion pink</i> com bolhas finas e persistentes.
 Aroma	Combinação elegante de floral e cereja. Com <i>mousse</i> leve e aromas de cássis e frutos vermelhos, apresenta notas a biscoitos sofisticados. Bolhas finas, requintadas e persistentes oriundas do método tradicional de produção.
 Sabor	Boca muito atrativa com fragrâncias subtis de framboesa e ruibarbo, sobrepostas por notas de ginja esmagada combinada com <i>mousse</i> leve apimentada. De acidez marcante, tem final muito fresco, afirmativo e elegante. Método clássico na fermentação, seguido de 15 meses de estágio em garrafas.
 Vai bem com	Gastronomia <i>gourmet</i> à base de peixe, salmão fumado com creme de queijo da serra de pasta mole coberto por caviar, sobremesas requintadas, um convívio social acompanhado de um sortido de canapés.





Onda Nova Syrah Tinto

O tinto prazenteiro

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah
Volume alcoólico	13,5%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor a cereja preta e escarlata.
-  **Aroma** Com notas florais a violeta, groselha e mirtilo e com notas profundas a canela e anis. Estagiou 18 meses em cubas de inox e barricas de carvalho francês, que lhe conferiram belas notas a pimenta branca.
-  **Sabor** Na boca, o paladar é intenso. Vinho bem arredondado, em que os aromas estão bem presentes no sabor. De taninos suaves mas adocicados, boa acidez e bom teor alcoólico. De final longo e elegante, é um tinto prazenteiro, de afinidade imediata, que irá evoluir nos próximos três a cinco anos.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha algarvia à base de carnes ovinas e porcinas, peixes gordos assados no forno bem condimentados, bacalhau da cozinha portuguesa e queijos nacionais e estrangeiros.



Onda Nova Alicante-Bouschet Tinto

O tinto senhor de si

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor cereja preta e escarlate. Límpido e brilhante.
 Aroma	De uma grande elegância a violeta, grose-lha e mirtilo, este tinto é elevado por notas profundas a canela, pimenta branca e anís.
 Sabor	Na boca encontramos taninos suaves e sedosos, boa acidez e teor alcoólico muito bom. Excelente enlace dos aromas e da boca, terminando vigoroso mas sempre senhor de si. O final é muito bem equilibrado, longo e persistente. Estamos perante um tinto que honra os tradicionais vinhos do Algarve.
 Vai bem com	Um sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha típica portuguesa à base de carne, carnes vermelhas nobres na grelha, caça de penas e pelo bem confeccionadas, carne de capoeira (no tacho e forno) de condimentação adequada, cozinha <i>gourmet</i> à base de carne, queijos nacionais e estrangeiros.





Vida Nova

Tinto

O tinto suculento

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Aragonez
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e brilhante.
 Aroma	Intenso a mirtilos, amoras e groselhas silvestres. Perfume delicado de violeta com essências afrodisíacas a anis, menta e eucalipto.
 Sabor	Suculento, denso e profundo a frutos vermelhos e em especial a ameixa. Equilibra com requinte a complexidade, a textura da acidez, os taninos sedosos e o teor alcoólico. Estagiou 14 meses numa combinação de cubas de inox e de madeira de carvalho francês. Bom vinho no contexto aromas/sabores sentindo-se o abaunilhado e algum café. De final longo e apetecível, a boa mesa espera por ele.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos da serra algarvia, pernil de porco assado no forno bem condimentado e acompanhado com batatas, castanhas e cogumelos no forno, uma tábua de queijos nacionais.



