

CONFIRA AQUI OS
MELHORES VINHOS
DO VELHO E NOVO
MUNDO!



Catálogo 2023

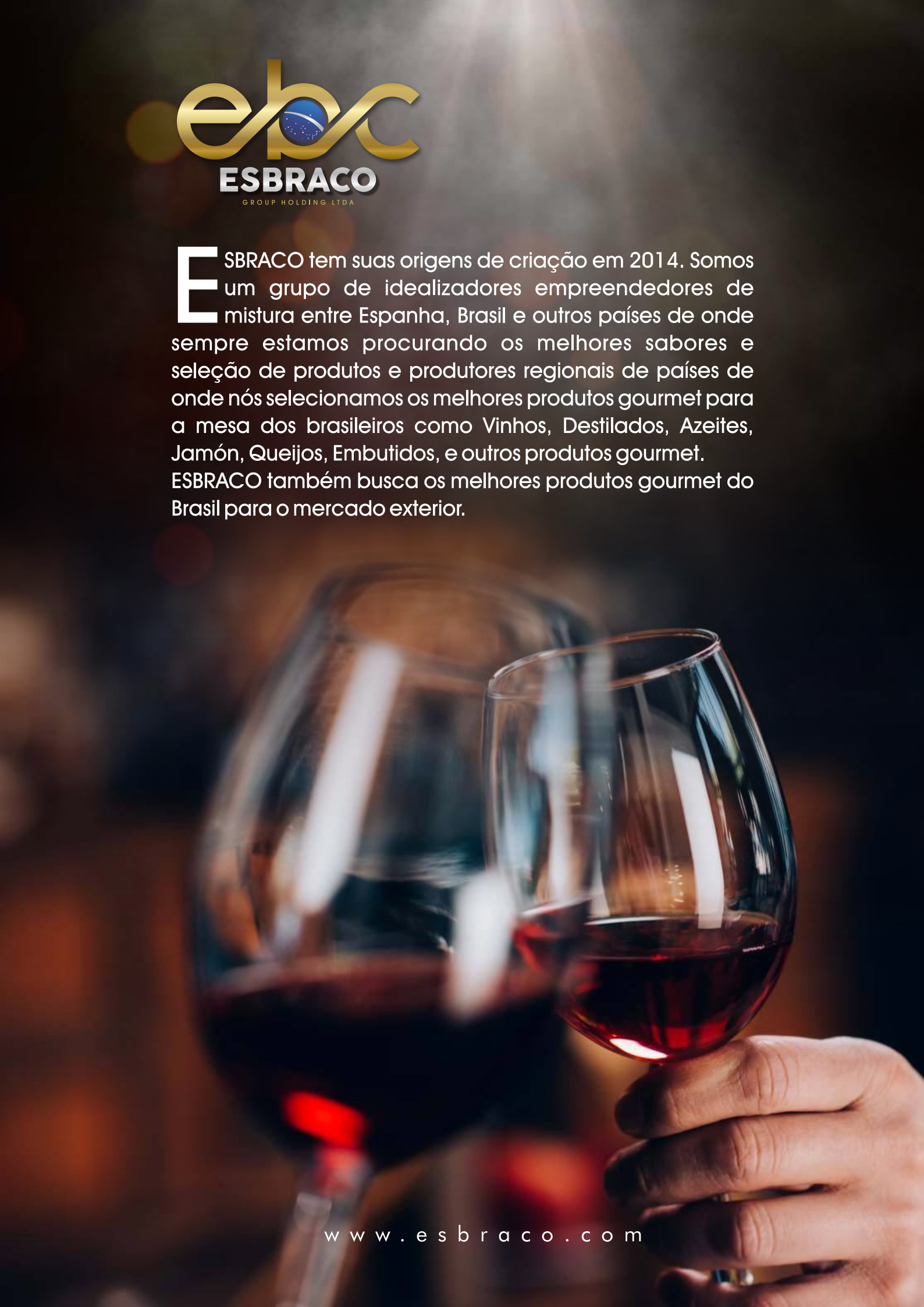


ESBRACO

GROUP HOLDING LTDA



ESBRACO tem suas origens de criação em 2014. Somos um grupo de idealizadores empreendedores de mistura entre Espanha, Brasil e outros países de onde sempre estamos procurando os melhores sabores e seleção de produtos e produtores regionais de países de onde nós selecionamos os melhores produtos gourmet para a mesa dos brasileiros como Vinhos, Destilados, Azeites, Jamón, Queijos, Embutidos, e outros produtos gourmet. ESBRACO também busca os melhores produtos gourmet do Brasil para o mercado exterior.



www.esbraco.com

Somos uma importadora
que veio para mudar
o estilo de consumo
de vinhos no país.

Descomplicar o consumo é tomar vinho na praia, na piscina,
em um churrasco com amigos ou até mesmo no copo.
Acredite, vinho é bem mais fácil do que parece!





HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909

López Morenas S.L. é um grupo vinícola familiar, é uma das principais empresas espanholas na produção e comercialização de vinhos, sucos e outras bebidas. Possui reconhecido prestígio no mercado nacional e internacional pela qualidade dos seus produtos, pela grande adaptação às necessidades dos clientes, bem como pela variedade de produtos e formatos para venda.



DENARIO RESERVA CABERNET FRANC



Uvas
100% Cabernet Franc



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
7 meses em barril Francês.



Notas de prova

Cor vermelho profundo com reflexos rubi. Aroma complexo onde se destaca a parte frutal, em especial a fruta fresca negra, cerejas pretas e amoras. Tudo isso em combinação com a baunilha e a mocha, entregues pelo envelhecimento em barris. Na boca encontram-se taninos maduros, doces e redondos, largos e untuosos a meio da boca, com um final muito persistente.

Harmonização

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, massas com molhos suculentos e queijos bem curados.



DENARIO RESERVA MALBEC



Uvas
100% Malbec



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
7 meses em barril Francês.



Notas de prova

Uma expressão pura do "Terroir Patagônico" e do Malbec Argentino. Um estilo refinado e complexo tanto em nariz, quanto em boca. Sua justa passagem por carvalho lhe traz uma dimensão extra que o converte em um vinho irresistível. Um vinho de ótimo corpo e estrutura, cor rubi intensa, com surpreendentes aromas a frutas vermelhas, eucaliptos, especiarias e pimenta preta.

Harmonização

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, massas com molhos suculentos e pratos com sabor pronunciado



DENARIO RESERVA PINOT NOIR



Uvas
100% Pinot Noir



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
7 meses em barril Francês.

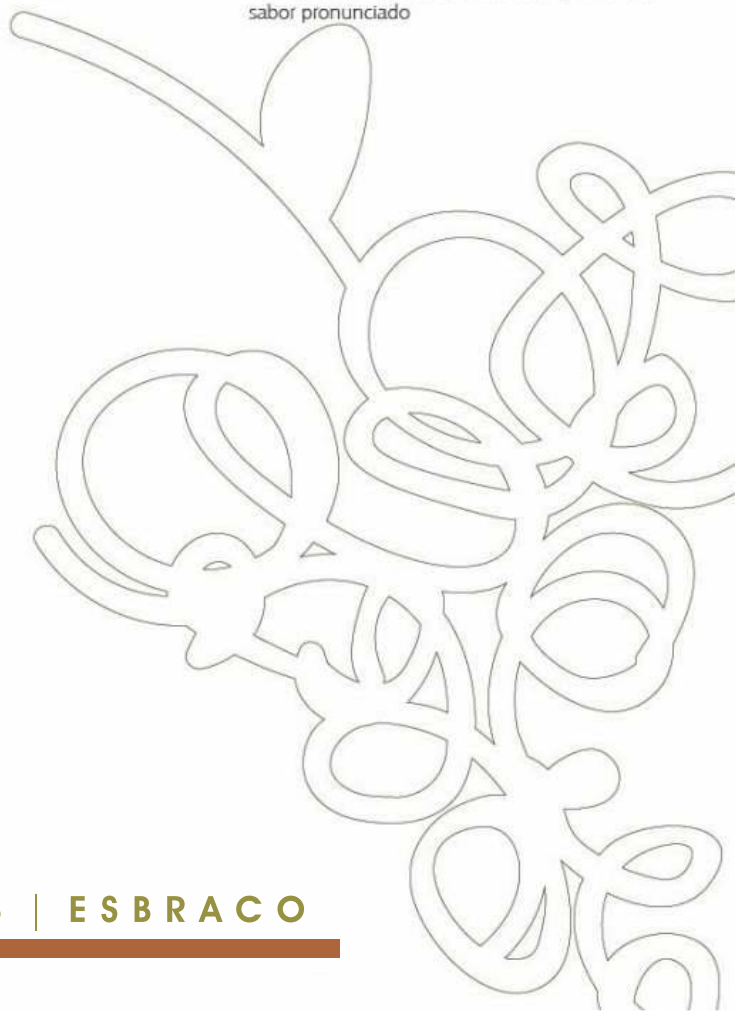


Notas de prova

Um vinho elegante, delicado e complexo, de cor vermelha granada; Ao nariz se percebem aromas de frutas vermelhas frescas, como cereja e morango, com notas de especiarias. A passagem por carvalho lhe proporciona notas ligeiras de baunilha e licor; Em boca, impactante por sua grande complexidade, de corpo leve, com taninos suaves e redondos que lhe conferem um final longo e persistente.

Harmonização

Peixes fortes, carnes como frango, pato, e vitela, além de pastas variadas.





DENARIO CABERNET SAUVIGNON



Uvas
100% Cabernet Sauvignon



Teor Alcoólico
13,6%



Tempo de Barril
3 meses na garrafa.



Notas de prova
Intensa cor vermelho granada, com tonalidades atijoladas, aromas frutados a cereja, cassis e alcaçuz. Em boca se apresenta amplo, suave, aterciopelado e intenso.

Harmonização

Ideal para harmonizar com pastas e carnes variadas.



DENARIO MALBEC



Uvas
100% Malbec



Teor Alcoólico
13,7%



Tempo de Barril
3 meses na garrafa.



Notas de prova
Intensa cor vermelho violáceo, aromas a pequenas frutas vermelhas da cordilheira patagônica (Cassis, Frambuesa e Cereja). Em boce se apresenta muito equilibrado, com taninos suaves, aterciopelado e muito frutado.

Harmonização

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, carnes brancas como cordeiro ou porco, e queijos curados.



DENARIO SAUVIGNON BLANC



Uvas
100% Sauvignon Blanc



Teor Alcoólico
13,3%



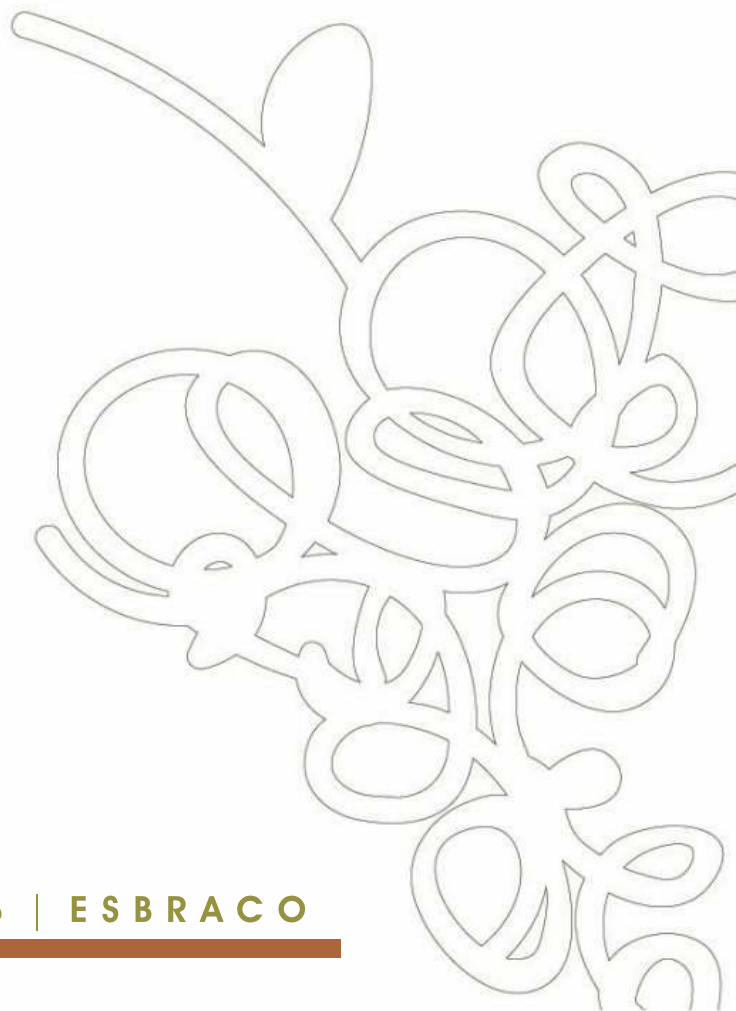
Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Cor amarelo esverdeado. Aroma intenso, muito frutado, com notas de manga, maracujá e abacaxi. Sabor: Em boca, tem uma entrada impressionante, se apresenta suave e harmônico, com acidez equilibrada, com um final de boca longo. Apresenta a marcada da tipicidade do seu varietal Sauvignon Blanc. Um grande expoente dos vinhos brancos da Patagônia Argentina.

