

guia de
vinhos
do algarve



Sob o signo de Baco

"O vinho é uma das substâncias mais civilizadas do mundo, uma das coisas materiais que foram levadas ao mais alto grau de perfeição e que oferece a maior variedade de prazeres e de satisfações que qualquer outra que se possa comprar com intenções puramente sensoriais."

Ernest Hemingway

Agradecimentos

O Turismo do Algarve agradece a Herminio Rebelo e a todos os produtores de vinhos do Algarve pela excelente colaboração.

O vinho e a vinha no Algarve têm séculos de existência, remontando à presença árabe no sul da península ibérica. O solo, seja arenoso ou argiloso, é o leito propício para o cultivo de castas tão variadas como Trincadeira, Aragonez, Touriga-Nacional, Arinto, Malvasia-Fina, ou Moscatel-Graúdo entre muitas outras não menos conhecidas, que dão origem aos vinhos tintos, brancos, rosés e licorosos que, desde os anos 80, conferiram ao Algarve o estatuto de região demarcada.

Hoje em dia, o Algarve conta com as Denominações de Origem Controlada (DOC) de Lagoa, Lagos, Portimão e Tavira, que na última década têm feito surgir no mercado novas marcas e novos conceitos de vitivinicultura, tendo muitos dos produtores algarvios sido premiados pela excelência e qualidade dos seus vinhos. Este facto que comprova

que estão a trabalhar bem e a criar produtos de excepção, o que constitui mais um motivo de orgulho para o Turismo do Algarve.

O vinho constitui em termos turísticos uma forte atracção, quando aliado à história, à cultura e à gastronomia da região, ajudando a promover também o turismo em espaço rural e o turismo de natureza. Trata-se pois de um produto turístico que queremos incluir na rota dos visitantes que buscam o Algarve pela diversidade. Uma região que, tal como o vinho, é enorpada, suave e robusta, com várias tonalidades e vários sabores, permitindo a quem nos visita tirar partido das experiências que lhe proporcionamos.

Este guia é apenas uma pequena mostra do Algarve, onde se recuperou uma tradição secular com o recurso a novas técnicas e a novos métodos na arte de produzir a bebida dos deuses, que Baco simboliza, e que representa a alegria e o prazer, que existe em cada gota do vinho algarvio.

Conheça, prove e delicie-se com os vinhos do Algarve que agora lhe apresentamos.

Presidente do Turismo do Algarve, E.R.
António Pina



Os vinhos do Algarve

“Néctar dos deuses”: também assim conhecemos o sumo resultante das uvas – o vinho.

O Algarve, fruto das suas excepcionais condições climáticas, do seu solo e da sua exposição virada a sul, reúne o que na terminologia vinica se chama de *terroir* excelente para a cultura da vinha. Por isso, os Tartessos terão sido o primeiro povo a produzir vinho na região, cerca de 2000 anos a.C. Depois destes outros se seguiram, desde os Fenícios aos Gregos e dos Celtas aos Romanos, que ao cristianizarem a Península introduziram o vinho na liturgia da comunhão por ser um produto considerado, pela igreja, como puro e não corrompido.

A importância do vinho é mais uma vez reconhecida ao ser referenciado no foral de Tavira (1266), por D. Afonso III, e no de Porches (1286), por D. Dinis. Porém, o cultivo das vinhas nas areias do litoral dificilmente poderia garantir os rendimentos do turismo, pelo que nos meados do século XX os campos foram abandonados e a produção de vinho não tardou a cair em flecha. O progresso do sector vitivinícola no Algarve tem sido, no entanto, interessante de observar nos últimos anos. E o futuro afigura-se bastante promissor.

Em 1996, quando a DRAPALG propôs a nomeação do presidente da CVVR e se empenhou na aprovação de um projecto “PROAGRI”, fê-lo com o intuito de relançar a actividade. A CVVR e os técnicos então contratados aperceberam-se de que as castas tradicionais privilegiavam a quantidade em detrimento da qualidade, pelo que iniciaram o reconhecimento da introdução de novas castas com elevado interesse para a região. A magia do vinho algarvio renasceu.

O turismo, que é um factor essencial na estratégia económica regional, faz-se também de contributos como este. E o vinho – que nunca teve lugar cativo nos cartazes turísticos do Algarve – necessitava desta aproximação.

Por isso, a edição do guia ora levada a cabo pela DRAPALG e pela ERTA, com a cooperação dos vitivinicultores e a prestimosa colaboração do escanção-mor Hermínio Rebelo, é para nós de primordial importância, na medida em que a simbiose turismo/agricultura contribui para a manutenção do mosaico paisagístico e para a valorização de actividades e de produtos regionais que ainda marcam o nosso presente, preservando o passado e projectando a nossa identidade para o futuro.

Com esta iniciativa, as entidades oficiais nada mais fazem do que a sua obrigação, disponibilizando aos empresários condições para a sua afirmação. Resta a estes últimos não desperdiçarem as oportunidades e, de modo próprio, trilharem também outros caminhos essenciais à afirmação da Rota dos Vinhos do Algarve.

Director da Direcção Regional
de Agricultura e Pescas do Algarve
Joaquim Castelão Rodrigues





Nota Introdutória

Muitas vezes, as notas introdutórias remetem-nos para o resumo da obra. Frequentemente servem também para relatar uma história que enquadra essa obra ou para contar uma história que naquela encaixa.

Embora a vinha e o vinho do Algarve tenham a sua história, dela se falará, ainda que sucintamente, noutras páginas do guia que agora o leitor tem em mãos.

O que nos propomos nesta nota é tecer algumas considerações sobre os vinhos que hoje se produzem no Algarve. Mas antes, uma saudação muito especial e sentida à Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve, pela forma como tem divulgado os vinhos do Algarve. E um devido agradecimento à Direcção do Turismo do Algarve, bem como a algumas das suas colaboradoras, que dentro das suas competências deram o seu contributo para que esta edição viesse a público. Uma palavra de apreço, também, aos responsáveis das Adegas Cooperativas de Lagoa e Lagos e aos produtores de vinhos de Quinta, sem os quais – através do seu labor, dedicação e competência – não teríamos a qualidade dos vinhos que, nos nossos dias, se produzem no Algarve.

É certo que as condições do plantio das vinhas obedecem já às mais modernas culturas aplicadas no resto do “mundo vinhateiro”. Como certo é também que a quase totalidade das adegas existentes na região algarvia estão equipadas com as soluções tecnológicas mais avançadas na produção do vinho.

Vai já para oito anos que as novas castas certificadas trouxeram mais-valias para os vinhos algarvios e não duvidamos, ao contrário de alguns, que o Algarve vinhateiro tem bons solos, bom clima e bom meio ambiente.

Sustentadamente, tanto o número de produtores como a qualidade do vinho que produzem têm vindo a crescer. Esta realidade traduziu-se no aumento da oferta de cerca de vinte marcas comerciais, ainda há poucos anos, para setenta e cinco à disposição dos apreciadores actualmente. E a tendência é ascendente!

Dos vinhos do Algarve, um número muito significativo apresenta uma qualidade acima da média. Outros há que são tão bons como os melhores oriundos de outras regiões vitivinícolas.

Não duvidamos que o futuro dos vinhos algarvios é promissor, no que respeita à qualidade e à quantidade. Assim continuem a querê-lo os actuais agentes e as gerações vindouras ligadas a este néctar maravilhoso.

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

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

Hermínio Rebelo

Membro da Câmara de Provedores
| Comissão Vitivinícola do Algarve

- | 8/9 | Entre cachos, vinhos e história
- | 10/11 | No reino da prova
- | 12/13 | Mapa das sub-regiões DOC e dos Produtores

| 14/15 | LAGOS DOC

| 16 | Quinta dos Lopes

Muska – Vinho Licoroso Algarve Seco | 17 | Muska – Vinho Licoroso Algarve Doce | 18 |
Quinta dos Lopes Tinto | 19 | Terras do Catalão Tinto | 20 |

| 21 | Herdade dos Seromenhos

Lacóbriga Branco | 22 | Lacóbriga Tinto | 23 | Quinta de Ferrel Reserva Tinto | 24 |

| 26/27 | Monte da Casteleja

Monte da Casteleja Branco | 28 | Monte da Casteleja Tinto | 29 | Monte da Casteleja Maria Selection Tinto | 30 |

| 32/33 | PORTIMÃO DOC

| 34/35 | Quinta do Morgado da Torre

Alvor Singular Branco | 36 | Tapada da Torre Reserva Viognier Branco | 37 | Rosé TSN | 38 |
Alvor Colheita Seleccionada Tinto | 39 | Alvor Reserva Tinto | 40 | Tapada da Torre Reserva Tinto | 41 |
Foral de Albufeira Colheita Seleccionada Tinto | 42 | Foral de Albufeira Reserva Tinto | 43 |

| 44 | Herdade dos Pimenteais

Herdade dos Pimenteais Branco | 45 | Herdade dos Pimenteais Tinto | 46 |
Herdade dos Pimenteais Touriga Nacional Tinto | 47 | Herdade dos Pimenteais Reserva Tinto | 48 |

| 49 | Quinta da Penina

Foral de Portimão Crato Branco/Arinto Branco | 50 | João D'Arens Tinto | 51 |
Foral de Portimão Colheita Seleccionada Tinto | 52 | Foral de Portimão Petit Verdot Tinto | 53 |
Foral de Portimão Reserva Tinto | 54 |

| 56/57 | LAGOA DOC

| 58/59 | Quinta do Francês

Encostas de Odelouca Rosé | 60 | Quinta do Francês Tinto | 61 |

| 62/63 | Quinta dos Vales

Marquês dos Vales Primeira Selecção Branco | 64 | Marquês dos Vales Selecção Rosé | 65 |
Marquês dos Vales Selecta Tinto | 66 |

| 68/69 | Única – Adega Cooperativa do Algarve

Algarseco – Vinho Licoroso Aperitivo Seco | 70 | Algardoce – Vinho Licoroso Aperitivo Doce | 71 |
Lagoa Branco | 72 | Lagoa Reserva Branco | 73 | Lagoa Colheita Seleccionada Branco | 74 |
Salira Negra Mole Rosé | 75 | Lagoa Tinto | 76 | Lagoa Reserva Tinto | 77 | Salira Syrah Tinto | 78 |
Seleção dos Sócios Tinto | 79 | Lagoa Colheita Seleccionada Tinto | 80 |
Conde de Lippe – Vinho Licoroso Doce | 81 | Controverso Branco | 82 | Controverso Rosé | 83 |
Controverso Tinto | 84 | Conde de Lippe Reserva Tinto | 85 |

| 86/87 | Quinta de Mata-Mouros

Xelb Rosé | 88 | Ypsilon Tinto | 89 |

| 90 | Paxá Wines, Lda

Paxá Rosé | 91 | Paxá Tinto | 92 |

| 94/95 | Quinta da Vinha

Cabrita Rosé | 96 | Cabrita Tinto | 97 |

| 98 | Quinta João Clara

João Clara Branco | 99 | João Clara Rosé | 100 | João Clara Tinto | 101 |

| 102 | Quinta do Barranco Longo

Barranco Longo Grande Escolha Branco | 103 | Barranco Longo Rosé | 104 |
Barranco Longo OakedRose Rosé | 105 | Barranco Longo Aragonez/Cabernet Sauvignon Tinto | 106 |
Barranco Longo Touriga Nacional Tinto | 107 | Barranco Longo Syrah Tinto | 108 |
Barranco Longo Alicante Bouschet Tinto | 109 | Barranco Longo Colheita Seleccionada Tinto | 110 |
Barranco Longo Reserva Tinto | 111 | Quê Reserva Bruto – Vinho Espumante de Qualidade Rosé | 112 |

| 114/115 | Adega do Cantor

Vida Nova Verdelho/Arinto Branco | 116 | Vida Nova Rosé | 117 | Onda Nova Rosé | 118 |
Vida Nova Syrah/Aragonês Tinto | 119 | Onda Nova Syrah Tinto | 120 | Vida Nova Reserva Tinto | 121 |

| 122/123 | TAVIRA DOC

| 124 | Quinta dos Correias

Terras da Luz Tinto | 125 | Fuzeta Tinto | 126 | Terras da Luz Reserva Tinto | 127 |

| 128>131 | Glossário

| 132 | 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 efectuou-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 projecção 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 afectada pela filoxera (doença causada na vinha pelo insecto com o mesmo

nome), o que originou a procura noutras regiões do país de massas vínicas 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 pro-

feridas 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 vimosos que os vinhos do Douro e Alentejo, têm a elegância que não se encontra nos Chateaus de Bordéus.” ⁽²⁾

O ALGARVE VINHATEIRO

Hoje continuam a produzir-se vinhos de grande qualidade no Algarve, aproveitando a localização meridional da região, a protecção 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 vinhos. Dada a tipicidade que estas características conferem aos vinhos, existem na Região Vitivinícola do Algarve quatro Denominações de Origem Controlada (DOC): 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-Graúdo | Perrum | Rabo-de-Ovelha | Síría | Sauvignon, entre outras.