Vida Nova Reserva

Tinto

O tinto bravo no vigor

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Aragonez
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi intensa. Vivo e translúcido.
 Aroma	Limpo com notas de cereja preta e pimenta branca. Sentem-se laivos de hortelã com presença de moca e cedro.
 Sabor	Com taninos firmes e suaves, boa acidez e teor alcoólico equilibrado, o vinho torna-se bem arredondado. Apresenta textura arrojada e elegante e um sabor a frutos pretos com indícios de moca e tabaco (das barricas de carvalho francês e americano onde estagiou 18 meses). Grande vinho sedutor, bravo no vigor. Final longo na boca a cereja, pronunciado e charmoso.
 Vai bem com	A cozinha portuguesa à base de carne, pratos de bacalhau no forno e peixes gordos da costa algarvia, carnes vermelhas na grelha, caça de penas e pelo bem condimentada, cozinha <i>gourmet</i> à base de carne, queijos nacionais e estrangeiros.





Quinta da Malaca

Em solos de areias e bem próximo do mar algarvio, nasce o Malaca, vinho de castas tradicionais onde a Castelão marca o seu perfil. Este projeto foi iniciado em 2010 por Luís Cabrita, um proprietário de cerca de nove hectares de vinhas, todas elas localizadas em Pera, concelho de Silves.

Habitado há largos anos a ver o seu pai produzir vinho pelo método tradicional de vinificação e para consumo pessoal, Luís Cabrita decidiu prosseguir com o projeto após o falecimento do pai, em jeito de homenagem.

Agora com métodos e técnicas modernas, a quinta produz vinho tinto, branco e rosé designado Malaca, por ser este o nome atribuído aos terrenos onde se encontra grande parte das vinhas.

A produção tem vindo a aumentar desde 2010: a vinificação de 2012 foi já de cerca de 13 mil litros. O Malaca tem comercialização própria e neste momento poderá encontrá-lo na restauração local, no Porto e na ilha da Madeira.



CONTACTOS

Sociedade Agrícola,
Quinta da Malaca, SA
Sesmarias, Cx. Postal 230 H
8200 | Albufeira
T. 966 781 841
968 131 475
quintadamalaca@hotmail.com
www.facebook.com/
vinho.malaca



Malaca Branco

O branco bem vestido

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Branco de vinhas velhas
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	9 °C
 Visual	Cor amarela citrina. Límpido e brilhante.
 Aroma	Elegante, no qual estão presentes as notas florais, caso da flor de laranjeira, e os frutos cítricos do Barrocal algarvio, como o limão, o que lhe dá uma frescura de aromas notável.
 Sabor	Na boca é um vinho com excelente acidez que confirma plenamente os seus aromas. Estamos na presença de um vinho oriundo de vinhas velhas da casta Crato-Branco. É bem vestido, numa roupagem moderna e arejada. Continuará a trilhar a sua evolução nas próximas colheitas. O seu final é longo e apetecível.
 Vai bem com	Saladas de peixe, marisco e bivalves acompanhadas com molhos <i>cocktail</i> , a boa cozinha algarvia à base de peixes e mariscos na grelha, carnes brancas grelhadas. Bom como aperitivo.





Malaca Rosé

O rosé de qualidade aromática



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão
Volume alcoólico	13%

-  **Temperatura a servir** 10 °C
-  **Visual** Cor salmão rosada. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Com boas notas a frutos silvestres, onde está presente a framboesa. De boa frescura e qualidade aromática.
-  **Sabor** Faz um belo “casamento” com os aromas, ainda que tenha estado sujeito a uma maceração pelicular antes de iniciar a fermentação. Os ligeiros taninos são sedosos, a acidez boa (o que lhe confere boa frescura de boca) e o teor alcoólico também é bom. Logo, este rosé é bem arredondado e muito elegante.
-  **Vai bem com** Saladas exóticas com molhos a condizer, saladas de peixe, marisco e bivalves com molho *cocktail*, bacalhau de salga, peixe assado no forno, carnes brancas na grelha, carnes de capoeira no tacho e no forno. Funciona num convívio ao final da tarde, acompanhado de um sortido de canapés.



