



GRANDE PORTO

— DESDE 1981 —

VINHOS E BEBIDAS




MESSALA
ALVARINHO



DESEFIADO
VINHO VERDE

ENCOSTAS
DE LÁ
DOURO

SERRAS
DE LÁ
DÃO

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

pode ser
LISBOA

PORTUGAL

MONTES
DE LÁ
ALENTEJO

- 1 VINHO VERDE
SUB REGIÃO MONÇÃO E MELGAÇO
ALVARINHO MESSALA
- 2 VINHO VERDE
DESEFIADO
- 3 DOURO
ENCOSTAS DE LÁ
- 4 ALENTEJO
MONTES DE LÁ
- 5 DÃO
SERRAS DE LÁ
- 6 LISBOA
PODE SER
- 7 TERCEIRA | AÇORES
QUINTA DAS ILHAS

AÇORES

GRANDEPORTOVINHOS.COM

NORTE2020
PROGRAMA OPERACIONAL NORTE

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

ENCOSTAS
— DE LÁ —

PORTO
ENCOSTAS
DE LÁ

SERRAS
— DE LÁ —

MONTES
— DE LÁ —

pode ser

INGIN
LONDON DRY GIN

MESSALA ALVARINHO MONÇÃO E MELGAÇO	4
DESFIADO VINHO VERDE	12
ENCOSTAS DE LÁ DOURO	14
VINHO DO PORTO ENCOSTAS DE LÁ	21
SERRAS DE LÁ DÃO	24
MONTES DE LÁ ALENTEJO	29
PODE SER LISBOA	41
QUINTA DAS ILHAS AÇORES	42
GIN INGIN	43
5 SENTIDOS ARGENTINA	46



MESSALA

ALVARINHO



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 **Messala Alvarinho** 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. Aí, 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: 6,5 g/L | Acidez Volátil: 0,3 g/L | pH: 3,11 | Extracto Seco: 20,3 g/L | Açúcares Totais: < 1,5 g/L

The **Messala Alvarinho** 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: 6,5 g/L | Volatile Acidity: 0,3 g/L | pH: 3,11 | Extract: 20,3 g/L Total Sugar: <1,5 g/L

Le vin **Messala Alvarinho** 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. Persistance 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: 6,5 g/L | pH: 3,11 | Acidité volatile: 0,3 g/L | Extrait sec: 20,3 g/L | Sucres Totaux: <1,5 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 100 caixas (25 por camada x 4 camadas) | Caixa de cartão 1,5L | 5L
Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 100 boxes (25 per layer x 4 layers) | Cardboard box 1,5L | 5L
Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 100 boîtes (25 pour couche x 4 couches) | Boîte en carton 1,5L | 5L



cod. 1900





MESSALA

VINHO VERDE DOC | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE João Garrido

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

REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

O vinho **Messala Alvarinho Trajadura** 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: 6,2 g/L | pH: 3,24 | Acidez Volátil: 0,39 g/L | Extracto Seco: 22,7 g/L | Açúcares Totais: <1,5 g/L

Messala Alvarinho Trajadura 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: 6,2 g/L | Volatile Acidity: 0,39 g/L | pH: 3,24 | Extract: 22,7 g/L | Total Sugar: <1,5 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: 6,2 g/L | pH: 3,24 | Acidité volatile: 0,39 g/L | Extrait sec: 22,7 g/L | Sucres Totaux: <1,5 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 e Melgaço 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.

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: 7,0 g/L | pH: 3,23 | Acidez Volátil: 0,30 g/L | Extracto Seco: 22,2 g/L | Açúcares Totais: 1,5 g/L

Messala Alvarinho Reserva wine is produced in the sub-region of Monção e Melgaço 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.

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: 7,0 g/L | pH: 3,23 | Volatile Acidity: 0,30 g/L | Extract: 22,2 g/L | Total Sugar: 1,5 g/L

Le vin **Messala Alvarinho Reserva** est produit dans la sous-région viticole de Monção e Melgaço 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.

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: 7,0 g/L | pH: 3,23 | Acidité volatile: 0,30 g/L | Extrait sec: 22,2 g/L | Sucres Totaux: 1,5 g/L



Caixa: 3 garrafas 750ml
Paleta: 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 | EXTRA BRUTO |
SPARKLING BRUT | MOUSSEUX EXTRA 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 11 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: 0,29 g/L | pH 3,09 |

Açúcar Total: 5,1 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 11 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: 0,29 g/L | pH: 3,09 |

Sugar: 5,1 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 11 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: 3,09 | Acidité volatile: 0,29 g/L |

Sucres Totaux: 5,1 g/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

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. Élaborée 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

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 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



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 longing.



DESFIADO

VINHO VERDE



O Desfiado é a nossa homenagem aos característicos bordados regionais do Minho. Desfiamos uma história com as castas do Vinho Verde, desfiamos o Minho.

Desfiado is our homage to the distinctive regional embroidery of Minho. We unravel a story with the grape varieties of Vinho Verde, unraveling Minho itself.

Desfiado est notre hommage à la broderie régionale distinctive du Minho. Avec les cépages du Vinho Verde, nous racontons une histoire, celle du Minho lui-même.

