



GRANDE PORTO

— DESDE 1981 —

VINHOS E BEBIDAS



1 MESSALA
ALVARINHO

2 DESFIADO
VINHO VERDE

3 ENCOSTAS
DE LÁ
DOURO

4 MONTES
DE LÁ
ALENTEJO

5 SERRAS
DE LÁ
DÃO

6 LISBOA
PODE SER

PORTUGAL

pode ser
LISBOA

GRANDE PORTO VINHOS - PORTUGAL
REGIÕES VINÍCOLAS
WINE MAP | CARTES DES RÉGIONS

- VINHO VERDE
SUB REGIÃO MONÇÃO E MELGAÇO
ALVARINHO MESSALA
- VINHO VERDE
DESDIADO
- DOURO
ENCOSTAS DE LÁ
- ALENTEJO
MONTES DE LÁ
- DÃO
SERRAS DE LÁ
- LISBOA
PODE SER

GRANDEPORTOVINHOS.COM

NORTE2020
PROGRAMA OPERACIONAL NORTE 2020

PORTUGAL
2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

Abrir uma garrafa é abrir o coração. Porque em cada copo de vinho há uma história para ouvir, um saber para narrar, uma emoção para sentir. É com esta motivação que a **Grande Porto – Vinhos e Bebidas** - tem vindo a preparar e a selecionar ao longo dos anos os lotes das melhores castas, para produzir vinhos únicos e singulares. São várias as regiões que nos inspiram a produzir o melhor em cada uma delas, numa intrínseca comunhão entre o homem e a natureza. O **Montes de Lá** representa a diversidade do terroir Alentejano, conhecido pelos seus vastos montes pintalgados pela planície. O **Serras de Lá**, proveniente da região do Dão, bebe a sua essência no coração e alma das imponentes serras. Da mais antiga região vinícola de Portugal e uma das mais ricas, surge o **Encostas de Lá**, com vinhos distintos que representam a singularidade das belas encostas do Douro. Outra região pela qual Portugal é internacionalmente conhecido é a região dos Vinhos Verdes, a origem de duas das nossas marcas, **Messala e Desfiado**. Messala, o nosso vinho mais premiado, é criado com a mais nobre casta dos Vinhos Verdes, a casta Alvarinho, produzido na sub-região de Monção e Melgaço. O Desfiado é a nossa homenagem aos característicos bordados regionais. Desfiamos uma história com as castas do Vinho Verde, desfiamos o Minho. Da Região de Lisboa surge o característico vinho **Pode Ser**, produzido para se tornar uma possibilidade e incutir a necessidade e desejo no consumidor. Surge da expressão “pode ser”, reguladora da interação verbal, facilitando o ritual de convívio à volta de uma mesa.

To open a bottle of wine is to open your heart. Because in every cup of wine there is a story to listen, a knowledge to narrate, an emotion to feel. It is with this motivation that Grande Porto – Vinhos e Bebidas – has been preparing and selecting the best grape varieties batches throughout the years in order to produce unique and singular wines. There are several regions that inspire us to produce the best in each one of them, in an intrinsic communion between man and nature. Montes de Lá represents the diversity of the Alentejo terroir, known for its vast hills dotted across the plain. The Serras de Lá, from the Dão region, drinks its essence in the heart and soul of the imposing mountains. From the oldest wine region in Portugal and one of the richest, comes Encostas de Lá, with distinct wines that represent the uniqueness of the beautiful Douro's slopes.

The internationally renowned “Vinhos Verdes” region, is the origin of our brands Messala and Desfiado. Messala, our most awarded wine, is produced in the sub-region of Monção e Melgaço with the noblest cast of Vinhos Verdes, the Alvarinho cast. Desfiado is a tribute to the traditional embroidery from this region. With this wine we unravel part of the history of the Minho region. From the Region of Lisbon, appears the characteristic Pode Ser wine, produced to become a possibility and instill the need and desire in the consumer. It arises from the expression “pode ser”, regulator of verbal interaction, facilitating the ritual of conviviality around a table.

Ouvrir une bouteille, c'est ouvrir son cœur. Car dans chaque verre de vin, il y a une histoire à écouter, un savoir à partager, une émotion à ressentir. C'est avec cette motivation qu'au fil des ans Grande Porto - Vinhos e Bebidas - prépare et sélectionne les meilleurs cépages afin de produire des vins uniques et singuliers. Il existe plusieurs régions qui nous inspirent à produire le meilleur dans chacune d'elles, dans une communion intrinsèque entre l'homme et la nature. Montes de Lá représente la diversité du terroir de l'Alentejo, connu pour ses vastes monts disséminés dans la plaine. La Serras de Lá, de la région du Dão, boit son essence au cœur et à l'âme des imposantes montagnes. De la plus ancienne région viticole du Portugal et l'une des plus riches, vient Encostas de Lá, avec des vins distincts qui représentent le caractère unique des belles pentes du Douro.

Une autre région vinicole mondialement connue, c'est la région des Vinhos Verdes, qui est à l'origine de deux autres marques, Messala et Desfiado. Messala, notre vin le plus médaillé, produit dans la sous-région de Monção e Melgaço à partir du cépage Alvarinho, le plus noble des Vinhos Verdes. Desfiado est un hommage aux broderies traditionnelles de la région, on raconte une histoire et on loue la région du Minho. De la région de Lisbonne émerge le vin caractéristique Pode Ser, produit pour devenir une possibilité et inciter le besoin et le désir du consommateur. Il découle de l'expression “pode ser”, régulateur de l'interaction verbale, facilitant le rituel de convivialité autour d'une table.



MESSALA
ALVARINHO

DESFIADO

MONTES
— DE LÁ —

ENCOSTAS
— DE LÁ —

PORTO
ENCOSTAS
DE LÁ

SERRAS
— DE LÁ —

pode
ser

MESSALA ALVARINHO MONÇÃO E MELGAÇO	4
DESFIADO VINHO VERDE	12
MONTES DE LÁ ALENTEJO	14
ENCOSTAS DE LÁ DOURO	25
VINHO DO PORTO ENCOSTAS DE LÁ	32
SERRAS DE LÁ DÃO	35
PODE SER LISBOA	39
QUINTA DAS ILHAS AÇORES	40
5 SENTIDOS ARGENTINA	42



MESSALA

VINHO VERDE DOC | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço



O Vinho **Alvarinho Messala** é produzido exclusivamente a partir de uva da casta Alvarinho, considerada a mais nobre das castas de uvas da Região Demarcada dos Vinhos Verdes. Este vinho é diferente de todos os outros verdes pelo seu aroma e sabor característicos, mas também pelo corpo cheio, grau alcoólico superior e boa capacidade de envelhecimento, evidenciando assim as notáveis qualidades da casta Alvarinho.

Tecnologia de Produção: A vindima é feita manualmente para caixas de 20kg. Depois do desengace total, a fermentação ocorre em cubas de inox a temperatura controlada. Ai, estagia durante 3 meses, prolongando-se o estágio por mais 3 meses em garrafa.

Prova: Cor citrina límpida. Aroma frutado e floral intenso, com notas de toranja. Macio, seco e frutado, com persistência da casta.

Sugestão: Deve ser consumido fresco, entre 10-12°C. Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e queijos.

Teor Alcoólico: 13,5% vol. | **Acidez Total:** 7,4 g/L | **Acidez Volátil:** 0,4 g/L | **pH:** 3,17 | **Extracto Seco:** 22,4 g/L

The **Alvarinho Messala** wine is exclusively produced with the white grape variety Alvarinho, the noblest grape variety of the Portuguese Demarcated Region of Vinhos Verdes (young wines also known as "green" wines). Alvarinho Messala stands out from other young wines due to its characteristic taste, flavour and its full body, which combined with high alcohol levels and good ageing ability, show the remarkable quality of Alvarinho grapes.

Production Technology: Handmade harvest using plastic boxes with 20kg of capacity. After totally destemming grapes from the stalks, fermentation occurs in stainless wine vats at a controlled temperature. There, it ages for 3 months and then for 3 more months in the bottle.

Taste: Lemony bright colour. Intense fruity and floral aroma with grapefruit notes. Soft, dry and fruity, with Alvarinho grapes persisting.

Suggestion: Consume chilled, at a temperature between 10-12°C. Perfect to go with fish, seafood and cheese.

Alcohol Level: 13,5%vol. | **Total Acidity:** 7,4 g/L | **Volatile Acidity:** 0,4 g/L | **pH:** 3,17 | **Extract:** 22,4 g/L

Le vin **Alvarinho Messala** est produit exclusivement à partir de raisins de cépage Alvarinho, considéré le plus noble cépage de la Région Demarcada dos Vinhos Verdes (Appellation d'Origine Contrôlée). Ce vin se met en évidence parmi tous les autres "vinhos verdes" grâce à son arôme et goût caractéristiques, son corps dense, sa teneur en alcool supérieure et sa capacité de vieillissement.

Production: La vendange est manuelle et les grappes sont déposées en caisses de 20 Kg. Après l'égrappage et le foulage des raisins, la fermentation se déroule pendant trois mois en cuves en métal (acier inoxydable) à température contrôlée. Ensuite, un autre stage de trois mois en bouteille.

Dégustation: Couleur citronnée et limpide. Arôme fruité et floral intense avec des accords de pamplemousse. Moelleux, sec et fruité. Persistence du cépage Alvarinho.

Suggestion: Servir frais, entre 10° - 12°C.

Idéal pour accompagner du poisson, des fruits de mer ou des fromages.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13,5% Vol. | **Acidité totale:** 7,4 g/L | **pH:** 3,17 | **Acidité volatile:** 0,4 g/L | **Extrait sec:** 22,4 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 100 caixas (25 por camada x 4 camadas) | Caixa de cartão 1,5L

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (25 per layer x 4 layers) | Cardboard box 1,5L

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes (25 pour couche x 4 couches) | Boîte en carton 1,5L





MESSALA

VINHO VERDE DOC | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE João Garrido

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO (80%), TRAJADURA (20%)

REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

O Vinho **Alvarinho Trajadura Messala** é produzido na sub-região vitivinícola de Monção a partir das castas Alvarinho (80%) e Trajadura (20%). A excepcional localização das vinhas, com uma idade média superior a 15 anos, a conjugação de factores naturais, solo e clima, e o saber de uma geração de viticultores, são as razões que permitem a produção deste vinho branco de notável e distinta qualidade.

Tecnologia de produção: A vindima é feita manualmente para caixas de 15kg de capacidade que rapidamente são transportadas para a adega. Após desengace total e prensagem pneumática, a fermentação ocorre à temperatura controlada de 16°C.

Prova: Cor citrina límpida. Muito frutado e macio com boa estrutura e final longo.

Sugestão: Deve ser consumido fresco, entre 10-12°C. Excelente para acompanhar pratos de peixe e marisco.

Teor Alcoólico: 12,5% vol. | Acidez Total: 6,8 g/L | pH: 3,25 | Acidez Volátil: 0,34 g/L | Extracto Seco: 22,9 g/L

Alvarinho Trajadura Messala wine is produced in the sub-region of Monção blending the grape varieties Alvarinho (80%) and Trajadura (20%). The exceptional location of the vineyards, with an average age exceeding 15 years, the combination of natural factors, such as soil and climate, and the privileged knowledge of a generation of winemakers are the reasons behind the production of a white wine of remarkable and distinctive quality.

Production technology: The harvest is done manually into boxes of 15 kg immediately transported to the winery. After total destemming and pneumatic pressing, fermentation occurs at a controlled temperature of 16 °C.

Taste: Clear citric colour. Very soft and fruity, good structure and long finish.

Suggestion: It should be consumed fresh, between 10-12°C. Excellent to be served with fish and seafood.

Alcohol Level: 12,5%vol. | Total Acidity: 6,8 g/L | Volatile Acidity: 0,34 g/L | pH: 3,25 | Extract: 22,9 g/L

Le vin **Messala Alvarinho Trajadura** est produit dans la sous-région viticole de Monção à partir des cépages Alvarinho (80%) et Trajadura (20%). La localisation exceptionnelle du vignoble, avec un âge moyen supérieur à 15 ans, la conjugaison favorable d'éléments naturels, sol et climat, et le savoir-faire d'une génération de viticulteurs, sont à la base de la production de ce vin blanc de qualité notable et distincte.

Production: La vendange est manuelle. Les grappes sont déposées en caisses de 15 Kg et immédiatement transportées jusqu'au chai. Après l'égrappage et le foulage pneumatique, la fermentation se déroule à la température contrôlée de 16°C.

Dégustation: Couleur citronnée et limpide. Très fruité et moelleux. Bonne structure et fin de bouche longue.

Suggestion: Servir frais, entre 10° - 12°C.

Excellent pour accompagner du poisson et des fruits de mer.

T.A.V. / Teneur en alcool: 12,5% Vol. | Acidité totale: 6,8 g/l | pH: 3,25 | Acidité volatile: 0,34 g/l | Extrait sec: 22,9 g/l

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 100 caixas (25 por camada x 4 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (25 per layer x 4 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes (25 pour couche x 4 couches)



cod. 1758



5 602109 006843

MESSALA

VINHO VERDE DOC | RESERVA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO (100%)
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

O vinho **Messala Alvarinho Reserva** é produzido na sub-região vitivinícola de Monção a partir da casta Alvarinho (100%), apresentando um enorme potencial de evolução em garrafa. As características do *Terroir* – solo e clima – determinam o carácter da vinha e o perfil do vinho. É assim um Alvarinho nascido e criado em vinhas solarengas que reúnem o verde da paisagem e a consistência do solo granítico com a frescura da brisa do Oceano Atlântico.

Tecnologia de produção: Resulta da vinificação da casta com contacto pelicular e estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês sobre borras finas.

Prova: Simultaneamente encorpado mas fresco e com um final de boca longo e persistente, é um Alvarinho que nos convida a degustar o aroma típico da casta com ligeiro toque de madeira.

Sugestão: Deve ser consumido fresco, entre 10-12°C. Excelente para acompanhar pratos de peixe.

Teor Alcoólico: 13,5% vol. | Acidez Total: 6,4 g/L | pH: 3,12 | Acidez Volátil: 0,29 g/L | Extracto Seco: 23,2 g/L

Messala Alvarinho Reserva wine is produced in the sub-region of Monção with the white grape variety Alvarinho, presenting an enormous potential for evolution in the bottle. The characteristics of the *Terroir* (soil and climate) determine the character of the vineyard and the profile of the wine. It is thus an Alvarinho born and raised in sunny vineyards that combine the green of the landscape and the consistency of the granitic soil with the freshness of the breeze of the Atlantic Ocean.

Production technology: It results from the vinification of the grape variety with pellicular contact and a stage of 12 months in French oak barrels on fine lees.

Taste: Simultaneously full bodied and fresh, with a long and persistent finish, it is a Alvarinho that invites us to taste the typical aroma of the grape variety with a slight touch of wood.

Suggestion: It should be consumed fresh, between 10-12°C. Excellent to be served with fish.

Alcohol Level: 13,5% vol. | Total Acidity: 6,4 g/L | pH: 3,12 | Volatile Acidity: 0,29 g/L | Extract: 23,2 g/L

Le vin **Messala Alvarinho Reserva** est produit dans la sous-région viticole de Monção à partir du cépage Alvarinho (100%) et présente un énorme potentiel d'évolution en bouteille. Les caractéristiques du *Terroir* (sol et climat) déterminent le caractère du vignoble et le profil du vin. C'est donc un Alvarinho né et élevé dans des vignobles ensoleillés qui associent le vert du paysage et la consistance du sol granitique à la fraîcheur de la brise de l'océan Atlantique.

Production: La vinification de la caste se déroule en contact avec la peau, ensuite un stade de 12 mois en fûts de chêne français sur lies fines.

Dégustation: À la fois corsé mais aussi frais et avec une finale longue et persistante, c'est un Alvarinho qui nous invite à goûter l'arôme typique de la caste avec une légère touche de bois.