Harmonização

Ideal para harmonizar com peixes e mariscos.





HUMBERTO CANALE ESTATE MALBEC



Uvas
100% Malbec



Teor Alcoólico
13,7%



Tempo de Barril
6 meses na garrafa.



Notas de prova

Uma expressão pura do "Terroir Patagônico" e do Malbec Argentino. Um estilo refinado e complexo tanto em nariz, quanto em boca. Sua justa passagem por carvalho lhe traz uma dimensão extra que o converte eem um vinho irresistível.

Um vinho de ótimo corpo e estrutura, cor rubi intensa, com surpreendentes aromas a frutas vermelhas, eucaliptos, especiarias e pimenta preta.

Harmonização

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, massas com molhos suculentos e pratos com sabor pronunciado.



HUMBERTO CANALE ESTATE MERLOT



Uvas
100% Merlot



Teor Alcoólico
13,9%



Tempo de Barril
6 meses na garrafa.



Notas de prova

À vista tem uma cor rubi intensa, com aromas frutados a framboesa, cereja e groselha. No paladar é pleno, com uma presença super equilibrada de taninos, frutado e intenso. Tem uma excelente estrutura e bom corpo, com notas de tabaco, chocolate e baunilha, com final persistente.

Harmonização

Ideal para harmonizar com carne de cordero, carnes cozidas, massas com molhos intensos. Também harmoniza bem com Atúm e carnes de aves.



HUMBERTO CANALE ESTATE CABERNET FRANC

Uvas
100% Cabernet Franc

Teor Alcoólico
13,8%

Tempo de Barril
6 meses na garrafa.

Notas de prova
Cor vermelho profundo com reflexos rubi. Aroma complexo onde se destaca a parte Frutal, em especial a fruta fresca negra, cerejas pretas e amoras. Tudo isso em combinação com a baunilha e a mocha, entregues pelo envelhecimento em barris. Na boca encontram-se taninos maduros, doces e redondos, largos e untuosos a meio da boca, com um final muito persistente.

Harmonização

Ideal para harmonizar com carnes vermelhas, massas com molhos suculentos e queijos bem curados.



HUMBERTO CANALE ESTATE PINOT NOIR

Uvas
100% Pinot Noir

Teor Alcoólico
14%

Tempo de Barril
6 meses na garrafa.

Notas de prova
Um vinho elegante, delicado e complexo, de cor vermelha granada; Ao nariz se percebem aromas de frutas vermelhas frescas, como cereja e morango, com notas de especiarias. A passagem por carvalho lhe proporciona notas ligeiras de baunilha e licor; Em boca, impactante por sua grande complexidade, de corpo leve, com taninos suaves e redondos que lhe conferem um final longo e persistente.

Harmonização

Peixes fortes, carnes como frango, pato, e vitela, além de pastas variadas.



HUMBERTO CANALE ESTATE SAUVIGNON BLANC



Uvas
100% Sauvignon Blanc



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
Não há



Notas de prova
Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados. Aromas com muita tipicidade do Varietal Sauvignon Blanc: Extremamente cítrico no início, com leves notas de abacaxi, manga e maracujá. Em boce, é seco, com acidez equilibrada e um final persistente.

Harmonização

Ideal para harmonizar com peixes ao vapor ou grelhados, saladas leves e frutos do mar.

EDUARDO VIDAL WINES

MENDOZA / ARGENTINA

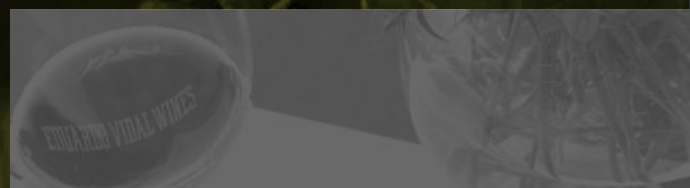
Caráter, personalidade e elegância

Eduardo Vidal Wines, é um projeto que nasceu no final de 2007 na época o enólogo e dono da marca, decidiu apostar em seu projeto pessoal e investiu suas poucas economias na compra de uvas no Vale de Uco mais precisamente em El Peral, Tupungato.

Em 2008 com o fim da vindima, o vinho foi depositado em quatro barricas francesas de primeiro uso durante vinte e quatro meses. O conteúdo destas barricas foi dividido em 1200 garrafas e começaram a ser vendidas em 2010 sob a designação de Nube Negra nome que surge durante um dia de trabalho do enólogo ao ouvir um de seus cantores preferidos, Joaquin Sabina, mais precisamente a canção Nube Negra.

Sua inserção no mercado foi muito lenta. A divulgação era feita através de redes sociais, apresentações em feiras de vinho e participações em concursos, entre outros. Uma grande ajuda a divulgar o produto foi o apoio de renomados enólogos e sommeliers que o indicavam ao público.

Aos poucos o nome Nube Negra de Eduardo Vidal começou a ser ouvido no mundo dos vinhos, tanto que o enólogo voltou a apostar e decidiu fazer mais dois vinhos um deles envelheceria em barricas de segundo e terceiro uso e outro um vinho jovem, com uma proposta diferente. É assim que nascem os Espiás. Nome que também surge da ligação de amor pelo vinho e pela música, de uma das bandas preferidas do enólogo, Soda Stereo, da música American Blind. Com mais presença e peso no mercado, o enólogo projeta um vinho com ampla rotatividade, assim, surge o Cayado apresentado em duas castas varietais.



ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



WINE FROM ARGENTINA
EDUARDO VIDAL
CABERNET FRANC

O mundo pertence aqueles
que se atrevem a ir atrás do
que querem

Partida limitada de 1000 Garrafas.
Este varietal proveniente de Gualtallary.

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

nube negra

MALBEC



Lotes limitados de 3000 garrafas por ano.
Suas uvas vem do Vale de Uco, o vinho
envelhece em barricas de carvalho francês
de primeiro uso por 18 a 24 meses.

2011 /Medalha de ouro no concurso Internacional
de Vinus International Wine and Spirits

2016 / as A Safra 2012 é escolhida para fazer parte do
camarim VIP nas turnês na Argentina das bandas:
Rolling Stones, U2, Paul McCartney

2016 Dupla medalha de ouro no concurso
Internacional de Vinus International Wine and
Spirits)

2017 /Dupla medalha de ouro no concurso
Internacional de Vinus International Wine and
Spirits)

Medalha de ouro no concurso provador (Chile)
Dupla Medalha de Ouro no concurso Testers
Guild (Estados Unidos)

2018 / Medalha prata no concurso Vinandino &
Malbec al Mundo (Argentina)

2020 /Foi pontuado com 91 pontos por James
Suckling

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



EL INCIDENTE *

Às vezes, nossos caminhos podem ser interrompidos por incidentes inoportunos. Diante deles nós podemos desistir ou improvisar e aproveitar o momento que nos é apresentado. Graças a um acontecimento inesperado nasceu este vinho que expressa paixão e força diante das adversidades. Um Lote limitado, que define a bravura e coragem de seu criador.

Em suas distintas apresentações podem ocorrer vinhos varietais ou biverietais.



El Espía

Capítulo Primero

Malbec, jovem

Suas uvas são provenientes do Valle de Uco

2019/ Foi pontuado com 93 pontos pelo crítico norteamericano James Suckling

2020/ Foi pontuado com 92 pontos por James Suckling



El Espía

Gran final

Blend, todos os anos suas cepas são diferentes, levando sempre como principal o malbec em maior ou menor quantidade.

Suas uvas são provenientes do Valle de Uco

2018/ Gran Medalha de ouro no concurso Vinandino & Malbec al Mundo (Argentina)

2019/ Foi pontuado com 92 pontos pelo crítico norteamericano James Suckling

2020/ Foi pontuado com 90 pontos por James Suckling



El Espía

Gran Malbec

É um malbec que suas uvas são provenientes de Gualtallary . EM BREVE !



EL ESPECTADOR

Blend

EL ESPECTADOR

Blend jovem, todos os fracionamentos de cortes são diferentes porém sua cepa principal é o malbec em maior ou menor quantidade.

Suas uvas são provenientes de Barrancas, Maipú e Agrelo, Luján de Cuyo

2020/ Foi pontuado com 90 pontos por James Suckling

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



CAYADO

Malbec, Cabernet Sauvignon

Vem em duas apresentações, Malbec e Cabernet Sauvignon. Vinho jovem com passo em duelas (tabuas de carvalho) de dois a seis meses.

Suas uvas são provenientes de Barrancas, Maipu.



RUIDO

MALBEC ///

LANÇAMENTO EXCLUSIVO

Suas uvas são provenientes de Barrancas, Maipú

Ignacio Macciardi



• FÁBULA •

- wines -



Fabula Wines é um projeto dirigido pelo enólogo Ignacio Macciardi, que visa desenvolver baixas produções de vinhos de alta qualidade.

Sua trajetória profissional foi como segundo enólogo durante 10 anos na Bodega Viña Cobos juntamente com os renomados enólogos Luis Barraud, Andrea Marchiori e Paul Hobbs.

Junto com eles foi ganhando experiência e entendendo os detalhes da elaboração em cada um dos processos, esses pequenos detalhes fazem a diferença na produção de grandes vinhos.



GRAN FÁBULA

Blend de Malbec-Cab. Sauvignon-Cab. Franc

Elaborado durante 18 meses em barricas de carvalho frances e americano. Sua cor rubi intenso com alguns tons violetas. Em nariz se percebem aromas picantes e compostos, acompanhados de um sutil aroma de tabaco e chocolate.

Em boca é redondo, com taninos doces trazendo um final em boca muito prolongado e amável sempre nos convidando a próxima taça.

NUNCA VALORIZE AS APARÊNCIAS COMO SEUS OLHOS VEEM, ASSIM VOCÊ SERÁ FACILMENTE ENGANADO.

GRAN FÁBULA

Região: Barrancas, Maipú, Mendoza.

Notas de degustação: À vista apresenta uma cor vermelho rubi profundo e de boa intensidade.

Olfato: percebem-se aromas cristalizados, amoras, frutas vermelhas e especiarias como cravo, acompanhados por um aroma sutil de baunilha e chocolate.

Paladar: é redondo, com taninos doces que proporcionam um final longo e agradável para tomar outra bebida.

Etiquetas: Cabernet Sauvignon, Fábula Wines, Mendoza, Vino Tinto





FÁBULA MALBEC

Região: Barrancas, Maipú, Mendoza.

Notas de degustação: À primeira vista apresenta uma cor vermelha profunda com tons violáceos.

Olfato: Aromas de frutas vermelhas lembrando ameixa, morango, framboesa, também aromas de pêssego doce e baunilha.

Paladar: É redondo, fresco, frutado, equilibrado, com final longo e taninos doces.

Etiquetas: Vinhos Fábula, Malbec, Mendoza, Vinho Tinto

GRAN FÁBULA

Região: Barrancas, Maipú, Mendoza.

Notas de degustação: sua intensa cor vermelho violeta com alguns tons pretos.

Olfato: percebem-se aromas de amoras, frutas vermelhas e especiarias como o cravo, acompanhados por um aroma sutil de baunilha e chocolate.

Paladar: é redondo, com taninos doces que proporcionam um final longo e agradável para tomar outra bebida.

Etiquetas: Vinhos Fábula, Malbec, Malbec Reserva, Mendoza, Reserva, Vinho Tinto



SIN RODEO

VARIETA

Wines

VENDIMIA



SIN VUELTAS... RIDE YOUR *dreams*

Um vinho equilibrado, vigoroso e ousado como um bom cavaleiro. Cor vermelha intensa com tons violáceos. Amigável, natural e fresco no paladar. Alta intensidade de aromas de frutas vermelhas no nariz.



SIN RODEIO - Malbec

Um vinho equilibrado, vigoroso e aventureiro como um bom cavaleiro. Cor vermelha intensa com sombras violetas. Amável, natural e fresco na boca. Alta intensidade de aromas de frutas vermelhas no nariz.

Composição varietal: 100% Malbec

Local do vinho: Rodeo del Medio, Maipú, Mendoza

Altitude: 700 m.a.s.l.

Solo: lodo profundo e argiloso

Idade Vinhedo: 25 anos.

Colheita: a colheita é realizada entre a terceira e quarta semana de Março, em caixas plásticas de 15 ou 17 kg.

Tipo de maceração: maceração pré-fermentativa a frio durante 4 dias a 8°C

Tempo total de maceração: entre 15 e 20 dias
Temperatura de fermentação: entre 20°C e 25°C com picos de 28°C

SIN RODEIO Cabernet Sauvignon

Um vinho intenso, sensual e energético como um bom cavaleiro.

