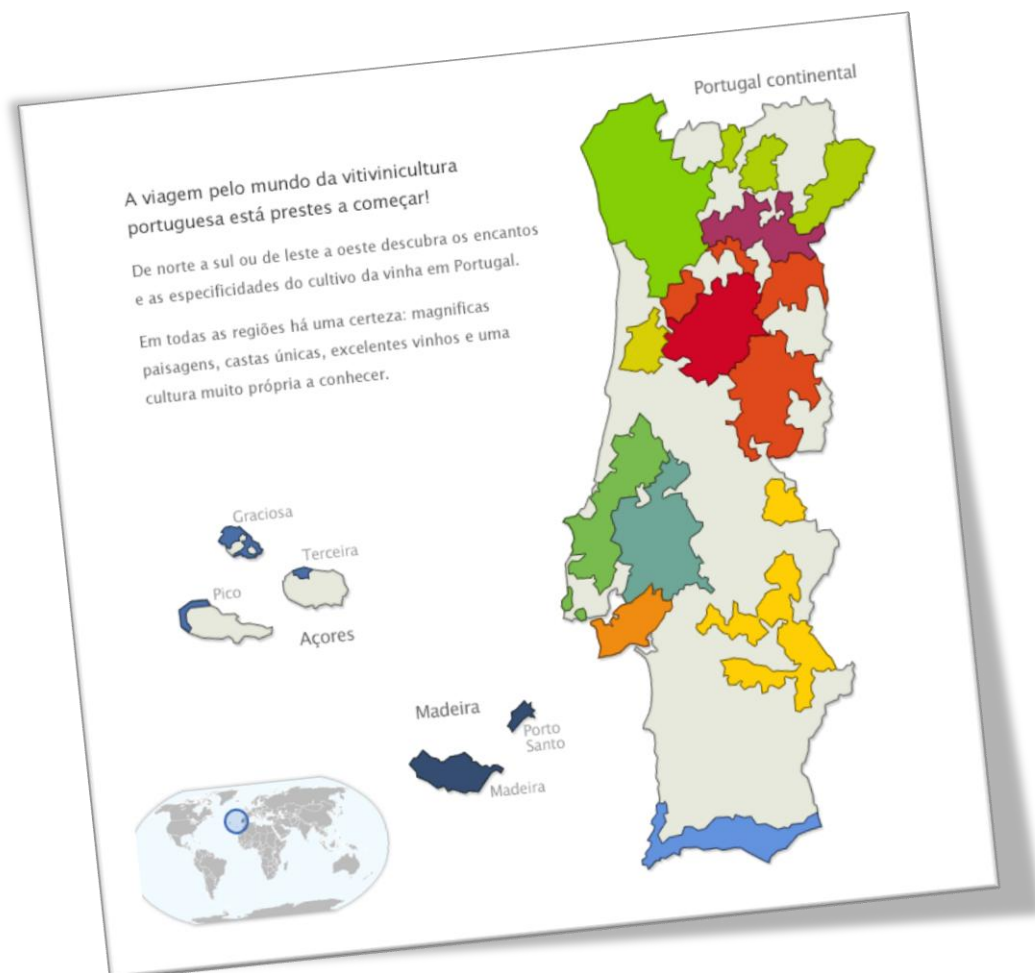


1.	COMO SE FAZ UM VINHO	2
2.	HISTÓRIA VINHO VERDE	3
3.	VINHOS VERDES DISPONÍVEIS	3
4.	HISTÓRIA DO DOURO	4
A.	VINHOS TINTOS DISPONÍVEIS	5
B.	VINHOS BRANCOS DISPONÍVEIS	7
5.	HISTÓRIA DO DÃO	8
A.	VINHOS TINTOS DISPONÍVEIS	8
B.	VINHOS BRANCOS DISPONÍVEIS	9
6.	HISTÓRIA DAS BEIRAS	10
A.	VINHOS TINTOS DISPONÍVEIS	10 ¹
B.	VINHOS BRANCOS DISPONÍVEIS	10
7.	HISTÓRIA DO ALENTEJO	11
A.	VINHOS TINTOS DISPONÍVEIS	12
B.	VINHOS BRANCOS DISPONÍVEIS	13
8.	HISTÓRIA DA BAIRRADA, PENÍNSULA SETÚBAL E RIBATEJO	14
A.	VINHOS TINTOS DISPONÍVEIS	14
10.	VINHOS ROSÉ	17
11.	ESPUMANTES	17

1. Como se faz um Vinho

A boa qualidade das uvas é uma condição essencial para a elaboração de vinhos de qualidade, mas não a única. É essencial controlar a forma de transportar as uvas, selecioná-las, controlar as cubas onde o mosto fermenta, realizar operações enológicas necessárias e decidir quanto tempo o vinho ficará em estágio.

