

# 1500

**UM BRANCO DE 2016 E  
UM TINTO DE 2015 DA  
QUINTA DOS CARVALHAIS**



**HOMENAGEM À  
HISTÓRIA DO DOURO  
ANTÓNIA ADELAIDE  
FERREIRA TINTO 2013**



**VIAGEM ÀS OSTRAS  
NA COMPANHIA DO  
PAPA FIGOS BRANCO 2016**

Reserva 1500 — Clube de Conhecedores

Ano XXVII — Junho 2017

**nº80**

RESERVA 1500

**Casa da  
Gazalha**  
Grande Escolho  
Verde Branco 2016

Ref. 780  
Preço unitário  
(CIVA) €8

Ref. 780H  
Preço unitário  
(CIVA) €20,5  
CST



**Quinta  
de Sábio**  
Branco 2015

Ref. 781  
Preço unitário  
(CIVA) €14,5



**Papa  
Figos**  
Branco 2016

Ref. 782  
Preço unitário  
(CIVA) €5,6



**Quinta dos  
Carvalhais**  
Colheita Branco  
2016

Ref. 783  
Preço unitário  
(CIVA) €5,6



**Atlantis**  
Rosé 2015

Ref. 784  
Preço unitário  
(CIVA) €6,65



**Quinta dos  
Carvalhais**  
Touriga Nacional  
Tinto 2015

Ref. 786  
Preço unitário  
(CIVA) €13,3



**Wilcard**  
Tinto 2016

Ref. 785  
Preço unitário  
(CIVA) €8,5



**Quinta  
Nogueira**  
Reserva Tinto 2015

Ref. 787  
Preço unitário  
(CIVA) €18,5



**Antónia  
Adelaide  
Ferreira**  
Tinto 2013

Ref. 788  
Preço unitário  
(CIVA) €55



**Porto  
Ferreira**  
Branco 10 anos

Ref. 789  
Preço unitário  
(CIVA) €13



**Jack  
Daniel's**  
Tennessee  
Honey

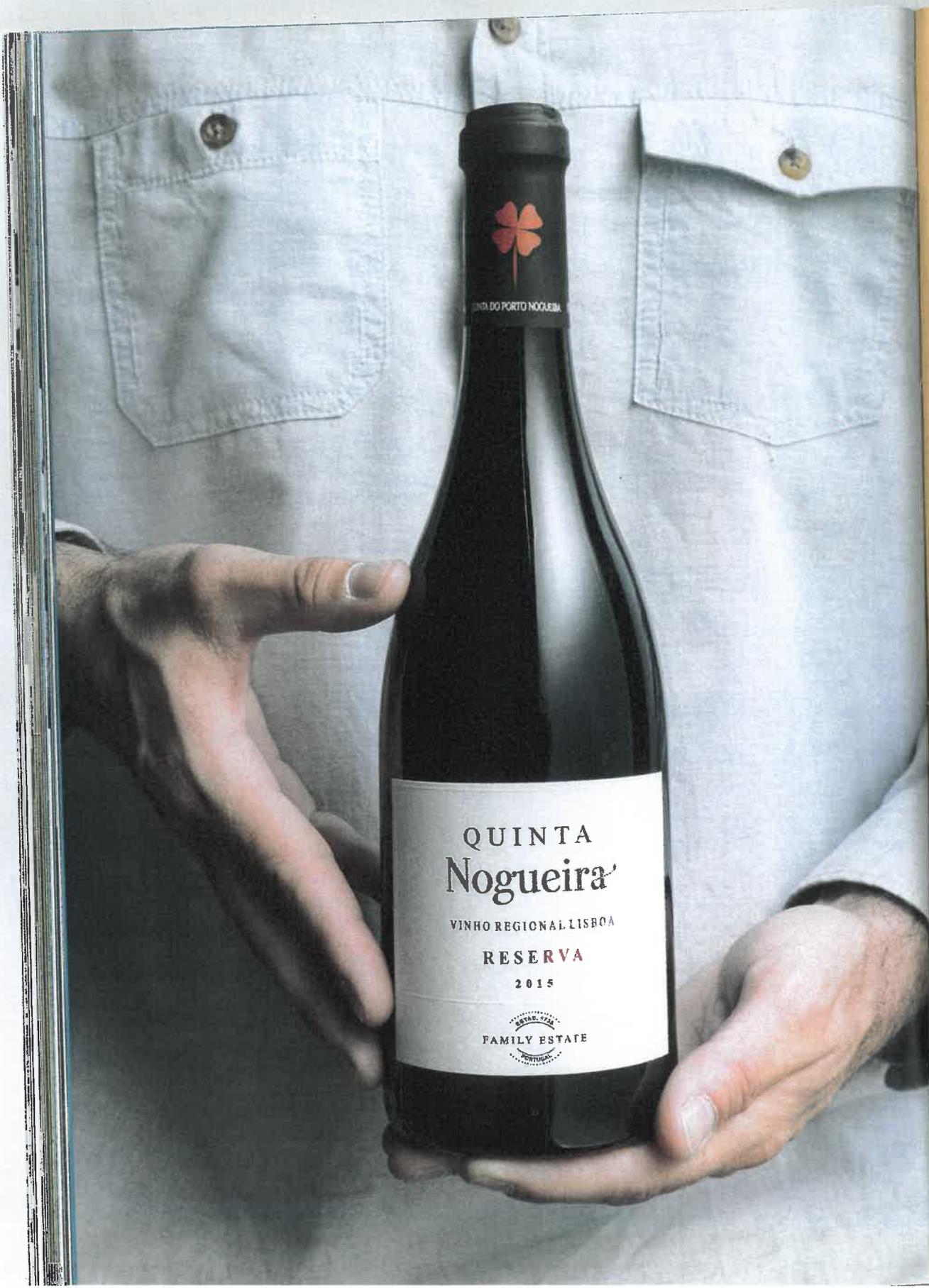
Ref. 770  
Preço unitário  
(CIVA) €22,8



