



GRANDE PORTO

— DESDE 1981 —

VINHOS E BEBIDAS

ESPIRITUOSAS & VINHOS FORTIFICADOS
SPIRITS & FORTIFIED WINE | DISTILLATS & VIN FORTIFIÉ

GRANDEPORTOVINHOS.COM

GRANDEPORTOVINHOS.COM



Contam as histórias que os mais antigos alquimistas sonhavam um dia encontrar a equação perfeita para conceber o tão desejado elixir da eternidade. No meio de tanta sede pelo intangível, deixaram-nos como herança um conjunto de fragrâncias com sabores únicos, prontas para serem degustadas pelo mundo fora - As bebidas espirituosas.

A palavra espírito tem as suas raízes no Latim "spiritus", que significa, respiração ou sopro. Traduzida e usada mil vezes, de mil formas, convergindo no mesmo sentido: Espírito é o que dá vida. "si spiritum tollunt, moriuntur et in pulverem revertuntur" - se lhes tiras o sopro, morrem e voltam ao pó"

De copos cheios e corações ao peito, traçamos mares e sobrevoamos céus. De cultura em cultura procuramos o mundo, e, de desafio em desafio provamos o sabor do destino. Após apurar o imperdível, deixamos ao critério de cada um o gosto da vida, com ou sem gelo. Capaz de abraçar o paladar, desde os clássicos, cítricos, aromáticos, herbais e, até os mais florais, acolhemos enigmas engarrafados, prontos para desafiar os mais aventureiros.

É com este legado que, a Grande Porto – Vinhos e Bebidas - se sente responsável por oferecer aos seus clientes um catálogo de bebidas, capaz de os transportar para um ambiente utópico - para uns, no gosto das brisas tropicais ao som da maresia brava, para outros, submersão no silêncio campestre de memórias longínquas.

Respiramos inovação, exalamos qualidade, e oferecemos o que vamos colhendo pelo mundo fora.

The stories tell that the most ancient alchemists dreamt of one day finding the perfect equation to create the longed-for elixir of eternity. During such a thirst for the intangible, they left us a set of fragrances with unique flavours, ready to be tasted around the world - Spirits. The word spirit has its roots in the Latin word "spiritus", which means breath. Translated and used a thousand times, in a thousand ways, converging on the same meaning: Spirit is what gives life. "si spiritum tollunt, moriuntur et in pulverem revertuntur" – "when you take away their breath, they die and return to the dust"

With full glasses and hearts to our chests, we trace seas and fly over skies. From culture to culture we search the world, and from challenge to challenge we taste the flavour of destiny. After refining the unmissable, we leave to each one the taste of life, with or without ice.

Able to embrace the palate, from the classic, citrus, aromatic, herbal and, even the most floral, we host bottled enigmas, ready to challenge the most adventurous.

It is with this legacy that Grande Porto - Wines and Beverages feels responsible for offering its customers a catalogue of drinks capable of transporting them to a utopian environment - for some, the taste of tropical breezes to the sound of wild sea, for others, submersion in the countryside silence of distant memories.

We breathe innovation, exude quality, and offer what we have been harvesting all over the world.

Les histoires racontent que les plus anciens alchimistes rêvaient de trouver un jour l'équation parfaite pour créer l'éllixir d'éternité tant désiré. Cette soif d'intangible nous a légué un ensemble de fragrances aux saveurs uniques, prêtes à être dégustées dans le monde entier : les boissons spiritueuses.

Le mot esprit trouve ses racines dans le mot latin "spiritus", qui signifie souffle ou haleine. Traduit et utilisé mille fois, de mille manières, il converge vers le même sens : l'esprit est ce qui donne la vie. "Si spiritum tollunt, moriuntur et in pulverem revertuntur" - Tu leur retires le souffle: ils expirent. Et retournent dans leur poussière

Les lunettes pleines et le cœur sur la poitrine, nous parcourons les mers et survolons les cieux. De culture en culture, nous parcourons le monde, et de défi en défi, nous goûtons la saveur du destin. Après avoir affiné les incontournables, nous laissons à chacun le goût de la vie, avec ou sans glace.

Capables d'embrasser le palais, des classiques aux agrumes, en passant par les aromatiques, les herbes et même les plus floraux, nous accueillons des énigmes en bouteille, prêtes à défier les plus aventureux.

C'est avec cet héritage que Grande Porto - Wines and Beverages se sent responsable d'offrir à ses clients un catalogue de boissons capables de les transporter dans un environnement utopique - pour certains, le goût des brises tropicales au son des brises marines sauvages, pour d'autres, l'immersion dans le silence champêtre de souvenirs lointains.

Nous respirons l'innovation, exsudons la qualité et offrons ce que nous avons récolté dans le monde entier.