Ainda que a história de um vinho comece na vindima e termine na garrafa, os métodos para produzir um vinho diferem. Na elaboração de vinho branco é essencial retirar as peles dos bagos e qualquer parte lenhosa do cacho, por outro lado, nos vinhos tintos as peles ricas em taninos e pigmentos são utilizadas na fermentação e fundamentais para criar vinhos com boa cor e complexos. Os vinhos rosés podem ser elaborados através de métodos semelhantes aos do vinho branco ou tinto.



2. História Vinho Verde



Região definida pelas tonalidades verdes da vegetação e caracterizada pela elevada humidade, origina a qualidade "Vinhos Verdes". Esta qualidade de vinhos não se deve apenas ao meio envolvente onde crescem: é nesta região que se produz um vinho tipicamente acidulado, leve, medianamente alcoólico e de ótimas propriedades digestivas.

A região dos Vinhos Verdes/Minho é a maior zona vitícola portuguesa e situa-se no noroeste do país, coincidindo com a região não vitícola designada por Entre Douro e Minho. A região é rica em recursos hidrográficos, sendo limitada a norte pelo Rio Minho e pelo Oceano Atlântico a oeste. No interior da região predominam as serras, sendo a mais elevada a Serra da Peneda. Na região, os solos são maioritariamente graníticos e pouco profundos. Apresentam uma acidez elevada e baixo nível de fósforo, possuindo uma fertilidade relativamente baixa. Contudo, devido ação do homem durante séculos (construção de socalcos e utilização de adubos naturais), tornaram-se mais férteis.

A região foi delimitada no início do século XX e, atualmente, a Denominação de Origem divide-se em nove sub-regiões: Monção, Lima, Basto, Cávado, Ave, Amarante, Baião, Sousa e Paiva. Cada uma produz formas distintas de Vinho Verde, sendo notórias as diferenças entre os vinhos produzidos no norte ou no sul da região. Por exemplo, o Alvarinho de Monção é um vinho branco seco e bastante encorpado, enquanto o Loureiro do vale do Lima é mais suave e perfumado. O vinho tinto produzido na região dos Verdes, outrora o vinho que dominava a produção da região, é atualmente consumido quase exclusivamente pelas populações locais. Este vinho é muito ácido e tem uma cor vermelha bastante carregada. É elaborado a partir de castas como Vinhão, Borraçal, Brancelho, entre outras, sendo apreciado para acompanhar a gastronomia típica da região.

3. Vinhos Verdes Disponíveis

	Quantidade	Preço
Alvarinho "Deu-la-Deu"	0.75 Cl	11,00 €
Casal Garcia	0.75 cl	6,00 €
Casal Garcia	0.375 cl	3.50 €
Gazela	0.75 cl	5,50 €
Gazela	0.375 cl	4,50 €
Muralhas	0.75 cl	7,50 €
Muralhas	0.375 cl	4.50 €
Quinta da Aveleda	0.75 cl	7,00 €
Quinta da Aveleda (100 % alvarinho)	0,75 cl	8,00 €
Soalheiro (100% alvarinho)	0.75 cl	10,00 €



4. História do Douro



Há um vinho que caracteriza imediatamente a região do Douro, o vinho do Porto. Este, embaixador dos vinhos portugueses, nasce em terras pobres e encostas escarpadas banhadas pelo rio Douro. Além do Porto, esta região é cada vez mais reconhecida pelos excelentes vinhos tintos e brancos.

A região do Douro localiza-se no Nordeste de Portugal, rodeada pelas serras do Marão e Montemuro. A área vitícola ocupa cerca de 40000 hectares, apesar da região se prolongar por cerca de 250000 hectares. O rio Douro e os seus afluentes, como por exemplo o Tua e o Corgo, correm em vales profundos e a maior parte das plantações são encaixadas nas bacias hidrográficas dos rios.