Cor profunda com tons azuis e vermelhos.

Forte e elegante na boca.

Composição varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Localização do vinhedo: Lunlunta, Maipú, Mendoza

Altitude: 700 m.a.s.l.

Solo: Argiloso e pedregoso

Idade do vinhedo: 20 anos

Colheita: Colheita é realizada entre a quarta semana de março e a primeira semana de abril em caixas plásticas de 15 ou 17 kg.

Tipo de maceração: Maceração pré-fermentativa a frio durante 6 dias a 8°C

Tempo total de maceração: Entre 15 e 20 dias

Temperatura de fermentação: Picos entre 20°C e 25°C 28°C



ARGENTINA

PATAGONIA

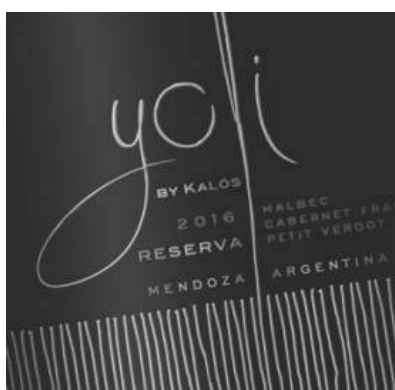


ebc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

LOS VINOS

CALIXTO

Calixto



Calixto o inspirador de todo o projeto,
por ele que se começa a escrever esta história.
Com seu forte presença familiar traspassou gerações.

Kal s Wines um projeto que presta homenagem a Calixto, o
avô da família Losada. por isso que a inspiração dos nomes dos
vinhos surge de histórias relacionadas à vida dele.

CATÁLOGO 2023 | **ESBRACO**

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

KALÓS CRU

Calixto

GRAN RESERVA



COMPOSIÇÃO VARIETAL 100%

Malbec

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

Altamira, San Carlos, Mendoza

ALTITUDE 1150 msnm

SOLO

Pedregoso, calcário em pequenas superfícies e aluvial.

ANO DO VINHEDO

20 anos

DIA DA COLHEITA

Colhe-se entre a segunda e terceira semana de abril, em caixas de plástico de 15-17 quilos.

TIPO DE MACERAÇÃO

Maceração pré-fermentativa em frio por 5 dias a 8°C.

TEMPO TOTAL DE MACERAÇÃO Aprox. 20 dias.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO 28°C

TEMPO EM BARRIS 18 meses

TIPO DE BARRIS

Franceses e americanos

TOTAL DE GARRAFAS 6500 **GUARDA** 10 anos

ÁLCOOL 14,6

Este vinho apresenta uma cor vermelha intensa com tons violáceos, no nariz os aromas relembram frutos vermelhos, amoras, cássis e ameixas com um delicado toque de baunilha e chocolate, bem integrados. Na boca é redondo e agradável, muito persistente, com taninos maduros e doces. De bom volume e com um final prolongado e elegante. Este exemplar caracteriza-se por sua complexidade típica de vinhedos de altura.



YOLI by Kalós, é a mulher de Calixto, a estrela da família. Yolanda foi a escolhida, a mulher com quem o avô compartilhou todos seus anos de vida e formou sua família. Um Assemblage Reserva que a interpreta: forte, amável e singular.

COMPOSIÇÃO VARIETAL

45% Malbec

35% Cabernet Franc

20% Petit Verdot

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO Altamira, San Carlos, Mendoza. Altitude 1150 msnm (*Malbec*). Barrancas, Maipú, Mendoza. Altitude 759 msnm (*Cabernet Franc y Petit Verdot*).

SOLO

Pedregoso, calcário em pequenas superfícies e aluvial (*Malbec*). Profundo, aluvial e pedregoso (*Cabernet Franc e Petit Verdot*).

ANO DO VINHEDO

20 anos (*Malbec*), 20 anos (*Cabernet Franc*) e 18 anos (*Petit Verdot*).

DIA DA COLHEITA

Colhe-se entre a segunda e terceira semana de abril (*Malbec*). Entre a terceira e quarta

semana de março (*Cabernet Franc*) e entre a primeira e segunda semana de abril (*Petit Verdot*). Os três varietais são colhidos em caixas de plástico de 15 - 17 kg.

TIPO DE MACERAÇÃO

Maceração pré-fermentativa em frio entre 3 e 5 dias a 8°C

TEMPO TOTAL DE MACERAÇÃO Entre 15 e 20 dias

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO 20 - 25°C com picos de 28°C

TEMPO EN BARRIS

12 meses (*Só o Malbec*)

TIPO DE BARRIS

Franceses e americanos

TOTAL DE GARRAFAS 15 000

GUARDA entre 5 y 10 anos

ÁLCOOL 14,5





59N

MALBEC

59 NAMORADAS SÃO AS QUE O AVÔ CLAMAVA TER TIDO DURANTE SUA JUVENTUDE. O *MALBEC CLÁSSICO 59N* REÚNE TODAS ELAS COM AS MELHORES UVAS DE MAIPÚ E ALTAMIRA.

Este vinho apresenta uma cor violácea intensa. No nariz apresenta uma alta intensidade de aromas a frutos pretos, ginjas e framboesas que combinam com a baunilha que oferece a madeira. Na boca é longo, amável e persistente.

COMPOSIÇÃO VARIETAL
100% Malbec

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO
Agrelo, Luján de Cuyo e San Pablo, Tupungato, Mendoza

ALTITUDE
750 e 1000 msnm

SOLO
Pedregoso, argiloso e franco arenoso

AÑO DEL VIÑEDO
25 e 15 anos

DIA DA COLHEITA
Colhe-se entre a segunda e terceira semana de abril, em caixas de plástico de 15-17 quilos

TIPO DE MACERAÇÃO
Maceração pré-fermentativa em frio por 4 dias a 8°C.

TEMPO TOTAL DE MACERAÇÃO
Aprox 20 dias.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO 28°C **TOTAL DE GARRAFAS** 25 000
ÁLCOOL 14,2

ARGENTINA

PATAGONIA



ebs **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



59N

CABERNET FRANC

COMPOSIÇÃO VARIETAL 100%
Cabernet Franc

UBICAÇÃO DO VINHEDO
Barrancas, Maipú, Mendoza

ALTITUDE
759 msnm

SOLO
Profundo, aluvial e pedregoso.

ANO DO VINHEDO
20 anos

DIA DA COLHEITA
Colhe-se entre a terceira e quarta semana de março, em caixas de plástico de 15-17 quilos.

TIPO DE MACERAÇÃO
Maceração pré-fermentativa em frio por 4 dias a 8°C.

TEMPO TOTAL DE MACERAÇÃO Entre 15 e 20 dias.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO Entre 20 e 25°C com picos de 28 °C.

TOTAL DE GARRAFAS 25 000

ÁLCOOL 13,4

Este vinho apresenta uma cor vermelha profunda com reflexos violáceos. No nariz apresenta uma alta intensidade de aromas a frutos vermelhos e especiarias. Na boca é frutado, equilibrado, persistente e amável.



59N

TANNAT

COMPOSIÇÃO VARIETA 100%
Tannat

UBICAÇÃO DO VINHEDO La
Consulta, San Carlos,
Mendoza

ALTITUDE
1100 msnm

SOLO
Aluvial e pedregoso.

ANO DO VINHEDO
60 anos

DIA DA COLHEITA
Colhe-se entre a terceira e quarta
semana de março, em caixas de
plástico de 15 quilos.

TIPO DE MACERAÇÃO
Maceração pré-fermentativa em frio
por 4 dias a 8°C.

TEMPO TOTAL DE MACERAÇÃO Entre 15
e 20 dias.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO Entre
20 e 25°C com picos de 28 °C.

TOTAL DE GARRAFAS 15 000

ÁLCOOL 14,5

Este vinho apresenta uma cor violácea e pequenas tonalidades grenás brilhantes. No nariz destacam-se enérgicos aromas a frutos silvestres vermelhos e pretos maduros, notas de especiarias e chocolates. Boa presença em boca, perseverante e com abundante final. Um fugaz passo por carvalho francês e americano suaviza a grande carga tânica dando um vinho de atrativo caráter.

ARGENTINA

PATAGONIA



ebs **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

59N

CHARDONNAY



COMPOSIÇÃO VARIETA 100%
Chardonnay

UBICAÇÃO DO VINHEDO Vista
Flores y San Pablo, Valle de Uco,
Mendoza

ALTITUDE
1020-1350 msnm

SOLO
Solo argiloso e arenoso
profundo.

ANO DO VINHEDO
25 anos

DIA DA COLHEITA
End of February

TIPO DE MACERAÇÃO
Método protetor (ausência de
oxigênio). 94% fermentado em
tanques de aço inoxidável pelo
método protetor. Apenas 6% é
fermentado e envelhecido em
barricas de Carvalho francês de
segundo e terceiro uso. Sem
fermentação malolática.

TOTAL DE GARRAFAS 15 000

ÁLCOOL 12,5

Chardonnay de cor dourada com reflexos esverdeados claros. Aromas complexos que lembram maçã, abacaxi e pêsego. Sua passagem por carvalho aporta notas de cacau e mel, que resulta em um agradável final de boca.

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

BODEGA ABITO

Abito Rosé, autêntico, equilibrado e com uma maravilhosa frescura natural. Um vinho especial para estas tardes de primavera.

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

BODEGA ABITO

ORIGEM

Barrancas. Maipu, Mendoza. É uma área de solos aluviais, às margens do rio Mendoza. É uma zona muito beneficiada pela sua drenagem natural, as suas temperaturas e microclima são muito propícios a uma excelente maturação das uvas.

NOTAS DO CATA

Este vinho foi desenhado a partir da vinha para atingir um rosé autêntico e equilibrado, com maravilhosa frescura natural, expressão de fruta e características varietais perfeitas.

ALTITUDE

750 m acima do nível do mar.

PRODUÇÃO

10.000 garrafas.

VINHAS

Finca Bautem Maipú | Cânions

ANEXAÇÃO 20%

do vinho passa por barricas de carvalho francês durante 4 meses.

56%

Malbec

36%

Syrah

8%

Cabernet Franc



ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



BONOMO MONTIEL

VINO DE AUTOR

Bonomo Montiel

**PEQUENA ESCALA E
ALTA PRECISÃO**

Bonomo Montiel representa uma marca na enologia contemporânea. Incentivam o despertar dos sentidos, a sensação de viver situações de desentendimento e poder seguir em frente apesar das adversidades.

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

BONOMO MONTIEL

SAUVIGNON BLANC



Localização da vinha

A CONSULTA, VALE DO UCO

Varietais

100% SAUVIGNON BRANCO

Criação

3 MESES DE FINA MENOS NO TANQUE,
PARA AUMENTAR O CORPO DO VINHO

Guarda

DE 2 A 3 ANOS

TASTING NOTES

VISÃO

É um vinho limpo com tons amarelos
esverdeados intensos.

OFATO

Intenso, com aromas cítricos que lembram rosa
toranja. Presença de flores e frutos brancos.

BOCA

Equilibrado, fresco, divertido.



ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA

**CONEJO
NEGRO**

BLEND
MENDOZA · ARGENTINA

**CONEJO
NEGRO**

MENDOZA · ARGENTINA

ARGENTINA

PATAGONIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



CONEJO NEGRO

BLEND

Composição Varietal

60% MALBEC / 25% SYRAH
15% BONARDA

Guarda

6 MESES EM TANQUES DE
ACERO INOXIDÁVEL

Potencial da Guarda

2 ANOS



NOTAS DE
C A



Diferente, raro... presente.
Misterioso.
Conejo negro em madriguera branca.
Anômalo. Único em sua espécie.
Fantástico. Enigmático... profundo.
Amigo da noite. Solitário e na boca de todos.
Atrae as miradas. Amo de sua liberdade.
Ainda escravo de tentações ajenas.
Conejo negro... Oculto e sempre difícil de resistir.
Algo tem.
Nadie sabe bem que.



FINCA LOS LOBOS

Valle Central - Chile

Hace décadas, los terrenos en los que ahora se levantan nuestros viñedos estaban dominados por manadas de lobos salvajes, que campaban a sus anchas por todo el territorio.

Tales son las historias, que se cuenta que los habitantes de la zona debían dejar encendidas las antorchas por la noche, para evitar que los lobos atacasen a su ganado.

*Hoy en día, brindando homenaje a las historias de nuestros antepasados, llamamos **Finca Los Lobos** a las parcelas donde se encuentran nuestros viñedos, antaño dominadas por tan increíbles animales.*



**FINCA
LOS LOBOS**



FINCA LOS LOBOS SAUVIGNON BLANC

VARIEDAD:

Sauvignon Blanc

ORÍGEN:

Valle Central

ENÓLOGO:

Claudio Gonçalves Rey

EMBOTELLADO:

En Origen

ALCOHOL:

12,5°

COSECHA:

2022

Vñedos y Terroir

Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a fines de febrero. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 11° a 13°C durante un período de diez a quince días. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.