DESFIADO

VINHO VERDE DOC | BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | GENOLOGUE Diogo Scharff, António Sousa
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE LOUREIRO, ARINTO
REGIÃO | REGION | RÉGION Sub-região do Cávado

PROVA | De cor citrina, aromático, jovem e leve. Com uma ligeira presença de gás carbónico.
HARMONIZAÇÃO | Ideal para acompanhar peixe, marisco, saladas ou como aperitivo.
Deve ser consumido a 6 - 8°C.
Teor Alcoólico: 11% vol. | Acidez Total: 5,7 g/dm3 | Acidez Volátil: 0,25g/dm3 | Açúcares Totais: 6,0g/dm3 | pH:3,17

TASTE | Citrus colour, aromatic, young and light wine. With a slight presence of carbon dioxide.
PAIRING | Perfect to go with fish, seafood, salads or as an appetiser.
It should be consumed between 6-8°C.
Alcohol Level: 11%vol. | Total Acidity: 5,7 g/dm3 | Volatile Acidity: 0,25 g/dm3 | pH: 3,17 | Total Sugar: 6,0 g/dm3

DÉGUSTATION | Couleur citrique, très aromatique, jeune et léger.
Présence subtile de gaz carbonique.
SUGGESTION | Idéal pour accompagner le poisson, les fruits de mer, les salades ou en apéritif.
Servir entre 6-8°C.
T.A.V. / Teneur en alcool: 11% Vol. | Acidité totale: 5,7 g/dm3 | Acidité volatile: 0,25g/dm3 | Sucres Totaux: 6,0g/dm3 | pH:3,17



DESFIADO

VINHO VERDE DOC | ROSÉ | ROSÉ

ENÓLOGO | OENOLOGIST | Diogo Scharff, António Sousa
CASTAS | GRAPE VARIETIES | PADEIRO, VINHÃO
REGIÃO | REGION | Sub-região do Cávado

PROVA | De cor rosada e aroma a frutos vermelhos. Com uma ligeira presença de gás carbónico.
HARMONIZAÇÃO | Ideal para acompanhar marisco, saladas ou como aperitivo.
Deve ser consumido a 6 - 8°C.
Teor Alcoólico: 10,5% vol. | Acidez Total: 6,1 g/dm3 | Acidez Volátil: <0,2g/dm3 | Açúcares Totais: 10,0g/dm3 | pH:3,4

TASTE | Pink colour and red fruit aroma. With a slight presence of carbon dioxide.
PAIRING | Perfect to go with seafood, salads or as an appetiser.
It should be consumed between 6-8°C.
Alcohol Level: 10,5%vol. | Total Acidity: 6,1 g/dm3 | Volatile Acidity: <0,2 g/dm3 | pH: 3,4 | Total Sugar: 10,0 g/dm3

DÉGUSTATION | Couleur rosé, arôme de fruits rouges. Présence subtile de gaz carbonique.
SUGGESTION | Idéal pour accompagner les fruits de mer, les salades ou en apéritif.
Servir entre 6-8°C.
T.A.V. / Teneur en alcool: 10,5% Vol. | Acidité totale: 6,1 g/dm3 | Acidité volatile: <0,2g/dm3 | Sucres Totaux: 10,0g/dm3 | pH:3,4



DESFIADO

VINHO VERDE DOC | PREMIUM VINHÃO 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% 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%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% 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)

ENCOSTAS

— DE LÁ —

DOURO





ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | COLHEITA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Francisco Gonçalves
 CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL,
 TINTA RORIZ, TINTA BARROCA

REGIÃO | REGION | RÉGION Douro Superior

Este vinho foi elaborado com as castas Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, na sub-região Douro Superior.

Tecnologia de Produção: Uvas colhidas manualmente para caixas de 25 Kg. De seguida, são desengaçadas e colocadas em cubas de inox fazendo uma ligeira maceração pelicular. Inicia-se a fermentação com temperatura controlada a 26 °C durante 10 dias.

Prova: De cor rubi, notas de fruta vermelha madura, notas ligeiras de especiarias, cacau e tosta. Bom volume, taninos macios, acidez equilibrada e final de boca prolongado.

Sugestão: Acompanha pratos de carne vermelha, enchidos e queijo. Deve ser consumido a 16-18°C.
Teor Alcoólico: 13,5% vol. | Acidez Total: 5,4 g/L | Acidez Volátil: 0,7 g/L | pH: 3,73 |
 Extracto Seco: 31,8 g/L | Açúcares Totais: 0,9 g/L

This wine was produced with Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz and Tinta Barroca grape varieties in the Douro Superior sub-region.

Production Technology: Grapes are hand-picked into 25kg boxes. They are then destemmed and placed in stainless steel vats for a light skin maceration. Fermentation begins at a controlled temperature of 26°C for 10 days.

Taste: Ruby colour, ripe red fruit notes, with soft hints of spices, cocoa and toast. Good volume, soft tannins, balanced acidity and long aftertaste.

Suggestion: Goes well with red meat dishes, sausages and cheese. Serving temperature: 16-18°C.
Alcohol Level: 13,5%vol. | Total Acidity: 5,4 g/L | Volatile Acidity: 0,7 g/L | pH: 3,73 |
 Extract: 31,8 g/L | Total Sugar: 0,9 g/L

Vin élaboré à partir des cépages Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz et Tinta Barroca dans la sous-région du Douro Superior.