Os solos durienses são essencialmente compostos por xisto grauváquico embora, em algumas zonas, existam solos graníticos. Estes solos são particularmente difíceis de trabalhar e no Douro a dificuldade é agravada pela forte inclinação do terreno. Por outro lado, estes solos são benéficos para a longevidade das vinhas e permitem mostos mais concentrados de açúcar e cor.

4

O esforço do homem na conversão dos solos inóspitos em vinhas resultou na aplicação de três formas distintas de plantação: em socalcos, em patamares e ao alto. Os socalcos são frequentes em zonas cuja inclinação é elevada e assemelham-se a varandas separadas por muros de xisto grauváquico. Os patamares são constituídos por terraços construídos mecanicamente sem muros de suporte às terras, enquanto a plantação ao alto tem em conta a drenagem dos terrenos e o espaço necessário para a mecanização e movimentação das máquinas na vinha.

As vinhas dispõem-se do cimo dos vales profundos até à margem do rio e criam uma paisagem magnífica reconhecida pela UNESCO como Património da Humanidade em 2001. Ao admirável cenário, alia-se a excelência dos vinhos produzidos nas três sub-regiões do Douro: Baixo Corgo a oeste, Cima Corgo no centro e Douro Superior a leste.

A distribuição da área das vinhas não é uniforme. No Baixo Corgo a área de vinha ocupa cerca de 14000 hectares e o número de produtores é de quase 16000, isto é, em média cada produtor detém menos de um hectare de vinha. O Douro Superior é uma região mais desértica e o número de produtores é inferior ao número de hectares de vinha (quase 9000 hectares para pouco mais de 7900 produtores).



Em cada sub-região há ligeiras alterações climáticas, devido à altitude e à exposição solar nos vales profundos. De um modo geral, o clima é bastante seco e os conjuntos montanhosos oferecem às vinhas proteção contra os ventos. No Baixo Corgo o ar é mais húmido e fresco, pois recebe ainda alguma influência atlântica. Além disso, a pluviosidade é mais elevada, ajudando a fertilizar os solos e a aumentar a produção. No Cima Corgo, o clima é mediterrâneo e no Douro Superior chega mesmo a ser desértico (as temperaturas chegam aos 50°C no verão).

O melhor vinho do Porto é feito nas encostas mais áridas e próximas do rio, enquanto os vinhos de mesa são produzidos nas encostas mais frescas. A região do Baixo Corgo, outrora considerada a melhor região para a produção do vinho do Porto, revela melhores condições para a produção de vinho de mesa. Na zona do Pinhão (Cima Corgo) os bagos de uva atingem maior concentração de açúcar, sendo uma área considerada perfeita para a produção de vintages. Os vinhos brancos, espumantes e o generoso Moscatel provêm das regiões mais altas de Cima Corgo e Douro Superior.

As castas cultivadas na região não são célebres pela sua elevada produção, contudo têm uma história secular, já que algumas castas provêm da época da Ordem de Cister (Idade Média). Na segunda metade do século XX, iniciou-se o estudo e análise das castas plantadas e chegou-se à conclusão que as melhores castas para a produção de vinho do Douro e Porto são: a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Aragonez (na região denominada de Tinta Roriz) e Tinto Cão. As novas quintas da região cultivam essencialmente estas castas, mas também outras muito importantes e com bastante expressão na região, como por exemplo, as castas Trincadeira e Souzão. A produção de vinhos brancos é essencialmente sustentada pela plantação de castas ⁵ como a Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato e Viosinho. Para a produção de Moscatel, planta-se a casta Moscatel Galego.