Notas del enólogo

Nuestro Sauvignon Blanc tiene un color amarillo limon pálido, con aromas a cítricos y flores blancas. En paladar es equilibrado y sus sabores nos recuerdan a frutas tropicales. Tiene un gran final y fresca estructura. Combina perfecto con aperitivos, ensaladas verdes, mariscos y pescados, pollos y quesos suaves.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 10°C - 12°C

12,5%

ALCOHOL

3,45

PH

3,50 g/L

ACIDEZ
TOTAL

2,20 g/L

AZÚCAR
RESIDUAL



**FINCA
LOS LOBOS**



FINCA LOS LOBOS

CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD:

Cabernet Sauvignon

ORÍGEN:

Valle Central

ENÓLOGO:

Claudio Gonçalves Rey

EMBOTELLADO:

En Origen

ALCOHOL:

12,5°

COSECHA:

2022

Viñedos y Terroir

Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mediados de marzo. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26° a 28°C durante un período de siete a diez días. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.

Notas del enólogo

Nuestro Cabernet Sauvignon tiene un intenso color rojo rubí. Sus aromas nos recuerdan a frutas rojas frescas. En boca es suave y redondo, con taninos dulces y maduros. Una gran opción para maridar con carnes rojas, platos en base a finas hierbas y quesos maduros.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16°C - 18°C

12,5%

ALCOHOL

3,55

PH

3,45 g/L

ACIDEZ
TOTAL

2,80 g/L

AZÚCAR
RESIDUAL



**FINCA
LOS LOBOS**



FINCA LOS LOBOS

RED BLEND

VARIEDAD:

Red Blend

ORÍGEN:

Valle Central

ENÓLOGO:

Claudio Gonçalves Rey

EMBOTELLADO:

En Origen

ALCOHOL:

12,5°

COSECHA:

2022

Viñedos y Terroir

Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

Vinificación

Las uvas tintas fueron cosechadas a fines de abril. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas, a temperaturas que oscilan entre los 26 ° a 28 ° C durante un período de siete días. Antes del embotellado, el vino se estabiliza y se filtra con cuidado para mantener toda la fruta.

Notas del enólogo

Las uvas fueron cosechadas a fines de marzo. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26° a 28°C durante un período de cinco a siete días, luego se realiza la fermentación maloláctica y finalmente se estabiliza y filtra los vinos antes de embotellado con todas las precauciones para no afectar su calidad.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 14°C - 16°C

12,2%

ALCOHOL

3,65

PH

2,97 g/L

ACIDEZ
TOTAL

3,01 g/L

AZÚCAR
RESIDUAL

LOPES MORENAS

PRODUTOR

ESPAÑA

Badajoz



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



ALUD



Uvas
Pardina/ Eva



Teor Alcoólico
11,5%



Tempo de Barril
Não há



Notas de prova

Traz a ideia de refrescância, é ideal apreciar esse espumante bem gelado. ALUD remete aos lugares gélidos da Espanha, elaborado a partir da harmonização das uvas Pardina e Eva, resultam em um delicioso aroma de frutas tropicais e um paladar fresco e bem balanceado.

ESPAÑA | EXCLUSIVO



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



ARRÁEZ
19 50



Quem nos conhece diz que somos a adega mais irreverente e desavergonhada do Mediterrâneo. Tomamos isso como elogio, porque para nós ser desavergonhado significa nadar contra a corrente, ser inconformista e fazer vinhos que ninguém fez antes. Há anos que somos obcecados por mostrar ao mundo tudo o que as uvas mediterrâneas locais podem oferecer se forem tratadas com respeito e admiração, sempre olhando para o passado, mas ao mesmo tempo inovando com intrepidez e sem limites.

CATÁLOGO 2023 | **ESBRACO**



LOS ARRÁEZ LAGARES "TINTO"

ORIGEM

Solos de pedra calcária situados no lado ensolarado de Capurutxo, a montanha que domina a paisagem ao redor de Valência.

CASTAS

60% Monastrell e 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

Envelhecimento de 12 meses em barril de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Um buquê de frutas vermelhas maduras, com notas torradas e balsâmicas que lembram alcaçuz e subcorrente do café. Na boca é cheio e ao mesmo tempo fresco, forte e equilibrado. Longa persistência que nos deixa com um bom lembrete de frutas e sabores torrados.

HARMONIZAÇÃO

Combina perfeitamente com carne e massas, melhorando com longas conversas interessantes.

SERVIR

Ideal para servir entre 12° e 15°.



LOS ARRÁEZ PARCELA 0 "TINTO"

ORIGEM

Seleção dos lotes mais especiais que temos na vinícola por causa de sua natureza, solo e situação. Solos predominantemente pobres; calcário e rochoso situado principalmente nas montanhas.

CASTAS

40% Garnacha Tintorera, 30% Monastrell, 15% Cabernet, 10% Arcos e 5% Forçayat.

VINIFICAÇÃO

Seleção das mais especiais tramas da vinícola, por conta de sua natureza e solo. Solo predominantemente calcário e pedregoso situado em sua maior parte nas montanhas de Terres dels Alforins. Envelhecimento de 18 meses em barris de Carvalho Americano e Francês.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho cereja escuro intenso. Esta combinação de uva local nos dá um vinho com um nariz complexo, em que frutas vermelhas aparecem e dá lugar a notas balsâmicas, tudo isso combinado com aroma ligeiramente tostado e notas minerais. Na boca: forte mas sutil. Na boca é poderoso e completo, com uma infinidade de nuances, dando lugar a um longo e persistência elegante.

HARMONIZAÇÃO

Recomendado beber com todos os tipos de carne, risotos, guisados e todos os tipos de massas.

SERVIR

Melhor servido entre 12° e 15°C.





LOS ARRÁEZ VIVIDOR "TINTO"

ORIGEM

Solos argilosos situados a oeste da província de Valência a uma altura de 700m.

CASTAS

100% Bobal

VINIFICAÇÃO

Solo argiloso situado ao Oeste da Província de Valência a uma altitude de 700 metros. As vinhas crescem num clima Continental e o envelhecimento ocorre em barris de carvalho americano e francês durante quatro meses.

NOTAS DE PROVA

Vividor tem uma cor vermelho Granada intensa com aroma de frutas vermelhas e notas florais e balsâmicas. No paladar, é amplo e é um vinho muito bem estruturado com abundância de volume. A união da fruta e da madeira envolve a boca produzindo um final longo e agradável.

HARMONIZAÇÃO

Vividor é uma tentação difícil de resistir. Aproveite o vinho em seus momentos relaxantes ou com pratos de carnes vermelhas. Bobal é uma das uvas mais ricas em Resveratrol, um antioxidante, e polifenol que ajuda a metabolizar as gorduras.

SERVIR

Melhor servido entre 12° e 15°C.



LOS ARRÁEZ BALA PERDIDA "TINTO"

ORIGEM

Vinhas de 35 anos cultivadas em solo argiloso, exposto a altas temperaturas e poucas chuvas.

CASTAS

100% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

A maceração é delicada de forma a extrair o frescor e o aroma das uvas. Envelhecimento de quatro meses em barris de carvalho americano e húngaro.

NOTAS DE PROVA

Cereja intensa e vinho tinto vibrante. Aromas intensos de frutos vermelhos maduros e pretos que lembram compota. Enche a boca com uma sensação sedosa e agradável

HARMONIZAÇÃO

Combina com risotos, carnes, peixes ou frutos do mar ensopados.

SERVIR

Melhor servido entre 12° e 15°C.





LOS ARRÁEZ CASAS DE HERENCIA "TINTO"

ORIGEM

Vinhas com 20 a 30 anos cultivadas em solos argilosos e calcários.

CASTAS

50% Monastrell e 50% Tempranillo

VINIFICAÇÃO

Vinhas de 20 a 30 anos cultivadas em solo de argila e calcário. Casas de Herencia é um exemplo verdadeiro de que tudo é mais saboroso no silêncio das vilas e pequenas cidades rurais. Tudo é feito com calma, tempo e amor.

NOTAS DE PROVA

Vermelho granada com toques de telha vermelha. Intenso e penetrante, seu aroma que lembra frutas vermelhas. Sabor frutado, aveludado e com um corpo bem equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Recomendado para beber com massas, todos os tipos de pratos à base de arroz e queijos semicurados.

SERVIR

Melhor servido a 16°C.



LOS ARRÁEZ CASAS DE HERENCIA "ROSÉ"

ORIGEM

Vinhas com mais de 30 anos de idade cultivadas em solos argilosos e calcários.

CASTAS

100% Monastrell.

VINIFICAÇÃO

Vinhedos com mais de 30 anos de idade situados na Font de la Figuera, nos arredores de "Terres dels Alforins" a 650 metros de altitude.

NOTAS DE PROVA

Cor rosada e brilhante. Aroma de frutas vermelhas frescas. Sabor muito agradável na boca, com um acabamento longo e fresco.

HARMONIZAÇÃO

É um vinho mediterrâneo que combina com todos os tipos de menus.

Casas de Herencia Rosé é um vinho ideal para combinar com queijos e linguças leves, arroz ou massa.

SERVIR

Melhor servido entre 6° e 12°C.





LOS ARRÁEZ MALA VIDA "TINTO"

ORIGEM

Cultivadas em solos argilosos e calcários.

CASTAS

30% Monastrell; 30% Tempranillo; 20% Syrah e 20% Cabernet.

VINIFICAÇÃO

Vinhas cultivadas em solo argiloso e calcário a cerca de 650 metros de altitude. As vinhas crescem em um clima Mediterrâneo e o envelhecimento é de oito meses em barris de carvalho Francês, Húngaros e Americanos.

NOTAS DE PROVA

Mala Vida tem uma cor vermelho cereja escuro e aromas de ótima intensidade entre as quais frutas vermelhas. Um fundo de especiarias e aromas torrados. Na boca é muito agradável e sedoso, com taninos ávidos que convidam a beber mais.

HARMONIZAÇÃO

Mala Vida é recomendado com entradas, carnes, massas, risoto, e chocolate. É o melhor vinho para beber nos habituais momentos em família, com amigos e para aproveitar o bom da vida.

SERVIR

Melhor servido entre 12° e 15°C.



LOS ARRÁEZ MALA VIDA "BRANCO"

ORIGEM

Cultivadas em solos argilosos e calcários.

CASTAS

40% Muscat, 40% Merseguera e 20% Verdil.

VINIFICAÇÃO

Vinhas cultivadas em solo argiloso e calcário a cerca de 650 metros de altitude. As vinhas crescem em um clima Mediterrâneo.

NOTAS DE PROVA

Intenso aroma de Muscat com jasmim, notas cítricas de laranja.

HARMONIZAÇÃO

Recomendado beber nos momentos habituais em família, colegas, amigos, para aproveitar e brindar as boas coisas da vida.

SERVIR

Melhor servido entre 4° e 8°C.





EST. 2020

WINES N' ROSES

VITICULTORES

A BANDA

Esta banda é composta por cinco membros. Cinco amigos que se conheceram no mundo do vinho, amantes do bom rock 'n' roll que compartilhavam o mesmo sonho: inovar e dar o salto.

O projeto tem raízes sustentáveis, influenciadas pelo trabalho dos nossos antepassados na terra e nas vinhas. Uma banda que se destaca pela confiança nas uvas locais que tão bem se adaptaram à nossa terra e clima. Um grupo que, longe de pular na onda da moda, cria os vinhos de sempre que fazem ressoar o caráter da uva e sua origem.



AWARDS



LIBALIS

Libalis foi o início, o primeiro vinho e o sonho de Pepe Arambarri, um dos fundadores da Vintae, que decidiu embarcar numa aventura vínica seguindo os passos dos seus avós viticultores. Pepe recuperou a variedade Moscatel de Grano Menudo, que havia desaparecido de La Rioja, e até fundou um novo I.G.P., Valles de Sadacia, para proteger os vinhos feitos com esta uva. Vinhos frutados e aromáticos que criaram uma autêntica revolução que hoje, duas décadas depois, continua viva.

Maetierra é uma vinícola inovadora a serviço de uma das mais modernas

plantações de variedades brancas de La Rioja. Nasceu com o objetivo de fazer brancos e Rosés ao gosto do consumidor atual, que encontra no Libalis uma explosão de sabores frutados, um vinho envolvente e fresco.

Libalis é uma coleção de vinhos honestos, fáceis de beber e naturais. É o vinho para partilhar com os amigos aos risos e confidências, aquele que escolhes quando queres relaxar depois de um dia cansativo, o vinho que te ajuda a criar o teu momento detox do dia.



VINHO LIBALIS BRANCO

750ml

🌿 Variedade	Moscatel de Grano Menudo, Viura e Malvasia.
📍 Região	La Rioja Espanha.
🍷 Teor alcoólico	12,5% Vol.
🍷 Cor	Amarelo pálido, muito limpa e brilhante.
👉 Aroma	Alta intensidade, típica da Moscatel, muito fresco, com notas tropicais. Notas também de flores brancas dando grande complexidade.
👄 Paladar	Frescor agradável, uma explosão de frutas brancas de características doces.
🍷 Harmonização	Sushi e frutos do mar.