Production: Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 25 kg. Ils sont ensuite égrappés et placés dans des cuves en acier inoxydable pour une légère macération pelliculaire. La fermentation commence à une température contrôlée de 26°C pendant 10 jours.

Dégustation: Couleur rubis, notes de fruits rouges mûrs, légères notes d'épices, de cacao et de pain grillé. Bon volume, tanins souples, acidité équilibrée et longue finale.

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: 13,5% Vol. | Acidité totale: 5,4 g/L | pH: 3,73 |
 Acidité volatile: 0,7 g/L | Extrait Sec: 31,8g/L | Sucres Totaux: 0,9 g/L

cod. 2527



5 602109 009639



ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | COLHEITA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Francisco Gonçalves
 CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE VIOSINHO, GOUVEIO, MALVASIA FINA, RABIGATO
 REGIÃO | REGION | RÉGION Douro Superior

Tecnologia de Produção: Uvas colhidas manualmente para caixas de 25 kg. Prensagem de uvas em prensa pneumática. Decantação estática durante 24 h com temperatura controlada. Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 16 °C durante 15 dias. Estágio nas mesmas cubas com batonnage até ao engarrafamento.

Prova: De cor citrina, apresenta um aroma de notas frutadas, cítricas, toranja e nectarina. Na boca apresenta-se com volume, boa estrutura, acidez equilibrada e final de boca prolongado.

Sugestão: Para acompanhar peixe, carnes brancas, massas e saladas. Deve ser consumido a 8-10°C.
Teor Alcoólico: 13% vol. | Acidez Total: 5,2 g/L | Acidez Volátil: 0,2 g/L | pH: 3,30 |
 Extracto Seco: 20,3 g/L | Açúcares Totais: 1,3 g/L

Production Technology: Hand-picked grapes for 25 kg boxes. The grapes are pressed in a pneumatic press. Static decanting for 24 hours at a controlled temperature. Alcoholic fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature of 16°C for 15 days. Ageing in the same vats with batonnage until bottling.

Taste: Citrus colour, fruity notes aroma, with citrus, grapefruit and nectarine. In the mouth it has volume, good structure, balanced acidity and long aftertaste.

Suggestion: Serve with fish dishes, salads, pasta and white meats. Serving temperature: 8-10°C.
Alcohol Level: 13%vol. | Total Acidity: 5,2 g/L | Volatile Acidity: 0,2 g/L | pH: 3,30 |
 Extract: 20,3 g/L | Total Sugar: 1,3 g/L

Production: Raisins cueillis à la main pour des caisses de 25 kg. Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique. Décantation statique pendant 24 heures à température contrôlée. Fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 16°C pendant 15 jours. Vieillessement dans les mêmes cuves avec batonnage jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation: De couleur citron, il a un arôme de notes fruitées, agrumes, pamplemousse et nectarine. En bouche, il a du volume, une bonne structure, une acidité équilibrée et longue finale.

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

T.A.V. / Teneur en alcool: 13% Vol. | Acidité totale: 5,2 g/L | Acidité volatile: 0,2 g/L | pH: 3,30 |
 Extract Sec: 20,3g/L | Sucres Totaux: 1,3g/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. 3970



5 602109 017320



ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Francisco Gonçalves

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

REGIÃO | REGION | RÉGION Douro Superior

Elaborado na sub-região Douro Superior, com as castas Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

Tecnologia de Produção: Uvas colhidas manualmente para caixas de 25 Kgs. De seguida, as uvas são desengaçadas e colocadas em cubas de inox fazendo uma maceração pelicular durante 2 dias. A fermentação decorre durante 12 dias a temperatura controlada 24° C. O vinho estagia 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho Francês.

Prova: De cor vermelho rubi, no nariz apresenta-se muito aromático e elegante com notas de fruta madura, especiarias e notas de madeira. Na boca é um vinho rico, taninos vivos, boa frescura com final longo e persistência.

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

Teor Alcoólico: 14% vol. | Acidez Total: 4,8g/L | Acidez Volátil: 0,7 g/L | pH: 3,74 | Extracto Seco Total: 31,3 g/L | Açúcares Totais: 0,87 g/L

Produced in the Douro Superior sub-region with Touriga Franca, Touriga Nacional and Tinta Roriz grape varieties.

Production Technology: Grapes are hand-picked into 25kg boxes. The grapes are then destemmed and placed in stainless steel vats for a 2-day skin maceration. Fermentation takes place for 12 days at a controlled temperature of 24° C. The wine is aged for 12 months in new and used French oak barrels.

Taste: Ruby red in colour, the nose is very aromatic and elegant with notes of ripe fruit, spices and wood. On the palate it's a rich wine with lively tannins, good freshness and a long, persistent finish.

Suggestion: Serve with red meat or roast lamb. Serving temperature: 16-18°C

Alcohol Level: 14% vol. | Total Acidity: 4,8 g/L | Volatile Acidity: 0,7 g/L | pH: 3,74 | Extract: 31,3 g/L | Total Sugar: 0,87 g/L

Élaboré dans la sous-région du Douro supérieur à partir des cépages Touriga Franca, Touriga Nacional et Tinta Roriz.

Production: Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 25 kg. Les raisins sont ensuite égrappés et placés dans des cuves en acier inoxydable pour une macération pelliculaire de deux jours. La fermentation a lieu pendant 12 jours à une température contrôlée de 24° C. Le vin est élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français neufs et usagés.