Malaca Tinto

A boa novidade

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi bem concentrada. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos maduros, bem presentes e persistentes. Entra no nariz com muita elegância e suavidade. Pelos aromas, verifica-se logo que é um vinho tinto bem vinificado.
 Sabor	Vinho de estrutura muito bela, com taninos sedosos, boa acidez e teor alcoólico excelente. Como estagiou em barricas de carvalho francês, tem subtis notas abaunilhadas e de café, que fazem uma conjugação perfeita com o frutado a frutos maduros. O final é persistente e sedutor. Este vinho é uma boa novidade.
 Vai bem com	Um sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha típica do Algarve à base de carnes de caça de penas e pelo, um churrasco de carnes brancas, vermelhas e de capoeira, uma boa tábua de queijos nacionais.





Quinta Velha

A ideia de produzir vinho surgiu no momento em que o físico e ex-gestor industrial alemão Helwig C. Ehlers estava a provar um excelente vinho português na propriedade de seis hectares que comprara recentemente (falamos de 1998). A decisão levou-o a plantar assim cerca de 1,5 hectares com as castas Aragonez, Castelhão, Syrah, Touriga-Nacional e Fernão-Pires.

O primeiro vinho desta quinta situada em Santa Bárbara de Nexe foi inteiramente produzido por Helwig e pela sua esposa: da vindima ao engarrafamento, apenas com a ajuda de maquinaria básica, tudo passou por eles. O resultado foi tão bom que ficaram ansiosos por mais e entusiasmados para continuar.

Hoje, Helwig é um produtor certificado que, com a tecnologia moderna e a colaboração de um enólogo (também ele alemão), conseguiu transformar o seu anterior *hobby* num negócio sério... e saboroso.



CONTACTOS

Helwig Ehlers

Apartado 5136

8006-701 | Sta Bárbara de Nexe

T. 289 999 100

F. 289 999 100

ehlers@helwigus.com

www.helwigus.com

Atividades:

Visitas e provas (apenas por marcação).





Helwigus Branco

O branco de final cremoso

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Fernão Pires e Arinto
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor amarela palha. Límpido e brilhante.
 Aroma	Vinho encorpado no teor alcoólico, que se apresenta no nariz com aromas a frutos citrinos e bergamota (espécie de laranja pouco cultivada em Portugal). Estagiou três meses em cubas de inox.
 Sabor	Suculento. Na boca predominam os sabores a frutos citrinos como toranja, limão fresco e bergamota. Boa acidez, bem fresco, bebe-se bem. Termina cremoso e persistente.
 Vai bem com	Bacalhau de salga assado na grelha com batatas a murro ou no forno com boa condimentação, cozinha tradicional do Algarve à base de peixes gordos numa caldeirada ou assados no forno, churrasco de carnes brancas e peixes gordos, carnes brancas na grelha, carnes de capoeira no tacho ou no forno.





Helwigus Rosé

O bom crocante

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão e Aragonez
Volume alcoólico	12,5%

 Temperatura a servir	10 °C
 Visual	Cor rubi claro. Límpido e brilhante.
 Aroma	A framboesas e ligeiro floral. No nariz apresenta-se jovial, de boa frescura, muito aromático e elegante.
 Sabor	Entra muito fresco na boca. Taninos adocicados, ainda que pouco ligeiros por ter estado sujeito a maceração pelicular. Bom teor alcoólico, boa acidez e de muito boa boca. Estagiou três meses em cubas de inox, que lhe deram um bom crocante. Bom rosé.
 Vai bem com	Saladas de peixe, marisco e bivalves com molho <i>cocktail</i> , cozinha algarvia à base de peixe, marisco e bivalves, carnes brancas de capoeira no tacho ou no forno, carnes brancas grelhadas, churrasco misto de peixes, mariscos e salsicharia fresca. Num convívio ao final de tarde na primavera ou no verão, acompanhado de um sortido de canapés.