VINHO LIBALIS ROSÉ

750ml

🌿 Variedade	Moscatel de Grano Menudo e Garnacha.
📍 Região	La Rioja Espanha.
🍷 Teor alcoólico	12,5% Vol.
🍷 Cor	Salmão claro e brilhante.
👉 Aroma	Grande complexidade de aromas de frutas com notas de pêssego, pêra e citrus.
👄 Paladar	Ótima estrutura e longo final, muito equilibrado em boca. Contra-gosto de frutas especialmente de pêssegos.
🍷 Harmonização	Frutos do mar, peixes com molhos variados e carnes brancas.



MATSU

Toro foi uma das grandes descobertas das viagens da Vintae em busca de novos Vinhedos. Em 2005 encontraram o maior número de vinhas centenárias e pré-filoxera que alguma vez tinham visto, com solos arenosos perfeitos para o cultivo das parreiras e um clima continental ideal para prevenir o aparecimento de doenças. Estas condições favoreceram a manutenção de uma viticultura ancestral, baseada no respeito pelos ritmos naturais.

Mas, sem dúvida, o mais especial que encontraram em Toro foram os seus viticultores, homens e mulheres com um apego afetivo à terra, à qual dedicaram

esforço, sabedoria, respeito e sacrifício ao longo de gerações. É por isso que eles dão um rosto aos vinhos da Bodega Matsu, uma palavra japonesa que significa “esperar” e transmite a filosofia deste projeto. Esperar que a natureza siga o seu curso, que as vinhas completem 100 anos, esperar o momento perfeito para abrir uma garrafa de vinho.

Com El Pícaro, El Recio, El Viejo e La Jefa quiseram produzir vinhos que preservassem o poder tradicional dos vinhedos de Toro, mas combinando-o com a frescura e elegância que caracterizam todos os nossos vinhos.



VINHO MATSU EL PÍCARO

750ml | 1,5l

Variedade	100% Tinta de Toro (Tempranillo).
Região	Toro Espanha (Vinhedos de 50 anos).
Teor alcoólico	14,0% Vol.
Barril	4 meses de barricas de Carvalho Francês.
Cor	Rubí claro e limpo.
Aroma	Aromas de frutas com destaque para geléia de amoras.
Paladar	Intenso e potente, com uma entrada de boca agradável graças ao seu paladar balanceado.
Harmonização	Queijos curados, cordeiro, carne de porco, massas com molho de carne.



VINHO MATSU EL VIEJO

750ml | 1,5l

Variedade	100% Tinta de Toro (Tempranillo).
Região	Toro Espanha (Vinhedos Centenários).
Teor alcoólico	14,5% Vol.
Barril	16 meses de barricas de Carvalho Francês.
Cor	Rubí profundo com toques violáceos nas bordas.
Aroma	Alta complexidade de frutas Negras maduras, com toques de especiarias.
Paladar	Muito elegante, destaca sua suavidade e volume em boca.
Harmonização	Carnes de Cordeiro e carnes de caça.



VINHO MATSU EL RECIO

750ml | 1,5l

Variedade	100% Tinta de Toro (Tempranillo).
Região	Toro Espanha (Vinhedos de até 90 anos).
Teor alcoólico	14,5% Vol.
Barril	14 meses de barricas de Carvalho Francês.
Cor	Rubí intenso.
Aroma	Aromas de cacau e baunilha, também com destaques para as frutas roxas como mirtilho e ameixas secas.
Paladar	Intenso e potente, com uma entrada de boca agradável graças e seu paladar balanceado.
Harmonização	Massas ao molho sugo e molho pesto, além de lasanha aos quatro queijos. Risotos: Tomate secos, Shimeji e Castanhas e pesto.



LOPEZ DE HARO

Embora tenham explorado muito, na Vintae nunca perderam de vista a suas terras porque na Rioja aprenderam quase tudo o que sabem. Com a Bodega Hacienda López de Haro queriam recuperar a essência autêntica da Rioja, dos seus vinhos finos, dos clássicos que engrandeciam esta região porque representavam elegância.

Mas se quisessem criar vinhos atuais, não bastava olhar para a tradição. Por isso, na coleção Hacienda López de Haro, a elegância histórica da Rioja se une à

personalidade das uvas de excelente qualidade de seus vinhedos antigos para criar autênticos clássicos contemporâneos.

Para localizar a vinícola, escolheram a cidade histórica de San Vicente de la Sonsierra, no coração da DOCa Rioja, ladeada ao norte pela Serra Cantábria e ao sul pelo rio Ebro. O microclima da região e seu solo argilo-calcário geram as condições perfeitas para o vinhedo, especialmente para a uva Tempranillo, variedade rainha da região.



VINHO LOPEZ DE HARO RESERVA

750ml

🌿 Variedade	Tempranillo e Graciano.
📍 Região	Rioja.
🍷 Teor alcoólico	14,0% Vol.
📦 Barril	20 meses em barricas de carvalho Francês e Americano.
🍷 Cor	Roxo cereja brihante.
➔ Aroma	Equilíbrio entre frutas negras e baunilha que resulta em uma harmonia perfeita. De fundo se destacam tabaco e chocolate.
👅 Paladar	Sua essência é sutileza e elegância. Grande permanência em boca por sua acidez. Notas balsâmicas de retrogosto.
🍷 Harmonização	Carnes vermelhas, massa com molho vermelho, porco e aves silvestres.



VINHO LOPEZ DE HARO ROSÉ

750ml

🌿 Variedade	Viura, Garnacha Tinta.
📍 Região	Rioja.
🍷 Teor alcoólico	12,5% Vol.
🍷 Cor	Salmón pálido, provencal.
➔ Aroma	Notas florais e cítricas, com um fundo de pele de laranja.
👅 Paladar	Harmonioso e envolvente. A doçura da Garnacha e o frescor da Viúra. Fazem um equilíbrio perfeito.
🍷 Harmonização	Pescados e frutos do mar.



VINHO LOPEZ DE HARO CRIANZA

750ml

🌿 Variedade	Tempranillo, Graciano E Garnacha.
📍 Região	Rioja.
🍷 Teor alcoólico	13,5% Vol.
📦 Barril	18 meses em barricas de carvalho Francês.
🍷 Cor	Roxo cereja brihante.
➔ Aroma	Equilíbrio entre futas vermelhas e flores, que resulta em uma harmonia perfeita.
👅 Paladar	Sua essência é leveza e refrescancia. Notas de cereja e um toque de baunilha pela sua madeira.
🍷 Harmonização	Carnes brancas e vermelhas, massa com molho vermelho, porco e aves silvestres.



VIÑEDOS EL PACTO

Natureza, vinhedos, clima e produção andam de mãos dadas.

Todo vinho é resultado de um pacto entre a natureza e a mão do homem. Para criar este vinho, na Hacienda López de Haro selamos esse pacto com nossos ancestrais, com as gerações que durante séculos transformaram o fruto de nossos vinhedos em vinho, transmitindo fielmente a essência de sua origem.

El Pacto é um regresso à forma de fazer as coisas dos nossos antepassados, é um regresso ao respeito pela natureza e pelos seus ritmos. Este respeito traduz-se na prática da viticultura biológica que também aplica técnicas biodinâmicas, aquelas que os nossos avós já dominavam graças à herança da sabedoria popular e da observação cotidiana do seu ambiente.



VINHO EL PACTO

750ml

🌿 Variedade	Tempranillo.
📍 Região	Rioja.
🍷 Teor alcoólico	14,5% Vol.
📦 Barril	14 meses em barricas de carvalho Francês e Americano.
🍷 Cor	Rubí intenso con notas violáceas.
👉 Aroma	Intenso com notas de frutas do bosque, também com toques de especiarias e chocolate.
👅 Paladar	Potente com grande equilibrio e fino. Presente marcante das frutas porém com retrogosto de notas da barrica.
🍷 Harmonização	Cordeiro e Carne bovina.



Projecto Garnachas

Esta coleção é uma homenagem à Garnacha, casta historicamente vilipendiada pela sua complicada viticultura, à qual a Vintae é verdadeiramente devota. Tanto Richi Arambarri, CEO da empresa, quanto Raúl Acha, diretor técnico, vêm do Alto Najerilla, a área de La Rioja com a maior concentração de vinhedos velhos dessa variedade, que ambos conhecem bem. Os vinhedos de sua família são o ponto de partida para explorar o Vale do Ebro em busca das melhores Garnachas, que transferem para o copo a paisagem de onde vêm.

Com este projeto querem demonstrar que a Garnacha é uma casta de classe mundial, e fazê-lo através de cinco vinhos elaborados em quatro zonas distintas de Aragão, Catalunha, Priorat e Rioja, onde procuram e recuperam vinhas velhas.





VINHO LA OLVIDADA DE ARAGÓN

750ml

🌿 Variedade	Garnacha.
📍 Região	Rioja.
🍷 Teor alcoólico	14,0% Vol.
📦 Barril	10 meses em barricas de carvalho Francês.
🍷 Cor	Rubí violáceo.
➔ Aroma	Aromas de frutas do bosque, café e cacão.
👅 Paladar	Taninos redondos que apontam a sutileza da baixa produção e com um excelente fundo de boca.
🍷 Harmonização	Carnes vermelhas, massa com molho vermelho, aves silvestres.



VINHO LA GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO

750ml

🌿 Variedade	Garnacha.
📍 Região	Rioja.
🍷 Teor alcoólico	14,0% Vol.
📦 Barril	5 meses em barricas de carvalho Francês.
🍷 Cor	Roxo brilhante.
➔ Aroma	Frutas negras com um toque vegetal.
👅 Paladar	Saboroso e equilibrado, muito frutado, com predomínio de morango e framboesas.
🍷 Harmonização	Risotos, massa com molho vermelho, porco e aves silvestres.



VINHO LA GARNACHA FOSCA DEL PRIORAT

750ml

🌿 Variedade	Garnacha.
📍 Região	Priorat.
🍷 Teor alcoólico	14,5% Vol.
📦 Barril	10 meses em barricas de carvalho Francês.
🍷 Cor	Cor de bordeaux, com notas de criança.
➔ Aroma	Toques minerais devido ao seu terroir e com fruta característica da garnacha.
👅 Paladar	Rico e saboroso, muito equilibrado e com grande elegância. Vinho com grande fundo de boca e muita complexidade.
🍷 Harmonização	Carnes vermelhas, carnes de caça e carneiro.



BARDOS

Quando, em 2004, começaram a explorar em busca das regiões vitivinícolas com maior potencial em Espanha, descobriram o Páramo de Corcos, uma zona difícil mas privilegiada para a viticultura, a mais de 900 metros de altitude no coração da Ribera del Duero. Aí, assumiram o desafio de criar vinhos que sejam honestos com a terra de onde vêm, procurando a essência das vinhas de altitude cheias de frescura e elegância. Desde 2016, exploraram outra área desconhecida, a Ribera Soriana, onde encontraram vinhas que

correspondem às expectativas; solos argilosos ferrosos, quase mil metros de altitude e uma frescura invulgar.

Na Bodegas Bardos fazem os vinhos de forma artesanal, procurando fazer deles um reflexo da paisagem e do clima castelhano, de um lugar onde só os mais corajosos se atrevem a trabalhar a terra nas condições mais extremas, onde o frio encolhe os ossos, o vento corta a carne e o sol queima a pele. Um local apenas apto para os autênticos “bardos” do vinho, os viticultores.





VINHO BARDOS SUPREMA

750ml

🌿 Variedade	Tinta del país (Tempranillo).
📍 Região	Ribera del Duero.
🍷 Teor alcoólico	14,8% Vol.
📦 Barril	30 meses em barricas de carvalho Francês.
🍷 Cor	Violeta, com grande capa.
➔ Aroma	Notas de fruta madura, compotas negras, notas de café e cacão.
👅 Paladar	Uma linha de acidez demonstra ser um vinho muito maduro, com grandes taninos, de grande guarda. Muita complexidade e taninos polidos de artista.
🍷 Harmonização	Carnes vermelhas e de caça.



VINHO BARDOS ROMANTICA

750ml

🌿 Variedade	Tinta del país (Tempranillo).
📍 Região	Ribera del Duero.
🍷 Teor alcoólico	14,0% Vol.
📦 Barril	14 meses em barricas de carvalho Francês.
🍷 Cor	Violeta.
➔ Aroma	Muito fresco, que remete aos vinhedos de altura. Notas de barrica como baunilha e cacão.
👅 Paladar	Muito agradável com tanino envolvente e sedoso. Um retrogosto de fruta fresca com toque de complexidade.
🍷 Harmonização	Risotos em geral, massa com molho vermelho.