Suggestion: Servir frais, entre 10-12°C. Excellent pour accompagner du poisson.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13,5% Vol. | Acidité totale: 6,4 g/L | pH: 3,12 | Acidité volatile: 0,29 g/L | Extrait sec: 23,2 g/L



Caixa: 3 garrafas 750ml
Paquete: 108 caixas (27 por camada x 4 camadas)
Box: 3 bottles 750ml
Pallet: 108 boxes (27 per layer x 4 layers)
Boîte: 3 bouteilles 750ml
Palette: 108 boîtes (27 pour couche x 4 couches)

cod. 4352





MESSALA

ESPUMANTE VINHO VERDE DOC | BRUTO |
SPARKLING BRUT | MOUSSEUX BRUT

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO

REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

Este espumante bruto **Messala** é produzido com 100% da casta Alvarinho segundo o método clássico de fermentação em garrafa, em cave, com temperatura a 14°C e estágio de 9 meses sobre as leveduras.

Prova: Apresenta uma cor citrina, com bolha fina e persistente. O aroma revela a fruta da casta, fresco e elegante, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. Na boca mostra persistência e complexidade.

Sugestão: Deve ser consumido fresco, entre 6-8°C.

Perfeito para acompanhar entradas, pratos de peixe e carne, de marisco e comida oriental.

Teor Alcoólico: 12% vol. | Acidez Total: 7,3 g/L | Acidez Volátil: 0,28 g/L | pH: 3,15 |

Açúcar Total: 1,2 g/L

This dry sparkling wine **Messala** is produced from 100% Alvarinho caste and it follows the traditional method. Effervescence is produced by secondary fermentation in the bottle and it occurs in cellars, at the required temperature of 14°, where it ages for 9 months over yeast deposits.

Taste: It presents a lemony yellow colour and fine persistent bubbles.

The aroma reveals the variety of the caste, fresh and elegant, showing an exceptional balance between acidity and alcohol. The palate shows persistence and complexity.

Suggestion: It should be consumed fresh, from 6-8°C.

Excellent appetizer and perfect pairing for meat, fish, seafood and oriental cuisine.

Alcohol Level: 12% vol. | Total Acidity: 7,3 g/L | Volatile Acidity: 0,28 g/L | pH: 3,15 |

Sugar: 1,2 g/L

Ce vin mousseux est totalement produit à partir du cépage Alvarinho par méthode traditionnelle de fermentation en bouteille, en cave, à la température de 14°C et élevage de 9 mois sous l'action des levures.

Dégustation: Présente une couleur jaune citrine et des bulles fines et persistantes. Son arôme dénonce le cépage et l'équilibre entre l'acidité et l'alcool. Fin de bouche persistante et complexe.

Dégustation: Servir frais, entre 8° - 10°C. Servir en apéritif ou accompagnant de la viande.

T.A.V. / Teneur en alcool: 12% Vol. | Acidité totale: 7,3 g/L | pH: 3,15 | Acidité volatile: 0,28 g/L |

Sucres Totaux: 1,2g/L

Caixa: 3 garrafas 750ml | Palette: 108 caixas (27 por camada x 4 camadas)

Box: 3 bottles 750ml | Pallet: 108 boxes (27 per layer x 4 layers)

Boîte: 3 bouteilles 750ml | Palette: 108 boîtes (27 pour couche x 4 couches)

cod. 2252





1928



1927



2251

MESSALA

AGUARDENTE BAGACEIRA | VINHO VERDE DOC
GRAPE MARC SPIRIT | EAU-DE-VIE DE MARC DE RAISIN

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

A bagaceira **Messala** provém exclusivamente de bagaço das castas Alvarinho, produzida com recurso a processos artesanais de destilação. Distingue-se pela sua leveza e aroma intrínseco. Rótulo de cortiça aplicado a garrafa de 50cl em caixa de madeira.

Teor Alcoólico: 45%vol | Acidez Total: 47 mg/L | Extracto Seco: 0,3 g/L

This grape marc spirit is exclusively produced from the Alvarinho caste marc and it follows the traditional distillation methods. It stands out for its lightness and intrinsic aroma. Cork label, 50cl bottle in wooden box.

Alcohol Level: 45%vol. | Total Acidity: 47 mg/L | Extract: 0,3 g/L

L'Eau-de-Vie Alvarinho est élaborée exclusivement à partir du marc de raisins du cépage Alvarinho. Son processus de distillation est artisanal. Elle se distingue grâce à sa légèreté et à son arôme intrinsèque.

Étiquette en liège sur bouteille de 50cl, caisse en bois.

T.A.V. / Teneur en alcool: 45% Vol. | Acidité totale: 47 mg/L | Extrait sec: 0,3 g/L



cod. 1928



5 602109 009356

MESSALA

AGUARDENTE VÍNICA VELHA | VINHO VERDE DOC
WINE SPIRIT | EAU-DE-VIE DE VIN

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

Esta aguardente foi obtida a partir da casta Alvarinho, produzida com recurso a processos artesanais de destilação. Foi envelhecida durante 8 anos em cascos novos de carvalho, extraindo a cor e a estrutura que completam o aroma intenso da casta, dando origem a esta inconfundível Aguardente Velha Alvarinho **Messala**.

Rótulo de estanho aplicado a garrafa de 50cl em caixa de madeira.

Teor Alcoólico: 40% vol | Acidez Total: 570 mg/L | Extracto Seco: 1,8 g/L

This distilled beverage, also known as Old Brandy, was obtained from the Alvarinho caste and follows the traditional distillation methods. It aged for 8 years in new oak barrels allowing the extraction of colour and structure that complement the intense aroma of the caste.

Tin label, 50cl bottle in wooden box.

Alcohol Level: 40%vol. | Total Acidity: 570 mg/L | Extract: 1,8 g/L

Produite à partir du cépage Alvarinho. Son processus de distillation est artisanal.

8 ans de vieillissement en fûts neufs de chêne lui permettent d'acquérir une couleur et une structure qui complètent l'arôme intense du cépage. Une eau-de-vie unique.

Étiquette en étain sur bouteille de 50cl, caisse en bois.

T.A.V. / Teneur en alcool: 40% Vol. | Acidité totale: 570 mg/L | Extrait sec: 1,8 g/L

cod. 1927



5 602109 009295

MESSALA

VINHO LICOROSO | IG MINHO
LIQUEUR WINE | VIN DE LIQUEUR

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

Juntámos o conhecimento de muitos anos aos melhores ingredientes para produzir um licor de sabor cítrico. Elaborado a partir de mosto de Alvarinho e Aguardente de Alvarinho. Estágio de 3 meses em cubas de inox.

Teor Alcoólico: 18,5% vol.

We have combined the knowledge of several generations with the best ingredients to produce a liqueur with a citric flavour. Produced from Alvarinho grape must and Alvarinho wine spirit, this liqueur ages for 3 months in stainless steel wine vats.

Alcohol Level: 18,5% vol.

Une liqueur unique de saveur citrique qui résulte de la combinaison de plusieurs années d'expérience avec des ingrédients raffinés. Elaborée à partir du moût du vin Alvarinho et de l'Eau-de-vie Alvarinho. Élevage de trois mois en cuves inox.

T.A.V. / Teneur en alcool: 18,5% Vol.

2 garrafas | 2 bottles | 2 bouteilles

cod. 2251



5 602109 011328



MESSALA ALVARINHO XO EXTRA OLD

A sabedoria que se ganha com a idade,
A valorização dos bons momentos da vida,
A partilha e criação de novas memórias,
são as linhas que conduzem o conceito.

The wisdom one gains with age,
Appreciating the good moments of life,
Sharing and creating new memories,
are the lines that drive the concept.

La sagesse que l'on acquiert avec l'âge,
L'appréciation des bons moments de la vie,
le partage et la création de nouveaux souvenirs,
sont les lignes directrices du concept.



MESSALA | XO EXTRA OLD WINE SPIRIT

Brand that represents the uniqueness and tradition of typical Portuguese elements - Alvarinho wine and Portuguese tile - emblems of Portugal. It aspires to win the hearts of all those who dare to taste its contents. Mysterious, sober and mystical. It arrived to be eternal and recognized as THE BLUE BOX SPIRIT.

The more bold design of the box aims to conquer a new consumer profile, the woman, who increasingly presents herself as a fan of this product, previously only consumed by men.

Alvarinho is the essence of the product, which makes it unique, special and noble. The tile, which records the vast history of our country, in the rich and intense cobalt tone, gives color and soul to this project.

It is in cobalt that memories are recorded and preserved and it is in cobalt that we invite the most brave to record their memories as well.

The wisdom one gains with age,
Appreciating the good moments of life,
Sharing and creating new memories,
are the lines that drive the concept.

MESSALA | L'EAU-DE-VIE XO EXTRA OLD

Marque qui représente l'unicité et la tradition d'éléments typiquement portugais - le vin Alvarinho et la tuile portugaise - emblèmes du Portugal. Elle aspire à conquérir le cœur de tous ceux qui osent la goûter. Mystérieux, sobre et mystique. Elle est arrivée pour être éternel et reconnu comme L'EAU-DE-VIE DE LA BOÎTE BLEUE.

Le design plus audacieux de la boîte vise à conquérir un nouveau profil de consommateur, la femme, qui se présente de plus en plus comme une appréciatrice de ce produit, auparavant consommé uniquement par les hommes.

L'Alvarinho est l'essence du produit, ce qui le rend unique, spécial et noble. La tuile, qui retrace la vaste histoire de notre pays, dans le ton riche et intense du cobalt, donne de la couleur et de l'âme à ce projet.

C'est dans le cobalt que les souvenirs sont enregistrés et préservés et c'est dans le cobalt que nous invitons les plus courageux à enregistrer également leurs souvenirs.

La sagesse que l'on acquiert avec l'âge,
L'appréciation des bons moments de la vie,
le partage et la création de nouveaux souvenirs,
sont les lignes directrices du concept.

MESSALA AGUARDENTE VÍNICA VELHA XO EXTRA OLD | VINHO VERDE DOC XO EXTRA OLD WINE SPIRIT EAU-DE-VIE DE VIN XO EXTRA OLD

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

Garrafa de 700 ml em estojo de madeira.
Teor Alcoólico: 40%vol | Acidez Total: 424 mg/L
Extracto Seco: 3,9 g/L

700 ml bottle in wooden case.
Alcohol Level: 40%vol. | Total Acidity: 424 mg/L
Extract: 3,9 g/L

Bouteille de 700 ml, caisse en bois.
T. A. V./Teneur en alcool: 40% Vol. | Acidité totale: 424 mg/L
Extrait sec: 3,9 g/L

Marca que representa a singularidade e tradição de elementos tipicamente portugueses - o vinho Alvarinho e o azulejo português - emblemas de Portugal. Aspira conquistar o coração de todos aqueles que se atreverem a degustar o seu teor. Misteriosa, sóbria e mística. Chegou para ser eterna e reconhecida como A AGUARDENTE DA CAIXA AZUL.

O design mais arrojado da caixa pretende conquistar um novo perfil de consumidor, a mulher, que cada vez mais se apresenta como apreciadora deste produto, anteriormente apenas consumido por homens.

O Alvarinho é a essência do produto, o que o torna único, especial e nobre. O azulejo, que regista a vasta história do nosso país, no rico e intenso tom cobalto, dá cor e alma a este projeto.

É a cobalto que se gravam e preservam as memórias e é a cobalto que convidamos os mais corajosos a registar as suas memórias também.

A sabedoria que se ganha com a idade,
A valorização dos bons momentos da vida,
A partilha e criação de novas memórias,
são as linhas que conduzem o conceito.

cod. 507902





DESFIADO

VINHO VERDE DOC | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE José Antas Oliveira

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE LOUREIRO, TRAJADURA, ARINTO

REGIÃO | REGION | RÉGION Ponte de Lima

PROVA | De cor citrina, aromático, jovem e leve. Com uma ligeira presença de gás carbónico.

HARMONIZAÇÃO | Ideal para acompanhar refeições frias, saladas e doçaria.

Deve ser consumido a 6 - 8°C.

Teor Alcoólico: 11,5% vol. | Acidez Total: 5,7 g/dm³ | Acidez Volátil: 0,25g/dm³ | Açúcares Totais: 9,0g/dm³ | pH:3,2

TASTE | Citrus colour, aromatic, young and light wine. With a slight presence of carbon dioxide.

PAIRING | Perfect to go with cold meals, salads and confectionary.

It should be consumed between 6-8°C.

Alcohol Level: 11,5% vol. | Total Acidity: 5,7 g/dm³ | Volatile Acidity: 0,25 g/dm³ | pH: 3,2 |

Total Sugar: 9,0 g/dm³

DÉGUSTATION | Couleur citrique, très aromatique, jeune et léger.

Présence subtile de gaz carbonique.

SUGGESTION | Idéal pour accompagner des repas légers, des salades et des desserts.

Servir entre 6-8°C.

T.A.V. / Teneur en alcool: 11,5% Vol. | Acidité totale: 5,7 g/dm³ | Acidité volatile: 0,25g/dm³ |

Sucres Totaux: 9,0g/dm³ | pH:3,2

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 125 caixas (25 por camada x 5 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 125 boxes (25 per layer x 5 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 125 boîtes (25 pour couche x 5 couches)



DESFIADO

VINHO VERDE DOC | RESERVA ROSÉ | ROSÉ

ENÓLOGO | OENOLOGIST | José Antas Oliveira

CASTAS | GRAPE VARIETIES | VINHÃO, TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | REGION | Ponte da Barca

PROVA | De cor rosada e aroma a frutos vermelhos. Com uma ligeira presença de gás carbónico.

HARMONIZAÇÃO | Ideal para acompanhar refeições frias, saladas e doçaria.

Deve ser consumido a 6 - 8°C.

Teor Alcoólico: 11% vol. | Acidez Total: 6,0 g/dm³ | Acidez Volátil: <0,2g/dm³ | Açúcares Totais: 11,5g/dm³ | pH:3,4

TASTE | Pink colour and red fruit aroma. With a slight presence of carbon dioxide.

PAIRING | Perfect to go with appetizers, salads and grills.

It should be consumed between 6-8°C.

Alcohol Level: 11% vol. | Total Acidity: 6,0 g/dm³ | Volatile Acidity: <0,2 g/dm³ | pH: 3,4 |

Total Sugar: 11,5 g/dm³

DÉGUSTATION | Couleur rosé, arôme de fruits rouges. Présence subtile de gaz carbonique.

SUGGESTION | Idéal pour accompagner des repas légers, des salades et des desserts.

Servir entre 6-8°C.

T.A.V. / Teneur en alcool: 11% Vol. | Acidité totale: 6,0 g/dm³ | Acidité volatile: <0,2g/dm³ | Sucres

Totaux: 11,5g/dm³ | pH:3,4

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 125 caixas (25 por camada x 5 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 125 boxes (25 per layer x 5 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 125 boîtes (25 pour couche x 5 couches)



DESFIADO

VINHO VERDE DOC | SUPERIOR TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | José Antas Oliveira

CASTAS | GRAPE VARIETIES | VINHÃO

REGIÃO | REGION | Ponte da Barca

PROVA | De cor intensa e aroma a frutos vermelhos. Com uma ligeira presença de gás carbónico.

HARMONIZAÇÃO | Ideal para acompanhar pratos de carne assada e grelhada.

Deve ser consumido a 12 - 15°C.

Teor Alcoólico: 12,5% vol. | Acidez Total: 6,6 g/dm³ | Acidez Volátil: 0,5g/dm³ | Açúcares Totais: <1,5g/dm³ | pH:3,4

TASTE | Intense colour and red fruit aroma. With a slight presence of carbon dioxide.

PAIRING | Perfect to go with roasted and grilled meat.

It should be consumed between 12-15°C.

Alcohol Level: 12,5% vol. | Total Acidity: 6,6 g/dm³ | Volatile Acidity: 0,5 g/dm³ | pH: 3,4 |

Total Sugar: <1,5 g/dm³

DÉGUSTATION | Couleur intense, arôme de fruits rouges. Présence subtile de gaz carbonique.

SUGGESTION | Idéal pour accompagner de la viande rôtie ou grillée.

Servir entre 12-15°C.

T.A.V. / Teneur en alcool: 12,5% Vol. | Acidité totale: 6,6 g/dm³ | Acidité volatile: 0,5g/dm³ |

Sucres Totaux: <1,5g/dm³ | pH:3,4

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 125 caixas (25 por camada x 5 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 125 boxes (25 per layer x 5 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 125 boîtes (25 pour couche x 5 couches)







MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE SYRAH, TOURIGA FRANCA, ALCANTE BOUSCHET

REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

Tecnologia de Produção: As uvas são vindimadas manualmente para caixas de 25 Kg. Na adega são totalmente desengaçadas e vão fermentar para cubas cónicas durante 7 dias, a temperatura controlada de 27 °C. No final da fermentação, o mosto lágrima é separado do mosto prensado e vai estagiar até ser engarrafado.