As regiões abrangentes são: 1 | Baixo Corgo; 2 | Alto Corgo; 3 | Douro Superior

a. Vinhos Tintos Disponíveis

	Quantidade	Preço
Atalaya	0.75 cl	20.00 €
Bafarela	0.75 cl	7.00 €
Bafarela Grande Reserva (17 ^º)	0.75 cl	30.00 €
Bafarela reserva	0.75 cl	15.00 €
Cabeça de Burro	0.75 cl	15.50 €
CARM Colheita Seleccionada	0.75 cl	12.00 €
CARM reserva	0.75 cl	16.00 €
Castelo D'Alba	0.75 cl	6,00 €
Castelo d'alba Reserva	0.75 cl	8,00 €
Castelo D'Alba Vinhas Velhas	0.75 cl	15.00 €
Cistus Doc	0.75 cl	8.00 €



	Quantidade	Preço
<u>Casa ferreirinha</u>		
Esteva	0.75 cl	7.00 €
Esteva	0.375 cl	3.50€
Papa Figos	0.75 cl	8.00 €
Vinha Grande	0.75 cl	15.00 €
Callabriga	0.75 cl	22.50 €
Quinta da Leda 2011	0.75 cl	55.00 €
Reserva Especial Ferreirinha	0.75 cl	300.00 €
Barca Velha 2004	0.75 cl	500.00 €
Duorum	0.75 cl	10.50 €
Duas Quintas	0.75 cl	17.00 €
Fraga da Galhofa	0.75 cl	6.00 €
Fraga da Galhofa (D.Graça)	0.75 cl	12.00 €
Fraga da Galhofa (D.Graça Touriga nacional)	0.75 cl	16.00 €
Quinta do Vale Meão 2011	0.75 cl	500.00 €
Meandro	0.75 cl	17.00€
Monte dos Ermos	0.75 cl	6.00 €
Monte dos Ermos Reserva	0.75 cl	8,00 €
Muxagat	0.75 cl	20.00 €
Porca de Murça	0.75 cl	6.50 €
Post Scriptum	0.75 cl	20.00 €
Quinta de La Rosa	0.75 cl	15.00 €
Quinta de La Rosa	0.375 cl	8.00 €
Quinta do Vallado	0.75 cl	12.50 €
Quinta do Vallado Real fine	0.75 cl	25.00 €
Quinta Dona Berta Grande Escolha	0.75 cl	20.00 €
Quinta Dona Berta Reserva	0.75 cl	20.00 €
Quinta da Cassa	0.75 cl	9.50 €
Quinta da Cassa Reserva	0.75 cl	16.00 €
Quinta das Tecedeiras Reserva	0.75 cl	35.00 €
Quinta do Coa Reserva	0.75 cl	22.00 €
Quinta do Crasto (vinhas velhas)	0.75 cl	36.00 €
Quinta do Crasto (Vinha da Ponte)	0.75 cl	110.00 €
Quinta do Crasto Doc	0.75 cl	16.00 €
Quinta dos Aciprestes	0,75 cl	14.00 €
Vale do Nideo	0.75 cl	13.00 €
Vale do Nideo	0.375 cl	8.00 €



b. Vinhos Brancos Disponíveis

	<i>Quantidade</i>	<i>Preço</i>
<i>Castelo d'Alba</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Castelo d'Alba Reserva</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Dona Berta (Rabigato)</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Dona Graça (Rabigato)</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Montes dos Ermos</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>8.00 €</i>



5. História do Dão



Nesta região as vinhas situam-se entre os 400 e os 700 metros de altitude e em solos onde predominam os pinheiros e as culturas de milho. A região do Dão, rodeada de serras que a protegem dos ventos, produz vinhos com elevada capacidade de envelhecimento em garrafa.

A zona do Dão situa-se na região da Beira Alta, no centro Norte de Portugal. As condições geográficas são excelentes para produção de vinhos: as serras do Caramulo, Montemuro, Buçaco e Estrela protegem as vinhas da influência de ventos. A região é extremamente montanhosa, contudo a altitude na zona sul é menos elevada. Os 20000 hectares de vinhas situam-se maioritariamente entre os 400 e 700 metros de altitude e desenvolvem-se em solos xistosos (na zona sul da região) ou graníticos de pouca profundidade. O clima no Dão sofre simultaneamente a influência do Atlântico e do Interior, por isso os Invernos são frios e chuvosos enquanto os Verões são quentes e secos.

As vinhas são constituídas por uma grande diversidade de castas, entre as quais a Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Tinta Roriz (nas variedades tintas) e Encruzado, Bical, Cercial, Malvasia Fina e Verdelho (nas variedades brancas). Os vinhos brancos são bastantes aromáticos, frutados e bastante equilibrados. Os tintos são bem encorpados, aromáticos e podem ganhar bastante complexidade após envelhecimento em garrafa.