Castas certificadas tintas:

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

(1) Citação no âmbito de uma intervenção no 1.º Concurso de Vinhos do Algarve, organizado em 2006 pela Confraria dos Enófilos e Gastronómica do Algarve.

(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 acto sensorial, mas depois, bastante depois e sem se aperceber, estará a praticar um acto 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 detectar 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 factores 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 três passos

Três passos e três sentidos é quanto basta para avaliar o vinho que se está prestes a provar. A visão, o olfacto e o paladar condensam a arte de apreciar a riqueza de cada néctar e com esta análise sensorial qualquer pessoa conseguirá detectar 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.

► Olfacto

O contacto olfactivo revela, como o nome indica, o conjunto de aromas libertados pelo vinho. O aroma primário é próprio da casta, o secundário da vinificação (fermentação 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 receptores da língua. No final, repare no tempo que o vinho permanece na boca. Se a persistência for longa, estará diante de um bom vinho.



LEGENDA

PRODUTORES VITIVINICOLAS NO ALGARVE

LAGOS

- 16 Quinta dos Lopes 21 Herdade dos Seromenhos 26 Monte da Casteleja

PORTIMÃO

- 34 Quinta do Morgado da Torre 44 Herdade dos Pimentais 49 Quinta da Penina

LAGOA

- 58 Quinta do Francês 62 Quinta dos Vales 68 Única 86 Quinta de Mata-Mouros 90 Paxá Wines
94 Quinta da Vinha 98 Quinta João Clara 102 Quinta do Barranco Longo 114 Adega do Cantor

PRODUTORES VITIVINICOLAS NO ALGARVE

TAVIRA

- 124 Quinta dos Correias

SUB-REGIÕES DOC NO ALGARVE

- Lagos Portimão Lagoa Tavira

lagos doc

16 Quinta dos Lopes 21 Herdade dos Seromenhos 26 Monte da Casteleja





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 Mata Porcas,

Barão de S. João

8600-013 Lagos

T. 282 789 201

966 011 758

F. 282 789 244

quinta.lopes@sapo.pt

| Palavra de escanção-mor |



Muska

Vinho Licoroso Algarve Seco | 2005

O cheiro de melaço

Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	17%
 Temperatura a servir	14 °C
 Visual	Cor palha com nuances 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 | 2004

O vinho que convida



Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	17,5%
 Temperatura a servir	12-14 °C
 Visual	Cor alourada com nuances 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 dum vinho licoroso doce, é mesmo muito bom.
 Vai bem com	Um bom convívio social, <i>cocktail parties</i> , uma boa doçaria regional e doces conventuais.

Nota: vinho de produção biológica.



—

Quinta dos Lopes

Tinto | 2003

A suavidade do tinto

Região	Algarve / Lagos DOC
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, estagiou em barricas de carvalho americano seis meses.
 Sabor	Revela suavidade, bem arredondado, com boa permanência na boca.
 Vai bem com	Carnes brancas de confecção elaborada, carnes vermelhas e de capoeira, não muito condimentadas, cozinha tradicional do Algarve.

Nota: vinho de produção biológica.





Terras do Catalão

Tinto | 2005

O aroma quente e marítimo

Região	Algarve / Lagos DOC
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 dez 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 confecção elaborada, cozinha regional do Algarve, carnes vermelhas, de capoeira e caça de penas de confecção não muito condimentada.

Nota: vinho de produção biológica.



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 Vila da Luz (concelho de Lagos), 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 DOC Lagos tinto, num total aproximado de 12 mil garrafas. O projecto de fabrico próprio mantém-se em 2007 e, nesse mesmo ano, produzem-se 2500 garrafas do novo DOC Lagos Reserva 2007, distinguido no concurso de vinhos algarvios da Fatacil 2008 com a medalha de Prata.

O desejo actual 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. 282 760 650
962 885 044 (Sr. Vítor Seromenho)
964 014 727 (Sr. José Seromenho)

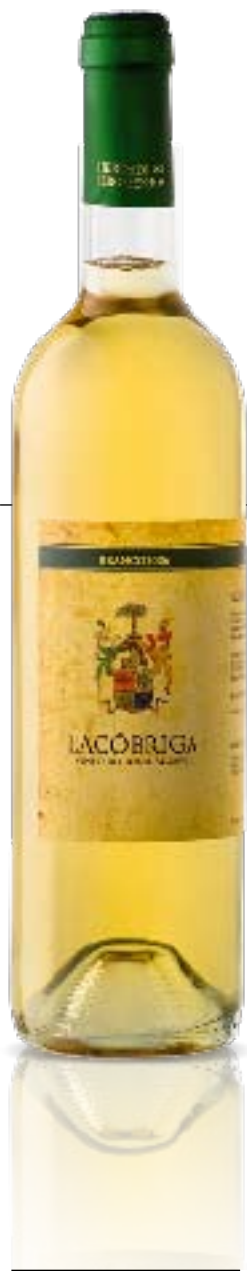
F. 282 760 650
sahs@clix.pt



Lacóbriga

Branco | 2006

Vinho para ganhar adeptos



Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	12,7%
 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 com os 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 confecção 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 | 2006

Subtil toque a floral



Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Trincadeira e Aragonez
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada.
 Aroma	A frutos vermelhos e pretos, muito elegante, com subtil toque a 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 dum vinho na plenitude das suas características organolépticas. Muito bom e persistente é o seu longo final.
 Vai bem com	Cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de pêlo e pena de confecções bem elaboradas e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Quinta de Ferrel Reserva

Tinto | 2007

A persistência com longa boca

Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão, Cabernet-Sauvignon e Trincadeira
Volume alcoólico	13,6%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada.
 Aroma	Intenso, no qual estão presentes as características das castas, em especial a Cabernet-Sauvignon e a Trincadeira. Frutos vermelhos, abacaxilhado, especiarias, fumado e frutos secos, daí a sua grande complexidade. Estagiou dez meses nas barricas de carvalho americano e foi produzido segundo as novas técnicas de vinificação.
 Sabor	Vinho nobre, elegante, arredondado. Boa conjugação com os aromas e boa persistência com longa boca. Para consumir de imediato ou para guardar mais uns anos.
 Vai bem com	Um bom fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia, cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas e pêlo bem elaboradas, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.





Monte da Casteleja

Guillaume Leroux, licenciado em Viticultura – Enologia em Montpellier e com pós-graduação na Escola Superior de Biotecnologia do Porto e na Universidade Sturt, na Austrália, é o rosto que está à frente dos destinos desta quinta. Iniciou-se na magia dos vinhos com o seu pai, mas foi no Douro – sítio onde aprendeu as técnicas tradicionais de produzir grandes vinhos – que o seu futuro de vinhateiro ficou decidido.

O projecto no Monte da Casteleja iniciou-se em 1998 com vários estudos, particularmente sobre o *terroir* lacobrigense, para decidir que tipos de vinho produzir.

A vinha actual é de três hectares, numa área total de sete hectares. A quinta tem a preocupação de utilizar castas portuguesas e certificadas pela Comissão Vitivinícola Regional Algarvia: nos brancos, 50% de Perrum e 50% de Arinto; nos tintos, 50% de Bastardo e 50% de Alfrocheiro.

Na área não utilizada para vitivinicultura, o lugar é cedido a uma basta horta de produtos biológicos.



Contactos

Monte da Casteleja
Cx P 3002-I Paúl, Sargaçal,
8600-317 Lagos

T. 282 798 408
917 829 059
(Sr. Guillaume Leroux)
917 361 041
(Sr.ª Maria Leroux)

F. 282 798 408
info@montedacasteleja.com
www.montedacasteleja.com
N 37° 07' 50" W 08° 41' 05"



Monte da Casteleja

Actividades

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

Horários

De segunda a sábado, das 10h00 às 12h00
e das 15h00 às 18h00.



Monte da Casteleja

Branco | 2007

O branco de notas florais



Região	Algarve / Lagos DOC
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 envolveria. Jovem, fresco (boa acidez), leve, complexo com notas tostadas, final de boca prolongado. Vinho para beber desde já ou para estagiar mais tempo na garrafa.
 Vai bem com	Todos os tipos de confecção de peixes e mariscos, carnes brancas de confecção ligeira. Servido como aperitivo também é excelente.



Monte da Casteleja

Tinto | 2007

A frescura de frutos maduros

Região	Algarve / Lagos DOC
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 nuances a tabaco, compotas e anis.
 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 confecção mediana, queijos de leite de ovelha e cabra de pastas "semimoles" e duras.





Monte da Casteleja Maria Selection Tinto | 2007

O toque do café

Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Bastardo, Alfrocheiro e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	13,8%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor <i>bordeaux</i> activo. Límpido e transparente.
 Aroma	Rico e intenso a compota de morango e hortelã-pimenta. Revela ainda pequenas notas a vegetais, espargo e alcachofra. Estagiou oito meses em tonéis de castanho.
 Sabor	Tem uma envolverência notável: toques de café, chocolate e figos secos. De paladar muito suave, aveludado, com muito bom equilíbrio acidez/álcool. Os taninos suaves ajudam a um belo final de boca.
 Vai bem com	Cozinha tradicional portuguesa. Carnes vermelhas, caça de pêlo e penas, de confecção elaborada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



portimão doc

34 Quinta do
Morgado da Torre

44 Herdade dos Pimentais

49 Quinta da Penina

Quinta
visitável

Quinta do Morgado da Torre

Em 1999 foi criada a Adega do Morgado da Torre, que se localiza no Morgado da Torre, sítio da Penina, junto à povoação da Figueira. Hoje estende-se por 162 hectares, divididos por citrinos, cereais de regadio, montado de sobreiro, frutos secos e uma área de 25 hectares de vinha com potencial para a produção de vinhos com denominação de origem controlada "Portimão" e "Vinho Regional Algarve".

Os vinhos revelam em pleno a personalidade de um "vinho de quinta", nascido em ligeiras encostas viradas a sul que recebem a influência amena das brisas marítimas.

As castas são rigorosamente seleccionadas e a adega que recebe o vinho permite a produção de 100 mil litros por ano. Todos eles frutados, com estrutura, aromas de qualidade e com apetência para um lento envelhecimento.



Contactos

Quinta do Morgado da Torre,
Unipessoal, Lda
Morgado da Torre,
Sítio da Penina, Apartado 99
8501-903 Mexilhoeira Grande

T. 282 476 866
969 033 243

F. 282 476 866
qmt@sapo.pt

N 37° 10' 10" W 08° 34' 40"



Quinta do Morgado da Torre

Actividades

- ▶ Visitas guiadas às vinhas e à adega, seguidas de prova de vinhos. Necessitam de marcação.
- ▶ Loja com produtos regionais.