Helwigus Castelão, Syrah e Aragonez Tinto

O tinto de ligeiro aroma marítimo

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão, Aragonez e Syrah
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	16 °C
 Visual	Cor vermelha granada com notas violeta. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos como cereja preta e framboesas bem maduras. Liberta ligeiro aroma marítimo no ar. Vinho com caráter de aromas, revela elegância. Estagiou nove meses em barricas de carvalho francês, que lhe transmitiram <i>nuances</i> a café e achocolatado.
 Sabor	Na boca não é muito volumoso, mas com muito charme. Taninos presentes, mas sedosos, boa acidez e bom teor alcoólico. Cumplicidade nos aromas/sabores, terminando bem, persistente e com ambições mais altas.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos do Algarve, a cozinha algarvia à base de carnes, carnes de capoeira de boa condimentação, caça de penas e pelo de boa confeção, carnes vermelhas na grelha, uma tábua de queijos nacionais.





Helwigus Trincadeira e Syrah Tinto

O jovem tinto



Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira e Syrah
Volume alcoólico	13,5%

-  **Temperatura a servir** 16 °C
-  **Visual** Cor vermelha granada com *nuances* violeta. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** A frutos maduros como cereja preta e framboesa. Com aromas interessantes, diz-nos que é ainda muito jovem (com o tempo irá evoluir aromaticamente).
-  **Sabor** O que se disse em relação aos aromas confirma-se nos sabores. Taninos presentes, mas não muito evoluídos, boa acidez e teor alcoólico. Por ser muito jovem, tem tempo para evoluir mais. Termina com elegância.
-  **Vai bem com** Sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, churrasco de carnes brancas, peixes gordos e salsicharia fresca, peixe assado no forno, carnes de capoeira de confeção não muito condimentada no tacho e no forno.



Helwigus Reserva Tinto

O tinto para rever

Região	Algarve/Lagoa DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional e Syrah
Volume alcoólico	15%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor vermelha púrpura profunda. Límpido e brilhante.
 Aroma	De frutos negros densos como mirtilos e amoras. Com <i>nuances</i> aromáticas a especiarias (noz-moscada) e ligeiro achocolatado proveniente das barricas de carvalho francês onde estagiou nove meses. Vinho de caráter e elegância.
 Sabor	Na boca é volumoso, com o aroma a fazer belas “núpcias” com o sabor. Taninos fortes mas sedosos, teor alcoólico muito bom e bem arredondado. Vinho para rever e confirmar se veio para ficar. Belo e prolongado final. Boca de muita classe.
 Vai bem com	Enchidos e presuntos da serra algarvia, a cozinha portuguesa à base de carne, carnes vermelhas nobres na grelha, caça de penas e pelo, carnes de capoeira no tacho e no forno, cozinha <i>gourmet</i> à base de carne, queijos nacionais.





TAVIRA DOP

200 Quinta dos Correias



Quinta dos Correias

Esta quinta foi adquirida no reinado de D. Maria pela família Correia e manteve-se até hoje entre ela, embora os seus limites originais fossem muito maiores. Está localizada no sítio da Arroteia de Baixo, freguesia da Luz de Tavira, com vista direta sobre a ria Formosa e a Fuzeta, povoação que nos séculos passados emprestou o seu nome aos vinhos Atalaia, Bias e Alfanchia desta quinta. Nos séculos XIX e XX, estes vinhos eram imensamente procurados pelos ingleses de Gibraltar, mas também pelos portugueses.

A vinha fica em encostas suaves de terreno arenoso, com calhaus e argiloso, com alguns afloramentos calcários. Em 2000 foi plantada nova vinha com as castas Castelão (65%), Cabernet-Sauvignon (20%) e Touriga-Nacional (15%). Junto à vinha está uma adega de carácter artesanal, resultante da remodelação da antiga adega, da cavalaria e do palheiro. Aqui faz-se o vinho tinto com alguma tecnologia atual, mas fundamentalmente seguindo métodos e técnicas ancestrais.

Atualmente, esta é a única adega da região demarcada de Tavira, pelo que os seus vinhos são muito procurados quer pela qualidade, quer pela sua exclusividade.