Prova: Denota aromas de frutos silvestres, a lembrar amora. Na boca apresenta notas de fruta vermelha com toques de frutos secos. Tem boa acidez, taninos marcantes, boa estrutura e persistência.

Sugestão: Para preservar as características da fruta e frescura deste vinho, servir entre 18-20°C.

Idéal para acompanhar carnes de churrasco, carne de porco com ameijoas e estufados suaves.

Teor Alcoólico: 14% vol. | Acidez Total: 5,1 g/L | pH: 3,72 | Açúcar Total: 0,3 g/L

Production technology: The grapes are harvested by hand in 25 kg boxes. In the cellar they are totally destemmed and will ferment in conical vats for 7 days, at a controlled temperature of 27 °C.

At the end of the fermentation, the tear must is separated from the pressed must and will age until bottled.

Taste: It denotes wild fruits aromas, reminiscent of blackberry. In the mouth it presents notes of red fruit with touches of dried fruits. It has good acidity, outstanding tannins, good structure and persistence.

Suggestion: To preserve the fruit characteristics and the freshness of this wine it should be served between 18-20°. Perfect pairing for barbecue, pork meat, light stews and clams.

Alcohol Level: 14%vol. | Total Acidity: 5,1 g/L | pH: 3,72 | Total Sugar: 0,3 g/L

Production: Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 25 Kg. En cave, ils sont totalement égrappés et fermenteront en cuves coniques pendant 7 jours, à une température contrôlée de 27 °C.

En fin de fermentation, le moût déchiré est séparé du moût pressé et vieillit jusqu'à sa mise en bouteille.

Dégustation: Il dénote des arômes de baies sauvages rappelant la mûre. En bouche, il présente des notes de fruits rouges avec des nuances de fruits secs. Il a une bonne acidité, des tanins puissants, une bonne structure et de la persistance.

Suggestion: Pour conserver les caractéristiques de fruits et de fraîcheur de ce vin, servir à 18-20°C.

Idéal pour accompagner de la viande (braisée ou à l'étouffée).

T.A.V. / Teneur en alcool: 14% Vol. | Acidité totale: 5,1 g/L | pH: 3,72 | Sucres Totaux: 0,3g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

cod. 1517





MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | ŒNOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ARINTO

REGIÃO | REGION | RÉGION Avisa

Tecnologia de produção: As uvas são vindimadas manualmente para caixas de 15 Kg. Na adega são totalmente desengaçadas e prensadas em prensa pneumática a baixas pressões. De seguida, o mosto vai para uma cuba de inox a baixas temperaturas decantar e passadas 48 horas é trasfegado e inicia-se a fermentação a cerca de 14 °C de temperatura por um período que vai de 10 a 15 dias.

Prova: De aroma tropical, cítrico e bastante mineral é um vinho fresco e exuberante, com acidez marcante mas equilibrado.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 10-12°C.

Acompanha bem mariscos, peixes grelhados e assados.

Teor Alcoólico: 13% vol. | Acidez Total: 5,8 g/L | pH: 3,30 | Açúcares Totais: 0,7 g/L

Production technology: The grapes are harvested manually to boxes of 15kg. In the cellar they are fully destemmed and pressed in a pneumatic press at low pressures. Then, the must goes to a stainless steel vat at low temperatures to decant and after 48 hours it is transferred and fermentation begins about 14 °C of temperature for a period that goes from 10 to 15 days.

Taste: With a tropical, citrus and very mineral aroma, it is a fresh and exuberant wine, with marked but balanced acidity.

Suggestions: It should be served between 10-12°C.

Perfect pairing for seafood and roasted or grilled fish.

Alcohol Level: 13% vol. | Total Acidity: 5,8 g/L | pH: 3,30 | Total Sugar: 0,7 g/L

Production: Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses de 15 Kg. En cave, ils sont totalement égrappés et pressés dans un pressoir pneumatique à basse pression. Ensuite, le moût entre dans une cuve en acier inoxydable à basse température pour décanter et après 48 heures, il est transféré et la fermentation commence à environ 14 °C de température pendant une période allant de 10 à 15 jours.

Dégustation: D'arôme tropical, d'agrumes et très minéral, c'est un vin frais et exubérant, à l'acidité marquée mais équilibrée.

Suggestion: Servir à la température idéale de 10-12 °C. Idéal pour accompagner les fruits de mer, le poisson grillé et les plats cuits au four.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13% vol. | Acidité totale: 5,8 g/L | pH: 3,30 | Sucres Totaux: 0,7 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

cod. 1570



MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | ROSÉ | ROSÉ

ENÓLOGO | OENOLOGIST | ŒNOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE PETIT VERDOT

REGIÃO | REGION | RÉGION Avisa

Tecnologia de produção: As uvas são vindimadas manualmente para caixas de 15 Kg. Na adega são totalmente desengaçadas e prensadas em prensa pneumática a baixas pressões. De seguida, o mosto vai para uma cuba de inox a baixas temperaturas decantar e passadas 48 horas é trasfegado e inicia-se a fermentação a cerca de 14 °C de temperatura por um período que vai de 10 a 15 dias.

Prova: Revela aromas a rebuçado de framboesa, apresentando notas minerais e toques florais. É um vinho de boa acidez com um sabor fresco.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 8-10°C. Ideal para acompanhar refeições ligeiras de carnes brancas, peixe assado no forno, saladas e marisco.

Teor Alcoólico: 13% vol. | Acidez Total: 6,1 g/L | pH: 3,26 | Açúcares Totais: 0,4 g/L

Production technology: The grapes are harvested manually to boxes of 15kg. In the cellar they are fully destemmed and pressed in a pneumatic press at low pressures. Then, the must goes to a stainless steel vat at low temperatures to decant and after 48 hours it is transferred and fermentation begins about 14 °C of temperature for a period that goes from 10 to 15 days.

Taste: It reveals aromas of raspberry candy, with mineral notes and floral touches. It is a wine of good acidity with a fresh flavor.

Suggestions: It should be served between 8-10°C.

Perfect pairing for light meals of white meat, baked fish, salads and seafood.

Alcohol Level: 13% vol. | Total Acidity: 6,1 g/L | pH: 3,26 | Total Sugar: 0,4 g/L

Production: Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses de 15 Kg. En cave, ils sont totalement égrappés et pressés dans un pressoir pneumatique à basse pression. Ensuite, le moût entre dans une cuve en acier inoxydable à basse température pour décanter et après 48 heures, il est transféré et la fermentation commence à environ 14 °C de température pendant une période allant de 10 à 15 jours.

Dégustation: Révèle des arômes de bonbon à la framboise, avec des notes minérales et des touches florales. C'est un vin d'une bonne acidité avec une saveur fraîche.

Suggestion: Servir à la température idéale de 8-10 °C. Idéal pour accompagner repas légers de viandes blanches, poissons au four, salades et fruits de mer.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13% vol. | Acidité totale: 6,1 g/L | pH: 3,26 | Sucres Totaux: 0,4 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

cod. 1571





MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | GRANDE ESCOLHA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE CHARDONNAY

REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

Montes de Lá Branco Grande Escolha Chardonnay, Private Collection. Concebido em Avis, terra dos vinhos de bom carácter e gosto tipicamente alentejano dissolvidos em elegância e modernismo. Esta edição pertence a uma coleção privada, fazendo chegar apenas a alguns o sabor premium da Chardonnay - casta de elevada qualidade, rica em sabor e prazerosa logo ao primeiro impacto. Prometendo deixar vestígios na memória de todos os que a alcançarem.

Tecnologia de Produção: A colheita é manual, realizada na 4ª semana de Agosto. Antes do desengace total, as uvas são criteriosamente selecionadas e fermentam em barricas novas de carvalho francês com controlo de temperatura durante, aproximadamente, 20 dias. Segue-se um estágio de 6 meses na própria barrica, com *bâtonnage*. Para aprofundar o seu perfil, percorre um estágio de 3 meses em garrafa.

Prova: Deslumbra com a sua cor citrina. Uma sofisticação aromática e uma profundidade que transporta notas minerais subtis. Delicado no paladar com a sua acidez fina e equilibrada, capaz de fornecer uma frescura inesquecível.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 13°C.

Teor Alcoólico: 13,5% vol. | Acidez Total: 5,7 g/L | pH: 3,14 | Açúcares Totais: 1,1 g/L

White Montes de Lá Grande Escolha Chardonnay, Private Collection. Conceived in Avis, land of good character wines with a very typical Alentejo taste dissolved in elegance and modernism. It belongs to a private collection, bringing to only a few the premium taste of a high quality grape variety, rich in flavor and pleasurable since the first touch. It promises to leave traces in the memory of all who reach it.

Production Technology: Handmade harvest. Carried out in the 4th week of August. Before total destemming, the grapes are carefully selected and ferment in new French oak barrels, under controlled temperature, for approximately 20 days. Follows a stage of 6 months in the barrel, with *bâtonnage*. To deepen its profile, it undergoes a 3-month ageing process in the bottle.

Taste: It dazzles with its citrus color. An aromatic sophistication and a remarkable depth that carries subtle mineral notes. Delicate on the palate with its fine and balanced acidity, capable of providing an unforgettable freshness.

Suggestions: It should be served at 13°C.

Alcohol Level: 13,5% vol. | Total Acidity: 5,7 g/L | pH: 3,14 | Total Sugar: 1,1 g/L

Montes de Lá Blanc Grande Escolha Chardonnay, Collection Privée. Conçu à Avis, terre des vins de caractère et du goût typique de l'Alentejo, dissous dans l'élégance et le modernisme. Cette édition fait partie d'une collection privée, offrant à un petit nombre de personnes le meilleur goût du Chardonnay - cépage de grande qualité, riche en saveurs et agréable au premier abord. Il promet de laisser des traces dans la mémoire de tous ceux qui l'atteignent.

Technologie de production: Les vendanges sont manuelles et ont lieu au cours de la quatrième semaine d'août. Avant d'être égrappés, les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentent en barriques neuves de chêne français à température contrôlée, pendant 20 jours, environ. En plus, un stage de 6 mois avec bâtonnage. Pour approfondir son profil, il est vieilli en bouteille pendant 3 mois.

Dégustation: Eblouit par sa couleur d'agrumes. Une sophistication aromatique et une profondeur remarquable avec des notes minérales subtiles. Délicat en bouche avec son acidité fine et équilibrée, capable d'apporter une fraîcheur inoubliable.

Suggestion: Servir à la température idéale de 13°C.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13,5% vol. | Acidité totale: 5,7 g/L | pH: 3,14 | Sucres Totaux: 1,1 g/L

Caixa: 4 garrafas 750ml
Box: 4 bottles 750ml
Boîte: 4 bouteilles 750ml

cod. 508014





MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | RESERVA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | ŒNOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ANTÃO VAZ

REGIÃO | REGION | RÉGION Monforte

Montes de Lá Reserva Branco expressa no seu melhor as características do Alto Alentejo, uma zona abrangida pelo microclima da serra de S. Mamede. É elaborado a partir da casta Antão Vaz.

Tecnologia de Produção: A colheita é manual e antes do desengace total, as uvas são criteriosamente selecionadas. Após triagem, os cachos totalmente desengaçados fermentam em barricas de Carvalho Francês com controlo de temperatura durante, aproximadamente, 20 dias. Segue-se um estágio de 6 meses na própria barrica, com bâtonnage.

Prova: De cor amarelo dourado, aroma a fruta tropical com madeira bem integrada. É um branco expressivo, elegante com texturas finas e frescas. Boa acidez e personalidade vibrante.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 12°C. Ideal para acompanhar pratos de peixe e saladas.

Teor Alcoólico: 13,5% vol. | Acidez Total: 6,0 g/L | Acidez Volátil: 0,59 g/L | pH: 3,5 | Açúcares Totais: 0,7 g/L

White **Montes de Lá Reserve** combines the finest qualities of the Alto Alentejo region, an area covered by the microclimate of the S. Mamede mountain range. It is produced from the grape variety Antão Vaz.

Production technology: Handmade harvest. Before being totally destemmed, grapes are rigorously selected. After the triage, the grapes ferment in French oak barrels, under controlled temperature, for approximately 20 days. Follows a stage of 6 months in the barrel (with the use of "bâtonnage").

Taste: Golden yellow colour. Tropical fruit aroma with perfectly integrated wood notes. It's an expressive white wine with fine fresh textures. Balanced acidity and vibrant personality.

Suggestions: It should be served at 12°C. Perfect pairing for fish and salads.

Alcohol Level: 13,5% vol. | Total Acidity: 6,0 g/L | Volatile Acidity: 0,59 g/L | pH: 3,5 | Sugar: 0,7 g/L

Montes de Lá Réserve traduit les caractéristiques exceptionnelles de la région du Alto Alentejo qui bénéficie du microclimat de la chaîne de montagnes de S. Mamede. Élaboré à partir du cépage Antão Vaz.

Production: Vendange manuelle. Avant l'égrappage complet les raisins sont rigoureusement sélectionnés. Après ce triage, les raisins fermentent en barriques neuves de chêne français à température contrôlée, pendant 20 jours, environ. En plus, un stage de 6 mois avec bâtonnage lui confère de la complexité et des caractéristiques uniques.

Dégustation: Couleur jaune doré. Arôme avec des notes de fruits exotiques et des nuances de bois. C'est un vin blanc expressif, élégant, avec des textures fines et fraîches qui traduisent les caractéristiques du terroir. Acidité équilibrée et personnalité vibrante.

Suggestion: Servir à 12°C. Idéal pour accompagner du poisson et des fruits de mer.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13,5% Vol. | Acidité totale: 6,0 g/L | pH: 3,5 |

Acidité volatile: 0,59 g/L |

Sucres Totaux: 0,7 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

cod. 2535



5 4602109 010352



MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE CABERNET SAUVIGNON, ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA
REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

As características únicas deste vinho configuram o **Montes de Lá Reserva** como um vinho de exceção. Exprime, através das suas notas de elegância, uma fruição única do que o Alto Alentejo pode oferecer. É elaborado a partir das castas Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Trincadeira. **Tecnologia de Produção:** Os cachos foram manualmente colhidos para caixas de 25kg. À entrada da adega, são totalmente desengaçados e vão fermentar em cubas cónicas. O lote foi depois colocado em barricas novas de carvalho francês e americano onde estagiou durante 8 meses, seguido de 6 meses em garrafa.

Prova: Cor granada intensa, com notas de frutos do bosque complementado com sensações de tosta e fumados. Na boca é um alentejano estruturado de finos taninos e longa persistência.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 16°C. Ideal para acompanhar carnes assadas, risotto e pratos à base de presunto e enchidos.

Teor Alcoólico: 14,5% vol. | Acidez Total: 6,0 g/L | Acidez Volátil: 0,8 g/L | pH: 3,6 | Açúcar Total: 2,0 g/L

The exquisite characteristics of **Montes de Lá Reserva** turn it an exceptional wine. Its notes of elegance are only a sample of what Alto Alentejo region can offer. It is produced from the grape varieties Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet and Trincadeira.

Production technology: The grape bunches are handpicked into 25Kg boxes. In the cellar, they are completely destemmed and fermentation is processed inside conical bottom vats. The wine is subsequently transferred into new french and american oak barrels, where it ages for 8 months and then for another 6 months in the bottle.

Taste: Intense garnet red colour, with notes of wild berries and hints of toasts and smoked meat. On the palate it is well structured with fine tannins and long persistence.

Suggestion: It should be served at 16°C (60,8°F). Perfect pairing for roast meat, risotto, smoked meat and all types of sausages.

Alcohol Level: 14,5%vol. | Total Acidity: 6,0 g/L | Volatile Acidity: 0,8 g/L | pH: 3,6 | Sugar: 2,0 g/L

Montes de Lá Reserva est un vin de caractéristiques uniques et exceptionnelles. Ses notes d'élegance et plaisir traduisent en plénitude tout ce que la région du Alto Alentejo peut nous offrir. Élaboré à partir des cépages Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet et Trincadeira.