Horários

De segunda a sexta-feira, das 10h00 às 17h00.



Alvor Singular

Branco | 2007

A juventude do branco

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto e Moscatel
Volume alcoólico	12,2%
 Temperatura a servir	8-9 °C
 Visual	Cor citrina a palha. Límpido e brilhante.
 Aroma	Frutado com ligeiras nuances a citrinos. Jovem, fresco e leve, intensidade nos frutos brancos. Vinho bem conseguido.
 Sabor	Na boca revela bom volume dos aromas, juventude, frescura e muita persistência. De um agrado total nas características dos seus principais componentes orgânicos.
 Vai bem com	Frutos do mar de confeções médias, algumas carnes brancas jovens de confeção não muito elaborada. Cai bem como aperitivo.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.



Tapada da Torre Reserva Viognier

Branco | 2007

O sentimento dos aromas e sabores

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Viognier
Volume alcoólico	12,5%
 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 peixes e mariscos, carnes brancas de confeção média. Para um convívio social ao pôr-do-sol.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.





Rosé TSN

Rosé | 2007

O floral do campo

Região Algarve / Portimão DOC
Classificação Vinho Regional Algarve
Castas Touriga-Nacional 50%, Syrah 40% e Negra-Mole 10%

Volume alcoólico 12,5%

Temperatura a servir 8-10 °C

Visual Cor rosada. Límpido e brilhante.

Aroma Marcado pelos frutos silvestres e por um floral do campo. Fermentou 30 dias à temperatura controlada de 12 °C para tirar melhor partido das castas. Não teve fermentação maloláctica.

Sabor Suave, agradável, muita frescura de boca. Muito bom nos dois componentes (aroma e sabor). Final muito suave e convidativo.

Vai bem com Saladas compostas de peixes, mariscos e carnes brancas com molhos selectivos, confecções ligeiras de frutos do mar. Também vai bem como aperitivo.



Alvor Colheita Seleccionada

Tinto | 2007

O estilo "novo mundo"

Região Algarve / Portimão DOC
Classificação Vinho Regional Algarve
Castas Trincadeira 30%, Touriga-Nacional 10%, Alicante-Bouschet 10% e Syrah 50%

Volume alcoólico 13,7%

Temperatura a servir 18 °C

Visual Cor rubi avermelhado. Límpido e transparente.

Aroma Bem frutado a frutos pretos e vermelhos. Vinho bem redondo. Aromas a madeira de carvalho americano e francês, onde estagiou, conferindo algumas marcas a especiarias. Teve uma maceração pelicular antes de iniciar a fermentação de 48 horas, o que o beneficiou.

Sabor Aveludado de boca, com excelente equilíbrio entre o álcool e a acidez. Muito redondo. É um tinto estilo "novo mundo", para consumidor nacional e estrangeiro.

Vai bem com Uma boa confecção de bacalhau de salga, carnes vermelhas, caça de penas, de capoeira, confecções de carnes da cozinha tradicional do Algarve, uma boa tábua de queijos nacional.





Alvor Reserva

Tinto | 2007

Encorpado, mas sedoso

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	DOC
Castas	Trincadeira, Syrah e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13,8%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda. Límpido e transparente.
 Aroma	Profundo no seu frutado, bastante maduro. A maceração de 12 dias após fermentação e os 12 meses de estágio na madeira de carvalho americano e francês (barricas novas) melhoram os aromas e sabores das castas e conferem-lhe belas nuances baunilhadas.
 Sabor	Encorpado mas sedoso, de grande elegância, com longo e persistente final de boca.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presunto da serra algarvia. Carnes vermelhas, caça de pêlo e penas, de capoeira, pratos de cozinha tradicional do Algarve à base de porco e de borrego. Uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve. Medalha de Prata no concurso "Wine Masters Challenge" 2009.



Tapada da Torre Reserva

Tinto | 2007

Boca com grande personalidade

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	DOC
Castas	Trincadeira, Touriga-Nacional, Syrah e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13,6%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada intensa. Límpido e transparente.
 Aroma	Generoso a fruta, muita cereja preta, ameixa vermelha e framboesa ácida, pimenta e cravinho. Teve dez dias de maceração após fermentação e estagiou 12 meses na madeira de carvalho americano e francês (barricas), que para além dos aromas lhe confere grande estabilidade.
 Sabor	Confirma os aromas, enche a boca com uma personalidade muito grande. Excelente o seu longo final de boca.
 Vai bem com	Um fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia, a boa cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de pêlo e penas de confecção requintada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Ouro no concurso "Wine Masters Challenge" 2009.





Foral de Albufeira Colheita Seleccionada

Tinto | 2007

As fragrâncias complexas

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah e Trincadeira
Volume alcoólico	13,8%
Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor de granada. Límpido e transparente.
Aroma	Fragrância de complexidades. Aromas bem presentes a frutos vermelhos maduros e a passas de uva. Nobre no contexto global dos seus componentes orgânicos. O aroma à madeira de carvalho na qual estagiou está subtilmente presente. Maceração pré-fermentativa de 48 horas, que ocorre a temperaturas controladas de 25 °C a 28 °C durante dez dias.
Sabor	Revela juventude e uma muito boa 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 boa cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas e pêlo de boa confecção, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Foral de Albufeira Reserva

Tinto | 2005

O charme da idade

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão, Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon, Syrah e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14,3%
Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor de granada profunda com nuances acastanhadas. Límpido e transparente.
Aroma	Excelente casamento entre os aromas balsâmicos da madeira de carvalho americano e francês, onde estagiou dez meses, e os aromas dos frutos silvestres e secos. Muito bem arredondado nos seus principais componentes orgânicos (acidez, álcool e taninos). A idade deu-lhe elegância e charme.
Sabor	Há uma perfeita sintonia com o nariz. De exaltar a sua nobre complexidade. Persistente, com longo e belo final de boca. Estamos na presença de um vinho de eleição.
Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presunto da serra algarvia, a boa cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, capoeira, caça de pêlo e penas de confecção requintada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
Prémios	Medalha de Ouro no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.





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.

Os seus solos argilo-calcários têm grande tradição na cultura da vinha, que se faz aqui há gerações em cerca de 20 hectares de produção integrada, composta de castas seleccionadas como Aragonez, Syrah, Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon, Trincadeira e Tinto-Cão.

O *terroir* destas vinhas é elevado, com uma exposição ao sol privilegiada que aproveita ainda a brisa do mar. Da localização e das uvas brancas seleccionadas sai um vinho ímpar, frutado e com irresistível aroma a moscatel.

As marcas Herdade dos Pimenteis, Colheita Seleccionada, Touriga Nacional, Reserva e Branco Moscatel são o resultado do trabalho cuidado dos enólogos Jorge Magalhães e Paulo Fonseca.



Contactos

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

T. 282 411 962
965 034 183
967 393 859

F. 282 411 962
morgado.penina@sapo.pt

| Palavra de escanção-mor |



Herdade dos Pimenteis

Branco | 2008

A excelente surpresa

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	10-11 °C
 Visual	Cor citrina com ligeiras nuances esverdeadas. Límpido e brilhante.
 Aroma	Excelente acidez. Vinho jovem, leve e muito fresco. De aromas muito ricos a frutos maduros brancos, como a ameixa, o pêssego e a uva da própria casta. Vinho arredondado e muito elegante. Proveniente de vindima selectiva. Com desengace total e prensagem mecânica e pneumática.
 Sabor	Belo casamento entre os aromas e o sabor. Este vinho é dos que se prova e apetece continuar a provar continuamente. É uma excelente surpresa como vinho branco. Vinho charmoso com belo e prolongado final de boca.
 Vai bem com	Todos os tipos de confecções de peixes e mariscos, uma boa confecção de bacalhau de salga da cozinha tradicional portuguesa, um convívio social acompanhado dum bom sortido de canapés. Muito bom como aperitivo.





Herdade dos Pimenteis

Tinto | 2007

O tostado de madeira de carvalho

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

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e transparente.
 Aroma	Aromático, onde predominam os frutos silvestres e as especiarias. Arredondado, com bom equilíbrio dos taninos e acidez. 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.
 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 e uma boa tábua de queijos nacionais.



Herdade dos Pimenteis Touriga Nacional

Tinto | 2007

O vinho que entra bem na boca

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional
Volume alcoólico	14%

 Temperatura a servir	17 °C
 Visual	Cor rubi. Límpido e transparente.
 Aroma	A frutos vermelhos, ligeiro achocolatado, arredondado nos seus componentes orgânicos estagiados na madeira de carvalho francês, que lhe confere alguma complexidade.
 Sabor	É um 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 confecção, uma boa tábua de queijos nacionais.



Herdade dos Pimenteiras Reserva

Tinto | 2007

O sabor macio e elegante

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional e Aragonez
Volume alcoólico	14%
Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor rubi. Límpido e transparente.
Aroma	Frutos pretos como amora, framboesa e ameixa. Bem equilibrado no conjunto dos seus componentes orgânicos, boa estrutura de corpo. Estagiou oito meses em barricas de carvalho americano e francês.
Sabor	Macio, elegante, algumas nuances abaulhadas e de especiarias. Taninos suaves, persistente e com bom final de boca. Vinho com grande margem de evolução.
Vai bem com	Fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia. Carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas de confecção medianamente elaborada, pratos à base de carnes tradicionais da cozinha regional do Algarve e uma boa tábua de queijos nacionais.



Quinta da Penina

Esta sociedade agrícola produtora de vinhos reparte as suas vinhas pelos concelhos de Portimão - Quinta da Penina, Lagoa - Quinta dos Cabeços e Silves - Quinta da Lameira. Todas as quintas possuem *terroirs* diferentes que conferem a cada casta características únicas, reflectidas nos excelentes vinhos tintos vinificados e engarrafados na pequena adega da Quinta da Penina.

As vinhas - que recebem as castas Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez, Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon, Syrah e Petit-Verdot - estão em regime de produção integrada, respeitando todas as normas de protecção do ambiente. Durante o ciclo vegetativo da videira são também efectuadas análises quanto ao estado nutritivo e hídrico das plantas. As videiras destinadas à produção dos vinhos Foral de Portimão têm produção controlada e são submetidas a um controlo rigoroso da maturação de modo a determinar a data óptima da vindima.

A sociedade produtora dos vinhos Foral de Portimão tem como objectivo produzir vinhos de qualidade, não ultrapassando a produção anual das 10 mil garrafas.



Contactos

Quinta da Penina

Quinta

Sítio da Torre | Penina
8500-156 Alvor

Escritório

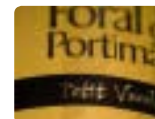
Urbanização Horta da Raminha
lote 33B | loja 4
8500-826 Portimão

T. 282 085 550

919 350 215 (Sr. João Mariano)

F. 282 085 556

quintadapenina@gmail.com
joamariano1@gmail.com
www.vinhosportimao.com





Foral de Portimão Crato Branco/Arinto

Branco | 2008

O sabor intenso do frutado

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Branco 60% e Arinto 40%
Volume alcoólico	13,3%

 Temperatura a servir	9-11 °C
 Visual	Cor pálida branca. Límpido e transparente.
 Aroma	Citrinos, com nuances a especiarias. Vinho jovem, fresco e leve, com pequenas saliências para algum floral campesino. Com boa harmonia no conjunto dos seus principais elementos orgânicos.
 Sabor	Na boca revela os aromas e a harmonia com a complexidade dos sabores intensos do frutado. De boa elegância e persistência, apresenta um belo fim de prova.