As regiões abrangentes são: 1| Besteiros; 2| Silgueiros; 3| Castendo; 4| Terras de Senhorim; 5| Terras de Azurara; 6 | Alva; 7| Serra da Estrela

a. Vinhos Tintos Disponíveis

	Quantidade	Preço
<i>Casa de Santar</i>	0.75 cl	9.50 €
<i>Casa de Santar</i>	0.375	5.50 €
<i>Casa de Santar Reserva</i>	0.75 cl	16.00 €
<i>Quinta da Fata Classico</i>	0.75 cl	10.00 €
<i>Quinta da Fata Touriga Nacional</i>	0.75 cl	12.50 €
<i>Quinta da Fata Reserva</i>	0.75 cl	15.00 €
<i>Quinta do Cabriz Reserva</i>	0.75 cl	15.00 €
<i>Vinha Paz</i>	0.75 cl	10.00 €
<i>Vinha Paz reserva</i>	0.75 cl	18.50 €
<i>Casa da Passarela</i>	0.75 cl	7.00 €
<i>Casa da Passarela Reserva</i>	0.75 cl	10.00 €



b. Vinhos Brancos Disponíveis

	<i>Quantidade</i>	<i>Preço</i>
<i>Casa de Santar</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Seacampo 100% Encruzado</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>10.00€</i>
<i>Terras do Demo</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>7.50 €</i>



6. História das Beiras



As regiões da Beira Interior, Távora-Varosa e Lafões situam-se no interior do país e dispersam-se entre a zona da Beira Baixa e da Beira Alta, junto à fronteira com Espanha. As suas denominações, uma mais históricas que outras, produzem vinhos muito distintos fruto dos diversos climas existentes em cada sub-região.

Os solos da região são de origem granítica e xistosa, fruto do relevo acidentado e montanhoso da região. Por influência das montanhas e da altitude os Verões são secos e quentes, por outro lado, os Invernos são muito frios e com neve.

a. Vinhos Tintos Disponíveis

	Quantidade	Preço
Quinta dos Currais	0.75 cl	5.00 €
Quinta dos Currais Reserva	0.75 cl	7.50 €
Quinta dos Termos DOC	0.75 cl	6.00 €
Quinta dos Termos Reserva	0.75 cl	12.00 €
Quinta dos Termos DOC	0.375 cl	4.50 €
Quinta dos Termos Reserva Touriga Nacional e Syrah	0.75 cl	13.00 €
Quinta dos Termos Colheita do Patrão	0.75 cl	15.00 €
Quinta dos Termos Touriga Nacional	0.75 cl	12.00 €
Quinta do Cardo	0.75 cl	7.00 €
Quinta do Cardo reserva	0.75 cl	10.00€
Quinta do Cardo selecção do enólogo	0.75 cl	10.00€
Quinta do Cardo Grande escolha	0.75 cl	15.00€

b. Vinhos Brancos Disponíveis

	Quantidade	Preço
Quinta do Cardo	0.75 cl	7.00 €
Quinta dos Termos Fonte Cal	0.75 cl	9.50 €
Quinta dos Termos	0.75 cl	6.00 €

7. História do Alentejo



O Alentejo é uma das maiores regiões vitivinícolas de Portugal, onde a vista se perde em extensas planícies que apenas são interrompidas por pequenos montes. Esta região quente e seca beneficiou de inúmeros investimentos no setor vitivinícola que se traduziu na produção de alguns dos melhores vinhos portugueses e consequentemente, no reconhecimento internacional dos vinhos alentejanos.

O Alentejo situa-se no sul de Portugal. É uma zona muito soalheira permitindo a perfeita maturação das uvas e onde as temperaturas são muito elevadas no verão, tornando-se indispensável regar a vinha.

O tipo de relevo predominante na região é a planície, apesar da região de Portalegre sofrer a influência da serra de São Mamede. As vinhas são plantadas nas encostas íngremes da serra ou em grandes planícies e em solos muito heterogêneos de argila, granito, calcário ou xisto. Apesar disso, a pouca fertilidade dos solos é um elemento comum a todos os solos.