Production: La vendange est manuelle et les grappes sont placées en caisses de 25Kg. Après l'égrappage dans les caves, la fermentation se déroule en cuves coniques. Le lot de vin est ensuite transféré dans des barriques neuves de chêne français et américain pendant 8 mois, et après, doit rester en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation: Couleur grenat intense avec des notes de fruits rouges et des accords de toast brûlée et de produits fumés. Bouche structurée de fins tanins et persistance longue.

Suggestion: Servir à 16°C. Idéal pour accompagner de la viande rôtie, du risotto et des produits de charcuterie.

T.A.V. / Teneur en alcool: 14,5% Vol. | Acidité totale: 6,0 g/L | pH: 3,6 | Acidité volatile: 0,8 g/L | Sucres Totaux: 2,0g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Caixa de cartão 1,5L | Caixa de madeira: 5L

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Cardboard box 1,5L | Wooden Box: 1,5L, 5L

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

Boîte en carton 1,5L | Boîte en bois: 1,5L, 5L

cod. 1518





MONTES DE LÁ 17

REGIONAL ALENTEJANO | RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALICANTE BOUSCHET, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON
REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

No ano do 17º aniversário de Mário André Gonçalves, o primeiro da 3ª geração da família Grande Porto, lançamos uma edição especial e limitada do Montes de Lá Reserva com 17 graus. De perfil singular e diferenciado, fruto da união sublime entre os requisitos específicos de *terroir* com o *know-how* do enólogo é elaborado a partir das castas Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon.

Tecnologia de Produção: Fermentação em balseiro de carvalho francês à temperatura de 24° durante 12 dias. Estágio em barricas de 225 litros de carvalho francês durante 16 meses e durante 1 ano em garrafa. Engarrafado sem filtração nem estabilização para não afetar o potencial de evolução do vinho, estando sujeito a criar ligeiro depósito natural durante o estágio em garrafa.

Prova: De cor vermelha profunda, aroma intenso, com notas de frutos do bosque, compota e especiarias, num conjunto bem personalizado. Encorpado na boca, com madeira intensa, taninos maduros e firmes.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 18°C. Ideal para acompanhar carnes de caça e pratos fortes e condimentados.

Teor Alcoólico: 17% vol. | Acidez Total: 5,7 g/L | pH: 3,5 | Açúcar Residual: 0,4 g/L

On the year of the 17th anniversary of Mario André Gonçalves, the first of Grande Porto's family third generation, we launched a special and limited edition of Montes de Lá Reserva with 17% ABV. With a unique and differentiated profile, the result of the sublime union between the specific requirements of *terroir* and the *know-how* of the winemaker, it is made from Alicante Bouschet, Syrah and Cabernet Sauvignon grape varieties.

Production technology: Fermentation in French oak vats at a temperature of 24° for 12 days. Aging in 225 liter French oak barrels for 16 months and 1 year in bottle. Bottled without filtration or stabilization so as not to affect the wine's potential for evolution, being subject to creating a slight natural deposit during aging in the bottle.

Taste: Deep red in color, intense aroma, with notes of wild berries, jam and spices, in a very personalized set. Full-bodied in the mouth, with intense wood, ripe and firm tannins.

Suggestion: It should be served at 18°C (64,4°F). Perfect pairing with game meat and strong and seasoned dishes.

Alcohol Level: 17%vol. | Total Acidity: 5,7 g/L | pH: 3,5 | Residual Sugar: 0,4 g/L

L'année du 17e anniversaire de Mário André Gonçalves, le premier de la 3e génération de la famille Grande Porto, nous avons lancé une édition spéciale et limitée de Montes de Lá Reserva avec 17% TAV. Au profil unique et différencié, résultat de l'union sublime entre les exigences spécifiques du *terroir* et le savoir-faire du vignero, il est élaboré à partir des cépages Alicante Bouschet, Syrah et Cabernet Sauvignon.

Production: Fermentation en cuves de chêne français à une température de 24° pendant 12 jours. Vieillessement en fûts de chêne français de 225 litres pendant 16 mois et 1 an en bouteille. Mise en bouteille sans filtration ni stabilisation afin de ne pas affecter le potentiel d'évolution du vin, et est sujet à la création d'un léger dépôt naturel lors du vieillissement en bouteille.

Dégustation: De couleur rouge foncé, arôme intense, avec notes de baies sauvages, de confiture et d'épices, dans un ensemble très personnalisé. Bouche ample, avec un boisé intense, des tanins mûrs et fermes.

Suggestion: Servir à 18°C. Idéal pour accompagner viande de gibier et des plats forts et assaisonnés.

T.A.V. / Teneur en alcool: 17% Vol. | Acidité totale: 5,7 g/L | pH: 3,5 | Sucre résiduel: 0,4 g/L

Caixa cartão: 6 garrafas 750ml | Caixa oferta: 2 garrafas 750ml | Caixa de madeira: 1,5L, 5L, 9L

Carton box: 6 bottles 750ml | Gift box: 2 bottles 750ml | Wooden Box: 1,5L, 5L, 9L

Boîte en carton: 6 bouteilles 750ml | Boîte cadeau: 2 bouteilles 750ml | Boîte en bois: 1,5L, 5L, 9L

cod. 507628



5 602109 501232





MONTES DE LÁ RECONHECIMENTO

REGIONAL ALENTEJANO | RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALICANTE BOUSCHET, ALFROCHEIRO E ARAGONEZ
REGIÃO | REGION | RÉGION Monforte

Vinho Reserva Tinto de Reconhecimento a um amor especial que perdura e atravessa várias gerações. Um amor que é defendido com mestria e transmitido aos seus descendentes. Porque o cuidado com o outro e o amor florescem no ninho da família e renascem em cada melodia. Brindamos a Delfina e Mário Gonçalves, que nos ensinam todos os dias o significado da palavra AMOR.

Tecnologia de Produção: Vindima manual. Maceração a frio durante 24 horas. Fermentação a temperatura controlada de 26 graus durante 10 dias. Transfega direta para barricas de 225 litros de Carvalho francês onde permaneceu durante 18 meses.

Prova: Aromas de fruta madura com toques de chocolate negro. Na boca apresenta uma boa acidez, frescura, sabor a compotas com taninos e madeira muito bem harmonizados.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 18°C. Ideal para acompanhar pratos de caça e queijos de pasta mole.

Teor Alcoólico: 15% vol. | Acidez Total: 5,5 g/L | Acidez Volátil: 0,9 g/L | pH: 3,6 | Açúcar Total: 1,5 g/L

Red Reserva Wine in Recognition of a special love that lasts and spans several generations. A love that is masterfully defended and transmitted to its descendants. Because care for the other and love blossom in the family's nest and are reborn in each melody. We toasted Delfina and Mário Gonçalves, who teach us every day the meaning of the word LOVE.

Production technology: Manual harvest. Cold maceration for 24 hours. Fermentation at controlled temperature of 26 degrees for 10 days. Racking directly into 225 liter French oak barrels where it remained for 18 months.

Taste: Ripe fruit aromas with hints of dark chocolate. In the mouth it has good acidity, freshness, flavor of jam with very well harmonized tannins and wood.

Suggestion: It should be served at 18°C (64,4°F). Perfect pairing with game meat and soft cheeses.

Alcohol Level: 15%vol. | Total Acidity: 5,5 g/L | Volatile Acidity: 0,9 g/L | pH: 3,6 | Sugar: 1,5 g/L

Vin rouge Reserva en Reconnaissance d'un amour spécial qui dure et s'étend sur plusieurs générations. Un amour magistralement défendu et transmis à sa descendance. Parce que le souci de l'autre et l'amour s'épanouissent dans le nid familial et renaît dans chaque mélodie. Nous avons trinqué à Delfina et Mário Gonçalves, qui nous enseignent chaque jour le sens du mot AMOUR.

Production: Vendanges manuelles. Macération à froid pendant 24 heures. Fermentation à température contrôlée de 26 degrés pendant 10 jours. Transfert direct en fûts de chêne français de 225 litres où il est resté 18 mois.

Dégustation: Arômes de fruits mûrs avec des notes de chocolat noir. En bouche, il a une bonne acidité, de la fraîcheur, des saveurs de confiture avec des tanins et du bois très bien harmonisés.

Suggestion: Servir à 18°C. Idéal pour accompagner les plats de gibier et les fromages à pâte molle.

T.A.V. / Teneur en alcool: 15% Vol. | Acidité totale: 5,5 g/L | pH: 3,6 | Acidité volatile: 0,9 g/L | Sucres Totaux: 1,5 g/L

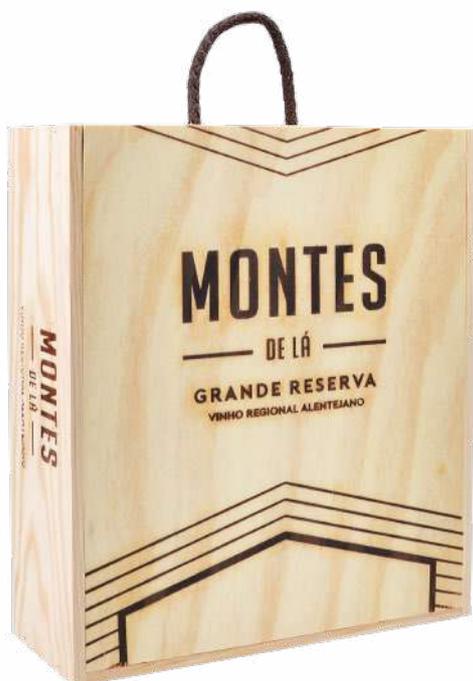
Caixa de madeira: 1 garrafa 750ml | 3 garrafas 750ml | Caixa cartão: 6 garrafas 750ml

Wooden box: 1 bottle 750ml | 3 bottles 750ml | Carton box: 6 bottles 750ml

Boîte en bois: 1 bouteille 750ml | 3 bouteilles 750ml | Boîte en carton: 6 bouteilles 750ml

cod. 507693





MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | GRANDE RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TRINCADEIRA

REGIÃO | REGION | RÉGION Monforte

Montes de Lá Grande Reserva expressa no seu melhor as características do Alto Alentejo, uma zona abrangida pelo microclima da serra de S. Mamede. É elaborado a partir das castas Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira.

Tecnologia de Produção: A vindima é feita manualmente para caixas de plástico de 25kg. Os cachos são totalmente desengaçados, fermentando depois em cubas de inox, a temperatura controlada durante aproximadamente 10 dias. Após a fermentação maloláctica o estágio ocorre em barricas novas de carvalho francês e americano durante 18 meses, seguido de 1 ano em garrafa.

Prova: De cor granada, denota aromas de fruta com mesclas de especiarias e baunilha.

Na boca apresenta-se suave, com acidez equilibrada, taninos redondos e firmes, permitindo um final longo e persistente.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a 16°C. Ideal para acompanhar perdiz à portuguesa, rôti de borrego com ervas ou empadas de caça.

Teor Alcoólico: 14,5% vol. | Acidez Total: 5,9 g/L | Acidez Volátil: 0,8 g/L | pH: 3,6 | Açúcar Total: 2,0 g/L

Montes de Lá Grand Reserve combines the finest qualities of the Alto Alentejo region, an area covered by the microclimate of the S. Mamede mountain range. It is produced from the grape varieties Alicante Bouschet, Aragonez and Trincadeira.

Production technology: Handmade harvest into 25kg plastic boxes. The grape bunches are completely destemmed and fermentation occurs in stainless steel vats, under controlled temperature, for approximately 10 days. After the malolactic fermentation, the wine ages in new french and american oak barrels for 18 months and then for another 12 months in the bottle.

Taste: Garnet red colour, with notes of fruit and hints of spices and vanilla. On the palate it is soft, showing balanced acidity and round firm tannins. Long persistent aftertaste.

Suggestion: It should be served at 16°C. Perfect pairing for partridge, lamb roti with herbs or wild game meat pies.

Alcohol Level: 14,5%vol. | Total Acidity: 5,9 g/L | Volatile Acidity: 0,8 g/L | pH: 3,6 | Total Sugar: 2,0 g/L

Montes de Lá Réserve nous apporte les caractéristiques de la région du Alto Alentejo qui bénéficie du microclimat de la chaîne de montagnes de S. Mamede. Élaboré à partir des cépages Alicante Bouschet, Aragonez et Trincadeira.

Production: Vendange manuelle en caisses de 25Kg. Les grappes sont complètement égrappées et la fermentation se déroule en cuves inox à température contrôlée pendant 10 jours environ. Après la fermentation malolactique se déroule un stage en barriques neuves de chêne français et américain pendant 18 mois et, ensuite, en bouteille pendant 12 mois.

Dégustation: Teinte grenat. Arôme de fruits avec des accords d'épices et de vanille. En bouche, c'est un vin structuré, avec une acidité équilibrée, des tanins ronds et fermes et une fin de bouche persistante et longue.

Suggestion: Servir à 16°C. Idéal pour accompagner une perdrix à la portugaise, un rôti d'agneau aux herbes ou des vol-au-vent de gibier.

T.A.V. / Teneur en alcool: 14,5% Vol. | Acidité totale: 5,9 g/L | pH: 3,6 | Acidité volatile: 0,8 g/L | Sucres Totaux: 2,0g/L

Caixa de madeira: 3 garrafas 750ml | Paleta: 100 caixas (10 por camada x 10 camadas)

Wooden Box: 3 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (10 per layer x 10 layers)

Boîte en bois: 3 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes (10 pour couche x 10 couches)

cod. 1519



5 4602109 100114





MONTES DE LÁ

ESPUMANTE BRUTO BRANCO - MÉTODO CLÁSSICO SPARKLING BRUT WHITE | MOUSSEUX BRUT BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | ENOLOGUE David Patrício
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE CHARDONNAY
REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

Tecnologia de Produção: A vindima é manual. A fermentação decorre em cubas de inox a temperatura controlada (12-14°C). Após um curto período de estágio em inox, a segunda fermentação decorre na garrafa por um período mínimo de 9 meses, efectuando-se de seguida o remuage e, finalmente, o degórgement.

Prova: Cor citrica, revela bolha fina. Na boca, a mousse cremosa intensificada pela acidez limonada confere-lhe enorme elegância e leveza.

Sugestão: Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 6-8°C. Ideal para acompanhar peixe fumado e aves assadas.

Teor Alcoólico: 12% vol. | Acidez Total: 6,5 g/L | Acidez Volátil: 0,18 g/L | pH: 3,2 | Açúcar Residual: 2,0g/L

Production Technology: Handmade harvest. Fermentation occurs in stainless steel vats at a controlled temperature (12-14°C). It matures for a small period in stainless steel and second fermentation takes place in the bottle for a minimum period of 9 months, followed by remuage (riddling) and degorgement (disgorging or lees removal).

Taste: Citrus colour with fine bubbles. In the mouth, the creamy mousse intensified by the lemony acidity gives it enormous elegance and lightness.

Suggestion: To preserve its characteristics, this wine should be served chilled 6-8°C. Perfect pairing for smoked fish and roasted poultry.

Alcohol Level: 12% vol. | Total Acidity: 6,5 g/L | Volatile Acidity: 0,18g/L | pH: 3,2 | Residual Sugar: 2,0 g/L

Production: Vendange manuelle. Fermentation en cuves inox à température contrôlée (12-14°C). Après un bref stage en inox, la deuxième fermentation se déroule en bouteille pendant un minimum de 9 mois. Ensuite, le remuage et, finalement, le dégorgement.

Dégustation: Couleur d'agrumes et des bulles fines. En bouche, la mousse crémeuse intensifiée par l'acidité citronnée lui confère une grande élégance et légèreté.

Suggestion: Servir entre 6 - 8°C pour mieux préserver ses caractéristiques. Idéal pour accompagner du poisson fumé ou des oiseaux cuites.