 Vai bem com	Pratos tradicionais de peixe e marisco do Algarve, assim como com confecções mediamente elaboradas. Bacalhau de salga da cozinha tradicional portuguesa. Serve bem como aperitivo.
--	--



João D'Arens

Tinto | 2007

O tinto das especiarias

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez 50%, Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon e Syrah
Volume alcoólico	13%

 Temperatura a servir	17-18 °C
 Visual	Cor tinto. Límpido e transparente.
 Aroma	Fruta muito madura. Vinho redondo, com taninos presentes mas suaves e doces. Fermentou em cubas de inox à temperatu- ra controlada de 26 °C.
 Sabor	Na boca tem corpo, é redondo, revela algu- mas especiarias. Com alguma persistência, tem um bom final de prova. Foi estagiado durante oito meses em madeira de carvalho francês.

 Vai bem com	Carnes vermelhas, de capoeira, caça de pe- nas de confecção média, pratos da cozinha tradicional do Algarve.
--	--





Foral de Portimão Colheita Seleccionada

Tinto | 2007

O aroma de baunilha

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez, Cabernet-Sauvignon e Syrah
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor tinto. Límpido e transparente.
 Aroma	Abaunilhado e a fruta madura. É um vinho redondo. Foi fermentado em cubas de inox à temperatura de 26 °C, tendo estagiado dez meses na madeira de carvalho americano.
 Sabor	Encorpado, aveludado, com frutado bem presente. Vinho com complexidade, no conjunto dos seus principais constituintes (açúcar, acidez e taninos), o que lhe confere um agradável e belo final de boca.
 Vai bem com	Bacalhau de salga de cozinha tradicional portuguesa, cozinha regional do Algarve e carnes vermelhas, de capoeira e caça de penas de confecção elaborada. Combina ainda com uma boa tábua de queijos nacionais.



Foral de Portimão Petit Verdot

Tinto | 2007

Os taninos presentes e integrados

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Petit-Verdot
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor vermelho encorpado, com nuances de violeta.
 Aroma	Frutos vermelhos silvestres, como a amora e a framboesa. Notas a café, a especiarias, como a pimenta verde, e a madeira de carvalho americano.
 Sabor	Vinho encorpado, suave, taninos presentes mas bem integrados. De uma estrutura notável, com grande persistência. Excelente e prolongado final de boca.
 Vai bem com	Todos os tipos de carnes vermelhas, de capoeira, caça de confecção elaborada e queijos de eleição, de pasta dura e "semimole".
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.



Foral de Portimão Reserva

Tinto | 2007

O tinto dos charutos cubanos

Região	Algarve / Portimão DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Alicante-Bouschet e Syrah
Volume alcoólico	13,5%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Retinto com laivos de violeta.
 Aroma	Intenso a frutos bem maduros, como a ameixa vermelha e as amoras silvestres. Madeira de carvalho americano bem presente.
 Sabor	Notas a charutos cubanos, baunilha e algumas especiarias. Vinho encorpado e bem estruturado, taninos redondos. Muito bom final de boca.
 Vai bem com	Pratos de bacalhau elaborados. Carnes vermelhas e caça de boa confecção. Boa degustação com queijos nobres.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.



lagoa doc

- | | | | | | |
|----|-----------------------|-----|--------------------------|-----|-----------------|
| 58 | Quinta do Francês | 62 | Quinta dos Vales | 68 | Única |
| 86 | Quinta de Mata-Mouros | 90 | Paxá Wines | 94 | Quinta da Vinha |
| 98 | Quinta João Clara | 102 | Quinta do Barranco Longo | 114 | Adega do Cantor |





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 em Odelouca, concelho de Silves, o local sonhado para fazer a sua quinta, que baptizou de Quinta do Francês. Atirou-se ao projecto de corpo e alma para transformar um solo de xisto ácido em nove hectares de excelente *terroir*, com uma moderna adega feita e equipada de raiz.

Acaba de colocar no mercado um vinho tinto que se vem juntar à gama alta daqueles que nestes últimos tempos vão aparecendo, cada vez mais, no Algarve.



Contactos

Quinta do Francês
| Patrick Agostini, Lda |
Sítio da Dobra,
Cx. P. 862-H, Odelouca
8300-037 Silves
T. 963 963 616
F. 282 485 778
pagost2000@gmail.com
www.quintadofrances.com
N 37° 13' 02" W 08° 30' 32"



Quinta do Francês

Actividades

- ▶ Visitas à quinta e à adega.
- ▶ Prova e venda de vinhos e de produtos regionais.

Horários

De 1 de Junho a 15 de Setembro, a quinta está aberta todos os dias das 10h00 às 18h00. Nos restantes meses do ano encerra apenas ao domingo.



Encostas de Odelouca

Rosé | 2008

O destaque do morango

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira 30%, Aragonez 30% e Cabernet-Sauvignon 40%
Volume alcoólico	13%
Temperatura a servir	10-12 °C
Visual	Cor rosa alambreado. Límpido e brilhante.
Aroma	Rosé exuberante com aromas a frutos vermelhos, dos quais se destaca o morango. Depois do desengace e da prensagem, o mosto teve uma ligeira maceração pelicular, após a qual iniciou a fermentação pelo método de sangria de vinhos tintos durante 12 dias.
Sabor	Muito harmonioso, elegante, complexo. Redondo nos seus principais componentes orgânicos, de bela cumplicidade com os aromas. Apresenta um longo e excelente final de boca.
Vai bem com	Saladas de frutos do mar com molho <i>cocktail</i> , peixes e mariscos de confecção elaborada, carnes brancas de churrasco e outros tipos de confecção não muito elaboradas. Muito bom para um convívio social, acompanhado dum bom sortido de canapés.

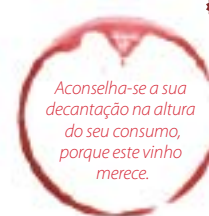


Quinta do Francês

Tinto | 2006

O vinho merecedor

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Aragonez, Cabernet-Sauvignon e Syrah
Volume alcoólico	13,5%
Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor rubi encorpado. Límpido e brilhante.
Aroma	Frutos vermelhos como a ameixa, a amora e a framboesa. Algum floral a esteva do campo. Nariz elegante e charmoso. Bem presente a madeira de carvalho francês onde estagiou, durante 17 meses, em barricas novas.
Sabor	Muito bem arredondado nos seus principais componentes orgânicos (madeira de carvalho francês, taninos, teor alcoólico e acidez), vinho persistente, dum belo e prolongado final de boca. Pode beber-se desde já ou guardar-se por mais uns anos.
Vai bem com	Um bom fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, confecções requintadas, bacalhau de salga, pratos regionais à base de carnes de borrego e porco. Carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas e pêlo de confecção bem elaborada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
Prémios	Medalha de Bronze no concurso "Wine Masters Challenge" 2009. Medalha de Prata no "Concours Mondial de Bruxelles" 2009.



Aconselha-se a sua decantação na altura do seu consumo, porque este vinho merece.

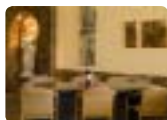


Quinta dos Vales

Situada em Estômbar, Lagoa, esta é uma histórica quinta produtora de vinho e fruta. A propriedade familiar tem quase 50 hectares, 18 dos quais ocupados pela vinha. Dela saem vários rótulos, produzidos sob a supervisão de enólogos altamente profissionais.

As uvas são apanhadas à mão, escolhidas, desengaçadas e esmagadas. Na adega, a fermentação ocorre mediante um controlo de temperatura metódico que cria os vinhos finais, prontos a serem apreciados *in loco* na sala de provas.

Prazer para a vista é a área reservada aos animais. Porcos pretos, javalis selvagens, ovelhas, pôneis, patos, gansos, coelhos, pássaros e um grupo grande de cervos pontificam aqui, nesta quinta que ainda abre espaço à arte, através de esculturas de quatro metros expostas ao longo da propriedade.



Contactos

Quinta dos Vales
| Agricultura e Turismo S.A. |
Sítio dos Vales, Caixa Postal 112
8400 – 031 Estômbar | Lagoa
T. 282 431 036
969 030 735 (D)
963 943 969 (PT/EN)
F. 282 431 189
info@quintadosvales.es
www.quintadosvales.eu
N 37° 08' 76" W 08° 28' 34"



Quinta dos Vales

Actividades

- ▶ Visitas guiadas e não guiadas pelas vinhas e pelos parques de esculturas e de animais, sujeitas a marcação.
- ▶ Provas de vinhos por marcação.
- ▶ Venda de vinhos, de peças de arte e de *merchandising*.

Horários

Segundas, quartas e quase todos os sábados (confirmar antes), das 14h00 às 18h00. As provas de vinhos decorrem às 16h00.



Marquês dos Vales Primeira Selecção

Branco | 2008

Branco de nariz expressivo

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto, Malvasia e Síria
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	10-12 °C
 Visual	Cor palha com laivos dourados. Límpido e brilhante.
 Aroma	Frutos tropicais como maracujá. Jovem, fresco, leve e delicado com um nariz expressivo. Muito bom equilíbrio entre o frutado e a acidez. Teve uma maturação nas cubas de inox durante dez meses.
 Sabor	Entra muito bem na boca, que continua com a harmonia entre os seus componentes orgânicos. Revela uma boa combinação aroma/boca, resultado de um controlo restrito da maturação.
 Vai bem com	Todos os frutos do mar de confecção medianamente elaborada, patés, <i>galantines</i> e terrinas de carnes brancas e caça, carnes brancas não muito condimentadas. Serve bem como aperitivo.
 Prémios	Medalha de Ouro no "International Wine Challenge" 2009.

© Vasco Giliof32



Marquês dos Vales Seleccção

Rosé | 2008

A elegância com final frutado

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Castelão
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	8 °C
 Visual	Cor toranja. Límpido e brilhante.
 Aroma	Fresco, com aroma frutado, numas subtis notas de frutos silvestres vermelhos. Resultado de seis meses de maturação em cubas de inox a temperaturas controladas.
 Sabor	Bem estruturado, redondo, de boa conjugação com os aromas, muito elegante e suave no seu longo final frutado.
 Vai bem com	Frutos do mar em saladas bem compostas, peixe e marisco grelhados ou cozidos com molhos delicados. Carnes brancas de confecção ligeira. Serve muito bem para o convívio social e para canapés feitos à base de produtos do mar e da terra algarvia.

© Vasco Giliof32



Marquês dos Vales Selecta

Tinto | 2007

O tinto bem arredondado

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Castelão, Touriga-Nacional e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor vermelho-púrpura, com laivos de romã. Límpido e transparente.
 Aroma	Intenso de baunilha, de bagas de amoras silvestres, ao qual se contrapõe um subtil aroma floral.
 Sabor	Muito elegante de boca, bem arredondado, firme, persistente, com um belo prolongado final.
 Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presunto da serra algarvia. Carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas e pêlo, de confecção elaborada. Cozinha tradicional portuguesa à base de carne, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Ouro no "Concours Mondial de Bruxelles" 2009. Medalha de Bronze no "International Wine and Spirit Competition" 2009.





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 em projecto concretizado, mas só para 2010 está prevista a «inauguração» das instalações desta nova adega, que deverá ser construída nos terrenos do antigo Posto Agrário de Lagoa. Até lá, fica a funcionar nas instalações da Adega Cooperativa de Lagoa, uma das primeiras do país, e receberá as uvas dos associados da cooperativa de Lagos para aí serem transformadas.

Todos os vinhos, todas as marcas fortes – tudo será reunido em bloco na Adega Cooperativa do Algarve, com o objectivo futuro de melhorar a operacionalidade da produção vinícola da região. Entre boas uvas, muita tecnologia e técnica quanto baste.



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
N 37° 07' 56" W 08° 27' 16"



| Única – Adega Cooperativa do Algarve |



Única

Adega Cooperativa do Algarve

Actividades

- ▶ Prova de vinhos com marcação.
- ▶ Venda de vinhos.