Grande parte dos 22000 hectares de vinha alentejana concentram-se nas oito sub-regiões da Denominação de Origem alentejana: Reguengos, Borba, Redondo, Vidigueira, Évora, Granja-Amareleja, Portalegre e Moura. ¹¹

Na sub-região de Portalegre as vinhas são plantadas nas encostas graníticas da Serra de São Mamede, sofrendo a influência de um microclima (temperaturas são mais baixas devido à altitude). No centro do Alentejo situam-se as sub-regiões de Borba, Reguengos, Redondo e Évora que produzem vinhos bastantes similares. No sul alentejano (mais quente e seco) localizam-se as sub-regiões de Moura, Vidigueira e Granja-Amareleja.

No Alentejo há inúmeras castas plantadas, contudo umas são mais relevantes que outras (seja pela qualidade ou pela área plantada). As castas brancas mais importantes na região são a Roupeiro, a Antão Vaz e a Arinto. Em relação às castas tintas, salienta-se a importância da casta Trincadeira, Aragonez, Castelão e Alicante Bouschet (uma variedade francesa que se adaptou ao clima alentejano).

Os vinhos brancos DOC alentejanos são geralmente suaves, ligeiramente ácidos e apresentam aromas a frutos tropicais. Os tintos são encorpados, ricos em taninos e com aromas a frutos silvestres.

Assim, é possível encontrar vinhos regionais produzidos com Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah ou Chardonnay.



Hoje, o Alentejo tem um enorme potencial na produção vitivinícola, todavia a região nem sempre contou com o apoio das políticas agrícolas nacionais. Devido às especificidades do clima, solos pobres e estrutura agrária (grandes propriedades) as principais produções do Alentejo sempre foram os cereais, a oliveira, o carvalho e o gado. Durante as primeiras décadas do século XX, o governo tencionava fazer do Alentejo o “celeiro” de Portugal, por isso a cultura do milho foi amplamente divulgada. O vinho tinha uma importância diminuta e destinava-se essencialmente ao consumo local. A vinificação era realizada segundo os processos tradicionais herdados dos Romanos e a fermentação realizava-se em grandes ânforas de barro.

Nos anos 50, foi criada a primeira adega cooperativa da região com o objetivo de controlar a produção vinícola. No entanto, foi apenas nos anos 80 que o Alentejo se submeteu à grande revolução na produção vitivinícola. Demonstrando uma enorme capacidade de organização, os produtores alentejanos constituíram inúmeras associações, revitalizaram as cooperativas e encorajaram os produtores privados. Assim, o setor vitivinícola ganhou outra relevância, justificando a demarcação oficial da região em 1988.

a. Vinhos Tintos Disponíveis

	<i>Quantidade</i>	<i>Preço</i>
<i>Altas Quintas 600</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Altas Quintas Crescendo</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Altas Quintas</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>22.50 €</i>
<i>Altas Quintas Reserva</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>40.00 €</i>
<i>Altas Quintas “ Obsessão”</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>55.00 €</i>
<i>Borba “Rotulo de cortiça”</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Chaminé</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Cortes de cima</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>13.00 €</i>
<i> Petit Verdot</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>30.00 €</i>
<i> Homenagem HCA</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>37.50 €</i>
<i>Esporão Reserva</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Foral de Évora</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Fundação Eugénio de Almeida E A</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Cartuxa</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Herdade do Peso</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>10.00 €</i>
<i> Trinca Bolota</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Marquês de Borba</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Monte Velho</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Monte da Ravasqueira</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Mouchão</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>45.00 €</i>
<i>Pera Manca 2001</i>	<i>0,75 cl</i>	<i>180.00 €</i>
<i>Quinta do Cardo</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>20.00 €</i>

b. Vinhos Brancos Disponíveis

	<i>Quantidade</i>	<i>Preço</i>
<i>Chaminé</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>13.00 €</i>



8. História da Bairrada, Península Setúbal e Ribatejo

A região da Bairrada é rica na produção de vinhos brancos e tintos, elaborados a partir de castas tradicionais, como a abundante Baga, e outras importadas para solos portugueses, como a internacional Cabernet Sauvignon

A Península de Setúbal é rodeada pelo oceano Atlântico e pelos rios Tejo e Sado. A região, situada a sul de Lisboa, é essencialmente marcada pelo turismo e pelas grandes explorações vitícolas. Desde as grandes explorações dominadas pela casta Castelão até ao Moscatel, um dos vinhos generosos nacionais, esta região sempre teve um lugar cimeiro na história dos vinhos portugueses.

