

## CABRITA “NATIVE GRAPES”

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2018

*Região:* Algarve – Portugal

*Castas:* Arinto

*Enólogo:* Joana Maçanita e Dinis Gonçalves

*Produtor:* Cabrita wines

*Produção:* 1600

*Grau alcoólico:* 13%



### Notas de prova

*Cor:* Amarelo

*Aroma:* Notas de frutos secos, brioche, mel, frutos citricos

*Prova:* elegante, suave, encorpado e boa acidez

**€29.50**

## RIBAFREIXO SELECTION

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Vidigueira – Alentejo – Portugal

*Castas:* Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Alvarinho

*Enólogo:* Paulo Laureano

*Produtor:* Ribafreixo

*Produção:* 40.000 garrafas

*Grau alcoólico:* 13.5%



### Notas de Prova

*Cor:* Citrina

*Aroma:* Frutos tropicais e citrinos mesclado com um acento mineral.

*Prova:* Macio, com frescura irreverente, mostrando uma longa persistência.

Copo 125 ml: **€4.40**  
Jarro 500 ml: **€13.50**

Copo 175ml: **€5.30**  
Garrafa 750 ml: **€17.50**

## RIBAFREIXO ANTÃO VAZ

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2021

*Região:* Vidigueira – Alentejo – Portugal

*Castas:* Antão Vaz

*Enólogo:* Paulo Laureano

*Produtor:* Ribafreixo

*Produção:* 50.000 garrafas

*Grau alcoólico:* 13%



### Notas de prova

*Cor:* Cítrico

*Aroma:* Aroma intenso denotando frutas tropicais com um acento mineral e percepções cítricas

*Prova:* Macio, com uma frescura bem marcada, que liberta toda a componente frutada do vinho e confere persistência.

**€21.00**

## CALADESSA

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Alentejo

*Castas:* Alvarinho, Arinto, Fernão Pires

*Enólogo:* Eduardo Cardeal

*Produtor:* Herdade da Calada

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 13.5%



## Notas de prova

*Cor:* Cítrico

*Aroma:* Fruta tropical com notas de limão.

*Prova:* Macio, mostra boa acidez

**€23.00**

## MONTE DA RAVASQUEIRA

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Alentejo – Portugal

*Castas:* Sauvignon Blanc

*Enólogo:* Pedro P. Gonçalves

*Produtor:* Soc. Agr. D. Diniz

*Produção:* 35.000 garrafas

*Grau alcoólico:* 13.0%



### Notas de prova

*Cor:* Límpida e brilhante

*Aroma:* Limpo, exótico e intenso. Aromas fruta tropical, erva cortada, espargos, lima e alguma fruta compotada

*Prova:* Vinho fresco, equilibrado pelo volume da fruta

Copo 125 ml: **€6.20**

Jarro 500 ml: **€17.50**

Copo 175ml: **€7.20**

Garrafa 750 ml: **€25.50**

## DORINA LINDEMANN

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Alentejo – Portugal

*Castas:* Gouveio, Viosinho , Arinto

*Enólogo:* Dorinna Lindemann

*Produtor:* Quinta da Plansel

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico* 12.5%



### Notas de prova

*Cor:* Limpo, leve limão

*Aroma:* Fruta muito madura, com notas de pêsego branco e cítricas, maracujá e ananás

*Prova:* Juicy with exotic hints and a pleasant acidity.

Good structure with finesse..

**€21.50**

**DORINA LINDEMANN  
RESERVA**

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2021

*Região:* Alentejo – Portugal

*Castas:* Gouveio, Viosinho ,

*Enólogo:* Dorinna Lindemann

*Produtor:* Quinta da Plansel

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 14.0%



**Notas de prova**

*Cor:* Amarelo pálido

*Aroma:* Uma mistura de frutas exóticas com notas amanteigadas.

*Prova:* Muita fruta. Harmonioso e muito elegante.

**€27.70**

## QUINTA DO CARMO

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Alentejo – Portugal

*Castas:* Roupeiro, Arinto, Antão Vaz

*Enólogo:* Filipa Tomaz da Costa

*Produtor:* Bacalhoa, S.A.

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 14%



### Notas de prova

*Cor:* Amarela palha

*Aroma:* Aroma a frutos tropicais, conferindo-lhe um toque exótico sublime.

*Prova:* Boa acidez natural, que lhe confere uma frescura e vivacidade únicas.

**€34.30**

## ESPORÃO

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Alentejo – Portugal

*Castas:* Roupeiro, Arinto, Antão Vaz, Semillon.

*Enólogo:* David Baverstock

*Produtor:* Esporão, S.A.

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 14, %



### Notas de prova

*Cor:* Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados.

*Aroma:* Frutas brancas frescas envoltas em delicadas notas de especiarias e um leve toque mineral e tostado.

*Prova:* Cremoso, paladar complexo, equilibrado, alguma mineralidade e um final longo e fresco.