Algarseco

Vinho Licoroso Aperitivo Seco | 2006

As nuances do âmbar

Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Branco (Síria)
Volume alcoólico	16%
 Temperatura a servir	8–10 °C
 Visual	Amarelo-torrado com nuances a âmbar. Límpido e brilhante.
 Aroma	Seco torrado com nuances de âmbar. Estagiou em cascos de carvalho de 520 L. O engarrafamento é feito apenas com vinhos que estagiaram em cascos antigos refrescados.
 Sabor	Aveludado, complexo a frutos secos, figos e passas, persistente, com final excelente e longo.
 Vai bem com	Um bom sortido de canapés regionais e outros. Essencialmente como aperitivo.



Algaradoce

Vinho Licoroso Aperitivo Doce | 2007

Amêndoas, nozes e frutos vermelhos

Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Negra-Mole e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	19%
 Temperatura a servir	12–14 °C
 Visual	Cor rubi intenso. Límpido e brilhante.
 Aroma	Fruta em calda, com nuances de frutos secos. Envelhece em cascos de carvalho de 520 L, iguais aos que são utilizados no vinho do Porto.
 Sabor	Frutos vermelhos em compota e frutos secos como amêndoas e nozes. O final de prova é longo, elegante e adocicado.
 Vai bem com	Sobremesas, doces regionais e outra doçaria tradicional portuguesa. Como digestivo e para convívios sociais.





Lagoa

Branco | 2007

O final de boca simpático



Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Classificação – DOC
Castas	Crato-Branco (Roupeiro) e Manteúdo
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	8–9 °C
 Visual	Amarelo palha. Límpido e brilhante.
 Aroma	Jovem, fresco e leve, com aromas a ameixa e a outros frutos típicos da casta Crato-Branco. É engarrafado faseadamente durante o ano da colheita para manter a juventude. Teve um ligeiro estágio em depósitos de inox, continuando na garrafa.
 Sabor	A uvas frescas, equilibrado, seco, com final de boca simpático.
 Vai bem com	Frutos do mar, de confecção não muito elaborada.



Lagoa Reserva

Branco | 2007

O vinho com corpo

Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	DOC
Castas	Crato-Branco 80% e Arinto 20%
Volume alcoólico	12%
 Temperatura a servir	8–10 °C
 Visual	Amarelo pálido com laivos esverdeados. Límpido e brilhante.
 Aroma	Frutos brancos como a ameixa e o pêssego. Fresco, leve e redondo. Estagiou em cubas inox e estabilizou a cerca de 0 °C.
 Sabor	Na boca é fresco, perfumado, ácido, com corpo. Com todos os seus componentes orgânicos, é bem equilibrado. O final de boca é persistente e perfumado.
 Vai bem com	Peixes e mariscos de todos os tipos de confecção, carnes brancas de confecção ligeira, não muito condimentadas. Pode servir-se ainda como aperitivo.





Lagoa Colheita Seleccionada

Branco | 2006

O untuoso com personalidade



Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	DOC
Castas	Crato-Branco (Roupeiro)
Volume alcoólico	13%

-  **Temperatura a servir** 10–12 °C
-  **Visual** Amarelo pálido com reflexos esverdeados. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Fresco, leve, suave, com notas a mel, frutos brancos, ameixa e melão. A sua complexidade torna-o sugestivo. Afinou em estágio, em depósitos de inox de pequena dimensão, após estabilização tartárica.
-  **Sabor** Na boca revela-se bem arredondado, untuoso, com personalidade. Feliz é a combinação com os frutos que encontra nos seus aromas. O final de boca é persistente e elegante.
-  **Vai bem com** Bacalhau de salga da tradicional cozinha portuguesa, uma boa cataplana de marisco e outros frutos do mar de confecção requintada, carnes brancas de confecção não muito condimentada.



Salira Negra Mole

Rosé | 2008

O vinho estabilizado

Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Negra-Mole
Volume alcoólico	13%

-  **Temperatura a servir** 9–11 °C
-  **Visual** Cor rosada com reflexos de cereja vermelha. Límpido e brilhante.
-  **Aroma** Fresco e leve. Aromas a frutos vermelhos como as ameixas e as cerejas. Vinho estabilizado.
-  **Sabor** Combina bem com os aromas a frutos, é cheio e agradável na boca. A sua persistência dá um bom e fresco final de boca.
-  **Vai bem com** Saladas de peixes, marisco e carnes brancas, frutos do mar de confecção não muito elaborada, carnes brancas de confecção moderada. Serve bem como aperitivo nos meses quentes.





Lagoa

Tinto | 2007

A acidez viva



Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	DOC
Castas	Trincadeira, Castelão e Negra-Mole
Volume alcoólico	12,5%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi. Limpo e brilhante.
 Aroma	Vinho quente, encorpado. Aroma a frutos vermelhos, como a cereja e a framboesa. Teve uma maceração curta para realçar a fruta e afinou em cuba de inox e cimento. A sua evolução continuou na garrafa.
 Sabor	Boa estrutura. Cheio, com sabor a fruta e com taninos redondos. Acidez viva para realçar o equilíbrio do conjunto. Final de prova prolongado.

 Vai bem com	Um sortido de enchidos do fumeiro e presunto da serra algarvia. Pratos de carne de cozinha tradicional do Algarve. Carnes vermelhas, de capoeira e caça de penas de confecção bem elaborada. Uma boa tábua de queijos nacionais.
--	--



Lagoa Reserva

Tinto | 2006

O aroma que sugere compota

Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	DOC
Castas	Trincadeira (75%) e Negra-Mole (25%)
Volume alcoólico	13%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada intensa e profunda. Límpido e transparente.
 Aroma	Encorpado, suave, redondo. Aroma a frutos vermelhos maduros, com sugestão de frutos secos e compota. Afinou em grandes tonéis e foi engarrafado sem filtração prévia.
 Sabor	Casa bem com os aromas. Com taninos suaves, mas firmes. Persistente, elegante, com bom e prolongado final de boca.

 Vai bem com	Bacalhau de salga de confecções da cozinha tradicional portuguesa, um fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia. Cozinha tradicional do Algarve à base de carnes de porco e borrego, carnes vermelhas de capoeira, caça de pêlo e penas de confecção elaborada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
--	---





Salira Syrah

Tinto | 2005

Complexo, mas com charme



Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah (98%)
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda. Com opacidade, límpido e transparente.
 Aroma	Encorpado mas suave, arredondado. Bem conseguido no seu conjunto orgânico.
 Sabor	Complexo, mas com charme. Estagiou em barricas de carvalho americano, o que lhe confere notas achocolatadas. Boa sintonia com os aromas. Taninos presentes, mas arredondados. Persistente, com bom final de boca.
 Vai bem com	Um bom fumeiro dos enchidos e presuntos da serra algarvia. Cozinha tradicional do Algarve à base de porco e borrego, carnes vermelhas de capoeira, caça de penas e pêlo de boa confecção, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Wine Masters Challenge" 2004.



Selecção dos Sócios

Tinto | 2006

O tinto que atrai o consumidor



Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Touriga-Nacional e Castelão
Volume alcoólico	12,8%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor de granada profunda. Com reflexos a cereja, límpido e transparente.
 Aroma	Vinho muito elegante. Suave, com aromas a frutos vermelhos. Harmonioso, com complexidade que atrai o consumidor.
 Sabor	Cheio, arredondado, persistente. Com bastante incidência dos frutos vermelhos e compota. Tem charme no final de boca.
 Vai bem com	Um fumeiro de enchidos e presuntos do fumeiro da serra algarvia, cozinha tradicional do Algarve à base de carnes de porco e borrego, carnes vermelhas, caça de pêlo e penas, de capoeira de boa confecção, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Ouro recomendada no concurso "Wine Masters Challenge" 2006.



Lagoa Colheita Seleccionada

Tinto | 2006

O vinho abonado



Produtor	Adega Cooperativa de Lagoa
Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	DOC
Castas	Trincadeira, Castelão e Negra-Mole
Volume alcoólico	13,3%

Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor de granada profunda. Límpido e transparente com reflexos a cereja.
Aroma	Aromático. Frutado bem presente com suave floral. Muito bem arredondado nos seus principais componentes orgânicos (taninos, acidez, açúcar). Estagiou em tonéis de madeira usados e em garrafa.
Sabor	A vários tipos de fruta vermelha e branca e compota. Cheio de complexidade (que abona o vinho). Vinho persistente e com belo final de boca.
Vai bem com	Bacalhau de salga da cozinha tradicional portuguesa, um bom fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, carnes vermelhas, de capoeira e caça de pêlo e penas de boa qualidade, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
Prémios	Medalha de Ouro no concurso "Wine Masters Challenge" 2004. Medalha de Prata no concurso os "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve.



Conde de Lippe

Vinho Licoroso Moscatel | 2006

O "ataque" volumoso e doce

Produtor	Adega Cooperativa de Lagos
Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Licoroso Regional Algarve
Castas	Moscatel
Volume alcoólico	17%

Temperatura a servir	18-20 °C
Visual	Cor amarelo-torrado. Límpido e brilhante.
Aroma	A frutos secos, com notas de mel e flores, com a envoltória nos tonéis de madeira onde estagiou. Macerado antes da fermentação, teve interrupção com aguardente vínica, para deixar os açúcares reductores, que lhe vão dar o grau de doçura. Estagiou em tonéis de madeira, tipo de vinificação que ajudou este vinho.
Sabor	É caracterizado por um "ataque" volumoso e doce. Com boa harmonia dos aromas, redondo, persistente. Com final de boca longo, frutado e charmoso.
Vai bem com	Um bom sortido de queijos de pastas moles e sobremesas de requinte num convívio social ou num pôr-do-sol.

Nota: É um lote de Moscatel licoroso não datado. Descoberto nas antigas caves da adega, em velhos tonéis de mais de 35 anos, este vinho é pura expressão dos saberes de antigamente.





Controverso

Branco | 2007

O controverso de aromas cítricos



Produtor	Adega Cooperativa de Lagos
Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Moscatel e Malvasia-Fina
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	8-10 °C
 Visual	Cor amarelo claro. Límpido e transparente.
 Aroma	Este vinho oferece-nos aromas cítricos e boas notas florais. Jovem, fresco e leve. Produzido pelo sistema de bica aberta com controlo de temperaturas 14-16 °C em cubas de inox.
 Sabor	Caracterizado pela frescura, revela-se muito frutado, redondo. Muito boa harmonia aroma/sabor. Persistente, com final longo e elegante.
 Vai bem com	Todos os tipos de peixes e mariscos de confecção não muito elaborada, pratos da cozinha tradicional algarvia à base de frutos do mar. Muito bom como aperitivo.



Controverso

Rosé | 2007

O bom casamento



Produtor	Adega Cooperativa de Lagos
Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Várias castas tintas da região
Volume alcoólico	12%
 Temperatura a servir	11-12 °C
 Visual	Rubi claro violáceo. Límpido e transparente.
 Aroma	A frutos vermelhos bem maduros. Notas florais e nuances de compotas, isto devido ao leque alargado de castas que produziu o vinho. Vinificação de bica aberta com total controlo de temperaturas 16-18 °C em cubas de inox.
 Sabor	Com bom volume de boca, complexo, bem arredondado em todos os seus componentes orgânicos, incluindo as castas. Bom casamento.
 Vai bem com	Peixes e mariscos de confecção elaborada. Carnes brancas de confecções medianamente elaboradas e para um convívio num final de tarde soalheiro, acompanhado dum tapas regionais.



Controverso

Tinto | 2006

O final meditativo

Produtor	Adega Cooperativa de Lagos
Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon e Negra-Mole
Volume alcoólico	12,7%

 Temperatura a servir	16-18 °C
 Visual	Cor rubi violáceo intenso. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos bem maduros. Nuances a compotas, de muito boa estrutura, redondo, suave aroma. Uvas desengaçadas. Vinificação controlada a 26-28 °C em cubas de inox.
 Sabor	Vinho de boca cheia, encorpado, persistente, suave, elegante. Taninos bem presentes, mas maduro. O final revela-se longo, frutado e meditativo. Para consumir de imediato ou para guardar mais uns 5 a 7 anos.