CONTACTOS

Quinta dos Correias

Sítio da Arroteia de Baixo
8800-102 | Luz de Tavira

T. 918 621 595
(Sr. Ricardo Silva e Sousa)

rssousa83@gmail.com
www.quintadoscorreias.pt





Terras da Luz Tinto

O vinho do futuro

Região	Algarve/Tavira DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada com ligeiras <i>nuances</i> a violeta. Límpido e transparente.
 Aroma	A frutos silvestres bem maduros com ligeiras notas abaunilhadas da madeira de carvalho francês onde estagiou. Demonstra boa estrutura orgânica.
 Sabor	Na boca revela os seus aromas. Tem tudo para ser um vinho de futuro. Termina com um belo final de boca, na presença dos seus taninos já muito suaves.
 Vai bem com	Um fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia, carnes vermelhas, caça de pelo e penas, de capoeira de confeção elaborada e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



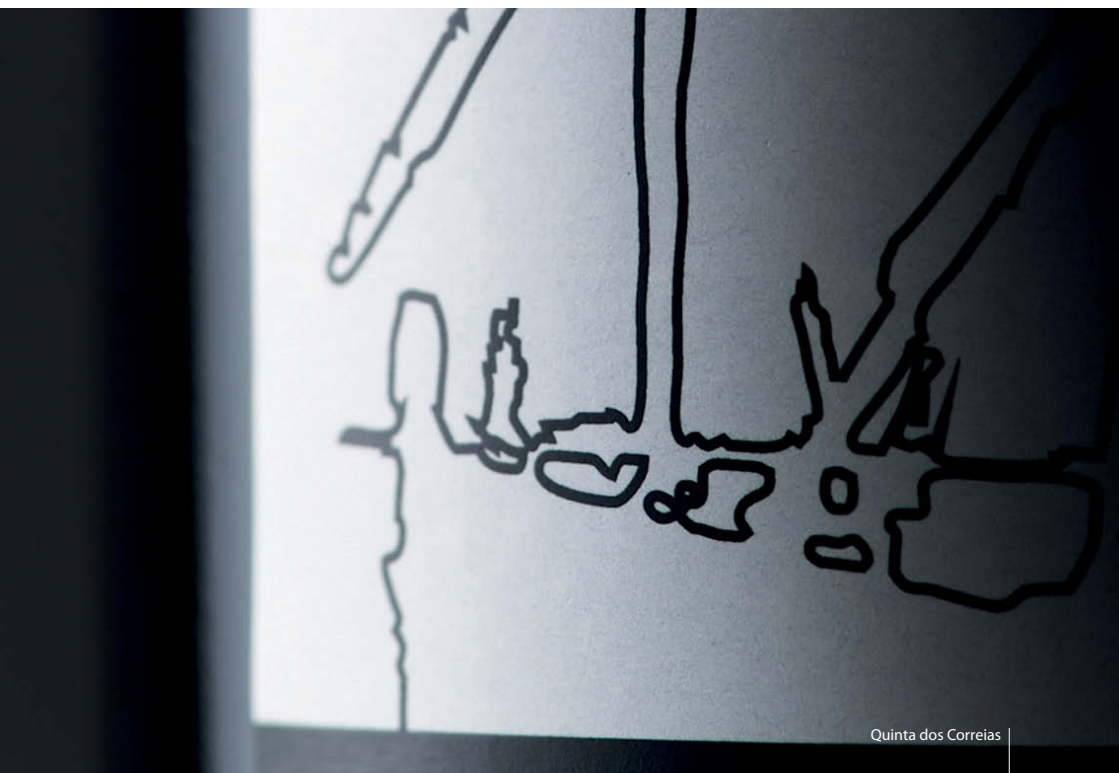


Fuzeta Tinto

O belo vinho

Região	Algarve/Tavira DOP
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon, Castelão e Aragonez
Volume alcoólico	14%

-  **Temperatura a servir** 18 °C
-  **Visual** Cor rubi com laivos avermelhados. Límpido e transparente.
-  **Aroma** A frutos vermelhos maduros, com ligeiro floral, bem arredondado nos seus principais componentes orgânicos. Produzido em pequenos lagares, estagiou oito meses em barricas de carvalho francês. Não foi filtrado para garantir os seus aromas primários.
-  **Sabor** Confirma os seus aromas primários. Estamos na presença de um belo vinho, persistente, elegante, com bom prolongado final de boca nos seus taninos adocicados.
-  **Vai bem com** Um fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, carnes de capoeira, caça de penas de confeção simples, pratos da cozinha tradicional portuguesa não muito apurados. Uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Quinta dos Correias