Dégustation: D'une couleur rouge rubis, le nez est très aromatique et élégant, avec des notes de fruits mûrs, d'épices et de bois. En bouche, c'est un vin riche avec des tanins vifs, une bonne fraîcheur et une finale 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: 4,8 g/L | pH: 3,74 | Acidité volatile: 0,7 g/L | Extrait Sec: 31,3 g/L | Sucres Totaux: 0,87 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 96 caixas (12 por camada x 8 camadas) | Caixa de cartão 1,5L

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 96 boxes (12 per layer x 8 layers) | Cardboard box 1,5L

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 96 boîtes (12 pour couche x 8 couches) | Boîte en carton 1,5L



cod. 2528



5 602109 009646



ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | RESERVA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE Francisco Gonçalves

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE GOUVEIO, VIOSINHO

REGIÃO | REGION | RÉGION Douro Superior

Elaborado com as castas Gouveio e Viosinho, na sub-região Douro Superior, reflete a excelência do *terroir* duriense, com as suas encostas de solo xistoso e a tradição vitivinícola da região.

Tecnologia de Produção: As uvas das melhores parcelas foram colhidas manualmente para caixas de 25 kg. Foram colocadas na prensa com o engaço, onde sofreram um esmagamento ligeiro. O mosto resultante deste processo é decantado estaticamente, numa cuba refrigerada, durante 24 h. Após a decantação, o mosto inicia a fermentação com leveduras selecionadas, a temperatura controlada de 16 °C. Segue-se um estágio em barricas de carvalho francês novas e usadas, durante 4 meses.

Prova: De cor verde citrino, apresenta um aroma intenso, predominando uma expressão de fruta fresca, um elegante toque de especiarias e ligeiras notas de baunilha. Sabor complexo, onde a estrutura e a acidez combinam na perfeição com uma frescura mineral de grande elegância, conferindo-lhe um longo final de boca.

Sugestão: Para acompanhar pratos de peixe, carnes brancas e saladas. Deve ser consumido a 10-12°C.

Teor Alcoólico: 14,5% vol. | Acidez Total: 5,5 g/L | Acidez Volátil: 0,22 g/L | pH: 3,41 |

Extracto Seco Total: 20,1 g/L | Açúcares Totais: 1 g/L

Produced with Gouveio and Viosinho grape varieties in the Douro Superior sub-region, it reflects the excellence of the Douro *terroir*, with its slopes of schist soil and the region's winemaking tradition.

Production Technology: The grapes from the best plots were hand-picked into 25kg boxes. They were placed in the press with the stalks, where they were lightly crushed. The must resulting from this process is statically decanted in a refrigerated vat for 24 hours. After decanting, the must begins fermentation with selected yeasts at a controlled temperature of 16°C. This is followed by ageing in new and used French oak barrels for 4 months.

Taste: Citrus green in colour, it has an intense aroma with a predominance of fresh fruit, an elegant touch of spice and slight hints of vanilla. Complex flavour, where the structure and acidity combine perfectly with a mineral freshness of great elegance, giving it a long finish.

Suggestion: Serve with fish, white meat and salads. Serving temperature: 10-12°C.

Alcohol Level: 14,5% vol. | Total Acidity: 5,5 g/L | Volatile Acidity: 0,22 g/L | pH: 3,41 |

Total Dry Extract: 20,1 g/L | Total Sugar: 1 g/L

Produit à partir des cépages Gouveio et Viosinho de la sous-région Douro Supérieur, il reflète l'excellence du *terroir* du Douro, avec ses pentes de schiste et la tradition viticole de la région.

Production: Les raisins des meilleures parcelles ont été récoltés à la main dans des caisses de 25 kg. Ils sont placés dans le pressoir avec les rafles, où ils sont légèrement écrasés. Le moût résultant de ce processus est décanté statiquement dans une cuve réfrigérée pendant 24 heures. Après décantation, le moût commence à fermenter avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 16°C. Il est ensuite élevé en fûts de chêne français neufs et usagés pendant 4 mois.

Dégustation: De couleur vert citron, il présente un arôme intense avec une prédominance de fruits frais, une élégante touche d'épices et de légères notes de vanille. Saveur complexe, où la structure et l'acidité s'allient parfaitement à une fraîcheur minérale d'une grande élégance, ce qui lui confère une finale longue en bouche.

Suggestion: Servir entre 10-12°C. Idéal pour accompagner des viandes blanches, poisson et salades.