 Vai bem com	Um bom fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, a boa cozinha tradicional portuguesa, peixes gordos e carnes. Carnes vermelhas, capoeira, caça de pêlo e penas de confecção elaborada. Uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
--	---



Conde de Lippe Reserva

Tinto | 2006

O que vai evoluir com a idade

Produtor	Adega Cooperativa de Lagos
Região	Algarve / Lagos DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Alicante-Bouschet e Aragonez
Volume alcoólico	13%

 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi violeta. Límpido e transparente.
 Aroma	Bastante intenso a frutos vermelhos e silvestres bem maduros. Notas a compotas envolvidas no suave aroma do tostado das barricas de carvalho francês onde estagiou. Revela ainda a fragrância da sua elegância e do seu charme.
 Sabor	Caracterizado como vinho cheio, com os taninos a evoluírem na boca duma forma muito sugestiva. Bem arredondado. Excelente o seu "casamento" com os aromas. De grande complexidade, persistente, final de boca longo, com notas fluentes aos taninos, ao frutado e ao tostado. Estamos na presença de um vinho de eleição que vai evoluir com a idade.

 Vai bem com	Um bom fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia, patés de caça, carnes brancas, fígados, patés de ganso, terrinas, galantinas, cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, capoeira, caça de pêlo e penas de confecção requintada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
--	---





Quinta de Mata-Mouros

Situada na margem direita do rio Arade, Xelb – hoje Silves – era uma das mais opulentas cidades do Al-Ândalus. A lendária Quinta de Mata-Mouros situa-se na margem oposta e data da mesma época. Esta quinta deve o seu nome ao facto de aqui se terem estabelecido as tropas avançadas durante a reconquista cristã – Mate Mor – ou ao facto de aqui ter existido uma mata que pertencia aos mouros.

Nas mãos da mesma família há gerações, esta propriedade acaba por abrir espaço ao desenvolvimento do vinho em 2000.

Aproveitando as extraordinárias condições do terreno e o clima da região, e mantendo os tradicionais processos vinícolas (como o lagar de pisa e a prensa) aliados à mais moderna tecnologia, inicia-se finalmente a plantação de 11 hectares de vinha das castas portuguesas. Num terreno que permanecera virgem durante mais de oito séculos, surgem então os típicos vinhos da Quinta de Mata-Mouros.



Contactos

Algra

| Sociedade Agro-Pecuária, Lda |

Quinta Mata-Mouros,
Apartado 15, 8300-999 Silves

T. 282 444 453

F. 282 441 001

ngspm@sapo.pt

N 37° 10' 53" W 08° 26' 59"

Outros contactos

Escritório Lisboa

T. 213 844 322

(Dr. João Pedro Guimarães)

916 386 679

(Eng. Nuno Magalhães)



Quinta de Mata-Mouros

Actividades

- ▶ Visitas aos jardins da quinta, à vinha e à adega, mediante marcação.
- ▶ Prova de vinhos, acompanhada com tapas. Necessita de marcação.
- ▶ Venda dos produtos vinícolas à porta da adega.



Xelb

Rosé | 2008

A doçura das cerejas pretas

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional 50% e Aragonez 50%
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	9-11 °C
 Visual	Rosa vivo.
 Aroma	A frutos tropicais, completado com a elegância e a doçura das cerejas pretas e dos frutos silvestres, como a amora, à qual se alia uma grande frescura.
 Sabor	Vinho suave, jovem, fresco e leve. Excelente harmonia. Persistente, com prolongado e belo final de boca.
 Vai bem com	Peixes e mariscos de confecção ligeira, carnes brancas de confecção média e pratos exóticos da cozinha oriental. Excelente como aperitivo e para convívios sociais.



Ypsilon

Tinto | 2006

O vinho inteligente

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Rubi profundo com laivos de violeta.
 Aroma	A amoras pretas, ao qual se conjuga o floral de violetas e a fragrância da flor de laranjeira. Encorpado, com taninos macios.
 Sabor	É um vinho "inteligente" porque alia os seus aromas a uma boca de sonho. Muito bem estruturado, termina com excelente e prolongado final de boca. Estamos na presença de um vinho notável.
 Vai bem com	Carnes de capoeira e vermelhas de bom tempero, assim como com um bom sortido de enchidos e presuntos do Algarve.





Paxá Wines, Lda

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 projecto 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 WineID – e aos serviços de uma adega privada, com o objectivo 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

Paxá Wines, Lda
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



Paxá Rosé | 2008

Toques de nata

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah, Alicante-Bouschet, Touriga-Nacional e Aragonez
Volume alcoólico	13,6%
 Temperatura a servir	10-12 °C
 Visual	Cor rosada. Límpido e brilhante.
 Aroma	A frutos vermelhos, com toques de nata. Fresco e jovem, numa harmonia notável entre os seus componentes orgânicos. Foi vinificado a temperaturas controladas de 14-16 °C, pelo sistema de bica aberta.
 Sabor	Na boca confirma os aromas primários. Muito elegante, charmoso. Estamos na presença dum vinho rosé de eleição.
 Vai bem com	Saladas frias de peixes e mariscos com molhos bem aprimorados, frutos do mar de confecção de requinte, carnes brancas de confecção medianamente elaboradas. Para convívios sociais.



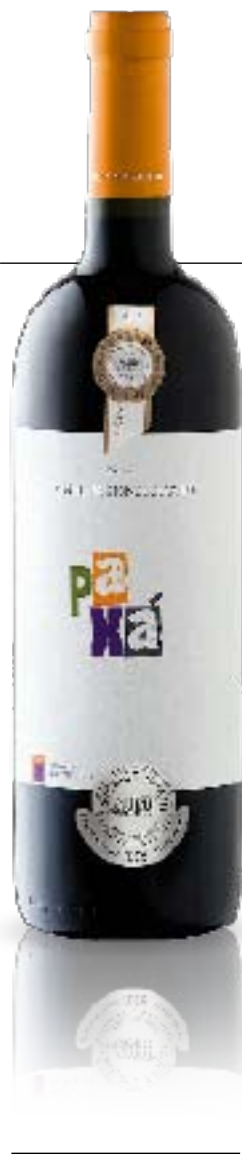


—

Paxá

Tinto | 2007

Vinho de boca cheia



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

Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor vermelha encorpada com nuances de violeta. Límpido e transparente.
Aroma	Intenso, a frutos como a amora e a ameixa. A madeira de carvalho está presente com o seu tostado e abaunilhado. Algum floral e pimenta verde. Taninos doces no seu longo e persistente final de boca.
Sabor	Vinho de boca cheia, elegante, confirma em pleno os aromas. Vinho de grande nobreza. Prova-se, e apetece continuar a prová-lo. Persistente, com belo e longo final.
Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presunto da serra algarvia, carnes vermelhas, de capoeira, caça de pêlo e penas de confecção bem elaborada, a boa e tradicional cozinha portuguesa, uma boa tábua de queijos nacional e estrangeira.
Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve. Medalha de Ouro no concurso "Wine Masters Challenge" 2009. Medalha de Prata no "Concours Mondial de Bruxelles" 2009.





Quinta
visitável

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, em parte, é.

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 projecto. Deu-se lugar à replantação do terreno com castas que mostrassem o potencial algarvio e, em 2000 e 2001, reenxertou-se a vinha com Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez e Castelão.

Em 2007 nasce o vinho Cabrita tinto e rosé, com uma produção de 11 300 e 3000 garrafas, respectivamente. Esta entrada apresentou-se com uma imagem arrojada, para jovens consumidores, bons apreciadores e para 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
N 37° 09' 05" W 08° 23' 37"



Quinta da Vinha

Actividades

- ▶ Visitas ao espaço e provas com marcação.
- ▶ Venda de vinhos.



Cabrita

Rosé | 2008

A ligeira tendência para a esteva

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional e Trincadeira
Volume alcoólico	12,5%
 Temperatura a servir	12 °C
 Visual	Cor rosada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Floral com ligeira tendência para a esteva. Boa envolvência com frutos do campo, como a amora e a framboesa.
 Sabor	Jovem, fresco, leve, muito subtil, o que confere uma boa complexidade no final da boca.
 Vai bem com	Confeções de bacalhau de salga medianamente elaboradas e todos os frutos do mar. Carnes brancas de confeção não muito condimentada. Muito bem servido como aperitivo ou num convívio social.



Cabrita

Tinto | 2007

O sabor que confirma o que o nariz revela

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Touriga-Nacional, Aragonez e Trincadeira
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 envolvência 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 selecção de enchidos e presuntos da serra algarvia, carnes de capoeira, de confeção elaborada, carnes vermelhas, de caça, borrego e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Melhores Vinhos do Algarve" 2008, organizado pela Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve. Medalha de Prata no concurso "Wine Masters Challenge" 2009.





Quinta João Clara

A quinta João Clara, situada em Alcantarilha, tem a dimensão de 30 hectares, divididos pela cultura da vinha e por outras culturas agrícolas. A história desta quinta remete-nos para a década de 70 do século XX, altura em que o produtor João Alves Clara decidiu aventurar-se no mundo dos vinhos.

A quinta mantém-se hoje na mão dos descendentes, nomeadamente de Joaquim Alves. Pela primeira vez, este jovem produtor lançou no mercado um vinho de marca, que foi devidamente certificado pela Comissão Vitivinícola Regional Algarvia, segundo a lei em vigor. Uma decisão de aplaudir que mereceu, por isso, o forte apoio do produtor “veterano” João Mendes. O vinho de que se fala é o “João Clara – Vinho Tinto Regional Algarve 2006”, que se apresenta numa garrafa “vestida” pelo artista plástico Júlio Antão.

Actualmente a quinta produz três vinhos com paladar retirado das castas Crato-Branco, Red-Globe, Manteúdo, Negra-Mole, Trincadeira, Syrah, Aragonez e Alicante-Bouschet.



Contactos

Quinta João Clara

(Edite Alves)

Vale de Lousas

8365-027 - Alcantarilha

T. 967 950 012 (Sr.ª Edite Alves)

967 012 444

F. 282 322 046

joaquimalves007@hotmail.com



João Clara Branco | 2008

O sabor de florais e toranja

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Crato-Branco e Negra-Mole
Volume alcoólico	13,8%
 Temperatura a servir	9-11 °C
 Visual	Cor amarelo citrino.
 Aroma	Floral com toques de toranja. Jovem, fresco e leve. Vinho bem estruturado, no conjunto dos seus componentes orgânicos. Vinificado em cubas de inox à temperatura de 14 °C a 16 °C.
 Sabor	Na boca comprova os aromas florais e a toranja. Bem arredondado, elegante, suave, persistente, agradável e belo final de boca.
 Vai bem com	Saladas de peixe, marisco e carnes brancas frias, bacalhau de salga de confecção requintada. Prato de peixe, marisco, moluscos de cozinha tradicional do Algarve e como aperitivo.





João Clara

Rosé | 2008

Frescura no palato

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah e Trincadeira
Volume alcoólico	12,9%
 Temperatura a servir	9-10 °C
 Visual	Cor rosada. Límpido e brilhante.
 Aroma	Intenso, com frutado persistente a morangos e framboesas. Vinho jovem com excelente frescura e de grande elegância no contexto global dos aromas.
 Sabor	Muito bom no palato, onde revela toda a sua frescura e todo o charme com a envolveria nos seus aromas. Persistente, redondo, com muito belo final de boca.
 Vai bem com	Peixes e mariscos de confecção média, carnes brancas de confecção ligeira. Muito bom para um convívio social informal.