INGIN
LONDON DRY GIN

MESSALA
ALVARINHO

BODEGA Y VIREDOS
Cinco Sentidos
MENDOZA ARGENTINA

PORTO
ENCOSTAS
DE LÁ

GIN | GIN

4

AGUARDENTE | WINE SPIRIT | EAU-DE-VIE DE VIN

6

VINHO FORTIFICADO | FORTIFIED WINE | VIN FORTIFIÉ

10

GIN

INGIN

LONDON DRY GIN

ORNATE IN LUXURY, SPLENDID IN FLAVOR

InGin is developed with 8 botanicals (Juniper, Coriander Seed, Angelica, Cassia, Grapefruit, Rosemary, Pineapple, Clove) artfully and carefully selected, capturing the Azorean essence with delicate notes of pineapple, one of the symbols of the region. It's a gin that immerses itself in a range of incomparable flavors, incomparable characteristics. The unique richness of the Azorean essence celebrated in a unique gin, InGin.

Gin Identity

InGin is a Gin with N'nás (Azorean phonetics for the well-known Pineapple). These two subjectives, Gin and N'nás, were the guiding threads:

- Gin - a gin was created but with its own identity. Its taste is slightly bitter and its aroma characteristically.

- N'nás - the signature botanical is the Azores Pineapple, which gives InGin an unmistakable identity. It undergoes accelerated maturation to give it a more mature profile, which gives it notes of caramel, vanilla and wood attenuating the sweetness and maintaining its characteristic profile.

Concept

Currently a symbol of the Azores, the pineapple was introduced to the archipelago in the mid-19th century as a purely ornamental plant. Being an expensive, rare and exotic fruit, at that time it was generally associated with prestige and luxury.

Over time, the pineapple has established itself as a high-yielding crop for the island. The cultivation method of the Azorean pineapple is unique in the world and its commercialization process goes through strict quality standards, being a differentiated fruit with a harmonious appearance.

InGin was developed based on the essence of the Azorean pineapple and the way it was introduced in the archipelago. The richness and refinement that define InGin's image are complemented by its splendid taste, making it a unique gin of unbeatable quality. Thus was born the slogan "Ornate in luxury, Splendid in flavor".

InGin

ORNAMENTADO EM REQUINTE, ESPLENDOROSO EM SABOR

O InGin é desenvolvido com 8 botânicos (Zimbro, Semente Coentro, Angélica, Cassia, Toranja, Rosmaninho, Ananás, Cravinho) cuidadosamente selecionados com arte, captando a essência açoriana com delicadas notas de ananás, um dos símbolos da região. É um gin que imerge num leque de sabores inigualáveis, características inigualáveis e reconhecida qualidade. A riqueza única da essência açoriana celebrada num gin único, o InGin.

Identidade do Gin

- Gin - foi criado um gin com a sua própria identidade. O seu sabor é ligeiramente amargo e o seu aroma caracteristicamente resinoso.

- N'nás - o botânico assinatura é o Ananás dos Açores, que confere ao InGin uma identidade inconfundível. Sofre uma maturação acelerada para lhe dar um perfil mais maduro, que lhe confere notas de caramelo, baunilha e madeira atenuando a doçura e mantendo o seu perfil característico.

Conceito

Um símbolo dos Açores, o ananás foi introduzido no arquipélago em meados do séc. XIX como planta meramente ornamental.

Por ser um fruto caro, raro e exótico, naquela altura era geralmente associado a prestígio e luxo.

O ananás foi-se afirmando, com o tempo, como uma cultura de grande rendimento para a ilha. O método de cultivo do ananás dos Açores é único em todo o mundo, sendo um fruto diferenciado e de aparência harmoniosa.

O InGin foi desenvolvido tendo como base a essência do ananás açoriano e a forma como foi introduzido no arquipélago. A riqueza e o requinte que definem a imagem do InGin complementam-se com o seu esplendoroso sabor, estando perante um gin único e de inigualável qualidade. Nasce assim o slogan "Ornamentado em requinte, esplendoroso em sabor."

ORNÉ DE RAFFINEMENT, RESPLENDISSANT DE SAVEUR

InGin est développé avec 8 botaniques (Genévrier, Graine de Coriandre, Angélique, Cassia, Pamplemousse, Romarin, Ananas, Clou de Girofle) soigneusement sélectionnées et harmonisées avec l'art, capturant l'essence des Açores avec des notes délicates d'ananas, l'un des symboles de la région. C'est un gin qui se plonge dans une palette de saveurs incomparables, de caractéristiques incomparables. La richesse unique de l'essence açoréenne célébrée dans un gin unique, InGin.

Identité du gin

InGin est un Gin à N'nás (phonétique açoréenne pour le célèbre Ananas). Ces deux subjectifs, Gin et N'nás, ont été les fils conducteurs:

- Gin - un gin de consensus a été créé mais avec sa propre identité. Son goût est légèrement amer et son arôme résineux caractéristique de l'environnement montagneux d'une forêt pérenne.

- N'nás - la signature botanique est l'ananas des Açores, qui donne à InGin une identité unique. Il subit une maturation accélérée pour lui donner un profil plus mûr, qui lui confère des notes de caramelo, de vanille et de bois atténuant la douceur et maintenant son profil caractéristique.