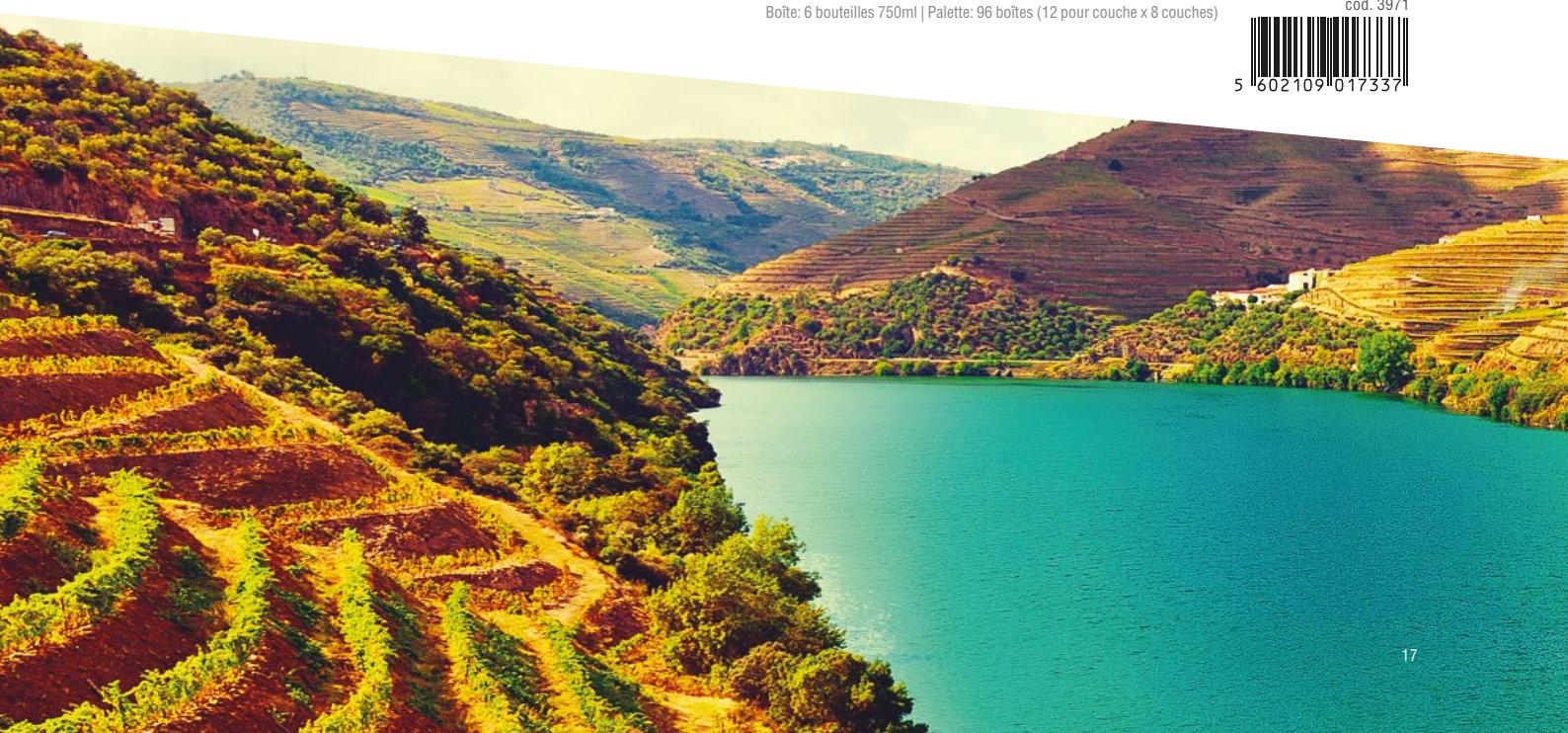
T.A.V. / Teneur en alcool: 14,5% Vol. | Acidité totale: 5,5 g/L | Acidité volatile: 0,22 g/L | pH: 3,41 |

Extrait Sec: 20,1 g/L | Sucres Totaux: 1 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)





ENCOSTAS DE LÁ

DOURO DOC | GRANDE RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE Francisco Gonçalves

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

REGIÃO | REGION | RÉGION Douro Superior

No coração do Douro nasce um vinho de carácter marcante, de vinhas com mais de 40 anos. Elaborado com as castas Touriga Nacional e Touriga Franca, na sub-região Douro Superior.

Tecnologia de Produção: Após uma selecção dos talhões que apresentaram uma maturação equilibrada, as uvas foram colhidas manual e cuidadosamente, para caixas de 25 kg. São desengaçadas e colocadas em cubas de inox com controlo de temperatura. É feita uma pré-maceração fermentativa durante 2 dias a temperaturas baixas. Posteriormente inicia a fermentação com controlo de temperatura a 26°C. Terminada a fermentação alcoólica, as massa são prensadas e o vinho trasfegado para iniciar a fermentação maloláctica. Terminada esta fermentação, o vinho estagia 14 meses em barricas novas de carvalho francês.

Prova: De cor vermelho rubi, no nariz apresenta-se aromático, com notas de frutos pretos, nuances florais, notas elegantes de especiarias, cacau e um leve tostado. Na boca apresenta excelente estrutura e concentração, taninos firmes mas polidos. A fruta integra-se harmoniosamente com as notas da barrica, revelando equilíbrio entre frescura, intensidade e elegância. Final longo e persistente.

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

Teor Alcoólico: 14,5% vol. | **Acidez Total:** 5,1g/L | **Acidez Volátil:** 0,7 g/L | pH: 3,78 |

Extracto Seco Total: 33,9 g/L | **Açúcar Total:** 0,7 g/L

In the heart of the Douro, a wine of remarkable character is born, from vines over 40 years old. Made from Touriga Nacional and Touriga Franca grapes in the Douro Superior sub-region.

Production Technology: After a careful selection of the plots showing a balanced maturation, the grapes are harvested manually for 25kg boxes. The grapes are destemmed and placed in temperature-controlled stainless steel vats. A pre-fermentation maceration takes place over two days at low temperatures. Fermentation then begins under temperature control at 26°C. Once alcoholic fermentation is complete, the grapes are pressed and the wine is racked to begin malolactic fermentation. Once this fermentation is complete, the wine is aged for 14 months in new French oak barrels.