Glossário

Acidez Componente essencial do vinho, importante para o seu equilíbrio e conservação. Para a acidez de um vinho contribuem os diferentes ácidos provenientes das uvas e da fermentação. Quando a acidez é baixa, os vinhos tornam-se chatos e desinteressantes; em excesso, deixa uma sensação áspera na boca; na quantidade certa, produz vinhos frescos e vivazes. A acidez é um dos quatro sabores elementares (doce, salgado, ácido e amargo) identificados pelas papilas gustativas da língua. São os ácidos que transmitem ao vinho o gosto (a sensação) de frescura, sendo também um dos principais constituintes e garantes da sua longevidade.

Afinado Termo usado para caracterizar um vinho cujos processos de acabamento e envelhecimento se processaram de forma harmoniosa, de modo a que o vinho atinja a sua plenitude.

Aroma Conjunto de sensações olfativas produzidas pelas substâncias presentes no vinho. Embora o termo seja normalmente entendido como odor (percebido diretamente pela via nasal), na verdade o aroma chega-nos também quando o vinho já se encontra na boca. Distinguem-se três tipos de aromas: os **primários**, provenientes das uvas utilizadas na vinificação, que transmitem ao vinho um aroma característico da casta (expressões florais, frutadas ou vegetais); os **secundários**, decorrentes da fermentação, que desaparecem passados um ou dois anos; e os **terciários**, que resultam do estágio e envelhecimento dos vinhos, em madeira ou garrafa, durante anos (também chamado buquê).

Ataque Primeira impressão que o vinho provoca ao ser provado.

Balsâmico Aroma resinoso (verniz, cedro, resina...) que pode ser encontrado nalguns vinhos.

Barrica Barril de carvalho com capacidade de 225 litros.

Bica Aberta Processo de vinificação geralmente usado na produção de vinhos brancos e rosés. É uma técnica em que a fermentação se realiza no mosto, separado das partes sólidas da uva (engajo e películas).

Capitoso Vinho com elevado teor alcoólico.

Casta Nome dado à videira que produz uvas com certas características. Variedade da vinha.

Caráter "Personalidade" de um bom vinho. Conjunto de características especiais que permitem distingui-lo dos demais.

Cheio Vinho com muito corpo, de estrutura forte e com caráter. Diz-se de um vinho pujante, pastoso, espesso, que enche a boca.

Colheita Seleccionada Designação prevista na lei que só pode ser atribuída a vinhos VQPRD e Regionais que apresentem características organoléticas destacadas e um teor alcoólico igual ou superior (em 1% vol.) ao limite mínimo fixado. Obriga à indicação do ano de colheita.

Complexo Vinho rico em aromas. Diz-se quando um vinho nos proporciona sensações múltiplas resultantes da boa conjugação entre aromas e sabores intensos e agradáveis.

Corpo Termo que descreve a sensação de peso e consistência do vinho na boca; com estrutura e carácter.

Cuba Depósito em cimento ou em inox para fermentação ou armazenamento de vinhos.

Curto Vinho cujo gosto não persiste; quase sem final de boca.

Decantação Processo no qual o vinho é vertido para dentro de um recipiente próprio (decantador) com o objetivo de o separar dos sedimentos (eventualmente criados) que se depositaram no fundo da garrafa. Esta operação permite também deixar o vinho “respirar”.

Dégorgement Expressão francesa que corresponde à operação de retirar borras (sedimentos) concentradas junto ao gargalo da garrafa do vinho espumante.

Denominação de Origem Conceito aplicado a certos vinhos, cuja originalidade e individualidade estão ligadas a determinada região. As castas utilizadas, os métodos de vinificação e as características organoléticas são alguns dos elementos cujo controlo permite a atribuição de denominação de origem.