João Clara

Tinto | 2007

O charme muito belo

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Trincadeira, Aragonez, Syrah e Alicante-Bouschet
Volume alcoólico	14,3%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Rubi profundo e nuances violeta.
 Aroma	Intenso a frutos maduros vermelhos (ameixa e framboesa) e pretos (amora). Notas a especiarias com toques de tostado, muito bem arredondado no conjunto dos seus componentes orgânicos, com relevo para os taninos suaves, o teor alcoólico e a excelência da acidez.
 Sabor	Na boca tem uma elegância e um charme muito belo, duma persistência notável. Tem um longo e muito agradável final de boca.
 Vai bem com	Tradicional cozinha portuguesa em geral, carnes vermelhas, de capoeira, caça de pêlo e penas de confecção muito boa, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
 Prémios	Medalha de Prata no concurso "Wine Masters Challenge" 2009. Medalha de Prata no "Concours Mondial de Bruxelles" 2009.



Quinta do Barranco Longo

A Quinta do Barranco Longo, situada na freguesia de Algoz, concelho de Silves, dedica-se, entre outras actividades, à produção e comercialização de vinhos tranquilos e de vinhos espumantes.

O projecto nasce em 2001, com a realização dos primeiros ensaios de "microvinificação", tendo em vista a obtenção de produtos de alta qualidade. Em 2003 são produzidos os primeiros vinhos "Barranco Longo Rosé", "Barranco Longo Tinto" e "Barranco Longo Reserva" (7 mil litros). Em 2004 produzem-se 10 mil litros e também o primeiro monocasta: "Barranco Longo Touriga Nacional".

A produção triplica em 2005, ano em que surgem o primeiro vinho "Barranco Longo Branco" e o monocasta "Barranco Longo Syrah". A partir de então, e porque os vinhos foram bem posicionados e reconhecidos no mercado, esta actividade não parou de crescer.

Em 2008 chegaram mais novidades. A gama de vinhos é alargada ao primeiro espumante da região algarvia e ao primeiro vinho rosé português 100% fermentado em barricas de carvalho.

A quinta está nas mãos de Rui Virgínia, que continua a aperfeiçoar o ciclo do vinho com os métodos enológicos mais inovadores.



Contactos

Quinta do Barranco Longo

Apartado 156

8365-907 Algoz

T. 282 575 253

F. 282 574 504

qtadobarrancolongo@mail.

telepac.pt

www.quintadobarrancolongo.

com



Barranco Longo Grande Escolha

Branco | 2008

O branco cremoso

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Arinto e Chardonnay
Volume alcoólico	14,2%
 Temperatura a servir	10-12 °C
 Visual	Cor citrina dourada. Límpido e brilhante. Fermentou em cascos de carvalho francês e americano, onde estagiou seis meses.
 Aroma	Oferece aromas frutados, com notas subtis a pêssego, ananás e à madeira de carvalho onde estagiou.
 Sabor	Começa por revelar uma frescura notável. Encorpado de boca cheia, cremoso, harmonioso. Muito boa é a sua persistência. Com longo e elegante final.
 Vai bem com	Peixes fumados, patés, terrinas de caça, galantinas, saladas de peixes, mariscos de molhos requintados, frutos do mar, grelhados de outros tipos de confecção bem elaborados, cozinha tradicional do Algarve à base de peixes, moluscos e mariscos. Carnes brancas de confecção não muito elaborada. Muito bom como aperitivo.



© Vasco Gilio132



Barranco Longo

Rosé | 2008

Dá prazer saborear

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	12,8%

-  **Temperatura a servir** 9-10 °C
-  **Visual** Cor rosada. Límpido e transparente.
-  **Aroma** Intenso a frutos vermelhos, numa excelente combinação com frutos tropicais. É um vinho jovem, fresco e leve, com muito boa harmonia. Foi fermentado em cubas de inox a temperaturas controladas.
-  **Sabor** Grande frescura na boca. Boa é a conjugação aroma/sabor. Vinho apelativo que dá prazer saborear.
-  **Vai bem com** Saladas de peixes, mariscos e carnes brancas bem compostas, peixe. Muito bom para um convívio informal com tapas regionais do Algarve.

© Vasco Gilio/F32



Barranco Longo OakedRose

Rosé | 2007

A grande classe

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Aragonez e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	14,2%

-  **Temperatura a servir** 10-12 °C
-  **Visual** Cor rosada. Límpido e transparente.
-  **Aroma** A frutos vermelhos, com notas subtis da madeira onde foi fermentado. É um vinho numa grande elegância no nariz. Fermentou em cascos novos de carvalho americano e francês, tendo estagiado três meses.
-  **Sabor** Os aromas estão em muita harmonia com a boca. Vinho numa grande complexidade, muito cheio, cremoso, persistente, dum grande equilíbrio. Termina muito bem na boca. Estamos na presença de um rosé de grande classe.
-  **Vai bem com** Todos os tipos de peixe fumados, patés, terrinas e galantinas, saladas de frutos do mar aprimoradas, uma boa zarzuela de mariscos e peixes, carnes brancas de boa confecção. Muito bom para um convívio social.

© Vasco Gilio/F32



Barranco Longo Aragonez/Cabernet Sauvignon

Tinto | 2007

A boca harmoniosa

Região Algarve / Lagoa DOC
Classificação Vinho Regional Algarve
Castas Aragonez e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico 13,6%

- Temperatura a servir** 18 °C
- Visual** Cor rubi. Límpido e brilhante.
- Aroma** Maceração prolongada em cubas tronco-cónicas, fermentação alcoólica com temperaturas controladas e duas remontagens diárias. Prensagem seguida de fermentação maloláctica. Este processo de vinificação dá aromas cheios de complexidade ao vinho. Muito arredondado e notas bem presentes a frutos vermelhos.
- Sabor** A boca "joga" bem com os aromas. É notória a harmonia das especiarias, do corpo, dos taninos e da acidez, que se reflecte no persistente e notável final de prova.

Vai bem com Um bom sortido de enchidos e presunto da serra algarvia, confecções de bacalhau da cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de pêlo e penas de confecção bem elaborada. Uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Barranco Longo Touriga Nacional

Tinto | 2007

A cumplicidade do nariz e da boca

Região Algarve / Lagoa DOC
Classificação Vinho Regional Algarve
Castas Touriga-Nacional
Volume alcoólico 14%

- Temperatura a servir** 18 °C
- Visual** Cor rubi. Límpido e transparente.
- Aroma** Maceração de 15 dias em cubas de inox, fermentação controlada com duas repisas diárias, fermentação maloláctica. Estagiou um ano em cascos de carvalho americano e francês. Este processo de vinificação e a nobreza da casta dão a este vinho aromas complexos a violeta, cerejas pretas e frutos do bosque.
- Sabor** Há uma grande cumplicidade entre o nariz e a boca. Vinho de grande amplitude na boca, fresco, redondo, taninos longos, macios e muito elegantes.

Vai bem com Pratos de bacalhau de salga, peixes gordos e fortes de confecção elaborada, carnes vermelhas, capoeira, caça de penas e pêlo de confecção elaborada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.

Nota: aconselha-se a decantação deste vinho uma hora antes de servi-lo.



Barranco Longo Syrah

Tinto | 2007

As especiarias e o chocolate

Região Algarve / Lagoa DOC
Classificação Vinho Regional Algarve
Castas Syrah
Volume alcoólico 14,5%

 **Temperatura a servir** 18 °C

 **Visual** Intensa cor rubi/violácea.

 **Aroma** Maceração de 15 dias em cubas de inox, fermentação controlada com duas repisas diárias, fermentação maloláctica. Estagiou um ano em cascos de carvalho americano e francês. Com reflexos da casta, da madeira onde estagiou e do *terroir*, tem excelentes aromas muito intensos a frutos vermelhos maduros e boas notas a especiarias e chocolate.

 **Sabor** Com sabor varietal intenso. Está muito arredondado, fresco, charmoso, persistente, com taninos sedosos. Termina em longo e belo final.

 **Vai bem com** Uma boa cozinha tradicional portuguesa à base de boas carnes. Carnes vermelhas, capoeira, caça de penas e pêlo de confecção bem elaborada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.

© Vasco Gilio F32



Barranco Longo Alicante Bouschet

Tinto | 2007

As notas minerais

Região Algarve / Lagoa DOC
Classificação Vinho Regional Algarve
Castas Alicante-Bouschet
Volume alcoólico 14%

 **Temperatura a servir** 18 °C

 **Visual** Cor de granada intensa, violácea. Límpido e transparente.

 **Aroma** Foi sujeito a uma maceração de 15 dias em cuba de inox. Fermentação controlada com duas repisas diárias durante 15 dias, seguida de fermentação maloláctica e um ano de estágio em cascos de carvalho americano e francês. Este processo ajuda este vinho a libertar aromas bem marcantes e algo complexos a frutos vermelhos maduros. Belas são as subtilezas a tabaco e café.

 **Sabor** É intenso, redondo. Notas minerais, taninos robustos, mas macios. De grande persistência, revela boa harmonia aroma/sabor. Terminando com longo e muito bom final.

 **Vai bem com** Um bom fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia, pratos elaborados da cozinha tradicional portuguesa à base de carnes de porco, borrego, cabrito e capoeira. Carnes vermelhas, caça de pêlo e penas de confecção bem elaborada. Uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.

© Vasco Gilio F32



Barranco Longo Colheita Seleccionada

Tinto | 2006

A elegância exuberante

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Alicante-Bouschet, Trincadeira e Syrah
Volume alcoólico	14,2%

Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor de granada intensa. Límpido e brilhante.
Aroma	Desengace total das uvas, seguido de maceração de 15 dias em cubas de inox. Fermentou a temperatura controlada e com duas remontagens diárias. Maceração em <i>envason</i> de 15 dias e fermentação maloláctica. Estagiou seis meses em cascos de carvalho americano e francês. Deste tipo de vinificação, castas e <i>terroir</i> resultou este vinho com aromas intensos a frutos silvestres, bem arredondado e duma elegância exuberante.
Sabor	Há uma perfeita sintonia com o nariz. Muito boa harmonia dos taninos, da acidez e do álcool. De boa persistência, oferece um belo e prolongado final.

Vai bem com	Um bom fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, a boa cozinha tradicional portuguesa à base de carnes de porco, borrego, caça de penas e pêlo e de capoeira, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
--------------------	---

© Vasco Gilio/F32



Barranco Longo Reserva

Tinto | 2006

Boca com charme

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Alicante-Bouschet, Trincadeira e Cabernet-Sauvignon
Volume alcoólico	14%

Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor rubi/granada. Límpido e transparente.
Aroma	Teve uma maceração de 20 dias em lagares de inox. Fermentação controlada e duas repisas diárias. Maceração <i>envason</i> de 30 dias, seguida de fermentação maloláctica e um ano de estágio em cascos de carvalho americano e francês. Os aromas subtis e elegantes a frutos vermelhos bem maduros devem-se às castas e ao processo de vinificação. Muito redondo, de excelente harmonia na acidez, nos taninos e no álcool.
Sabor	Boca com charme e alguma complexidade. O mineral do <i>terroir</i> está presente. Persistente e com longo final de boca, no qual os taninos suaves, o aveludado e os frutos vermelhos estão bem presentes.