VINHO BARDOS RESERVA

750ml

🌿 Variedade	Tinta del país e Cabernet Sauvignon.
📍 Região	Ribera del Duero.
🍷 Teor alcoólico	14,5% Vol.
📦 Barril	16 meses em barricas de carvalho Francês.
🍷 Cor	Rubí intenso.
➔ Aroma	Grande intensidade aromática com frutas compostadas e notas de especiarias.
👅 Paladar	Muita complexidade, taninos maduros, grande capacidade de guarda.
🍷 Harmonização	Carnes vermelhas e de caça.

ESPAÑA | EXCLUSIVO



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



ViniGalicia

FAMILIA BODEGUERA



CATÁLOGO 2023 | **ESBRACO**



Las Camelias Tempranillo

Elaborado para obtener la mayor expresión varietal respetando en todo momento las características naturales de la variedad tempranillo.

It is elaborated to obtain the best varietal expression, respecting at all times the tempranillo varietal natural features.

Vista:

Color rojo púrpura y ribetes violáceos.

View:

Purple red and purplish trim.

Olfato:

Aromas de fruta roja fresca.

Smell:

Fresh red fruit aromas.

Gusto:

Equilibrado y con recuerdos de fruta roja.

Taste:

Soft and with a reminiscence of red fruit.

EAN Botella
Bottle EAN
8427683183790

EAN Caja
Box Ean
38427683183791

Dimensión Caja
Box Dimension
256x169x303 mm

Bot/Caja
Bot/Box
6

Cap.bot
Bot. cap.
75 CL

Cajas/Palet
Boxes/Pallet
95

T: (+34) 982 454 005 / F: (+34) 982 454 094 / M: vinigalicia@vinigalicia.es
ViniGalicia Familia Bodeguera Ctra. N540 km 50 | 27500 Chantada (Lugo, Spain)





Las Camelias Cabernet Sauvignon

Elaborado para obtener la mayor expresión varietal respetando en todo momento las características naturales de la variedad cabernet sauvignon.

It is elaborated to obtain the best varietal expression, respecting at all times the cabernet sauvignon varietal natural features.

Vista:

Rojo púrpura con ribetes violáceos.

View:

Ruby red, clean and brilliant.

Olfato:

Aroma a frutos rojos con recuerdos a pimiento.

Smell:

Red fruit like blueberries and blackberries.

Gusto:

Suave, tanino equilibrado con retrogusto frutal.

Taste:

Red and elegant fruit with spicy notes.

**EAN Botella
Bottle EAN**

8427683183882

**EAN Caja
Box Ean**

38427683183883

**Dimensión Caja
Box Dimension**

256x169x303 mm

**Bot/Caja
Bot/Box**

6

**Cap.bot
Bot. cap.**

75 CL

**Cajas/Palet
Boxes/Pallet**

95

T: (+34) 982 454 005 / F: (+34) 982 454 094 / M: vinigalicia@vinigalicia.es
ViniGalicia Familia Bodeguera Ctra. N540 km 50 | 27500 Chantada (Lugo, Spain)



ESPAÑA | EXCLUSIVO



ebs **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



Las Camelias Merlot

Elaborado para obtener la mayor expresión varietal respetando en todo momento las características naturales de la variedad merlot.

It is elaborated to obtain the best varietal expression, respecting at all times the merlot varietal natural features.

Vista:

Rojo rubí con matices granates.

View:

Ruby red with garnet undertones.

Olfato:

Aroma sutil y complejo con fruta negra madura.

Smell:

Subtle and complex aroma with ripe black fruit.

Gusto:

Vino con cuerpo y suave al paso con calidez final.

Taste:

Body wine and soft pass with final warmth.

EAN Botella
Bottle EAN
8427683183905

EAN Caja
Box Ean
38427683183906

Dimensión Caja
Box Dimension
256x169x303 mm

Bot/Caja
Bot/Box
6

Cap.bot
Bot. cap.
75 CL

Cajas/Palet
Boxes/Pallet
95

T: (+34) 982 454 005 / F: (+34) 982 454 094 / M: vinigalicia@vinigalicia.es
ViniGalicia Familia Bodeguera Ctra. N540 km 50 | 27500 Chantada (Lugo, Spain)



ESPAÑA | EXCLUSIVO



ebs **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



Las Camelias Syrah

Elaborado para obtener la mayor expresión varietal respetando en todo momento las características naturales de la variedad syrah.

It is elaborated to obtain the best varietal expression, respecting at all times the syrah varietal natural features.

Vista:

Rojo rubí, limpio y brillante.

View:

Ruby red, clean and brilliant.

Olfato:

Fruta roja como arándanos y moras.

Smell:

Red fruit like blueberries and blackberries.

Gusto:

Elegante con fruta roja y notas especiadas.

Taste:

Red and elegant fruit with spicy notes.



EAN Botella
Bottle EAN

8427683183820

EAN Caja
Box Ean

38427683183821

Dimensión Caja
Box Dimension

256x169x303 mm

Bot/Caja
Bot/Box

6

Cap.bot
Bot. cap.

75 CL

Cajas/Palet
Boxes/Pallet

95

T: (+34) 982 454 005 / **F:** (+34) 982 454 094 / **M:** vinigalicia@vinigalicia.es
ViniGalicia Familia Bodeguera Ctra. N540 km 50 | 27500 Chantada (Lugo, Spain)





Las Camelias Verdejo

Elaborado para obtener la mayor expresión varietal respetando en todo momento las características naturales de la variedad verdejo.

It is elaborated to obtain the best varietal expression, respecting at all times the verdejo varietal natural features.

Vista:

Amarillo verdoso con una capa media.

View:

Greenish yellow and middle structure.

Olfato:

Fruta cítrica con aroma a hierba fresca.

Smell:

Citrus fruit and fresh herb.

Gusto:

Aromas cítricos y de fruta blanca como la pera.

Taste:

Citrus and white fruit aromas such as pear.

EAN Botella
Bottle EAN
8427683183783

EAN Caja
Box Ean
38427683183784

Dimensión Caja
Box Dimension
256x169x303 mm

Bot/Caja
Bot/Box
6

Cap.bot
Bot. cap.
75 CL

Cajas/Palet
Boxes/Pallet
95

T: (+34) 982 454 005 / F: (+34) 982 454 094 / M: vinigalicia@vinigalicia.es
ViniGalicia Familia Bodeguera Ctra. N540 km 50 | 27500 Chantada (Lugo, Spain)



CHÂTEAU PUY BLANQUET

PRODUTOR



CHATEAU PUY BLANQUET



Uvas
Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.



Notas de prova
Intenso de aromas, muito sedutor, ligeiramente frutos vermelhos e pretos maduros, na delicadeza do vintage.
A boca é dotada de uma estrutura cremosa vindo dos belos Merlots. Final bonito e longo.

BÉCOT FAMILY

PRODUTOR



INSTANT BÉCOT



Uvas

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon e Malbec.



Notas de prova

L'Instant Bécot 2015 apresenta uma cor rubi púrpura profunda, intensa e brilhante.

Perfume doce com aromas de cereja, groselha preta fresca e algumas notas de alcaçuz, muito agradável e opulento.

Harmonização

Carne grelhada vermelha e branca.

Terrina, confit de pato.

Queijo comté velho.

CASTELLANI

Plantar uvas e fazer vinhos é uma arte. É um tipo de arte passado de pai para filho, que só pode ser aprendido por um longo, lento e árduo trabalho, que acontece várias e várias vezes de acordo com as estações do ano.


Nós mudamos e evoluímos através das décadas. Em todos os anos da filosofia do nosso trabalho, ela permaneceu consistente: "a qualidade dos vinhos começa na vinícola" como meus ancestrais costumavam dizer. Hoje, quando entramos nesse século, nossa aspiração é o que sempre existiu: A de criar vinhos memoráveis.


Essa é a razão do porque o nosso trabalho nos últimos 10 anos foi tão intenso, investindo em pesquisas e novas tecnologias de adega.




ARCAIA PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT

 Uva
Pinot Grigio

 Teor Alcoólico
12%

 Tempo de Barril
Não há.


 Notas de prova
Cor: Amarelo dourado com reflexos esverdeados.
Aroma: Aromas ricos e frutados de maçã e pera, com uma pitada de frutas cítricas que se transformam em algo mais floral. Sabor: Leve, fresco e frutado.


Harmonização
Combina com frango e peixe.




ARCAIA PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT BLUSH

 Uva
Pinot Grigio

 Teor Alcoólico
12%

 Tempo de Barril
Não há.

 Notas de prova
Cor: Rosa claro com reflexos acobreados. Aromas: Crocante, fresco com fragrâncias frutadas de frutos silvestres. Sabor: Macio e equilibrado com sabores redondos e frutados.

Harmonização
Excelente com aperitivo, acompanha na perfeição camarões, frango e risotos.



FAMIGLIA CORSARINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Uva
Montepulciano D' abruzzo



Teor Alcoólico
13,0%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Cor: rubi intenso. Aroma: frutas vermelhas, violeta, notas apimentadas e de flores delicadas. Sabor: frutas negras com um leve toque amadeirado e alcatrão.

Harmonização

Massas com molho de tomate, salame, queijos maduros e carnes assadas.



BERTOLI CHIANTI DOCG



Uva
Sangiovese



Teor Alcoólico
13,0%



Tempo de Barril
6 meses



Notas de prova

Cor: Rubi vívido, com tendência para grená envelhecido.
Aroma: Frutado com fragrancias de violeta e um leve aroma de cerejas. Sabor: Seco, balanceado e saboroso, taninos leves que se transforma em um sabor aveludado e leve.

Harmonização

Pratos apimentados, ideal com carne e vitela grelhadas.

ITÁLIA

PUGLIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



BURDIZZO PRIMITIVO PUGLIA IGT



Uva
Primitivo



Teor Alcoólico
13,0%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova

Cor: Cor rubi escura e intensa. Odor: Notas de alcatrão, alcaçuz e frutas vermelhas. Sabor: Encorpado, quente e frutado, com taninos fortes.

Harmonização

Ideal para acompanhar carnes grelhadas picantes, assados e massas de Ravioli recheadas com molho de tomate.

ITÁLIA

PUGLIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



BURDIZZO APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGT PASSITO



Uva

50% Negroamaro e 50% primitivo



Teor Alcoólico

15,0%



Tempo de Barril

Não há.



Notas de prova

Cor: Cor roxa intensa, tendendo para o âmbar com o envelhecimento. Sabor: Encorpado e harmonioso com o paladar, equilíbrio perfeito entre o tanino suave e acidez.

Harmonização

Ideal com massas salgadas, assados e queijos maduros

ITÁLIA

PUGLIA



ebs **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



BURDIZZO FRASCATI DOC



Uva

50% Malvasia bianca di candia, 30% Malvasia del lazio e 20% Trebbiano toscano



Teor Alcoólico

12,5%



Tempo de Barril

Não há.



Notas de prova

Cor: Amarelo palha claro. Sabor: Maravilhosa intensidade floral, muito elegante e suave com notas de avelãs no final




Harmonização

Companheiro perfeito de pratos de peixe, salmão grelhado e aperitivos. Vai brilhar ao lado de uma boa massa "carbonara" ou "cacio e pepe".

LA TOGATA






ROSSO DI MONTALCINO LA TOGATA DOCG 2018

-  Uvas
100% Sangiovese Grosso
-  Teor Alcoólico
13,5%
-  Tempo de Barril
12 meses em barrica da Slavonia + 4 meses de afinamento



BRUNELLO DI MONTALCINO LA TOGATA DOCG 2015

-  Uvas
100% Sangiovese Grosso
-  Teor Alcoólico
14,5%
-  Tempo de Barril
36 meses em barrica da Slavonia + 12 meses de afinamento

BARTOLI GIUSTI

PRODUTOR

ITÁLIA

MONTALCINO



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BARTOLI



Uvas
100% Sangiovese



Teor Alcoólico
14 %



Tempo de Barril
3 anos em barricas de carvalho



Notas de prova
AROMA: Amplo, etéreo
SABOR: Cheio, macio, aveludado e intenso, notas de especiarias com um tanino final.

Harmonização

adequado para acompanhar carnes vermelhas, caça e queijos envelhecidos.

COLLE MARE

PRODUTOR


ITÁLIA | SICÍLIA



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



COLLE MARE NEO

 Teor Alcoólico
12 %

Harmonização
Carnes vermelhas e queijos envelhecidos.

FONTE DEI BORGHI

PRODUTOR

ITÁLIA

MONTALCINO



ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA



FONTE DEI BORGHI TOSCANA ROSSO



Uvas

80% sangiovese, 10% uvas mistas canaiolo e colorino, 10% toscana trebbiano.



Tempo de Barril

Curta fermentação em pequenas cubas de inox



Notas de prova

AROMA: Vinho com um aroma delicado e frutado a lembrar frutos silvestres, macio e equilibrado.

SABOR: Sabor frutado, a harmonia do fruto dos frutos vermelhos e uma pitada de bouquet floral.