**MODO DE PAGAMENTO**

No site do Clube, por cheque, transferência bancária ou cartão de crédito/débito direto. Cheques deverão ser emitidos à ordem de Grape Ideas S.A e juntos ao cupão da encomenda. Transferências bancárias para conta no Banco Comercial Português: IBAN PT50 0035 0000 4543694775 05.

Todos os vinhos são vendidos em caixas de 6 unidades, com exceção do Casa da Gazalha Magnum e do Whiskey Jack Daniel's Honey, que são vendidos à unidade.



QUINTA DO PORTO NOGUEIRA

QUINTA  
Nogueira

VINHO REGIONAL LISBOA

RESERVA

2015

ESTADO-GEN  
FAMILY ESTATE  
PORTUGAL



**Ficha técnica**

Castas: 70% Touriga Nacional,  
30% Pinot Noir

Álcool: 13,32%

Acidez total: 5,95 g/l

Açúcares totais: 0,6 g/l

pH: 3,66

É o primeiro tinto de um novo projeto da região de Lisboa, geograficamente localizado próximo do Cadaval e Caldas da Rainha, numa propriedade com 200 hectares, mas onde apenas 12 estão ocupados com vinha. Deste projeto familiar faz parte uma casa que está a funcionar como local para enoturismo já a partir do verão deste ano.

As castas que encontramos neste vinho – a Touriga Nacional, que predomina, e o Pinot Noir – são as únicas castas tintas que estão plantadas nesta propriedade. A área de plantação de ambas será brevemente aumentada, até porque faz parte dos planos a produção de um espumante com base na Pinot Noir.

Para o Quinta Nogueira Reserva 2015, as castas foram vindimadas em momentos diferentes, conforme a sua maturação, já que têm uma evolução bastante diferente. São vinificadas separadamente em lagares com capacidade para 6 toneladas de uvas, com a Pinot a fermentar a uma temperatura mais baixa do que a Touriga. Os vinhos estagiam depois cerca de 12 meses em madeira nova antes de ser feito o *blend* final. O objetivo para este vinho não é atingir grandes volumes. Pelo contrário, pretende-se uma pequena produção, dando especial atenção à sua qualidade. Nesta colheita foram produzidas apenas 5 mil garrafas.



**UINTA NOGUEIRA  
RESERVA 2015**

e o Pinot Noir, encontraram nest  
região v local onde podem demonstr  
tudo a sua qualidade e potencial

RESERVA 1500

QUINTA NOGUEIRA

RESERVA 2015

À medida que vamos conhecendo os vinhos da região de Lisboa, vão aparecendo surpresas e este é uma delas, sobretudo quando percebemos que a Touriga Nacional pode exprimir-se de forma tão diferente em vários vinhos que provámos. Este vinho está com uma aroma profundo, elegante e maturado. No paladar distingue-se a violeta. Pode acompanhar pratos que tenham gordura, mas que sejam também delicados, como caça estufada.

António Lobo Xavier

Ao contrário de alguns colegas nossos que estão empenhados em mostrar os defeitos da Touriga Nacional, eu penso que é uma grande casta portuguesa, com características próprias. E este vinho mostra bem essa qualidade. Tem um aroma intenso, maduro, com especiarias e com tudo no lugar, a mostrar um trabalho de enologia muito bem definido. Gostei muito da frescura na boca, com uma acidez gastronómica que torna o vinho longo e apetecível. Imagino-o a acompanhar uma posta de vitela na brasa só com sal.

Luis Cabral de Almeida

Está rubi escuro, com uma auréola curta e de cor violeta. O nariz é muito intenso e cativante, com notas de côco exótico e de uma fruta sedosa, a fazer lembrar cerejas pretas e bagas silvestres. É muito elegante na boca, igualmente sedoso e com taninos polidos. O final é longo e elegante, a mostrar o cuidado com que foi produzido. A acidez é viva, o que dá vontade de continuar a beber na companhia de alguma comida, talvez uma costeleta de carne Cachena, com batatas fritas às rodelas.

Raúl Riba d'Ave



#### Raça Cachena

A entidade detentora da denominação de origem protegida para a carne da Cachena da Peneda é a Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca. Esta raça pastoreia livremente durante quase todo o ano. A Associação de Criadores da Raça Cachena foi criada em 1993



QUINTA  
Nogueira

VINHO REGIONAL LISBOA

RESERVA

2015

FAMILY ESTATE

1500