Vai bem com	Um bom sortido de enchidos e presuntos da serra algarvia, patés de caça, terrinas de carnes brancas e galatinas acompanhadas dum bom molho <i>cumberland</i> . Carnes vermelhas, de capoeira, e caça de pêlos e penas de confecção requintada.
--------------------	--

© Vasco Gilio/F32



© Vasco Gilhof32

Quê Reserva Bruto

Vinho Espumante de Qualidade Rosé | 2005

Boa "mousse"

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Espumante Natural
Castas	Touriga-Nacional
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	8-9 °C
 Visual	Cor rosada intensa.
 Aroma	Produzido pelo método clássico. Fermentou na garrafa durante dois meses, seguido de um ano de envelhecimento nas suas borras, até ser efectuado o <i>dégorgement</i> . Como resultado das duas vinificações a que esteve sujeito e da excelência da casta, este vinho espumante natural, de boca fina e persistente, oferece aromas complexos a violetas e a frutos silvestres bem maduros.
 Sabor	Vinho espumante bem harmonioso, no qual os aromas e sabores casam bem. Redondo, com boa "mousse". Final muito bom, ligeiramente ácido.
 Vai bem com	Pratos frios e quentes de composição e confecção requintada, como sobremesa (doçaria) e para um espumante <i>cocktail</i> a acompanhar um excelente sortido de canapés.





Quinta
visitável

Adega do Cantor

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 *follar*, 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 *follar*, permitindo o aumento da área total da superfície da parra e melhorando as condições de luz na zona de frutação. A Quinta Vale 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. 289 572 666
968 776 971

adegadocantor@mail.telepac.pt
www.winesvidanova.com

N 37° 07' 25" W 08° 16' 50"



Adega do Cantor

Actividades

- ▶ Visitas às vinhas e à adega, sujeitas a marcação. As provas também só acontecem mediante reserva.
- ▶ Vendas de vinho e de *merchandising* no local.

Horários

De segunda a sexta-feira, das 10h00 às 13h00 e
das 14h00 às 17h00.



Vida Nova Verdelho/Arinto

Branco | 2008

O branco de paladar rico

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Verdelho 60% e Arinto 40%
Volume alcoólico	13%
 Temperatura a servir	9-11 °C
 Visual	Cor dourada com tons esverdeados. Límpido e brilhante.
 Aroma	Intenso, mostra um complexo aroma a citrinos e frutos tropicais, com nuances a especiarias. Ainda notas (poucas e complexas) de lima, melão e pêssego.
 Sabor	Paladar rico, nítido e maduro onde sobressaem os frutos. Boa combinação com os aromas. Muito fresco na boca, que advém da casta Arinto. Elegante e persistente no final.
 Vai bem com	Saladas bem compostas de peixes, mariscos, carnes brancas e frutos do mar de confecção bem apurada. Cozinha tradicional do Algarve de boa confecção à base de peixes e mariscos. Serve bem como aperitivo.



Vida Nova

Rosé | 2007

O adocicado de ligeira acidez

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah 60% e Aragonez 40%
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	9-11 °C
 Visual	Cor rosa profundo escuro e encarnado. Límpido e brilhante.
 Aroma	Frutos vermelhos maduros e bagas vermelhas, framboesa, morango e amora. Vinho jovem, elegante e fresco. Estagiou quatro meses em cubas de inox.
 Sabor	Vibrante, vivo. Boa combinação dos frutos intensos com um toque adocicado e uma ligeira acidez. É um vinho com charme no seu belo final de boca.
 Vai bem com	Todos os tipos de peixes e mariscos em saladas bem compostas e de confecção bem elaborada, carnes brancas de confecção média e pratos de cozinha asiática condimentados. Muito bom como aperitivo.



Onda Nova

Rosé | 2007

Harmonia de cereja, morango e groselha



Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	100% Aragonez
Volume alcoólico	13,5%
 Temperatura a servir	9-11 °C
 Visual	Cor intensa a morango. Límpido e brilhante.
 Aroma	Elaborado a partir de lotes seleccionados de uvas da casta Aragonez, oferece-nos notas intensas de frutos vermelhos bem maduros e de maracujá. Jovem e com boa frescura.
 Sabor	Vinho seco com veios de fruta madura. Bem balanceado com a acidez, excelente a sua harmonia com os aromas dos frutos tropicais, com saliência para a cereja, o morango e a groselha, que dão origem a um longo final de boca.
 Vai bem com	Bacalhau de salga da cozinha tradicional portuguesa, peixes e marisco de confecção apurada, carnes brancas de confecção média. Muito bom para um convívio informal acompanhado com canapés de produtos algarvios.



Vida Nova Syrah/Aragonez

Tinto | 2007

O equilíbrio do palato



Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah 70%, Aragonez 20% e Alicante-Bouschet 10%
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor rubi intenso. Límpido e transparente.
 Aroma	Robusto, intenso, concentrado, com notas a frutos pretos como a ameixa e cerejas.
 Sabor	Aromas complexos e subtis de especiarias e de canela. Foi estagiado em cubas de inox e barricas de carvalho francês e americano, o que resultou numa excelente combinação. Inicialmente nota-se alguma austeridade, mas com acidez bem equilibrada no palato, revelando o esplendor do seu frutado envolvido em taninos macios. Boa estrutura, revela final de prova longo.
 Vai bem com	Bom sortido de fumeiro e presuntos da serra algarvia. Cozinha tradicional do Algarve à base de porco e borrego, carnes vermelhas, capoeira, caça de pêlo e penas de confecção aprimorada, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Onda Nova Syrah

Tinto | 2007

Moca, tabaco e menta

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	100% Syrah
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Bem constituído, cor intensa, quase opaco, límpido e transparente.
 Aroma	Condimentado com um odor a frutos vermelhos com nuances de moça, tabaco e menta. Foi gentilmente vinificado com o auxílio de um moderno robô, com 12 meses de estágio mínimo, numa feliz combinação de cubas de inox e barricas de carvalho francês e americano.
 Sabor	Vinho fabuloso, intenso mas delicado, encorpado com a fruta bem presente. Bom teor alcoólico e uma acidez perfeita. Vinho para recordar, excelente o seu final.
 Vai bem com	Um fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia, a boa cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de pêlo e penas de confecção requintada e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



Vida Nova Reserva

Tinto | 2005

Términos firmes e macios

Região	Algarve / Lagoa DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Syrah 85% e Aragonez 15%
Volume alcoólico	14,5%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor vermelha e roxa profunda, densa e escura. Límpido e transparente.
 Aroma	Com uma elegante aparência avermelhada, o olfacto é despertado com cerejas negras e bagas vermelhas, com notas subtis a especiarias, ameixas frescas e secas e ainda com complexas notas a canela, baunilha e carvalho. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho novo e apresenta ligeiros toques a minerais dos solos da vinha.
 Sabor	De elegância e charme notáveis. Excelente a profundidade da fruta madura e excelentes os seus términos firmes mas macios. Duma estrutura notável, este é um vinho do mundo vinhateiro.
 Vai bem com	Um bom fumeiro de enchidos e presuntos da serra algarvia, a boa cozinha tradicional portuguesa, carnes vermelhas, de capoeira, caça de penas e pêlo de confecção requintada. Uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.



tavira doc

124 Quinta dos Correias



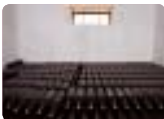


Quinta dos Correias

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 Arroiteia de Baixo, freguesia da Luz de Tavira (concelho de Tavira), com vista directa sobre a Ria Formosa e a Fuzeta, povoação que emprestou o seu nome – nos séculos passados – 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 calhau 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 cavaliça e do palheiro. Aqui faz-se o vinho tinto com alguma tecnologia actual, mas fundamentalmente seguindo métodos e técnicas ancestrais.

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



Contactos

Quinta dos Correias
Sítio da Arroiteia de Baixo
8800-102 Luz de Tavira

T. 918 621 595
(Sr. Ricardo Silva e Sousa)
rssousa83@gmail.com
www.quintadoscorreias.com.pt

| Palavra de escanção-mor |



Terras da Luz

Tinto | 2007

O vinho do futuro

Região	Algarve / Tavira DOC
Classificação	DOC
Castas	Castelão e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	14%
 Temperatura a servir	18 °C
 Visual	Cor granada com ligeiras nuances a violeta. Límpido e transparente.
 Aroma	A frutos silvestres bem maduros, 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 pêlo e penas, de capoeira de confecção elaborada e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.





Fuzeta

Tinto | 2007

Os aromas primários

Região	Algarve / Tavira DOC
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Cabernet-Sauvignon, Castelão e Aragonez
Volume alcoólico	13,5%

Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor rubi com laivos avermelhados. Límpido e transparente.
Aroma	A frutos vermelhos maduros, 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 dum 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 confecção não muito elaborada, pratos da cozinha tradicional portuguesa não muito apurados, uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
--------------------	---

Prémios	Medalha de Bronze no concurso "Wine Masters Challenge" 2009.
----------------	--



Terras da Luz Reserva

Tinto | 2005

Um vinho robusto

Região	Algarve / Tavira DOC
Classificação	DOC
Castas	Castelão e Touriga-Nacional
Volume alcoólico	14%

Temperatura a servir	18 °C
Visual	Cor de granada com nuances de violeta. Límpido e transparente.
Aroma	A frutos silvestres maduros, notas abaunilhadas oriundas das barricas de carvalho francês onde estagiou, muito arredondado no conjunto dos seus componentes orgânicos.
Sabor	Vinho robusto, mas duma grande subtilidade e elegância. Referência para a intensidade e o vinoso, características que atestam um bom vinho. De grande persistência, com prolongado e belo final de boca.

Vai bem com	Um bom fumeiro de enchidos e presunto da serra algarvia, bacalhau de salga de confecção, peixes nobres e gordos de boa confecção, carnes vermelhas, caça de pêlo e penas, de capoeira de confecção elaborada e uma boa tábua de queijos nacionais e estrangeiros.
--------------------	---



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 olfactivas produzidas pelas substâncias presentes no vinho. Embora o termo seja normalmente entendido como odor (percebido directamente pela via nasal), na verdade o aroma chega-nos também por via retronasal, isto é, quando o vinho 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**, aroma decorrente da fermentação, que desaparece passados um ou dois anos; e os **terciários**, que resultam do estágio e envelhecimento dos vinhos, em madeira ou garrafa, durante anos (também chamado *bouquet*).

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.

Carácter "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 carácter. Diz-se de um vinho pujante, pastoso, espesso, que enche a boca.

Colheita seleccionada Designação previsto na lei que só pode ser atribuído a vinhos VQPRD e Regionais que apresentem características organolépticas 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 objectivo 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 organolépticas são alguns dos elementos cujo controlo permite a atribuição de denominação de origem.

DOC Denominação de Origem Controlada. Classificação atribuída a um vinho de qualidade produzido numa região determinada.

Desengace Operação que consiste em separar os bagos do engajo, 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.

Encorpado Cheio.

Engajo 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 carbónico. 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 carbónico. 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 objectivo 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.

Organoléptico 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 apresentem características organolépticas 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 organolépticas. 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 É o produto obtido pela vinificação/fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas provenientes de vários tipos de castas, cujos bagos são esmagados, prensados, ou transformados por outros processos tecnológicos permitidos por lei. O vinho é composto de: 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 e outros *bouquets*.

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 em Região Determinada. Designação oficial atribuída pelos órgãos reguladores dos vinhos cujas qualidades e individualidades os ligam directamente à região onde são produzidos.

Quatro anos mais tarde integra a Câmara de Provadores da Comissão Vitivinícola Regional do Algarve, na qual se apresenta também como certificador. Entre 2003 e 2004 é convidado, enquanto orador, para participar em palestras sobre a temática que tão bem conhece – a do vinho – e que o levam a outros pontos do país, a França e a Espanha.

Hermínio Rebelo continua hoje a recomendar e a provar os néctares algarvios, garantindo a qualidade dos que chegam à mesa de qualquer bom apreciador. Sempre com a sensibilidade de quem fez dos vinhos a vida.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

www.turismoalgarve.pt

www.visitalgarve.pt

Sede: Av. 5 de Outubro, 18

8000-076 Faro, Algarve, Portugal

Telephone: 289 800 400

Fax: 289 800 489

Divisão de Marketing

Turismo do Algarve, E. R.

marketing@turismodoalgarve.pt

Hermínio Rebelo

1.500 exemplares

n° 295673/09