Harmonização

Recomendado para acompanhar sopas, carnes brancas e queijos de cura médi



QUINTA DA PACHECA

Entre os vales do rio Douro, perto da margem esquerda, na aldeia de Cambres, no coração da primeira demarcação pombalina da região, encontra-se a Quinta da Pacheca, uma das propriedades mais prestigiadas e reconhecidas na Região Demarcada do Douro. A propriedade é mencionada pela primeira vez em um documento datado de abril de 1738, em que é chamado de "Pacheca", uma forma feminina do nome de família Pacheco por pertencer a uma dama, Da. Mariana Pacheco Pereira, uma mulher imponente que cuidava da propriedade sozinha.

Com cerca de 75 hectares de vinhedos próprios plantados no Patrimônio Mundial da Humanidade, classificado pela UNESCO em 2001, a Quinta da Pacheca sempre se concentrou na produção de DOC Douro e vinhos do Porto de qualidade e foi uma das primeiras na região a engarrafar Vinhos DOC com marca própria.

Em 1995, a Quinta da Pacheca iniciou oficialmente o seu projeto de enoturismo, abrindo as portas para visitas guiadas à propriedade e à venda dos seus vinhos na loja da Quinta. O conceito foi desenvolvido ao longo dos anos com outras atividades de interesse relevante do enoturismo e resultou na abertura do The Wine House Hotel Quinta da Pacheca em 2009, região cada vez mais procurada e reconhecida como destino de excelência.

Com a sua singularidade inigualável e seus famosos quartos em formato de Barrica, a Quinta da Pacheca tornou-se uma das propriedades mais visitadas da região do Douro e foi consecutivamente premiada em enoturismo, exemplo disso é a distinção de prestígio do Best of Wine Tourism * em várias modalidades e nos seus famosos vinhos que receberam os prêmios mais distintos.

PORTUGAL

DOURO

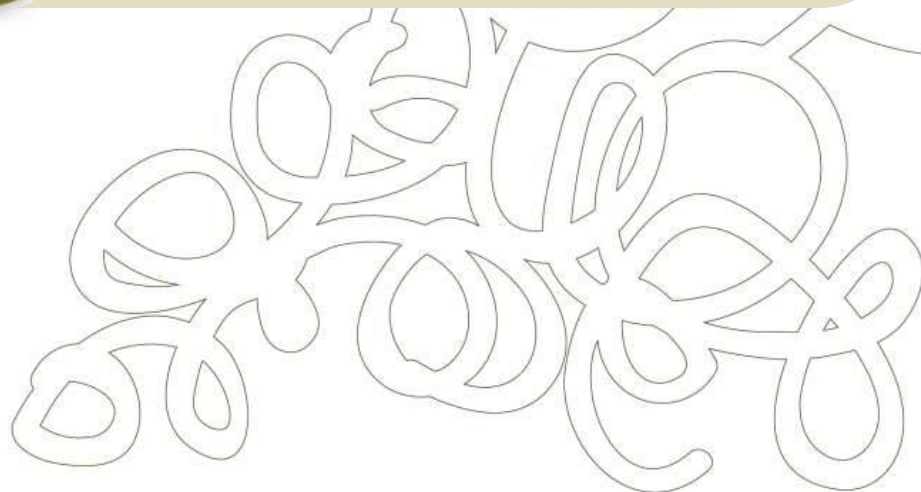


ebsc **ESBRACO**
GROUP HOLDING LTDA





PACHECA DOC



TINTO



Uvas
Touriga Franca, Tinta Roriz
e Tinta Barroca.



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
6 meses em barricas carvalho
Francês de 2º e 3º ano.



Notas de prova
Cor rubi jovem. No aroma
apresenta-se frutado e elegante.

Na boca revela-se bem equilib-
rado, com acidez que lhe
confere alguma frescura e
taninos polidos que lhe dão
estrutura e final longo e
persistente.

Harmonização

Excelente opção para refeições
à base de carnes vermelhas.

ROSÉ



Uvas
Touriga Franca, Tinta Roriz
e Tinto Cão.



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Leve cor rosa salmão com notas
de fruta vermelha no aroma,
como a framboesa.

Na boca apresenta-se com uma
acidez notável, o que lhe
confere frescura e torna-o num
vinho muito apetecível.

Harmonização

Aperitivo ou em acompanha-
mento de prato de peixe, sushi
ou saladas.

BRANCO



Uvas
Moscatel Galego Branco
e Códega



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Cor amarela clara, brilhante,
com notas muito intensas de
lima no aroma.

Na boca apresenta-se com uma
acidez notável, o que lhe
confere frescura, volume de
boca e persistência.

Harmonização

Aperitivo ou em acompanha-
mento de prato de peixe, sushi
ou saladas.



PACHECA SUPERIOR



TINTO



Uvas
Touriga Franca, Tinta Roriz e
Touriga Nacional.



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
12 meses em barricas novas e
de segundo ano de carvalho
Francês.



Notas de prova
Intensa cor rubi jovem.
Revela-se muito frutado no
aroma, com notas evidentes de
amoras e ameixas, balanceado
com notas de chocolate proveni-
ente da barrica.

Mostra equilíbrio na boca, com
taninos polidos presentes e final
longo e persistente.

Harmonização

Acompanha bem pratos de
massas com molhos à base de
tomate e carnes vermelhas.

BRANCO



Uvas
Viosinho e Moscatel Galego
Branco.



Teor Alcoólico
13%



Tempo de Barril
6 meses em barricas carvalho
Francês com bâtonnage sema-
nal.



Notas de prova
Aroma complexo, algumas
notas de fruta tropical do tipo
ananás e maracujá, e notas de
tostado, dadas pela barrica.

Na boca marca-se pela fruta
exótica envolta em notas de
madeira tostada, o que lhe
confere um corpo rico e um
final longo e persistente.

Harmonização

Pratos de peixes, mariscos
e queijos macios.





TINTA RORIZ



Uvas
Tinta Roriz.



Teor Alcoólico
14,5%



Tempo de Barril
18 meses em barricas de 2º ano de carvalho Francês.



Notas de prova
Boa intensidade aromática, notas de fruta preta como a amora e o mirtilo, algum herbáceo característico da casta e notas de madeira bem integradas.

Apresenta-se na boca com muito boa estrutura, taninos presentes mas polidos com final de boca longo e persistente.

Harmonização

Acompanha pratos de caça, como javali, coelho e lebre.



TOURIGA NACIONAL



Uvas
Touriga Nacional.



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
18 meses em barricas de carvalho Francês.



Notas de prova
Elegante, com boa intensidade aromática, notas de bergamota e violeta com madeira bem integrada. Apresenta-se na boca com boa estrutura, taninos presentes, mas polidos, fresco e elegante, com final de boca longo e persistente.

Harmonização

Pratos de sabor intenso, carnes mais fortes, como carne de caça, porco ou leitão ou até carnes menos gordurosas.



TOURIGA FRANCESA 2018



Uvas
Touriga Francesa



Teor Alcoólico
14 %



Tempo de Barril
18º meses de barrica novas e de segundo ano.



Notas de prova
Aroma intenso e complexo a fruta preta como amoras silvestres e mirtilos, bem casado com notas especiadas da madeira que lhe dão um carácter extremamente elegante. Na boca apresenta-se denso, intenso, com acidez importante que lhe confere frescura, o que antevê futuro longo.

Harmonização

Pratos de carne vermelha como borrego grelhado ou assado e bife. Pratos de caça (pombo e veado) e pratos com cogumelos, como porcini ou shiitake.

PACHECA GRANDE RESERVA



PACHECA VALE DE ABRAÃO



Uvas
Touriga Franca e Touriga Nacional.



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
18 meses em barricas novas de carvalho Francês.



Notas de prova
O Pacheca Vale de Abraão é um vinho obtido a partir de uvas das castas Touriga Franca e Touriga Nacional oriundas da Quinta de Vale de Abraão, de vinhas do Vale do Rio Pinhão e de vinhas do Vale da Vilarça.

Cor violeta profunda.

No aroma apresenta-se muito elegante, com notas evidentes de fruta preta, como mirtilo e groselha preta, sendo ao mesmo tempo fresco com notas florais.

Na boca é concentrado, com taninos presentes mas bem polidos, notas de chocolate e frescura implícita. Final longo e muito persistente.

Harmonização

Este vinho acompanha finamente carnes vermelhas, rosbife e grelhados.



PACHECA PORTO TAWNY



Uvas
Castas tradicionais do Douro.



Teor Alcoólico
19,5%



Tempo de Barril
O Porto Tawny Pacheca é um blend de diferentes vinhos com idades entre 6 e 8 anos, os mais jovens e 10 anos as mais antigas. O processo de envelhecimento foi realizado em barris de madeira para promover maior oxigenação.



Notas de prova
Sua cor vermelha original dá lugar a tons de âmbar ligeiramente acastanhada. Nariz com fruta ainda presente, algumas notas de envelhecimento, com ligeiro caramelo e amêndoas tostadas. Boca macia com a fruta envolvida em ligeiras notas de frutos secos e compota.

Harmonização

Aperitivo ou no fim da refeição acompanhando queijos, sobremesas de chocolate negro ou frutas vermelhas.



PACHECA PORTO WHITE



Uvas
Castas branca tradicionais da região do Douro (Malvasia fina, Códega, Gouveio e Viosinho).



Teor Alcoólico
19,5%



Tempo de Barril
Pacheca Porto Branco é um vinho de Porto elaborado a partir de uma mistura de lotes de vinhos brancos que envelhecem durante cerca de 6 anos no armazém da Quinta da Pacheca.



Notas de prova
Estes vinhos são obtidos por fermentação em bica aberta, com ligeira maceração pelicular na prensa, que foi interrompida por adição de aguardente, deixando o vinho com um teor de açúcar residual importante. Possui uma cor amarela pálida, e no aroma prevalecem notas de casca de laranja e frutos secos torrados.

Na boca revela-se fresco, elegante e com um final longo e persistente.

Harmonização

Com aperitivo, coquetel ou ainda acompanhando queijos de pastas moles.



PACHECA 10 ANOS PORTO TAWNY



Uvas

Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca).



Teor Alcoólico

19,5%



Tempo de Barril

Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de carvalho de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.



Notas de prova

Durante o envelhecimento o vinho adquire a sua cor característica âmbar-aloirada. Apresenta-se com um nariz elegante, combinando aromas de frutas secas e complexas notas de chocolate, caramelo amanteigado e madeira fina de carvalho. Na boca apresenta-se algo encorpado, com boa acidez que lhe confere frescura e com final de boca longo.

Harmonização

Aperitivo ou no fim da refeição acompanhando queijos, sobremesas de chocolate negro ou frutas vermelhas.



PACHECA 20 ANOS PORTO TAWNY



Uvas

Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas.



Teor Alcoólico

20%



Tempo de Barril

Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.



Notas de prova

Durante o envelhecimento, o vinho perde a cor e fica acastanhado, o aroma adquire notas de envelhecimento oxidativo. Apresenta uma cor âmbar e brilhante, com um nariz elegante e notas evidentes de figos secos, nozes e caramelo. É extremamente macio na boca, com uma acidez que lhe confere frescura, ressaltando mais uma vez as notas de nozes e caramelo.

Harmonização

Deve ser bebido um pouco fresco no final da refeição, acompanhando sobremesas de praliné de caramelo, frutas secas ou ovos doces.



PACHECA 30 ANOS PORTO TAWNY



Uvas

Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas.



Teor Alcoólico

20%



Tempo de Barril

Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.



Notas de prova

Durante o envelhecimento, o vinho perde a cor, que se torna laranja/avermelhada com um aroma nítido a amêndoas caramelizadas e especiarias do tipo cardamomo e curry. Na boca é suave, mas muito persistente.

Harmonização

Deve ser bebido um pouco fresco no final da refeição, acompanhando sobremesas de frutas secas, figos, chocolate ou ovos doces.



PACHECA 40 ANOS PORTO TAWNY



Uvas

Uvas provenientes de vinhas muito velhas onde se misturam grande diversidade de castas tradicionais do Douro.



Teor Alcoólico

21%



Tempo de Barril

Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.



Notas de prova

Durante o envelhecimento, o vinho perde a cor, que se transforma na característica cor âmbar-castanho dos antigos vinhos do porto. Este vinho apresenta-se com um aroma intenso de passas e caramelo. Na boca mostra uma delicada complexidade de chocolate, caramelo e passas com a persistência que apenas um vinho muito antigo consegue.

Harmonização

Deve ser bebido um pouco fresco no final da refeição que acompanha sobremesas.



PACHECA RESERVA TINTO



Uvas

Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional.



Teor Alcoólico

14,5%



Tempo de Barril

12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho Francês.



Notas de prova

Pacheca Reserva Tinto apresenta um nariz onde a fruta sobressai, notas de ameixas e groselhas com um toque de café e chocolate preto. A madeira está perfeitamente integrada.