Taste: Ruby red in colour, it is aromatic on the nose, with notes of black fruit, floral nuances, elegant hints of spice, cocoa and a slight toasty note. On the palate, it displays excellent structure and concentration, with firm yet polished tannins. The fruit blends harmoniously with the oak notes, revealing a balance between freshness, intensity and elegance. The finish is long and persistent.

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

Alcohol Level: 14,5% vol. | **Total Acidity:** 5,1 g/L | **Volatile Acidity:** 0,7 g/L | pH: 3,78 |

Extract: 33,9 g/L | **Total Sugar:** 0,7 g/L

Au cœur du Douro naît un vin au caractère affirmé, issu de vignes de plus de 40 ans. Élaboré à partir des cépages Touriga Nacional et Touriga Franca, dans la sous-région du Douro Superior.

Production: Après une sélection des parcelles présentant une maturation équilibrée, les raisins ont été récoltés à la main avec soin, dans des caisses de 25 kg. Ils sont égrappés puis placés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Une pré-macération fermentaire est effectuée pendant 2 jours à basse température. La fermentation commence ensuite à une température contrôlée de 26 °C. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les moûts sont pressés et le vin est soutiré pour amorcer la fermentation malolactique. Une fois cette fermentation terminée, le vin est élevé pendant 14 mois en fûts neufs de chêne français.

Dégustation: D'une couleur rouge rubis, il présente un nez aromatique, avec des notes de fruits noirs, des nuances florales, d'élégantes notes d'épices, de cacao et un léger boisé. En bouche, il présente une excellente structure et une belle concentration, avec des tanins fermes mais polis. Le fruit s'intègre harmonieusement aux notes de fût, révélant un équilibre entre fraîcheur, intensité et élégance. Finale longue et persistante.

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

T.A.V. / Teneur en alcool: 14,5% Vol. | **Acidité totale:** 5,1 g/L | **Acidité volatile:** 0,7 g/L | pH: 3,78 | **Extrait Sec:** 33,9 g/L | **Sucres Totaux:** 0,7 g/L

Caixa: 4 garrafas 750ml

Box: 4 bottles 750ml

Boîte: 4 bouteilles 750ml

cod. 3969





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, representado na forma de um vinho.

Surge a partir do termo Âmago, 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 Âmago, 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 Âmago, 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 | CENOLOGUE 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



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 curry. 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-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

cod. 4606



5 602109 019140

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 | 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 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-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-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

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-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

cod. 4608



5 602109 019164





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'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'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.



SERRAS

— DE LÁ —

DÃO





SERRAS DE LÁ

DÃO DOC | COLHEITA SELECIONADA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE 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 | 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 1388



5 602109 005228



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: 14% Vol. | Acidez Total: 5,76 g/L | Açúcares Redutores: 0,9 g/L | pH: 3,60 | Acidez Volátil: 0,65 g/L

Classic in style, faithful to the region, it is a Reserva 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: 14% vol. | Total Acidity: 5,76 g/L | Reducing Sugar: 0,9 g/L | pH: 3,60 | Volatile Acidity: 0,65 g/L

De style classique, fidèle à la région, c'est une Reserva 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: 14% Vol. | Acidité totale: 5,76 g/L | Sucres Réducteurs: 0,9 g/L | pH: 3,60 | Acidité volatile: 0,65 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)

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

cod. 1389



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





SERRAS DE LÁ

DÃO DOC | RESERVA ENCRUZADO BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE Carlos Silva

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ENCRUZADO

REGIÃO | REGION | RÉGION Silgueiros

O **Serras de Lá Reserva Encruzado** é um vinho de altitude que revela uma personalidade complexa, fresca e uma expressão autêntica da região do Dão. A região de Silgueiros é rodeada por montanhas, que resguardam as vinhas, tanto da influência do Atlântico, quanto do clima rigoroso característico da região. É onde a tradição e a natureza se encontram para criar vinhos de excelência.

Tecnologia de produção: Vinificação clássica de bica aberta, com fermentação em barrica, com temperatura controlada até aos 16° C e maceração durante 3 semanas. Estagia 7 meses em barricas de carvalho francês com suave battonage, seguindo-se estágio em garrafa.

Prova: De cor citrína brilhante e cristalina, este vinho apresenta um aroma delicado, com notas de flor de laranjeira, tília e cidreira, envolvidas por nuances de madeira fresca do estágio. Revela uma boa complexidade aromática. Na boca, destaca-se pela estrutura fresca e mineral, proporcionando harmonia e uma persistência longa e requintada.

Sugestão: Ideal para pratos de peixe assados, marisco e carnes brancas. Servir a 10-12°C.