Diversidade de solos e climas aliados a explorações vitivinícolas de grande dimensão com baixos custos de produção são as principais características do Ribatejo. Esta região fértil, outrora com elevadas produções que abasteciam o mercado interno e as colónias em África, produz vinhos brancos e tintos de qualidade a um preço extremamente competitivo.

a. Vinhos Tintos Disponíveis

	Quantidade	Preço
D. Ermelinda	0.75 cl	7.50 €
Ermelinda Freitas "Alicante Bouschet"	0.75 cl	12.50 €
Ermelinda Freitas "Syrah" 2005	0.75 cl	40.00 €
Ermelinda Freitas "Syrah"	0.75 cl	12.50 €
Ermelinda Freitas "Touriga Nacional"	0.75 cl	12.50 €
Ermelinda Freitas "Cabernet Sauvignon"	0.75 cl	12.50 €
Ermelinda Freitas "Merlot"	0.75 cl	14.00 €
Ermelinda Freitas "Qt. Da mimosa"	0.75 cl	15.00 €
Quinta da Alorna "Cab.sauvignon e Touriga Nacional"	0.75 cl	15.00 €
Quinta da Alorna	0.75 cl	7.00 €
Colinas	0.75 cl	15.00 €

9. Vinhos do Mundo

Argentina

Tripachi Oak Cask 15.00€
Cabernet sauvignon Ano 2000

A perfeita combinação entre métodos tradicionais e a mais moderna tecnologia dão a origem a um grande vinho que podemos encontrar em todo o mundo, o tripache “Cabernet Sauvignon” não vai deixar indiferente, é muito complexo e aromático, mas é na boca que mostra toda a sua potencialidade.

Chile

Los vascos 14.00€
Cabernet Sauvignon Ano 2005

É um vinho produzido a mais de 1000 metros de altitude, constitui uma situação privilegiada. O Chile é um dos grandes produtores mundiais e reconhecido pela grande qualidade dos seus vinhos.

15

Espanha

Marques de Riscal 12.50€

Um Marquês de Riscal é um vinho jovem e moderno de uma das regiões mais promissoras de Espanha (“Castilla y Leon”).

Protos Roble 04 16.00€

“100% Tinto del Pois” como a maior parte dos vinhos deste produtor proporciona momentos elegantes e profundos.

Rioja Veja (reserva) 18.00€

É um vinho de cor rubi e brilhante com aroma intenso e muito completo com uns toque de fruta madura, com fim muito agradável e persistente.

E.U.A.

Robernt Mondavi 20.00€
Woodbridge Cabernet Sauvignon

As variações de Cabernet encontradas nesta região são grandes, algumas possuem maior concentração alcoólica enquanto outras apresentam texturas ricas em taninos com todo o carácter de um vinho Sauvignon com um final de veludo.

França

Lafite Légende R 17.00€

Um excecional “terroir” que só podia dar origem a um excecional vinho, com aromas de groselha negra e frutos vermelhos. Este bordeaux é um néctar que merece ser sentido.

Mouton Cadet 22.00€

Vindo da região de Bordéus este vinho tinto provém das castas mais tradicionais como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Vale a pena destacar a capacidade que tem para envelhecer na garrafa.

16

Itália

Ruffino Chianti 12.50€

É um vinho tinto seco, com notas de fruta muito concentrada, feito diretamente cm uvas “Sauvignon”. Chianti apresenta sabores e aromas de violeta e cereja impressionantes.

10. Vinhos Rosé

	<i>Quantidade</i>	<i>Preço</i>
<i>Mateus Rosé</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Mateus Rosé</i>	<i>0.375 cl</i>	<i>3.50 €</i>

11. Espumantes

	<i>Quantidade</i>	<i>Preço</i>
<i>Terras do demo</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Terras do demo Tinto</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Castelo Rodrigo</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Murganheira meio seco</i>	<i>0.75 cl</i>	<i>10.50 €</i>