DOP Denominação de Origem Protegida. Classificação atribuída a um vinho de qualidade produzido numa região determinada.

Desengace Operação que consiste em separar os bagos do engaço, para evitar que o vinho fique com demasiados taninos.

Doce Vinho cujo teor em açúcar residual é igual ou superior a 45 gramas por litro.

Duro Designação para um vinho muito taninoso, nada macio ou aveludado.

Elegante Vinho harmonioso, equilibrado e delicado.

Enologia Ciência que estuda o fabrico e a conservação do vinho.

Encorpado Cheio.

Engaço Parte lenhosa do cacho que serve de suporte aos bagos.

Envelhecimento Evolução dos vinhos com o tempo, ao longo do qual as suas características se alteram (positiva ou negativamente).

Estágio Período durante o qual o vinho permanece armazenado em garrafas ou pipas de madeira.

Fermentação alcoólica Processo de transformação do açúcar das uvas em álcool etílico e gás carbônico. É a fermentação alcoólica que converte o sumo de uva em vinho.

Fermentação maloláctica Fermentação de acabamento provocada por bactérias que originam a formação do ácido láctico e de gás carbônico. Com a sua realização diminui-se a acidez do vinho, afina-se a sua expressão aromática e consegue-se maior estabilidade na conservação.

Final de boca Gosto que o vinho deixa na boca depois de bebido ou provado. Pode ser longo ou curto, consoante esse gosto permanece durante mais ou menos tempo.

Fresco Diz-se de um vinho que, pela sua acidez natural, transmite uma sensação de frescura.

Generoso Vinho licoroso de qualidade.

Lágrima Fio que escorre pela parede interna do copo (quando se faz girar o líquido), característico de vinhos ricos em álcool, açúcares e glicerina.

Licoroso Vinho com elevada graduação alcoólica e que, em geral, contém uma quantidade significativa de açúcares, que decorre do facto de a fermentação ter sido interrompida pela adição de aguardente.

Maceração Contacto entre o mosto e as partes sólidas (películas e bagaço) durante a fermentação, com o objetivo de extrair delas as suas propriedades. A **maceração carbónica** é utilizada para os vinhos tintos, sendo as partes sólidas colocadas em cubas de fermentação. A **maceração pelicular** é utilizada para os vinhos brancos e consiste em deixar as películas e grainhas em contacto com o mosto, em cubas.

Monocasta Vinho produzido a partir de uma só casta.

Meio-doce Vinho cujo teor de açúcares residuais excede o estipulado para os meios-secos e atinge um máximo de 45 gramas por litro.

Meio-seco Vinho cujo teor de açúcares residuais excede os valores máximos referidos para os secos e atinge um máximo de 12 gramas por litro.

Organolético Diz-se das características de um vinho perceptíveis através dos sentidos, como a cor, o aroma e o sabor.

Pé Depósito. Sedimento que se acumula no fundo dos recipientes que contêm vinho.

Persistência Duração das sensações deixadas pelo vinho no nariz e na boca.

Prova cega Prova de degustação na qual a identidade dos vinhos em apreciação é escondida. Não é revelada a marca, nem o ano de colheita, para que os provadores não se deixem influenciar por estas informações, fazendo apenas uma avaliação qualitativa do produto que estão a apreciar.

Redondo Vinho macio e aveludado.

Reserva Designação atribuída a vinhos que apresentam características organoléticas destacadas e um teor alcoólico superior pelo menos em 0,5% vol. ao teor mínimo obrigatório. A sua utilização obriga à indicação do ano de colheita e só pode ser usado nos VQPRD e nos vinhos regionais.

Seco Vinho cujo teor em açúcar residual é igual ou inferior a 4 gramas por litro.

Taninos Elementos de maior importância na qualidade do vinho, responsáveis por algumas das suas características organoléticas. Pertencem ao grupo dos polifenóis (matérias corantes de sabor amargo que influenciam a estrutura do vinho) e estão presentes não só nas uvas (películas, engaço e grainhas), mas também nos barris de madeira onde o vinho estagia. Os taninos conferem ao vinho potencial de envelhecimento, estrutura, corpo e sabor.