T.A.V. / Teneur en alcool: 12% Vol. | Acidité totale: 6,5 g/L | Acidité volatile: 0,18 g/L | pH: 3,2 | Sucre Résiduel: 2,0 g/L

Caixa: 3 garrafas 750ml | Paleta: 100 caixas
(10 por camada x 10 camadas)

Box: 3 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (10 per layer x 10 layers)

Boîte: 3 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes
(10 pour couche x 10 couches)



cod. 1940

5 602109 009455



MONTES DE LÁ

ESPUMANTE BRUTO ROSÉ - MÉTODO CLÁSSICO SPARKLING BRUT ROSÉ | MOUSSEUX BRUT ROSÉ

ENÓLOGO | OENOLOGIST | ENOLOGUE David Patrício
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE PETIT VERDOT
REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

Tecnologia de Produção: A vindima é manual. A fermentação decorre em cubas de inox a temperatura controlada (12-14°C). Após um curto período de estágio em inox, a segunda fermentação decorre na garrafa por um período mínimo de 9 meses, efectuando-se de seguida o remuage e, finalmente, o degórgement.

Prova: Cor rosa vivo, apresenta bolha delicada e acidez fina. Os aromas a bagas silvestres, morangos e framboesas conferem-lhe um perfil intenso mas elegante.

Sugestão: Para preservar as características deste vinho, aconselha-se o consumo a 6-8°C. Ideal para acompanhar peixe fumado e aves assadas.

Teor Alcoólico: 12% vol. | Acidez Total: 5,0 g/L | Acidez Volátil: 0,24 g/L | pH: 3,12 | Açúcar Residual: 2,0g/L

Production Technology: Handmade harvest. Fermentation occurs in stainless steel vats at a controlled temperature (12-14°C). It matures for a small period in stainless steel and second fermentation takes place in the bottle for a minimum period of 9 months, followed by remuage (riddling) and degorgement (disgorging or lees removal).

Taste: Bright pink color sparkling wine, delicate bubble and fine acidity. The aromas of wild berries, strawberries and raspberries confer an intense, elegant profile.

Suggestion: To preserve its characteristics, this wine should be served chilled 6-8°C. Perfect pairing for smoked fish and roasted poultry.

Alcohol Level: 12% vol. | Total Acidity: 5,0 g/L | Volatile Acidity: 0,24 g/L | pH: 3,12 | Residual Sugar: 2,0 g/L

Production: Vendange manuelle. Fermentation en cuves inox à température contrôlée (12-14°C). Après un bref stage en inox, la deuxième fermentation se déroule en bouteille pendant un minimum de 9 mois. Ensuite, le remuage et, finalement, le dégorgement.

Dégustation: Vin mousseux d'une couleur rose vif, bulle délicate et acidité fine. Les arômes de baies sauvages, de fraises et de framboises lui confèrent un profil intense mais élégant.

Suggestion: Servir entre 6 - 8°C pour mieux préserver ses caractéristiques. Idéal pour accompagner du poisson fumé ou des oiseaux cuites.

T.A.V. / Teneur en alcool: 12% Vol. | Acidité totale: 5,0 g/L | Acidité volatile: 0,24 g/L | pH: 3,12 | Sucre Résiduel: 2,0 g/L



cod. 507931

5 602109 260641

ENCOSTAS

— DE LÁ —

DOURO





ENCOSTAS DE LÁ DOURO DOC | COLHEITA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | ŒNOLOGUE Jorge Alves e Fernando Costa
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ
REGIÃO | REGION | RÉGION Tabuaço

Este vinho foi elaborado com as castas Touriga Franca (50%), Touriga Nacional (40%) e Tinta Roriz (10%) na sub-região Cima Corgo.

Tecnologia de Produção: Após uma selecção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de maceração pré-fermentativa a 30°C. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22-24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo da temperatura.

Prova: De cor rubi, apresenta um aroma intenso a fruta madura e notas florais. Boa estrutura e corpo, taninos muito suaves, final envolvente.

Sugestão: Para acompanhar pratos de carne e caça, enchidos e queijo. Deve ser consumido a 16-18°C.

Teor Alcoólico: 13% vol. | Acidez Total: 4,6 g/L | Acidez Volátil: 0,16 g/L | pH: 3,33 |
Extracto Seco: 21,4 g/L

This wine was produced with Touriga Franca (50%), Touriga Nacional (40%) and Tinta Roriz (10%) grape varieties in the Cima Corgo sub-region.

Production Technology: After a careful selection and manual harvest, the grape bunches are totally pulled from the stalks and crushed. Follows a period of 24 hours of pre-fermentative maceration at 30°C. Selected yeasts are used to induce alcoholic fermentation which takes place between 22-24°C for a minimum of 10 days. Malolactic fermentation is induced under temperature control.

Taste: Ruby colour, intense mature fruit aroma and floral notes. Good structure and body, soft tannins and a compelling aftertaste.

Suggestion: Serve with meat, wild game, sausages or cheese. Serving temperature: 16-18°C.

Alcohol Level: 13% vol. | Total Acidity: 4,6 g/L | Volatile Acidity: 0,16 g/L | pH: 3,33 |
Extract: 21,4 g/L

Vin élaboré à partir des cépages Touriga Franca (50%), Touriga Nacional (40%) et Tinta Roriz (10%).
Production: Après une sélection et vendange manuelles très rigoureuses, les raisins sont totalement égrappés et foulés. Ensuite, se déroule une période de 24 heures de macération de pré-fermentation à 30°C. On utilise des levures sélectionnées pour induire la fermentation alcoolique (seulement possible entre les 22° et les 24°C) pendant 10 jours minimum. La fermentation malolactique est induite sous une température contrôlée.

Dégustation: Teinte rubis, arôme intense de fruits mûrs et des notes florales. Bonne structure et corps, tanins ronds et veloutés, fin de bouche longue.

Suggestion: Servir entre 16 - 18°C. Idéal pour accompagner de la viande, des produits de charcuterie et du fromage.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13% Vol. | Acidité totale: 4,6 g/L | pH: 3,33 |
Acidité volatile: 0,16 g/L | Extrait Sec: 21,4g/L

cod. 2527



5 602109 009639



ENCOSTAS DE LÁ DOURO DOC | COLHEITA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | ŒNOLOGUE Jorge Alves e Fernando Costa
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE VIOSINHO, MALVASIA FINA, GOUVEIO, SÍRIA
REGIÃO | REGION | RÉGION Tabuaço

Tecnologia de Produção: Após uma selecção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 8 horas de maceração pelicular a 10°C para maximizar a actuação das enzimas da uva responsáveis pela extracção de aromas. Defecação pelo frio a 7°C por 48 horas. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 12°C e os 15°C durante um mínimo de 30 dias.

Prova: De cor citrina, apresenta um aroma predominantemente mineral com notas florais. Com bom equilíbrio e frescura evidente.

Sugestão: Para acompanhar carnes brancas, massas e saladas. Deve ser consumido a 8-10°C.

Teor Alcoólico: 12% vol. | Acidez Total: 5,0 g/L | Acidez Volátil: 0,34 g/L | pH: 3,45 |
Extracto Seco: 21,6 g/L

Production Technology: After careful selection and manual harvest, the grape bunches are totally pulled from the stalks and crushed. Follows a period of 8 hours of pelicular maceration at 10 °C to optimize the action of the enzymes that enhance the aromas. Clarification occurs under a 7°C temperature for 48 hours. Selected yeasts are used to induce alcoholic fermentation which takes place between 12° and 15°C for a minimum of 30 days.

Taste: Citrus colour, predominantly mineral aroma and floral notes.

Good balance and evident freshness.

Suggestion: Serve with white meats, pasta and salads. Serving temperature: 8-10°C.

Alcohol Level: 12% vol. | Total Acidity: 5,0 g/L | Volatile Acidity: 0,34 g/L | pH: 3,45 |
Extract: 21,6 g/L

Production: Après une sélection et vendange manuelles très rigoureuses les raisins sont totalement égrappés et foulés. Ensuite, se déroule une période de 8 heures de macération pelliculaire à 10°C pour maximiser l'actuation des enzymes responsables de l'extraction des arômes. Défécation à froid à 7°C pendant 48 heures. On utilise des levures sélectionnées pour induire la fermentation alcoolique (à une température comprise entre les 12° et les 15°C) pendant 30 jours minimum.

Dégustation: Couleur citrique. Arôme essentiellement minéral avec des notes florales. En bouche, équilibre et fraîcheur évidents.

Suggestion: Température de consommation optimale 8-10°C. Idéal pour accompagner des viandes blanches, des pâtes et des salades.

T.A.V. / Teneur en alcool: 12% Vol. | Acidité totale: 5,0 g/L | pH: 3,45 |
Acidité volatile: 0,34 g/L | Extrait Sec: 21,6g/L

cod. 3970



Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)
Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

5 602109 017320



ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | RESERVA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Jorge Alves e Fernando Costa

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE GOUVEIO, VIOSINHO, CÓDEGA DO LARINHO

REGIÃO | REGION | RÉGION Tabuaço

Tecnologia de Produção: As uvas das melhores parcelas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada. Após uma selecção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 48 horas de maceração pelicular a 10°C para maximizar a actuação das enzimas da uva responsáveis pela extracção de aromas. Defecação pelo frio a 7°C por 48 horas. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 12°C e os 15°C durante um mínimo de 30 dias. Parte do lote do vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês onde permaneceu durante 4 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou em garrafa 2 meses antes de ser comercializado.

Prova: Cor verde citrino. Aroma frutado intenso a lima, maçã reineta, baunilha e pétalas de rosa. Estrutura elegante bem equilibrada com uma acidez fresca, termina longo fresco e mineral.

Sugestão: Para acompanhar pratos de peixe, carnes brancas e saladas. Deve ser consumido a 8-10°C.

Teor Alcoólico: 13% vol. | Acidez Total: 4,6 g/L | Acidez Volátil: 0,16 g/L | pH: 3,33 | Extracto Seco: Total: 21,4 g/L

Production Technology: After a careful selection of the plots showing a balanced maturation, the grapes are harvested manually and the grape bunches are totally de-stemmed and crushed. Follows a period of 48 hours of pellicular maceration at 10 ° C to optimize the action of the enzymes that enhance the aromas. Clarification occurs under a 7°C temperature for 48 hours. Selected yeasts are used to induce alcoholic fermentation which takes place between 12° and 15°C for a minimum of 30 days. Racking is the next step. The wine is moved into new French oak barrels, where it stays for 4 months and then into the bottles for another 2 months before commercialization.

Taste: Citrus green colour. Intense fruity aroma of lime, Reineta apple, vanilla and rose petals. Elegant structure, well balanced with a strike of fresh acidity. Long fresh mineral finish.

Suggestion: Serve with fish, white meat and salads. Serving temperature: 8-10°C.

Alcohol Level: 13% vol. | Total Acidity: 4,6 g/L | Volatile Acidity: 0,16 g/L | pH: 3,33 | Extract: 21,4 g/L

Production: Après la sélection rigoureuse des terroirs qui présentent une maturation équilibrée, la récolte est manuelle et les raisins sont foulés et complètement égrappés. La macération pelliculaire se déroule pendant 48 heures, à 10°C, pour maximiser l'actuation des enzymes responsables de l'extraction des arômes. Défécation à froid à 7°C pendant 48 heures. On utilise des levures sélectionnées pour induire la fermentation alcoolique (à une température comprise entre les 12° et les 15°C) pendant 30 jours minimum. Une partie du lot de vin est transvasée dans des barriques neuves de chêne français pendant 4 mois. Après l'embouteillage, le vin doit rester en bouteille pendant 2 mois avant la commercialisation.

Dégustation: Couleur vert citrique. Arôme fruité de citron vert, pomme, vanille et pétales de rose. Structure élégante et équilibrée avec une acidité fraîche. Fin de bouche fraîche et minérale.

Suggestion: Servir entre 8 - 10°C. Idéal pour accompagner des viandes blanches, poisson et salades.

T. A. V. / Teneur en alcool: 13% Vol. | Acidité totale: 4,6 g/L | pH: 3,33 | Acidité volatile: 0,16 g/L | Extrait Sec: 21,4 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

cod. 3971



5 602109 017337



ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Jorge Alves e Fernando Costa
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ
REGIÃO | REGION | RÉGION Tabuaço

Elaborado na sub-região Cima Corgo, com as castas Touriga Franca (50%), Touriga Nacional (40%) e Tinta Roriz (10%).

Tecnologia de Produção: Após uma selecção e vindima manual cuidada, as uvas são submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de maceração pré-fermentativa a 30°C para maximizar a actuação das enzimas da uva responsáveis pela extração de cor e aromas. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22 e 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo da temperatura. Este vinho permaneceu 6 meses em barricas novas de carvalho francês e americano, após engarrafamento estagiou 6 meses em garrafa.

Prova: Tinto muito fechado com reflexo anil. Revela uma intensidade aromática dominada pelo mirtilo maduro, com notas balsâmicas. A madeira bem integrada, aumenta a complexidade da prova. Na boca mostra-se muito elegante, cheio de estrutura, com taninos redondos. O final é longo e persistente.

Sugestão: Para acompanhar pratos de carne vermelha ou cabrito assado. Deve ser consumido a 16-18°C.

Teor Alcoólico: 14% vol. | Acidez Total: 4,7 g/L | Acidez Volátil: 0,5 g/L | pH: 3,73 | Extracto Seco: Total: 30,0 g/L

Produced in the Cima Corgo sub-region, with 50% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional and 10% Tinta Roriz grape varieties.

Production Technology: After careful selection and manual harvest, the grape bunches are totally pulled from the stalks and crushed. Follows a period of 24 hours of pre-fermentative maceration at 30°C. Selected yeasts are used to induce alcoholic fermentation which takes place between 22 and 24°C for 10 days minimum. Malolactic fermentation is induced under controlled temperature. This wine matures for 6 months in new french and american oak barrels and then for 6 months in bottle.

Taste: Very deep red colour with indigo highlights. Great aromatic intensity dominated by matured blueberries and balsamic notes. Perfectly integrated wood notes enhance its complexity. It reveals elegance, good structure and round tannins. Long, persistent finish.

Suggestion: Serve with red meat or roast lamb. Serving temperature: 16-18°C (60,8 - 64,4°F)

Alcohol Level: 14% vol. | Total Acidity: 4,7 g/L | Volatile Acidity: 0,5 g/L | pH: 3,73 | Extract: 30,0 g/L

Élaboré à partir des cépages Touriga Franca (50%), Touriga Nacional (40%) et Tinta Roriz (10%).

Production: Après une sélection et vendange manuelle très rigoureuses les raisins sont totalement égrappés et foulés. Ensuite, se déroule une période de 24 heures de macération de pré-fermentation à 30°C pour maximiser l'actuation des enzymes responsables de l'extraction de la couleur et des arômes. On utilise des levures sélectionnées pour induire la fermentation alcoolique (seulement possible entre les 22° et les 24°C) pendant 10 jours minimum. La fermentation malolactique est induite à température contrôlée.

Dégustation: Rouge très fermé avec des reflets indigo. Intensité aromatique dominée par des myrtilles mûres avec des notes balsamiques. Les accords de vanille très bien intégrés augmentent sa complexité. Excellent équilibre. Vin élégant avec des tanins ronds. Fin de bouche longue et persistante.

Suggestion: Servir entre 16 - 18°C. Idéal pour accompagner de la viande, du chevreau rôti.

T.A.V. / Teneur en alcool: 14% Vol. | Acidité totale: 4,7 g/L | pH: 3,73 | Acidité volatile: 0,5 g/L | Extrait Sec: 30,0 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

cod. 2528





ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | GRANDE RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Jorge Alves e Fernando Costa

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA AMARELA
REGIÃO | REGION | RÉGION Tabuaço

Elaborado com castas provenientes de vinhas velhas com mais de 70 anos, na sub-região Cima Corgo.

Tecnologia de Produção: Após uma selecção dos talhões que apresentaram uma maturação equilibrada, as uvas foram colhidas manual e cuidadosamente, e submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de maceração pré-fermentativa a 30°C. São utilizadas leveduras seleccionadas para indução da fermentação alcoólica que decorre entre os 22 e 24°C durante um mínimo de 10 dias. Fermentação maloláctica induzida com controlo da temperatura. Uma vez concluída a fermentação maloláctica, o vinho foi trasfegado para barricas novas de carvalho francês onde permaneceu durante 12 meses. Após o engarrafamento o vinho estagiou 1 ano em garrafa.

Prova: Vinho de cor rubi, muito complexo, excelente evolução em garrafa. Apresenta um bouquet elegante dominado pelo cássis, especiarias, caixa de tabaco e notas de baunilha muito bem integradas. Muita concentração e corpo, taninos maduros, excelente equilíbrio e um final surpreendentemente longo.