**€35.80**

**NINFA 2022  
SAUVIGNON BLANC**

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Lisboa - Tejo

*Castas:* Sauvignon Blanc

*Enólogo:* João Barbosa

*Produtor:* João Barbosa

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 12.5%



**Notas de prova**

*Cor:* Palha

*Aroma:* Relva molhada, espargos, frescura

*Prova:* Frescura especiada, crocante, notas de fermentação

**€32.10**

**NINFA 2022  
MARIA GOMES**

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Lisboa - Tejo

*Castas:* Maria Gomes

*Enólogo:* João Barbosa

*Produtor:* João Barbosa

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 12%



**Notas de prova**

*Cor:* Aspecto cristalino, cor palha com reflexos esverdeados

*Aroma:* Flores brancas, frutos cítricos, pessego branco

*Prova:* Fruta citrica, flor de laranjeira

**€28.80**

## ADEGA MÃE – RESERVA

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2020

*Região:* Lisboa

*Castas:* Viosinho, Chardonnay, Alvarinho

*Enólogo:* Anselmo Mendes e Diogo Lopes

*Produtor:* Adega Mãe

*Produção:* 10 000 garrafas

*Grau alcoólico:* 13.0%



### Notas de prova

*Cor:* Palha

*Aroma:* Frescura e mineralidade, contrastando com notas de fruta tropical. Amanteigado e com madeira bem integrada.

*Prova:* Rico na boca, com bom volume e cremosidade, ao estilo borgonhês. Mantem frescura com final de boca prologado de fruta, antevendo um potencial de boa evolução.

**€31.70**

## QUINTA DE PANCAS RESERVA CHARDONNAY

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2019

*Região:* Lisboa

*Castas:* Chardonnay

*Enólogo:* N/A

*Produtor:* Quinta de Pancas Vinhos

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 13.0%



### Notas de prova

*Cor:* Límpido, cor amarelo palha brilhante.

*Aroma:* Complexo e intenso, com destaque para fruta branca de polpa, um leve vegetal tropical notas de tosta..

*Prova:* Grande equilíbrio entre acidez e volume tornando o vinho amplo e vibrante. Concreto relativamente à fruta, confirma as impressões obtidas via nasal conjugando notas amendoadas. O seu final é longo e cremoso, envolvendo as notas aromáticas.

**€30.80**

## QUINTA DA ALORNA

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Tejo – Portugal

*Castas:* Touriga Nacional

*Enólogo:* Marta Reis Simões

*Produtor:* Quinta da Alorna

*Produção:* 160.000 garrafas

*Grau alcoólico:* 12.5%



### Notas de prova

*Cor:* Amarela esverdeada

*Aroma:* Frutos tropicais e citrinos onde predominam o ananás e limão.

*Prova:* Fresco e citrino muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez com o açúcar residual.

**€18.20**

## QUINTA DA ALORNA RESERVA

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2021

*Região:* Tejo – Portugal

*Castas:* Arinto e Chardonnay

*Enólogo:* Marta Reis Simões

*Produtor:* Quinta da Alorna

*Produção:* 50.000 garrafas

*Grau alcoólico:* 12.5%



### Notas de prova

*Cor:* Amarela

*Aroma:* Complexo pela fruta fresca e citrina do Arinto, fruta madura e notas fumadas do Chardonnay.

*Prova:* Bom equilíbrio entre a frescura do Arinto, a maturação do Chardonnay e a elegância da madeira.

**€27.70**

## PLANALTO

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Douro – Portugal

*Castas:* Viosinho, Malvasia Fina,

Códega, Gouveio

*Enólogo:* Luis Sottomayor

*Produtor:* Casa Ferreirinha

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 12.5%



## Notas de prova

*Cor:* Claro com reflexos citrinos

*Aroma:* Boa intensidade e complexidade. Destacam-se os aromas florais, citrinos, frutos tropicais, frutos de polpa branca e vegetais a espargos

*Prova:* Acidez viva e bem integrada, bom volume, estando novamente em evidência aromas de frutos tropicais e notas florais. O seu final é elegante e harmonioso.

Copo 125 ml: **€5.50**

Jarro 500 ml: **€15.30**

Copo 175ml: **€6.30**

Garrafa 750 ml: **€21.50**

## CARM

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2021

*Região:* Douro – Portugal

*Castas:* Côdega do Larinho, Rabigato e Viosinho.

*Enólogo:* Antonio Ribeiro

*Produtor:* CARM

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 13.%



## Notas de Prova

*Cor:* Amarelo Leve e Cristalino

*Aroma:* Muito fresco, com fruta cítrica, em harmonia com ligeiras nuances florais e fortes notas minerais.

*Prova:* O volume de boca surpreende. Com final muito longo e fresco.

**€24.60**

## VINHA DOS SANTOS

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Douro – Portugal

*Castas:* Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato.

*Enólogo:* Anselmo Mendes

*Produtor:* Vinha dos Santos

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 12.0%



### Notas de Prova

*Cor:* Citrinos

*Aroma:* Frutado e bastante mineral.

*Prova:* Muito macio, fresco e com um bom final de boca.