Terroir É um termo de origem francesa que significa a grande qualidade dos solos, clima, meio ambiente, castas e vinhas.

Tonel Barrica de carvalho para estágio e armazenamento de vinhos.

Torrado Aroma e sabor que evocam frutos secos, café ou pão torrado.

Varietal Monocasta.

Vinho Regional Vinho com indicação geográfica após aprovação do selo de garantia.

Vinificação Conjunto das operações necessárias para transformar as uvas em vinho.

Vinoso Vinho que cheira a mosto fresco, a vinho jovem, denso.

VQPRD Vinho de Qualidade Produzido numa Região Determinada.



Hermínio Fernandes Rebello



Hermínio Rebello é um amante de vinhos. O início da sua ligação ao precioso néctar de Baco remonta há mais de 40 anos, quando exerceu a profissão de escanção no Penina Golf Hotel. Em 1973, cruza-se com o destino das provas organoléticas no Sheraton Lisboa Hotel e até 1990 acumula a experiência e o conhecimento necessários para formar estudantes da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve.

Quatro anos mais tarde integra a Câmara de Provedores da Comissão Vitivinícola do Algarve, na qual se apresenta também como certificador. Entre 2003 e 2004 é convidado, enquanto orador, para participar em palestras sobre vinho que o levam a outros pontos do país, a França e a Espanha. E ainda em 2004 vê-se agraciado com o Prémio Carreira da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, pela competência e pelo profissionalismo que colocou ao serviço da formação turístico-hoteleira.

Em 2005 é convidado para dar aulas técnicas de enologia, provas organoléticas, serviço de vinhos e garrafeira no âmbito do curso de Gestão Hoteleira da Universidade do Algarve. No ano seguinte, e de 2008 a 2013, empresta o nome ao painel de jurados do Concurso de Vinhos do Algarve, onde se reconhece o seu

elevado contributo para o evento ao longo do tempo.

O Rotary Clube de Portimão decide atribuir-lhe em 2010 o Diploma e Prémio Carreira - credor da Sociedade Portimonense, ao serviço da hotelaria, vinhos e formação. A partir de então é também homenageado anualmente através da realização do Festival Gastronómico e Vinhos do Algarve Hermínio Rebello, organizado pela Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão.

Uma nova distinção chega em 2012, com a Câmara Municipal de Portimão a entregar-lhe o Diploma e a Medalha de Mérito Grau Prata pela sua extraordinária competência profissional e pela dedicação aos vinhos do Algarve, tendo-se evidenciado na vida do município e entre os portimonenses.

Hermínio Rebello tem ainda vindo a integrar o júri de concursos de vinhos de outras regiões vitivinícolas do país, assim como do Concurso Nacional que decorre anualmente em Santa-rém, e continua hoje a provar e a recomendar os néctares algarvios, garantindo a qualidade dos que chegam à mesa de qualquer apreciador. Sempre com a sensibilidade de quem fez dos vinhos a vida.

FICHA TÉCNICA

Edição e Propriedade

Região de Turismo do Algarve
www.turismoalgarve.pt
www.visitalgarve.pt

Sede: Av. 5 de Outubro, 18
8000-076 Faro, Algarve, Portugal
Telefone: 289 800 400
Fax: 289 800 489

Coordenação

Equipa de Comunicação e Imagem
Região de Turismo do Algarve
marketing@turismoalgarve.pt

Textos

Hermínio Rebelo

Revisão de textos

Gabinete de Relações Externas
da Região de Turismo do Algarve

Fotografia

Telma Veríssimo

Conceção Gráfica e Paginação

NEWINGS design agency

Impressão

Rainho e Neves, Artes Gráficas

Tiragem

500 exemplares

Distribuição

Gratuita

Depósito Legal

nº 371 233/14

algarve.
o segredo
mais famoso
da europa



Colaboração:



PT 2014