Sugestão: Acompanha pratos ricos de carne, caça e queijos fortes. Deve ser consumido a 16-18°C.

Teor Alcoólico: 14% vol. | Acidez Total: 5,3 g/L | Acidez Volátil: 0,16 g/L | pH: 3,64 | Extracto Seco: Total: 35,2 g/L

Produced with grape varieties from vineyards over 70 years, in the Cima Corgo sub-region.

Production Technology: After a careful selection of the plots showing a balanced maturation, the grapes are harvested manually and the grape bunches are totally destemmed and crushed. Follows a period of 24 hours of pre-fermentative maceration at 30°C. Selected yeasts are used to induce alcoholic fermentation which takes place between 22 and 24°C for 10 days minimum. Malolactic fermentation is induced under controlled temperature. This wine matures for 12 months in new french oak barrels and then for 12 months in bottles.

Taste: Ruby-coloured wine, very complex, great evolution in bottle. Elegant bouquet dominated by cassis, spices, tobacco box and perfectly integrated vanilla notes. Great depth and body, ripe tannins, excellent balance and a surprisingly long finish.

Suggestion: Serve with meat, wild game, sausages or strong cheeses. Serving temperature: 16-18°C.

Alcohol Level: 14% vol. | Total Acidity: 5,3 g/L | Volatile Acidity: 0,16 g/L | pH: 3,64 | Extract: 35,2 g/L

Élaboré à partir des cépages provenant de vignobles avec plus de 70 ans.

Production: Après la sélection rigoureuse des terroirs qui présentent une maturation équilibrée, la récolte est manuelle et les raisins sont foulés et complètement égrappés. La macération préfermentaire se déroule pendant 24 heures, à 30°C. On utilise des levures sélectionnées pour induire la fermentation alcoolique (à une température comprise entre les 22° et les 24°C) pendant 10 jours minimum. Après la fermentation malolactique, le lot de vin est transvasé dans des barriques neuves de chêne français pendant 12 mois. Après l'embouteillage, le vin doit rester en bouteille pendant 12 mois avant la commercialisation.

Dégustation: Teinte rubis, très complexe, excellente évolution en bouteille. Bouquet élégant dominé par le cassis, les épices et les cartons de tabac avec des accords de vanille très bien intégrés.

Équilibre, concentration et corps excellents, tanins mûrs et une fin de bouche étonnamment longue.

Suggestion: Servir entre 16-18°C. Idéal pour accompagner de la viande, viande de gibier et fromages forts.

T.A.V. / Teneur en alcool: 14% Vol. | Acidité totale: 5,3 g/L | pH: 3,64 | Acidité volatile: 0,16 g/L | Extrait Sec: 35,2 g/L

Caixa de madeira: 3 garrafas 750ml | Paleta: 100 caixas (10 por camada x 10 camadas)

Wooden box: 3 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (10 per layer x 10 layers)

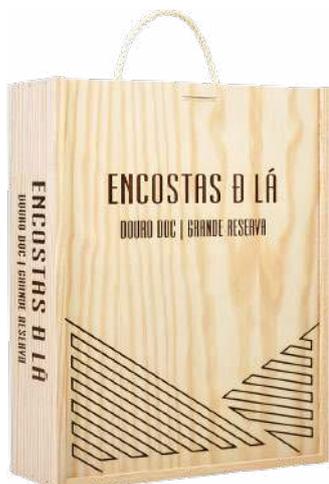
Boîte en bois: 3 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes

(10 pour couche x 10 couches)

cod. 3969



5 602109 017313





Este vinho é a mais sentida homenagem ao filho, irmão e amigo da família Grande Porto, Mário Nuno Gonçalves, que representa a inspiração e orgulho de todos aqueles que enlaça ao seu redor. É o melhor de cada um, representa- do na forma de um vinho.

Surge a partir do termo Amago, que representa a parte mais íntima de uma pessoa (essência) e a principal referência de algo (cerne), em conjugação com o significado dos nomes Mário (sociável e ponderado) e Nuno (corajoso e forte). É ele que dá continuidade aos primeiros passos dos fundadores da Grande Porto e que, com liderança e bondade, faz a ponte entre o passado e o futuro, sem nunca esquecer as suas raízes e a sua essência.

Numa caixa de madeira única em azul e castanho com detalhes dourados, representa a simplicidade e a nobreza de um vinho único e inigualável.

This wine is the most heartfelt tribute to the son, brother and friend of the Grande Porto's family, Mário Nuno Gonçalves, who represents the inspiration and pride of all those around him. It's the best of each one, represented in the form of a wine.

It arises from the term Amago, which represents the most intimate part of a person (essence) and the main reference of something (core), in conjunction with the meaning of the names Mario (sociable and thoughtful) and Nuno (brave and strong). It is he who continues the first steps of the Grande Porto's founders and who, with leadership and kindness, bridges the gap between the past and the future, without ever forgetting its roots and essence.

In a unique wooden box in blue and brown with golden details, it represents the simplicity and nobility of a unique and unparalleled wine.

Ce vin est l'hommage le plus sincère au fils, frère et ami de la famille Grande Porto, Mário Nuno Gonçalves, qui représente l'inspiration et la fierté de tous ceux qui l'entourent. C'est le meilleur de chacun de nous, représenté sous la forme d'un vin.

Il découle du terme Amago, qui représente la partie la plus intime d'une personne (essence) et la référence principale de quelque chose (noyau), en conjonction avec la signification des noms Mario (sociable et réfléchi) et Nuno (courageux et fort). C'est lui qui poursuit les premiers pas des fondateurs de Grande Porto et qui, avec leadership et bienveillance, comble le fossé entre le passé et l'avenir, sans jamais oublier ses racines et son essence.

Dans une boîte en bois unique en bleu et marron avec des détails dorés, il représente la simplicité et la noblesse d'un vin unique et inégalé.



ENCOSTAS DE LÁ ÂMAGO

DOURO DOC | RESERVA ESPECIAL TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Fernando Costa

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA FRANCA (50%), TOURIGA NACIONAL (40%) E TINTA AMARELA (10%)
REGIÃO | REGION | RÉGION Tabuaço



Vinho de celebração e homenagem da família Grande Porto a Mário Nuno Gonçalves, um homem que carrega a emoção, a responsabilidade e a coragem de dar continuidade aos primeiros passos. Aquele que transporta a bondade no coração, a audácia no espírito e a segurança na alma.

Tecnologia de Produção: As uvas foram colhidas manualmente nos talhões que apresentaram uma maturação mais equilibrada e submetidas a esmagamento e desengace total. Segue-se um período de 24 horas de Maceração pré-fermentativa a 30°C. Fermentação maloláctica induzida com controlo de temperatura durante um mínimo de 10 dias. Transfega para barricas de 225 Litros de carvalho francês onde permaneceu durante 12 meses. Estágio em garrafa durante 6 meses.

Prova: Cor rubi profunda. Aroma intenso a frutos pretos, ameixa, e cássis, notas de especiaria, alcaçuz e baunilha. Textura sedosa, taninos finos; intenso; boa concentração e final longo e muito persistente.

Sugestão: Aconselha-se o consumo a uma temperatura entre 16°C e 20°C. Ideal para acompanhar pratos condimentados da cozinha mediterrânica, queijos e massas apuradas, carnes vermelhas assadas e pratos de caça.

Teor Alcoólico: 16% vol. | Acidez Total: 4,4 g/L | Acidez Volátil: 0,4 g/L | pH: 3,81 | Açúcares Totais: 0,7g/L

Wine of celebration and tribute from the Grande Porto's family to Mário Nuno Gonçalves, a man who carries the emotion, responsibility and courage to continue the first steps. The one who carries goodness in heart, audacity in spirit and security in soul.

Production Technology: The grapes were harvested manually in the plots that presented a more balanced maturation and submitted to crushing and total destemming. This is followed by a 24-hour period of pre-fermentation maceration at 30°C. Induced malolactic fermentation with temperature control for a minimum of 10 days. Transfer to 225 liter French oak barrels where it remained for 12 months. Aging in bottle for 6 months.

Taste: Deep ruby color. Intense aroma of black fruit, plum, and blackcurrant, notes of spice, licorice and vanilla. Silky texture, fine tannins; intense; good concentration and long and very persistent finish.

Suggestion: It should be served between 16°C and 20°C. Perfect pairing with spicy dishes from Mediterranean cuisine, cheeses and refined pasta, roasted red meats and game dishes.

Alcohol Level: 16% vol. | Total Acidity: 4,4 g/L | Volatile Acidity: 0,4 g/L | pH: 3,81 | Residual Sugar: 0,7 g/L

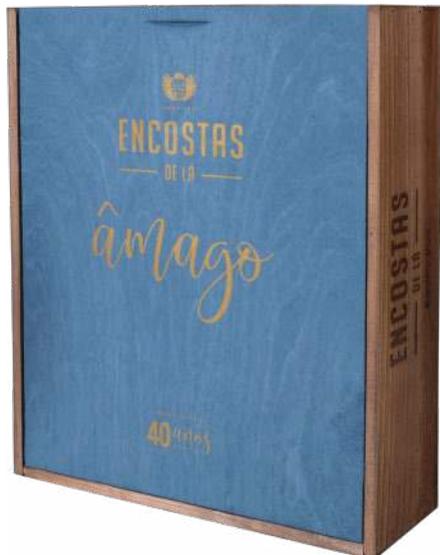
Vin de fête et d'hommage de la famille Grande Porto à Mário Nuno Gonçalves, un homme qui porte l'émotion, la responsabilité et le courage de poursuivre les premiers pas. Celui qui porte la bonté dans le cœur, l'audace dans l'esprit et la sécurité dans l'âme.

Production: Les raisins ont été vendangés manuellement dans les parcelles qui présentaient une maturation plus équilibrée et soumises à un foulage et un égrappage total. S'ensuit une macération pré-fermentaire de 24 heures à 30°C. Fermentation malolactique induite avec contrôle des températures pendant 10 jours minimum. Transfert en fûts de chêne français de 225 litres où il est resté pendant 12 mois. Vieillessement en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation: Robe rubis profond. Arôme intense de fruits noirs, de prune et de cassis, notes d'épices, de réglisse et de vanille. Texture soyeuse, tanins fins; intense; bonne concentration et finale longue et très persistante.

Suggestion: Il est conseillé de consommer à une température comprise entre 16°C et 20°C. Idéal pour accompagner les plats épicés de la cuisine méditerranéenne, les fromages et pâtes raffinées, les viandes rouges rôties et les plats de gibier.

T. A. V. / Teneur en alcool: 16% Vol. | Acidité totale: 4,4 g/L | Acidité volatile: 0,4 g/L | pH: 3,81 | Sucre résiduel: 0,7 g/L



Caixa de madeira: 1 garrafa 750ml | 3 garrafas 750ml | Caixa cartão: 6 garrafas 750ml

Wooden box: 1 bottle 750ml | 3 bottles 750ml | Carton box: 6 bottles 750ml

Boîte en bois: 1 bouteille 750ml | 3 bouteilles 750ml |

Boîte en carton: 6 bouteilles 750ml

cod. 507695



5 602109 260092

PORTO ENCOSTAS DE LÁ



ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | TAWNY

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Jean Hugues Gros

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TINTA AMARELA, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

REGIÃO | REGION | RÉGION Peso da Régua

Tecnologia de produção: Em cubas de lixiviação com auto-vinificadores e temperatura controlada. Estágio de 5 anos em madeira.

Prova: Num manto de cor tinto alourado elevam-se os aromas a especiarias com baunilha e leve caril. É um vinho que se alonga na boca e persiste, libertando aromas fortes de baunilha e frutos secos. O envelhecimento em casco revela um vinho de estrutura arredondada.

Teor Alcoólico: 19,5% vol. | Açúcares: 3,3° Baumé | Acidez volátil: 0,4 g/L

Production technology: In self-fermenting leaching vats with controlled temperature.

Stage of 5 years in wood.

Taste: In this golden red color mantle, the aromas of spices with vanilla and light curry stand out. It is a wine with long persistence in the mouth, releasing strong aromas of vanilla and dried fruits. The aging in oak casks arises, revealing a round structure wine.

Alcohol Level: 19,5% vol. | Sugar: 3,3° Baumé | Volatile Acidity: 0,4 g/L

Production: Dans cuve de lixiviation auto-fermentante à température contrôlée. Stage de 5 ans en bois.

Dégustation: Dans un voile de couleur rouge doré, les arômes d'épices à la vanille et au curry léger se démarquent. C'est un vin qui se prolonge en bouche et qui persiste, libérant des arômes forts de vanille et de noix. Notez le vieillissement en fûts de chêne, révélant un vin de structure ronde.

T.A.V. / Teneur en alcool: 19,5% Vol. | Sucres: 3,3° Baumé | Acidité volatile: 0,4 g/L

cod. 4606



Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 105 caixas (21 por camada x 5 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 105 boxes (21 per layer x 5 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 105 boîtes (21 pour couche x 5 couches)

ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | RUBY

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Jean Hugues Gros

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TINTA AMARELA, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

REGIÃO | REGION | RÉGION Peso da Régua

Tecnologia de produção: Em cubas de lixiviação com auto-vinificadores e temperatura controlada. Estágio de 3 anos em madeira.

Prova: Num tom sublime de rara qualidade é um vinho de cor rubi com leves castanhos, aprimorado ao nível da excelência. Encorpado, enche a boca de forma harmoniosa e delicada, denotando um excelente equilíbrio entre a estrutura e a doçura natural. Na boca revelam-se aromas de fruta madura, com notas agradáveis de uva em passa, baunilhas finas e com uma prolongada persistência.

Teor Alcoólico: 19,4% vol. | Açúcares: 2,8° Baumé | Acidez volátil: 0,3 g/L

Production technology: In self-fermenting leaching vats with controlled temperature.

Stage of 3 years in wood.

Taste: In a sublime tone of rare quality this ruby color wine with light brown shades is enhanced to the level of excellence. Full-bodied, it fills the mouth in a harmonious and delicate way, showing an excellent balance between structure and natural sweetness. In the mouth are revealed ripe fruit aromas, with pleasant notes of raisins, fine vanilla and a long persistent after taste.

Alcohol Level: 19,4% vol. | Sugar: 2,8° Baumé | Volatile Acidity: 0,3 g/L

Production: Dans cuve de lixiviation auto-fermentante à température contrôlée. Stage de 3 ans en bois.

Dégustation: Dans un ton sublime de qualité rare se trouve un vin de couleur rubis avec des tons de brun clair, rehaussé au niveau de l'excellence. Corsé, il remplit la bouche de manière harmonieuse et délicate, dénotant un excellent équilibre entre structure et douceur naturelle. En bouche sont libérés les arômes de fruits mûrs, avec d'agréables notes de raisins secs, de vanille fine et une longue et persistante fin de bouche.

T.A.V. / Teneur en alcool: 19,4% Vol. | Sucres: 2,8° Baumé | Acidité volatile: 0,3 g/L

cod. 4607



5 602109 019157

ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | WHITE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Jean Hugues Gros

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE MALVASIA FINA, GOUVEIO, RABIGATO E SÍRIA

REGIÃO | REGION | RÉGION Peso da Régua

Tecnologia de produção: Meia fermentação em cubas de lixiviação com auto-vinificadores e temperatura controlada. Estágio de 3 anos em madeira.

Prova: Assentando na riqueza da tradição, espelha tonalidades de branco palha dourado. É um vinho temperado por um característico aroma complexo com leves nuances de baunilha e frutos secos, resultado do envelhecimento em cascos. O paladar aveludado na boca revela um bom equilíbrio entre a estrutura e a frescura do vinho. O teor alcoólico não sobressai e o teor de açúcar residual, natural do vinho, dá-lhe bastante persistência na boca, permanecendo notas de avelã e amêndoa.

Teor Alcoólico: 19,5% vol. | Açúcares: 2,1° Baumé | Acidez volátil: 0,2 g/L

Production technology: Half fermentation in temperature controlled self-fermenting leaching vats.

Stage of 3 years in wood.

Taste: Framing in the richness of tradition, it mirrors shades of white golden straw colour. It is a wine tempered by a characteristic complex aroma with slight nuances of vanilla and nuts resulting from aging in casks. The velvety taste in the mouth reveals a good balance between the structure and the freshness of the wine. The alcohol content does not stand out and the residual sugar content, natural of the wine, gives it a lot of persistence in the mouth, remaining notes of hazelnut and almond.