€23.50

## NÚMERO PRIMO

*Tipo:* Branco

*Colheitas:* 2021

*Região:* Douro Portugal

*Castas:* Codega do larinho, Gouveio,  
Rabigato, Malvasia Fina e Arinto

*Enólogo:* Luis Tiago de Carvalho

*Grau alcoólico:* 13%



## Notas de Prova

*Cor :* Amarelo Cítrico

*Aroma :* Floral com notas de fruta amarela madura.

*Prova:* Acidez equilibrada com corpo médio, persistente

**€34.70**

## QUINTA DO COUQUINHO SUPERIOR

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Douro – Portugal

*Castas:* Viosinho, Rabigato

*Enólogo:* João Brito e Cunha

*Produtor:* Quinta do Couquinho

*Produção:* 2.800 garrafas

*Grau alcoólico :* 12.0%



### Notas de Prova

*Cor:* Citrina

*Aroma:* Discreto com notas muito frescas, cítricas, leve tropical evoluindo posteriormente para algumas notas minerais, mais discretas e elegantes.

*Prova:* Fresco, com uma acidez presente e equilibrada. Fino e complexo, com um bom carácter de fruta, um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez, e um final muito fino e longo.

**€32.60**

## CRASTO SUPERIOR BRANCO

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Douro – Portugal

*Castas:* 60% Viosinho, 40% Verdelho

*Enólogo:* Manuel Lobo

*Produtor:* Quinta do Crasto

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico :* 12.5%



### Notas de Prova

*Cor:* Limão pálido

*Aroma:* Frutos citricos, mineralidade

*Prova:* Volume, textura e persistência

**€34.20**

## FRAMINGHAM

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2021

*Região:* Marlborough – Nova Zelândia

*Castas:* Sauvignon Blanc

*Enólogo:* N.D

*Produtor:* N.D

*Produção:* N.D.

*Grau alcoólico :* 13.5%



## Notas de Prova

*Cor:* Citrina

*Aroma:* Aromáticos fumados com minerais, limão amargo, toranja e sugestões de salada de frutos tropicais.

*Prova:* Rico, com boa sensação na boca, textura e harmonia.

Sabores de cítricos, groselha, papaia e ervas doces

**€34.80**

**SANCERRE  
DOMAINE BONNARD**

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Loire – França

*Castas:* Sauvignon Blanc

*Enólogo:* N/A

*Produtor:* Domaine Bonnard

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 13.0%



**Notas de prova**

*Cor:* Ouro pálido

*Aroma:* Seco e frutado, com notas de giesta e citrinos.

*Prova:* Vivo e mineral, com notas cítricas e de frutos amarelos.

**€39.80**

## Louis Latour – Mâcon-Lugny “Les Genièvres”

*Tipo:* Branco

*Colheita:* 2022

*Região:* Borgonha - França

*Castas:* Chardonnay

*Enólogo:* N/A

*Produtor:* Louis Latour

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 13%



### Notas de prova

*Cor:* Dourado pálido

*Aroma:* Floral, aroma de frutas, mel

*Prova:* Apresenta frescura com notas de moscatel e mel

**€36.70**

## CASAL GARCIA

*Tipo:* Verde

*Colheita:* 2021

*Região:* Minho– Portugal

*Castas:* Trajadura, Loureiro, Arinto, Azal

*Enólogo:* Manuel Soares

*Produtor:* Aveleda, S.A.

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 9.5%



### Notas de prova

*Cor:* Citrina

*Aroma:* Delicado, frutado, jovem e equilibrado.

*Prova:* Suave e fresco, com final curto.

Copo 125 ml: **€4.60**

Jarro 500 ml: **€ 11.40**

Copo 175 ml: **€5.20**

Garrafa 750 ml: **€16.90**

## MURALHAS

*Tipo:* Verde

*Colheita:* 2022

*Região:* Monção– Portugal

*Castas:* Alvarinho, Trajadura

*Enólogo:* N/A

*Produtor:* Adega de Monção

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 12.5%



## Notas de prova

*Cor:* Citrina

*Aroma:* Frutado com maior intensidade no pêsego e alperce.

*Prova:* Equilibrado, intenso, macio e seco.

**€22.00**

**SOALHEIRO GERMINAR  
VINHAS VELHAS 2021**

*Tipo:* Branco - Verde

*Colheita:* 2021

*Região:* Vinhos Verdes

*Castas:* Loureiro – Vinhas velhas (+ 30 anos)

*Enólogo:* Luis Cerdeira

*Produtor:* Soalheiro

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 11.5%



**Notas de prova**

*Cor:* Amarelo-Limão brilhante

*Aroma:* Notas minerais e florais

*Prova:* Seco, fresco, elegante, persistente, boa acidez

**€28.70**

**QUINTA DA PEDRA  
VINHAS VELHAS ALVARINHO**

*Tipo:* Branco - Verde

*Colheita:* 2018

*Região:* Vinhos Verdes

*Castas:* Alvarinho – Vinhas velhas

*Enólogo:* Rui Roboredo

*Produtor:* Qta da Pedra

*Produção:* N/A

*Grau alcoólico:* 13%



**Notas de prova**

*Cor:* Amarelo-Limão brilhante

*Aroma:* Citrico, mineral, maçã e ananás

*Prova:* Consistente, fresco e elegante

**€48.70**