Teor Alcoólico: 14° Vol. | Acidez Total: 5,55 g/L | Açúcares Redutores: 1,2 g/L | pH: 3,23 | Acidez Volátil: 0,33 g/L

Serras de Lá Reserva Encruzado is a high altitude wine that reveals a complex, fresh personality and an authentic expression of the Dão region. The Silgueiros region is surrounded by mountains, which protect the vineyards from both the Atlantic influence and the harsh climate characteristic of the region. It is where tradition and nature meet to create wines of excellence. **Production Technology:** Classic open top vinification, with fermentation in barrels at a controlled temperature of up to 16° C and maceration for 3 weeks. Aged for 7 months in French oak barrels with gentle battonage, followed by bottle ageing. **Taste:** With a bright, crystalline citrus colour, this wine has a delicate aroma, with notes of orange blossom, lime and citron, surrounded by nuances of fresh wood from the ageing. It reveals good aromatic complexity. On the palate, it stands out for its fresh, mineral structure, providing harmony and a long, refined persistence. **Suggestion:** Ideal with roast fish, seafood and white meats. Serve at 10-12°C. **Alcohol Level:** 14% vol. | Total Acidity: 5,55 g/L | Reducing Sugar: 1,2 g/L | pH: 3,23 | Volatile Acidity: 0,33 g/L

Le **Serras de Lá Reserva Encruzado** est un vin de haute altitude qui révèle une personnalité complexe et fraîche et une expression authentique de la région du Dão. La région de Silgueiros est entourée de montagnes qui protègent les vignobles à la fois de l'influence de l'Atlantique et du climat rude caractéristique de la région. C'est là que la tradition et la nature se rencontrent pour créer des vins d'excellence. **Production:** Vinification classique, avec fermentation en barriques à une température contrôlée allant jusqu'à 16° C et macération pendant 3 semaines. Élevé pendant 7 mois en fûts de chêne français avec un léger battonage, suivi d'un vieillissement en bouteille. **Dégustation:** D'une couleur brillante et cristalline d'agrumes, ce vin a un arôme délicat, avec des notes de fleur d'oranger, de citron vert et de cédrat, entouré de nuances de bois frais provenant de l'élevage. Il révèle une bonne complexité aromatique. En bouche, il se distingue par sa structure fraîche et minérale, qui lui confère harmonie et persistance longue et raffinée.

Suggestion: Idéal avec les poissons rôtis, les fruits de mer et les viandes blanches. Servir entre 10-12°C.

T.A.V./Teneur en alcool: 14% Vol. | Acidité totale: 5,55 g/L |

Sucres Réducteurs: 1,2 g/L | pH: 3,23 | Acidité volatile: 0,33 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 77 caixas (11 por camada x 7 camadas)

Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 77 boxes (11 per layer x 7 layers)

Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 77 boîtes (11 pour couche x 7 couches)

cod 508234



5 602109 261075

MONTES

— DE LÁ —

ALENTEJO





MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

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. Ideal 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 | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ARINTO

REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

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)



MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | ROSÉ | ROSÉ

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE PETIT VERDOT

REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

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 un 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)





MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALICANTE BOUSCHET, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

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 Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syrah. **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 18°C. Ideal para acompanhar carnes assadas, risotto e pratos à base de presunto e enchidos.

Teor Alcoólico: 15,5% vol. | Acidez Total: 5,4 g/L | Acidez Volátil: 0,6 g/L | pH: 3,6 | Açúcar Total: 0,8 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 Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon and Syrah.

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 18°C. Perfect pairing for roast meat, risotto, smoked meat and all types of sausages.

Alcohol Level: 15,5%vol. | Total Acidity: 5,4 g/L | Volatile Acidity: 0,6 g/L | pH: 3,6 | Sugar: 0,8 g/L

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

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 18°C. Idéal pour accompagner de la viande rôtie, du risotto et des produits de charcuterie.

T.A.V. / Teneur en alcool: 15,5% Vol. | Acidité totale: 5,4 g/L | Acidité volatile: 0,6g/L | pH: 3,6 | Sucres Totaux: 0,8g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Palette: 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



5 602109 005525



MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | RESERVA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE VERDELHO

REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

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 Verdelho.

Tecnologia de Produção: A colheita é manual e antes do desengace total, as uvas são criteriosamente seleccionadas. 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 fino e elegante, com notas tropicais e algum mineral. A sua estrutura envolvente apresenta-se na boca com uma acidez fina, determinando uma boa frescura e um final longo.

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

Teor Alcoólico: 13,5% vol. | Acidez Total: 5,9 g/L | Acidez Volátil: 0,59 g/L | pH: 3,3 | Açúcares Totais: 0,7 g/L

White **Montes de Lá Reserva** 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 Verdelho.

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 *bâtonnage*.

Taste: Golden colour, with a fine and elegant aroma, tropical notes and some minerality. It's engaging structure is presented in the mouth with a fine acidity, good freshness and a long aftertaste.

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

Alcohol Level: 13,5% vol. | Total Acidity: 5,9 g/L | Volatile Acidity: 0,59 g/L | pH: 3,3 | Sugar: 0,7 g/L

Montes de Lá Reserva blanc 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 Verdelho.

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: De couleur jaune d'or, il présente un arôme fin et élégant avec des notes tropicales et une certaine minéralité. Sa structure enveloppante se présente en bouche avec une fine acidité, déterminant une bonne fraîcheur et une longue finale.