Alcohol Level: 19,5% vol. | Sugar: 2,1° Baumé | Volatile Acidity: 0,2 g/L

Production: Dans cuve de lixiviation auto-fermentante à température contrôlée. Stage de 3 ans en bois.

Dégustation: Renforcé par la richesse de la tradition, il reflète des tons de couleur blanche paille dorée. C'est un vin tempéré par un arôme complexe caractéristique avec de légères nuances de vanille et de noix résultant du vieillissement dans les fûts. Le goût velouté en bouche révèle un bon équilibre entre la structure et la fraîcheur du vin. La teneur en alcool ne se démarque pas et la teneur en sucre, naturelle du vin, lui confère une fin de bouche persistante, restant des notes de noisette et d'amande.

T.A.V. / Teneur en alcool: 19,5% Vol. | Sucres: 2,1° Baumé | Acidité volatile: 0,2 g/L

cod. 4608



5 602109 019164





ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | **VINTAGE 2016**

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Jean Hugues Gros
 CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL
 REGIÃO | REGION | RÉGION Peso da Régua

Tecnologia de produção: Em cubas de inox pneumáticas com temperatura controlada. Estágio de 2 anos em cubas de inox.

Prova: Vintage de suprema qualidade produzido através de castas cuidadosamente selecionadas na Região Demarcada do Douro, numa celebração da natureza. Com um toque de elegância poética, revela um bouquet de aromas intensos de frutos pretos, amoras, cereja preta e vegetal. Na boca, o sabor concentrado e frutado, a frescura equilibrada e os taninos maduros levam ao arrebatamento dos sentidos num ritual poético de degustação, com final longo e persistente. Estágio de 2 anos em cubas de inox, desenvolvendo lentamente a elegância e harmonia que o caracterizam.

Sugestão: Deve ser aberto com antecipação para libertar o seu complexo bouquet de aromas.

Teor Alcoólico: 19,69% vol. | Açúcares: 3,4° Baumé | Acidez volátil: 0,31 g/L
 Em caixa de madeira.

Production technology: In stainless steel pneumatic tanks, with controlled temperature. Stage of 2 years in stainless steel vats.

Taste: Supreme quality vintage produced through carefully selected grape varieties in the Douro Demarcated Region, in a celebration of nature. With a touch of poetic elegance, it reveals a bouquet of intense aromas of black fruits, blackberries, black cherries and vegetables. In the mouth, the concentrated fruity taste, balanced freshness and ripe tannins lead to the rapture of the senses in a poetic tasting ritual with a long and persistent after taste. Aging for 2 years in stainless steel vats, slowly developing the elegance and harmony that characterize it.

Suggestion: It should be opened early to release his complex bouquet of aromas.

Alcohol Level: 19,69% vol. | Sugar: 3,4° Baumé | Volatile Acidity: 0,31 g/L
 In wooden box.

Production: Dans des cuves pneumatiques en acier inoxydable avec température contrôlée. Stage de 2 ans en cuve inox.

Dégustation: Porto vintage de qualité suprême produit à partir de cépages soigneusement sélectionnés dans la Région Viticole du Douro, en hommage à la nature. Avec une touche d'élegance poétique révèle un bouquet d'arômes intenses de fruits noirs, de mûres, de cerises noires et de légumes. En bouche, le goût concentré et fruité, la fraîcheur équilibrée et les tanins mûrs mènent au ravissement des sens dans un rituel de dégustation poétique, avec une fin de bouche longue et persistante. Stage de 2 ans dans des cuves en acier inoxydable, développant lentement l'élegance et l'harmonie qui le caractérisent.

Suggestion: Il devrait être ouvert tôt pour libérer le complexe aromatique bouquet.

T.A.V. / Teneur en alcool: 19,69% Vol. | Sucres: 3,4° Baumé | Acidité volatile: 0,31 g/L
 Caisse en bois.







SERRAS DE LÁ

DÃO DOC | COLHEITA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE Pedro Figueiredo

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA-NACIONAL, RUFETE, JAÉN, ALFROCHEIRO, TINTA-RORIZ
REGIÃO | REGION | RÉGION Silgueiros

Colheita tinto de cor carregada, apresenta um estilo intenso e exuberante.

Tecnologia de produção: As uvas foram apanhadas manualmente para caixas de 18 kg, com extremo cuidado, e foram levadas para as cubas, onde decorreu a fermentação a temperaturas controladas. Remontagens suaves. Após o estágio durante 6 meses em barricas de 2º uso fica em garrafa mais 9 meses.

Prova: Carregado na cor, é um colheita tinto onde abundam as notas mentoladas e florais, focando o aroma num estilo intenso e exuberante, mas sempre atrativo e fresco. Elegante de corpo, macio e fácil, com um estilo muito bem conseguido.

Sugestão: Ideal para acompanhar caça, lampreia, queijo da serra e novilho. Servir a 16-18°C.

Teor Alcoólico: 13° Vol. | Acidez Total: 5,19 g/L | Açúcares Redutores: 0,8 g/L | pH: 3,68 | Acidez Volátil: 0,58 g/L

Red wine with a rich color, an intense and exuberant style.

Production Technology: The harvest is made manually into boxes of 18 kg, with extreme care, and were taken to the vats, where fermentation took place at controlled temperatures. Smooth reassembly. After aging for 6 months in 2nd use barrels it is in the bottle for another 9 months.

Taste: With a rich color, it is a red wine where menthol and floral notes abound, focusing the aroma in an intense and exuberant style, but always attractive and fresh. Elegant in body, soft and easy, with a very accomplished style.

Suggestion: Ideal to be served with wild game, lamprey, soft cheese and calf. Serve at 16-18°C.

Alcohol Level: 13% vol. | Total Acidity: 5,19 g/L | Reducing Sugar: 0,8 g/L | pH: 3,68 | Volatile Acidity: 0,58 g/L

Vin rouge de couleur chargé et un style intense et exubérant.

Production: Les vendange est manuelle dans des caisses de 18 kg, avec un soin extrême, et ont été acheminés dans des cuves, où la fermentation a eu lieu à des températures contrôlées. Remontage en douceur. Après 6 mois de vieillissement en fûts de 2ème utilisation, il est en bouteille pendant 9 mois supplémentaires.

Dégustation: De couleur chargé est un vin rouge où les notes mentholées et florales abondent, concentrant l'arôme dans un style intense et exubérant, mais attrayant et fraîche. Corps élégant, doux et facile, avec un style bien accompli.

Suggestion: Idéal pour accompagner de la viande de gibier, de la lamproie et du fromage de la région de Serra da Estrela. Servir entre 16° 18°C.

T.A.V./Teneur en alcool: 13% Vol. | Acidité totale: 5,19 g/L | Sucres Réducteurs: 0,8 g/L | pH: 3,68 | Acidité volatile: 0,58 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

cod 1388



SERRAS DE LÁ

DÃO DOC | RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Pedro Figueiredo

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA-NACIONAL, RUFETE, JAÉN, ALFROCHEIRO, TINTA-RORIZ
REGIÃO | REGION | RÉGION Silgueiros

De estilo clássico e fiel à região é um Reserva de grande elegância.

Tecnologia de produção: As uvas foram apanhadas manualmente para caixas de 18 kg, com extremo cuidado e levadas para as cubas, onde decorreu a fermentação a temperaturas controladas. Remontagens suaves. Estágio durante 18 meses em barricas de carvalho francês de 1º e 2º uso, com posterior estágio em garrafa.

Prova: Cor rubi intenso e brilhante. Os sentidos começam a despertar rumo a um aroma bem afinado a grafite, caça, fruta preta (abrunho, amora, mirtilo) e alguma fruta vermelha (framboesa fresca e geleia de framboesa), terra húmida e mineralidade de pedra. Grande elegância na boca, ótima acidez e excelente nível de tanino, fiel à região. Estilo clássico, com grande frescura no final de boca.

Sugestão: Ideal para acompanhar cabrito assado e queijos de pasta mole. Servir a 16-18°C.

Teor Alcoólico: 13,5% Vol. | Acidez Total: 5,12g/L | Açúcares Redutores: 0,8 g/L | pH: 3,67 | Acidez Volátil: 0,71 g/L

Classic in style, faithful to the region, it is a Reserve of great elegance.

Production Technology: The grapes were picked manually into 18 kg boxes, with extreme care and taken to the vats, where fermentation took place at controlled temperatures. Smooth reassembly. Aging for 18 months in French oak barrels of 1st and 2nd use, with subsequent aging in bottle.

Taste: Intense and brilliant ruby colored wine. The senses begin to awaken towards a well-tuned aroma of graphite, game, black fruit (sloe, blackberry, blueberry) and some red fruit (fresh raspberry and raspberry jelly), moist soil and stone minerality. In the mouth, it presents great elegance, great acidity and excellent tannin level, and an aftertaste with great freshness.

Suggestion: Ideal to be served with roast lamb and soft cheeses. Serve at 16-18°C.

Alcohol Level: 13,5% vol. | Total Acidity: 5,12 g/L | Reducing Sugar: 0,8 g/L | pH: 3,67 | Volatile Acidity: 0,71 g/L

De style classique, fidèle à la région, c'est une Réserve d'une grande élégance.

Production: Les raisins ont été récoltés à la main dans des caisses de 18 kg, avec un soin extrême et conduits en cuves, où la fermentation a eu lieu à des températures contrôlées. Remontage en douceur. Vieillessement de 18 mois en fûts de chêne français de 1ère et 2ème utilisation, puis vieillissement en bouteille.

Dégustation: Vin de couleur rubis intense et brillant. Les sens commencent à s'éveiller vers un arôme bien réglé sur le graphite, le chasse, les fruits noirs (prunelle, mûre, myrtille) et quelques fruits rouges (framboise fraîche et gelée de framboise), un sol humide et une minéralité de pierre.

En bouche, il présente une grande élégance, une grande acidité et un excellent niveau de tanin, et une fin de bouche d'une grande fraîcheur.

Suggestion: Idéal pour accompagner le chevreau rôti et les fromages à pâte molle.

Servir entre 16-18°C.

T.A.V./Teneur en alcool: 13,5% Vol. | Acidité totale: 5,12 g/L | Sucres Réducteurs: 0,8 g/L | pH: 3,67 | Acidité volatile: 0,71 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Caixa de madeira: 3 garrafas 750ml | Paleta: 100 caixas (10 por camada x 10 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Wooden Box: 3 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (10 per layer x 10 layers)

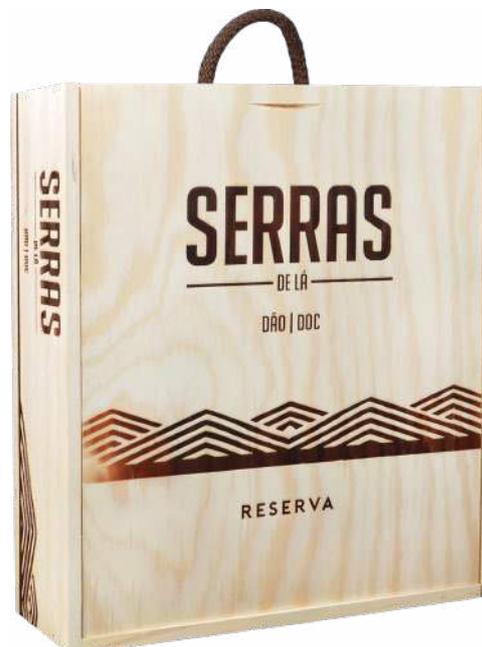
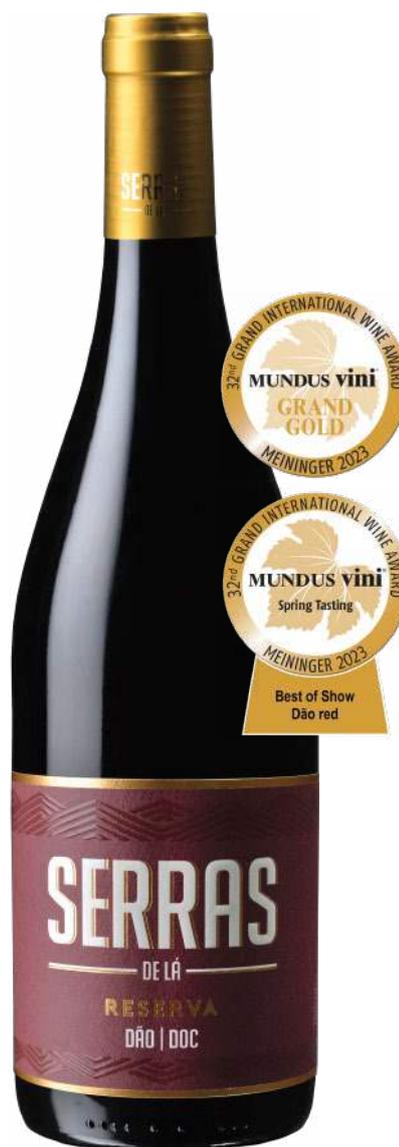
Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

Boite en bois: 3 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes (10 pour couche x 10 couches)

cod. 1389



5 602109 005235





SERRAS DE LÁ

DÃO DOC | TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Pedro Figueiredo
 CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA NACIONAL
 REGIÃO | REGION | RÉGION Silgueiros

Lá, do alto das serras às entranhas da terra, nasce um vinho de cor granada intensa demarcado pela individualidade da região do Dão. Produzido exclusivamente a partir da casta Touriga Nacional, a mais nobre da Região Demarcada do Dão, o Serras de Lá Touriga Nacional é um vinho de grande qualidade e final luxuoso.

Tecnologia de produção: Durante a vindima, as uvas foram apanhadas manualmente para caixas de 18 kg, com extremo cuidado e levadas para as cubas, onde decorreu a fermentação a temperaturas controladas. Segue-se o esmagamento suave das uvas com desengace total, maceração e fermentação em cubas de inox de pequena capacidade, com leveduras selecionadas, controlo de temperatura entre 28° e 30°C, remontagens suaves. Estágio em cubas inox, onde 100% do lote estagiou 18 meses em barrica de 1° uso.

Prova: Vinho de cor granada intensa, nariz delicioso com ligeiras notas florais, muito bem casadas com toques de grafite, mineral e fruta fresca de grande qualidade. Na boca regista-se uma presença muito bem definida da fruta, com notas de especiaria fina, frescura, taninos finos, acidez muito bem encaixada com o conjunto, deliciando-nos através de um final luxuoso.

Sugestão: Ideal para acompanhar caça, lampreia, queijo da serra e novilho. Servir a 16-18°C.

Teor Alcoólico: 14% Vol. | Acidez Total: 5,69 g/L | Açúcares Redutores: 1,4g/L | pH: 3,61 | Acidez Volátil – 0,67 g/L

There, from the top of the mountains to the bowels of the earth, an intense garnet-colored wine is born, marked by the individuality of the Dão region. Produced exclusively from the Touriga Nacional grape variety, the most noble in the Dão Demarcated Region, Serras de Lá Touriga Nacional is a wine of great quality and luxurious aftertaste.

Production Technology: Handmade harvest into 18 kg boxes, with extreme care and taken to the vats, where fermentation took place at controlled temperatures. This is followed by the gentle crushing of the grapes with total destemming, maceration and fermentation in small stainless steel vats, with selected yeasts, temperature control between 28° and 30°C, soft pumping over. Aging in stainless steel vats, where 100% of the lot aged for 18 months in a first use barrel.

Taste: Intense garnet colored wine, delicious nose with light floral notes, very well matched with touches of graphite, mineral, and high quality fresh fruit. In the mouth there is a very well-defined presence of the fruit, with notes of fine spice, freshness, fine tannins, acidity very well matched with the whole, delighting us through a luxurious aftertaste.

Suggestion: Ideal to be served with wild game, lamprey, soft cheese and calf. Serve at 16-18°C.

Alcohol Level: 14% vol. | Total Acidity: 5,69 g/L | Reducing Sugar: 1,4 g/L | pH: 3,61 | Volatile Acidity: 0,67 g/L

Là, du haut des montagnes aux entrailles de la terre, un vin grenat intense est né, marqué par l'individualité de la région du Dão. Produit exclusivement à partir du cépage Touriga Nacional, le plus noble de la Dão Région Délimitée, Serras de Lá Touriga Nacional est un vin de grande qualité et de fin de bouche luxueuse.