Concept

Actuellement symbole des Açores, l'ananas a été introduit dans l'archipel au milieu du XIXe siècle en tant que plante purement ornementale. Fruit cher, rare et exotique, il était alors généralement associé au prestige et au luxe.

Au fil du temps, l'ananas s'est imposé comme une culture à haut rendement pour l'île. La méthode de culture de l'ananas des Açores est unique au monde et son processus de commercialisation est soumis à des normes de qualité strictes. Il s'agit d'un fruit différencié à l'aspect harmonieux.

InGin a été développé à partir de l'essence de l'ananas des Açores et de la manière dont il a été introduit dans l'archipel. La richesse et le raffinement qui définissent l'image d'InGin sont complétés par son goût splendide, ce qui en fait un gin unique d'une qualité imbattable. Ainsi est né le slogan "Orné de raffinement, Resplendissant de saveur".



INGIN + BOTÂNICOS

Botânicos InGin Clássico | Zimbardo, Cardamomo,
Pimenta da Jamaica, Pimenta Rosa
Classic InGin Botanicals | Juniper, Cardamom, Allspice, Pink Pepper
Botaniques InGin Classique | Genévrier, Cardamome,
Piment de la Jamaïque, Poivre Rose
cod. 507843

Botânicos InGin Pink | Pétales de Rosa, Flor de Hibisco,
Mirtito, Pimenta Rosa
InGin Pink Botanicals | Rose Petals, Hibiscus Flower,
Blueberry, Pink Pepper
Botaniques InGin Pink | Pétales de Rose, Fleur d'Hibiscus,
Myrtille, Poivre Rose
cod. 507842

INGIN

GIN | LONDON DRY - ONE SHOT

MESTRE DESTILADOR | MASTER DISTILLER | MÂÎTRE DISTILLATEUR Tiago Sanches
BOTÂNICOS | BOTANICALS | BOTANIKUES ZIMBRO, SEMENTE COENTRO, ANGÉLICA,
CASSIA, TORANJA, ROSMANINHO, ANANÁS, CRAVINHO
700 ml | 40% vol.

Botânico Assinatura | Ananás dos Açores
Signature Botanical | Azores Pineapple
Signature Botanique | L'ananas des Açores

cod. 507632



5 602109 501270



AGUARDENTE

WINE SPIRIT | EAU-DE-VIE DE VIN



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

ALVARINHO

Um cheiro. Um toque. Um sabor.
São tantas as viagens aonde os nossos sentidos nos levam,
tantos os sentimentos que nos definem.
Num piscar de olhos, o passado, a saudade.
Em cada copo pretendemos pincelar de Azul Cobalto as suas
Memórias, tal como num azulejo se pinta uma história.
Com um simples gesto, a celebração, a cumplicidade,
o conforto de ficar e sentir...
Ode às Memórias!

A scent. A touch. A taste.
So many are the voyages driven by our senses,
so many are the feelings that define us.
In the blink of an eye, the past, the nostalgia.
In each glass, the intention of brushing in Cobalt Blue
your Memories, as in the tiles where one finds painted history.
With a simple gesture, the celebration, the complicity,
the comfort of staying and feeling...



MESSALA

ALVARINHO

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, boîte en bois.

T.A.V./Teneur en alcool: 40% Vol. | **Acidité totale:** 424 mg/L

Extrait sec: 3,9 g/L



cod. 507902



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.

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 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



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



VINHO FORTIFICADO

FORTIFIED WINE | VIN FORTIFIÉ



MESSALA

ALVARINHO

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.

500 ml | 2 garrafas | 2 bottles | 2 bouteilles

cod. 2251



BODEGA Y VIÑEDOS

Cinco Sentidos

MENDOZA ARGENTINA



TARDÍO | LATE HARVEST

TORRONTÉS
BRANCO | WHITE | BLANC

cod. 505502



TARDÍO | LATE HARVEST

MALBEC
TINTO | RED | ROUGE

cod. 508195



PORTO ENCOSTAS DE LÁ

ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | TAWNY

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE 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-vinifying 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 reveals, 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-vinifiante 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



Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 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 | CENOLOGUE 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 a 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-vinifying 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-vinifiante 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



ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | WHITE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE 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-vinifying 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-vinifiante 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





ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | VINTAGE 2016

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE 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'élégance 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'élégance 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.

cod. 4609



5 602109 019171





Sede - GRANDE PORTO, Indústria e Comércio Alimentar, SA
Rua José Martins de Castro nº 160, 4510 - 291 Gondomar, Portugal
Tlf. 224 663 220 | geral@grandeporto.pt | www.grandeporto.pt

Açores - GRANDE PORTO, Indústria e Comércio Alimentar, SA
Rua Chã do Rego D'Água, 78 LT, 9560-301 Cabouco - Lagoa, São Miguel

GOSTO REAL, Indústria e Comércio, Lda.,
Av. da Namaacha, 370 Talhão 3/4, Matola, Moçambique



Certificado NÚMERO 2014/CEP/4719