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: 5,9 g/L | pH: 3,3 | 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 | GRANDE RESERVA TINTO | RED | ROUGE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CENOLOGUE 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 602109 100114







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

Caixa: 4 garrafas 750ml | Caixa oferta: 2 garrafas 750ml | Caixa de madeira: 1,5L, 5L, 18L, 27L

Box: 4 bottles 750ml | Gift box: 2 bottles 750ml | Wooden Box: 1,5L, 5L, 18L, 27L

Boîte: 4 bouteilles 750ml | Boîte cadeau: 2 bouteilles 750ml | Boîte en bois: 1,5L, 5L, 18L, 27L

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

cod. 507628





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





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

cod. 508014



5 4602109 260702



MONTES DE LÁ

REGIONAL ALENTEJANO | GRANDE ESCOLHA BRANCO | WHITE | BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE David Patrício

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE CHARDONNAY

REGIÃO | REGION | RÉGION Avis

O Montes de Lá Branco Grande Escolha Chardonnay, Private Collection, é produzido em Avis, berço dos vinhos com caráter distintivo e sabor tipicamente alentejano, que se fundem com elegância e modernidade. Esta edição exclusiva, é dedicada aos verdadeiros apreciadores da casta Chardonnay. Promete deixar uma marca duradoura na memória de todos aqueles que têm o privilégio de apreciá-la.

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 9 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 sutis. Delicado no paladar com a sua acidez fina e equilibrada, capaz de fornecer uma frescura inesquecível.

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

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

Montes de Lá White Grande Escolha Chardonnay, Private Collection, is produced in Avis, the cradle of wines with a distinctive character and a typical Alentejo flavour that blend elegance and modernity. This exclusive edition is dedicated to true connoisseurs of the Chardonnay variety. It promises to leave a lasting mark on the memory of all those who have the privilege of enjoying 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 9 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 12°C.

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

Le Montes de Lá Blanc Grande Escolha Chardonnay, Private Collection, est produit à Avis, le berceau des vins au caractère distinctif et à la saveur typique de l'Alentejo, qui allient élégance et modernité. Cette édition exclusive est dédiée aux vrais connaisseurs de la variété Chardonnay. Elle promet de laisser une trace durable dans la mémoire de tous ceux qui auront le privilège de la déguster.

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 9 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 12°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



MONTES DE LÁ | ESPUMANTE RESERVA EXTRA BRUTO BRANCO - MÉTODO CLÁSSICO SPARKLING EXTRA BRUT WHITE | MOUSSEUX EXTRA BRUT BLANC

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE 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 12 meses, efectuando-se de seguida o remuage e, finalmente, o degorgement.

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: 4,98 g/L | Acidez Volátil: 0,18 g/L | pH: 3,2 | Açúcar Total: 2,1g/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 12 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: 4,98 g/L | Volatile Acidity: 0,18g/L | pH: 3,2 | Total Sugar: 2,1 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 12 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: 4,98 g/L | Acidité volatile: 0,18 g/L | pH: 3,2 | Sucre Totaux: 2,1 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



MONTES DE LÁ ESPUMANTE BRUTO ROSÉ - MÉTODO CLÁSSICO SPARKLING BRUT ROSÉ | MOUSSEUX BRUT ROSÉ

ENÓLOGO | OENOLOGIST | OENOLOGUE 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 degorgement.

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: 4,91 g/L | Acidez Volátil: 0,24 g/L | pH: 3,12 | Açúcar Total: 0,7 g/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: 4,91 g/L | Volatile Acidity: 0,24 g/L | pH: 3,12 | Total Sugar: 0,7 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: 4,91 g/L | Acidité volatile: 0,24 g/L | pH: 3,12 | Sucre Totaux: 0,7 g/L



cod 507931

PODE SER

LISBOA



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, FERNAO 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 | 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)



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 | CENOLOGUE Pedro Comporta

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TERRANTEZ DA TERCEIRA | VERDELHO | RIESLING

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 do emblemático Terrantez da Terceira, Verdelho dos Açores e Riesling, 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: 13% vol. | Acidez Total: 6,79 g/L | Acidez Volátil: <0,20 g/L | pH: 3,30 | Extracto Seco: 22,4 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 the emblematic Terrantez da Terceira, Verdelho from the Azores and Riesling, 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: 13% vol. | Total Acidity: 6,79 g/L | Volatile Acidity: <0,20 g/L | pH: 3,30 | Extract: 22,4 g/L

Au cœur de l'Atlantique, à l'abri d'un *terroir* d'expression volcanique, un véritablement açorien est né. Produit à partir d'un mélange de l'emblématique Terrantez da Terceira, Verdelho des Açores et Riesling, 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. Eraflage 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 açoréen, différencié et très agréable.

Sugestion: 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: 13% Vol. | Acidité totale: 6,79 g/L | Acidité volatile: <0,20 g/L | pH: 3,30 | Extrait sec: 22,4 g/L

Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 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

| Paleta: 88 boîtes (11 pour couche x 8 couches)



cod. 507829



GIN



INGIN

LONDON DRY GIN

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.”





INGIN + BOTÂNICOS

Botânicos InGin Clássico | Zimbros, 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 | Pétalas de Rosa, Flor de Hibisco, Mirtilo, 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

INGIN | LONDON DRY - ONE SHOT

MESTRE DESTILADOR | MASTER DISTILLER | MAÎTRE 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



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".

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 caramel, 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".



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
BRANCO | WHITE | BLANC

cod. 505502



TARDÍO | LATE HARVEST

MALBEC
TINTO | RED | ROUGE

cod. 508195





 **GRANDE PORTO** 45 *anos*
DESDE 1981 YEARS

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/CEP4719