Production: Lors de la vendange, les raisins ont été ramassés manuellement dans des caisses de 18 kg, avec un soin extrême et conduits en cuves, où la fermentation a eu lieu à des températures contrôlées. Viennent ensuite le foulage en douceur des raisins avec égrappage total, macération et fermentation en petites cuves inox, avec des levures sélectionnées, contrôle de la température entre 28° et 30°C, remontage en douceur. Elevage en cuves inox où 100% du lot a vieilli pendant 18 mois en fût de première utilisation.

Dégustation: Couleur grenat intense, un nez délicieux avec de légères notes florales, très bien assorti avec des touches de graphite, de minéraux, de fruits frais de grande qualité. En bouche, il y a une présence très bien définie du fruit, avec des notes d'épices fines, de fraîcheur, des tanins fins, une acidité très bien assortie à l'ensemble, nous ravissant par une fin de bouche luxueuse.

Suggestion: Idéal pour accompagner de la viande de gibier, de la lamproie et du fromage de la région de Serra da Estrela. Servir entre 16° 18°C.

T. A. V. /Teneur en alcool: 14% Vol. | Acidité totale: 5,69 g/L | Sucres Réducteurs: 1,4 g/L | pH: 3,61 | Acidité volatile: 0,67 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Caixa de madeira: 3 garrafas 750ml | Palette: 100 caixas (10 por camada x 10 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Wooden Box: 3 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (10 per layer x 10 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches)

Boîte en bois: 3 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes (10 pour couche x 10 couches)



cod. 1387





PODE SER

REGIONAL LISBOA | TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Nuno Inácio

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA NACIONAL, SYRAH E ALICANTE BOUSCHET

REGIÃO | REGION | RÉGION Alenquer

Tecnologia de Produção: Vinificado em cubas de inox, com maceração completa e controlo de temperatura.

Prova: De cor granada, vinho suave de excelente estrutura com taninos equilibrados e notas aromáticas a frutos vermelhos.

Sugestão: Servir entre 16-18°C. Ideal para acompanhar gastronomia tradicional portuguesa.

Teor Alcoólico: 13% vol. | Acidez Total: 4,7 g/L | Acidez Volátil: 0,58 g/L | pH: 3,38 | Açúcar Total: 1,8 g/L

Production technology: Vinified in stainless steel wine vats, with complete maceration and temperature control.

Taste: Garnet red colour, smooth wine of excellent structure with balanced tannins and red fruits aromatic notes.

Suggestion: It should be served between 16-18 °C. Ideal to accompany traditional Portuguese cuisine.

Alcohol Level: 13% vol. | Total Acidity: 4.7 g/L | Volatile Acidity: 0.58 g/L | pH: 3.38 | Total Sugar: 1.8 g/L

Production: Vinifié dans des cuves en acier inoxydable, avec macération complète et contrôle de la température.

Dégustation: De couleur grenade, vin moelleux d'excellente structure avec des tanins équilibrés et des notes aromatiques aux fruits rouges.

cod. 4028



5 602109 017740

Suggestion: Servir à la température idéale de 16-18 °C. Idéal pour accompagner la cuisine portugaise traditionnelle.

T.A.V. / Teneur en alcool: 13% vol. | Acidité totale: 4,7 g/l | Acidité volatile: 0,58 g/l | pH: 3,38 | Sucres Totaux: 1,8 g/l

PODE SER

REGIONAL LISBOA | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Nuno Inácio

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ARINTO, FERNÃO PIRES

REGIÃO | REGION | RÉGION Alenquer

Tecnologia de Produção: Vinificado em cubas de inox a baixas temperaturas, com maceração pelicular.

Prova: De cor citrina e aroma tropical. Vinho com elevada mineralidade, fresco e frutado, com notas de ananás, boa acidez e final persistente.

Sugestão: Servir entre 7-10°C. Ideal para acompanhar peixe, saladas e pastas.

Teor Alcoólico: 12,5% vol. | Acidez Total: 5,6 g/L | Acidez Volátil: 0,26 g/L | pH: 3,36 | Açúcar Total: 2,6 g/L

Production technology: Vinified in stainless steel wine vats at low temperatures, with pellicular maceration.

Taste: Citrus colour and tropical aroma. Wine with high minerality, fresh and fruity, with notes of pineapple, good acidity and persistent finish.

Suggestion: It should be served between 7-10 °C. Perfect to go with fish, salads and pastas.

Alcohol Level: 12.5% vol. | Total Acidity: 5.6 g/L | Volatile Acidity: 0.26 g/L | pH: 3.36 | Total Sugar: 2.6 g/L

Production: Vinifié dans des cuves en acier inoxydable à basse température, avec macération de la peau.

Dégustation: Couleur citrique et arôme tropical. Vin à haute minéralité, frais et fruité, avec des notes d'ananas, bonne acidité et finale persistante.

Suggestion: Servir entre 7-10 °C. Idéal pour accompagner les poissons, les salades et les pâtes.

T.A.V. / Teneur en alcool: 12,5% vol. | Acidité totale: 5,6 g/L | Acidité volatile: 0,26 g/L | pH: 3,36 | Sucres Totaux: 2,6 g/L

cod. 4027



5 602109 017733

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes

(12 pour couche x 8 couches)



DAS ILHAS PARA O MUNDO

FROM THE ISLANDS TO THE WORLD
DES ÎLES VERS LE MONDE

QUINTA DAS ILHAS

IG AÇORES | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Pedro Comporta

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE RIESLING | VERDELHO | ARINTO DOS AÇORES

REGIÃO | REGION | RÉGION Ilha Terceira

No coração do Atlântico, abrigado num *terroir* de expressão vulcânica, nasce um vinho genuinamente açoriano. Produzido a partir de um blend de Riesling e do emblemático Verdelho dos Açores, espelha a melhor qualidade e sabores das uvas provenientes das ilhas. **Quinta das Ilhas** é um vinho dos Açores para o Mundo.

Tecnologia de Produção: Colheita 100% manual, efetuada nos princípios de setembro. Desengace total, seguido de esmagamento e bica aberta. A fermentação ocorre em cubas de inox, a temperatura controlada. Produção em pequena escala.

Prova: Cor brilhante e citrina. Aroma distinto e elegante, marcado por apontamentos atlânticos salinos, iodados e minerais. Na boca revela excelente acidez e volume. Excelente na mesa, mas também bom na socialização. Notável acompanhante em final de dia. Um vinho genuinamente Açoriano diferenciado e muito agradável.

Sugestão: Acompanha muito bem cozinha contemporânea, pratos de peixe, marisco e saladas. Consumir a uma temperatura preferencial de 10°C a 14°C.

Teor Alcoólico: 11,5% vol. | Acidez Total: 6,24 g/L | Acidez Volátil: <0,20 g/L | pH: 3,36 | Extracto Seco: 20,6 g/L

In the heart of the Atlantic, sheltered in a *terroir* of volcanic expression, a genuinely Azorean wine is born. Produced from a blend of Riesling and the emblematic Verdelho from the Azores, it reflects the best quality and flavours of the grapes from the islands.

Quinta das Ilhas is a wine from the Azores to the world.

Production Technology: 100% manual harvesting, carried out at the beginning of September. Total destemming, followed by crushing and open tipping. Fermentation takes place in stainless steel vats, at controlled temperature. Small-scale production.

Taste: Bright and citrine colour. Distinctive and elegant aroma, marked by Atlantic salt, iodine and mineral notes. In the mouth it reveals excellent acidity and volume. Excellent at the table, but also good for socialising. A remarkable companion at the end of the day. A genuine Azorean wine, differentiated and very pleasant.

Suggestion: It goes very well with contemporary cuisine, fish dishes, seafood and salads. Best consumed at a preferable temperature of 10°C to 14°C.

Alcohol Level: 11,5% vol. | Total Acidity: 6,24 g/L | Volatile Acidity: <0,20 g/L | pH: 3,36 | Extract: 20,6 g/L

Au cœur de l'Atlantique, à l'abri d'un *terroir* d'expression volcanique, un vin véritablement açorien est né. Produit à partir d'un mélange de Riesling et de l'emblématique Verdelho des Açores, il reflète la meilleure qualité et les meilleures saveurs des raisins des îles. **Quinta das Ilhas** est un vin des Açores au monde.

Production: Vendanges 100% manuelles, effectuées au début du mois de septembre. Eraglage total, suivi d'un foulage et d'une mise en benne ouverte. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, à température contrôlée. Une production à petite échelle.

Dégustation: Couleur brillante et citrine. Arôme distinctif et élégant, marqué par des notes de sel atlantique, d'iode et de minéraux. En bouche, il révèle une acidité et un volume excellents. Excellent à table, mais aussi bon pour les rencontres sociales. Un compagnon remarquable à la fin de la journée. Un véritable vin açorien, différencié et très agréable.

Suggestion: Il se marie très bien avec la cuisine contemporaine, les plats de poisson, les fruits de mer et les salades. Se consomme de préférence à une température de 10°C à 14°C.

T.A.V./Teneur en alcool: 11,5% Vol. | Acidité totale: 6,24 g/L | pH: 3,36 | Acidité volatile: <0,20 g/L | Extrait sec: 20,6 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 88 caixas (11 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 88 boxes (11 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 88 boîtes (11 pour couche x 8 couches)

cod. 507829





QUINTA DAS ILHAS

IG AÇORES | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Pedro Comporta

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE VERDELHO | TERRANTEZ DA TERCEIRA

REGIÃO | REGION | RÉGION Ilha Terceira

Abraçado por gente das ilhas. Rodeado de maresia, dedicação e humildade intrínseca, nasce um vinho célebre ao sabor açoriano. Fruto de um blend entre as emblemáticas castas Verdelho dos Açores e Terrantez da Terceira, concede uma viagem ao sabor das melhores uvas do nosso Atlântico. **Quinta das Ilhas** é um vinho dos Açores para o Mundo.

Tecnologia de Produção: Colheita 100% manual, efetuada nos princípios de setembro. Desengace total, seguido de esmagamento e bica aberta. A fermentação ocorre em cubas de inox, a temperatura controlada. Produção em pequena escala.

Prova: Cor brilhante e citrina. Aroma inesquecível de tão elegante, marcado por apontamentos atlânticos salinos. Na boca revela uma intensa frescura mineral. É versátil à mesa e exímio na socialização. Um vinho genuíno, diferenciado e muito agradável.

Sugestão: Acompanha muito bem cozinha contemporânea, pratos de peixe, marisco e saladas. Consumir a uma temperatura preferencial de 10°C a 14°C.

Teor Alcoólico: 11,5% vol. | Acidez Total: 6,24 g/L | Acidez Volátil: <0,20 g/L | pH: 3,36 | Extracto Seco: 20,6 g/L

Embraced by people from the islands. Surrounded by sea air, dedication and intrinsic humility, a glorious wine with an Azorean flavor is born. Fruit of a blend between the emblematic grape varieties Verdelho from the Azores and Terrantez from Terceira, it offers a travel to the flavour of the best grapes of our Atlantic. **Quinta das Ilhas** is a wine from the Azores to the world.

Production Technology: 100% manual harvesting, carried out at the beginning of September. Total destemming, followed by crushing and open tipping. Fermentation takes place in stainless steel vats, at controlled temperature. Small-scale production.

Taste: Bright and citrine color. Unforgettable aroma due to its elegance, marked by saline Atlantic notes. In the mouth it reveals an intense mineral freshness. Versatile at the table and outstanding in socializing. A genuine wine, differentiated and very pleasant.

Suggestion: It goes very well with contemporary cuisine, fish dishes, seafood and salads. Best consumed at a preferable temperature of 10°C to 14°C.

Alcohol Level: 11,5% vol. | Total Acidity: 6,24 g/L | Volatile Acidity: <0,20 g/L | pH: 3,36 | Extract: 20,6 g/L

Embrassé par les habitants des îles. Entouré par l'air marin, le dévouement et l'humilité intrinsèque, un vin célèbre au goût açoréen est né. Fruit d'un mélange entre les cépages emblématiques Verdelho, des Açores, et Terrantez, de Terceira, il accorde un voyage au goût des meilleurs raisins de notre Atlantique. La Quinta das Ilhas est un vin des Açores au monde.

Production: Vendanges 100% manuelles, effectuées au début du mois de septembre. Eraglage total, suivi d'un foulage et d'une mise en benne ouverte. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, à température contrôlée. Une production à petite échelle.

Dégustation: Couleur brillante et citrine. Arôme inoubliable si élégant, marqué par des notes de sel de l'Atlantique. En bouche, il révèle une fraîcheur minérale intense. Il est polyvalent à table et excellent pour la convivialité. Un vin authentique, distinctif et très agréable.

Suggestion: Il se marie très bien avec la cuisine contemporaine, les plats de poisson, les fruits de mer et les salades. Se consomme de préférence à une température de 10°C à 14°C.

T.A.V./Teneur en alcool: 11,5% Vol. | Acidité totale: 6,24 g/L | pH: 3,36 | Acidité volatile: <0,20 g/L | Extrait sec: 20,6 g/L

cod. 508007



Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 88 caixas (11 por camada x 8 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 88 boxes (11 per layer x 8 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 88 boîtes (11 pour couche x 8 couches)



BODEGA Y VIÑEDOS
Cinco Sentidos
 MENDOZA ARGENTINA



**MALBEC
 RESERVA 2018**
 TINTO | RED | ROUGE

cod. 507760



7 798128 471415



**TORRONTÉS
 RESERVA 2019**
 BRANCO | WHITE | BLANC

cod. 505499



7 798128 471354



GRAN RESERVA 2015
 MALBEC, PETIT VERDOT,
 CABERNET SAUVIGNON
 TINTO | RED | ROUGE

cod. 505500



7 798128 471620

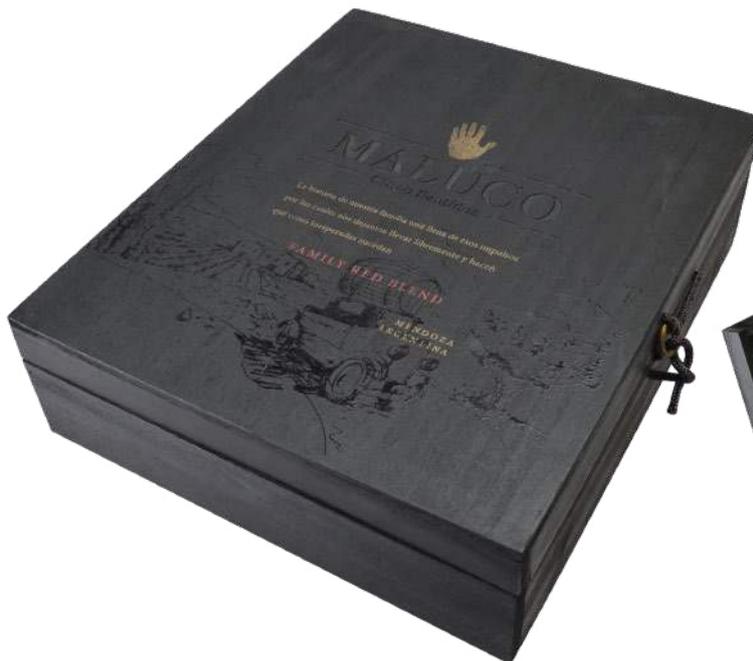


**MALUCO
 FAMILY RED BLEND**
 TINTO | RED | ROUGE

cod. 506860



7 798128 471446





EXTRA BRUT

CHARDONNAY, SEMILLÓN, PINOT NOIR
BRANCO | WHITE | BLANC

cod. 506859



EXTRA BRUT ROSÉ

PINOT NOIR, CHARDONNAY
ROSÉ | ROSE

cod. 505501



TARDÍO | LATE HARVEST

TORRONTÉS, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
BRANCO | WHITE | BLANC

cod. 505502





GRANDE PORTO

DESDE 1981



GRANDE PORTO, Indústria e Comércio Alimentar, SA
Rua José Martins de Castro nº 160, 4510 - 291 São Pedro da Cova, Portugal
Tlf. 224 663 220 | Fax 224 663 227 | geral@grandeporto.pt | www.grandeporto.pt