Na boca é um vinho rico, poderoso, com taninos redondos e aveludados seguidos de grande frescura e persistência.

Um vinho pronto a beber mas com grande potencial de envelhecimento.

Harmonização

Carnes grelhadas e assadas.



PACHECA RESERVA BRANCO



Uvas

Arinto, Viosinho, Rabigato e Códega



Teor Alcoólico

13,5%



Tempo de Barril

9 meses em contacto com borras fi nas, em madeira de carvalho francês e com bâtonnage semanal.



Notas de prova

Pacheca Reserva Branco apresenta um aroma de boa intensidade com notas de frutos brancos, frutos tropicais e ligeiros citrinos. Na boca tem um ataque vivo, muito boa estrutura e acidez natural, o que lhe confere frescura bem equilibrada com as notas de madeira do estágio pós-fermentativo sobre as borras fi nas. Final muito harmonioso.

Harmonização

Peixes gordos assados. Foie Gras. Queijos de cabra curados.



PACHECA RESERVA VINHAS VELHAS



Uvas
Vinhas Velhas (Field Blend).



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
18 meses em barricas novas e de 2º ano de carvalho Francês.



Notas de prova
Este vinho é obtido das uvas das mais antigas vinhas da Quinta da Pacheca, datadas de meados dos anos 50. Nesta época, as vinhas eram plantadas aleatoriamente e as variedades de uvas eram equalizadas de forma natural. A vinícola segue mantendo esta tradição de vinhas velhas, e como resultado se produzem vinhos com excelente complexidade aromática e estrutura.

Com elegantes notas de chocolate e fruta preta, como mirtilo e amora, na boca apresenta-se muito equilibrado com taninos presentes e madeira bem integrada, final longo e persistente.

Harmonização

Ideal para acompanhar muito bem pratos de carnes vermelhas bem condimentadas e queijos fortes.



PACHECA RESERVA LAGAR Nº 1



Uvas
Touriga Franca e Touriga Nacional.



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
18 meses em barricas novas de carvalho Francês.



Notas de prova
Cor rubi profunda. No aroma apresenta-se muito frutado, com notas evidentes de fruta preta madura, como amoras e ameixas, acompanhadas com notas de chocolate proveniente da barrica.

Na boca é muito complexo, com uma acidez que lhe imprime frescura, taninos marcados mas polidos e final longo e persistente.

Harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas, carnes assadas e grelhadas.



PACHECA COLHEITA TARDIA



Uvas
Sémillon.



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há



Notas de prova

Doce e elegante, resultante da desidratação das uvas por infecção por *Botrytis Cinerea* (podridão nobre) e consequente aumento de açúcares e ácidos nas uvas, que foram deixadas na vinha várias semanas após a maturação ideal e vindimadas na segunda semana de Novembro.

Aroma com notas de mel, fruta em calda, frutos secos, tudo com muito bom impacto.

Bem doce na boca, mas com acidez a espezitar o conjunto, as notas meladas.

Harmonização

Ideal com sobremesas cítricas, como mousse de maracujá e torta de limão, ou tiramissus, pudins e suflês de baunilha. Também harmoniza muito bem com queijos de mofo azul, como Roquefort e Gorgonzola.



PACHECA GRANDE RESERVA BRANCO



Uvas
Viosinho, Rabigato e Arinto



Teor Alcoólico
13%



Tempo de Barril
12 meses em barricas de carvalho Francês e Acácia com bâtonnage semanal.



Notas de prova
Pacheca Grande Reserva Branco é um vinho de cor amarelo dourado que evoca folhas de chá no aroma e toques cítricos envolto por notas tostadas da madeira.

Na boca é mineral, de frescura invulgar, dada pela elevada acidez. Grande potencial gastronómico. Deve ser servido a 16 graus centígrados.

Harmonização

Peixes gordos assados. Foie Gras. Queijos de cabra curados.



PACHECA PORTO VINTAGE



Uvas

Uvas provenientes de vinhas mais velha da Quinta da Pacheca, com uma idade média de 60 anos, onde predominam as castas tradicionais do Douro.



Teor Alcoólico

20,5%



Tempo de Barril

Cerca de 1 ano em barricas de carvalho



Notas de prova

Retinto, opaco no centro com bordo vermelho escuro. O nariz é cheio, fruta preta complexa, notas de esteva, ervas silvestres e violeta. Na boca sente-se uma explosão de fruta silvestre, com taninos firmes, mas aveludados, fresco e uma intensidade que promete uma vida longa.

Harmonização

Acompanhar queijos ou sobremesas de chocolate negro e frutas vermelhas.



PACHECA MOSCATEL GALEGO BRANCO



Uvas
100% Moscatel Galego Branco



Teor Alcoólico
13%



Notas de prova
Aroma exuberante, típico da casta, com notas de citrinos, alperce, flores brancas, tília e mel.

É um vinho muito equilibrado e elegante, com uma acidez elevada o que lhe confere frescura, textura e persistência.

Harmonização

Peixes gordos assados. Foie Gras. Queijos de cabra curados.



QUINTA VALE d'ALDEIA

wines with history

O QUE A TERRA CRIA COM AFETO NÓS RECRIAMOS COM PAIXÃO

A nossa missão consiste num rigoroso compromisso com os mais altos padrões de qualidade dos produtos, que visam a satisfação máxima dos nossos clientes e amigos.

São 110 hectares de vinhedo, inseridos num terroir de características excepcionais.





FRESCURA E SABOR FRUTADO ÚNICOS

São o resultado da vasta experiência adquirida ao longo de três gerações de viticultores.

Os Vinhos Manuel da Costa e Filhos têm vindo a afirmar-se no mercado internacional, tendo parte da mais recente colheita como finalidade alcançar o mercado Europeu, aliando tradição, conhecimento e inovação.

Atualmente, as instalações de 7.000 metros quadrados da Manuel Costa e Filhos incluem a unidade de produção, o sistema de vinificação, o laboratório e o armazém.

Este local alia-se a 190 hectares de vinha distribuídos pelos concelhos de Resende, Cinfães, Amarante, Penafiel, Baião, Marco de Canavezes, Felgueiras, Vizela e Arcos de Valdevez.

Hoje, parte do seu objetivo é chegar a um consumidor jovem adulto que queira beber um vinho fresco, frutado e saboroso, um verdadeiro vinho verde.





ALVARINHO MAGNATE

"VINHO BRANCO - ALVARINHO"

Produzido com Alvarinho, uma das mais ricas e elegantes castas brancas portuguesas. Magnate pode beber-se jovem ou deixar evoluir na garrafa.

ORIGEM

IG Regional Minho

CASTAS

Alvarinho

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão e prensadas rapidamente sem oxidação. Fermentação a baixas temperaturas

NOTAS DE PROVA

Aroma vívido bastante aromático característico da casta Alvarinho. A sua acidez e o álcool combinados resultam numa explosão de sensações olfativas.

HARMONIZAÇÃO

Escolha muito boa para aperitivos em geral. A persistência desta casta faz com que harmonize bem com pratos de peixe, frutos do mar, saladas, aves e gastronomia oriental.

SERVIR

Deve ser servido entre 6° e 8°C.



AVESSO MAGNATE

"VINHO VERDE - AVESSO"

Legítimo vinho verde Português.

ORIGEM

Vinho Verde Português.

CASTAS

Avesso

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão e prensadas rapidamente sem oxidação. Fermentação a baixas temperaturas.

NOTAS DE PROVA

Sua intensidade e profundidade conferem-lhe um certo "ácido quente". Muito estruturado e fresco, consegue esconder, como nenhuma outra casta, uma alta graduação.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza bem com saladas, peixes, frutos do mar, carnes brancas, massas, tapas e comida japonesa.

SERVIR

Deve ser servido entre 6° e 8°C.





QUINTA VALE D'ALDEIA

"GRANDE RESERVA - TINTO"

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho provém de diferentes parcelas de vinha da Quinta Vale d'Aldeia, situada na região da Meda no Douro Superior, com uma altitude a cerca de 450 metros. Exposição Nascente e com solo bastante xistoso.

CASTAS

50% Touriga Nacional
 25% Touriga Franca
 15% Sousão
 5% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

Uvas são vindimadas à mão, para caixas de 20kg no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox, permitindo assim, que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho. Envelhecimento de 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês e seis meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelho púrpura carregado, apresenta-se muito concentrada no nariz com aroma a frutos vermelhos bem maduros, cacau e especiarias integrados com notas de madeira. A boca é elegante com boa acidez e taninos aveludados, resultando num vinho muito estruturado e harmonioso.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser apreciado acompanhando carnes vermelhas, queijos fortes, carnes brancas.

SERVIR

Deve ser decantado e servido à temperatura de 16/18°C.



QUINTA VALE D'ALDEIA

"DOC DOURO - TINTO"

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho provém de diferentes parcelas de vinha da Quinta Vale d'Aldeia, situada na região da Meda no Douro Superior, com uma altitude a cerca de 450 metros. Exposição Nascente e com solo bastante xistoso.

CASTAS

50% Touriga Nacional
 25% Touriga Franca
 25% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

Uvas são vindimadas à mão, para caixas de 20kg no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox, permitindo, assim, que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho. Estágio: 14 meses em barricas de Carvalho Francês. Não sujeito a filtração ou estabilização, pelo que é normal a formação de depósito.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelho intenso, apresenta-se muito concentrado no nariz, com aroma a frutos vermelhos bem maduros, frutos silvestres e cerejas pretas, com notas de madeira. A boca é elegante com boa acidez e taninos aveludados resultando num vinho estruturado e harmonioso.

HARMONIZAÇÃO

Combina perfeitamente com carne vermelha e queijos.

SERVIR

Deve ser servido à temperatura de 16/18°C.





INFIEL

"DOC DOURO - TINTO"

ORIGEM

As uvas que deram origem a esse vinho provêm de diferentes parcelas de vinho da Quinta Vale d'Aldeia, situada na região da Meda, com uma altitude a cerca de 450 metros. Exposição Nascente e como solo bastante xistoso.

CASTAS

100% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20kg. Depois de serem escolhidas e totalmente desengaçadas, são esmagadas. Em seguida, as uvas são encaminhadas para a cuba de fermentação, onde permanecem no mínimo cinco dias para fermentar a uma temperatura de 26/27°C. Após este processo sofrem uma última prensagem antes de serem armazenadas em cuba.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelho intenso com notas violetas, tem aroma a frutos vermelhos bem maduros, cacau e especiarias, integrados com notas de madeira suaves. A boca é elegante, com boa acidez e taninos aveludados, resultando num vinho estruturado e harmonioso. Estágio: 10 meses em barrica de Carvalho Francês. Não sujeito a filtração ou estabilização - é normal a formação de depósitos.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido com queijos, churrasco, carnes vermelhas.

SERVIR

Deve ser servido à temperatura de 16/18°C.



FORAL DE MEDA

"DOC DOURO - TINTO"

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho são provenientes de diferentes parcelas de vinhas situadas na região de Meda e cuja altitude varia entre 450 e 500m.

CASTAS

50% Touriga Nacional
 25% Touriga Franca
 25% Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20kg. Depois de serem escolhidas e totalmente desengaçadas para a cuba de fermentação onde permanecem no mínimo cinco dias a fermentar a uma temperatura de 26/27°C. Após esse processo sofrem uma última prensagem antes de serem armazenadas em cuba.

NOTAS DE PROVA

Cor viva, aroma jovem e fresco lembrando frutos vermelhos. É um vinho bastante equilibrado, vivo, medianamente encorpado, apresentando um bom caráter e intensidade de fruta. Final de boca equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Combina perfeitamente com carnes vermelhas, carnes brancas e queijos leves.

SERVIR

Deve ser servido à temperatura de 16/18°C.





QUINTA VALE D'ALDEIA

"SAUVIGNON BLANC - VINHO DE MESA BRANCO"

ORIGEM

Este vinho foi produzido a partir da parcela da casta Sauvignon Blanc, situada na região da Meda, no Douro Superior, a cerca de 550 metros de altitude.

CASTAS

100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20kg. Depois de totalmente desengaçadas são esmagadas. Seguidamente o mosto é tenuamente prensado e decantado até atingir limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre os 15/16°C em cuba, com o intuito de enaltecer os aromas primários, durante cerca de três semanas. O vinho foi submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.

NOTAS DE PROVA

De cor límpida e amarelo citrino, apresenta-se com notas tropicais. Na boca é muito gastronômico com notas cítricas e um final muito fresco e mineral.

HARMONIZAÇÃO

Melhor consumir se acompanhado de peixes, mariscos, massas.

SERVIR

Deve ser servido fresco a uma temperatura 8/10°C.



QUINTA VALE D'ALDEIA

"PORTO 10 ANOS"

ORIGEM

Porto Doc.

CASTAS

Touriga Nacional
 Touriga Franca
 Tinta Barroca
 Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

Uvas são vindimadas à mão, para caixas de 20kg no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox, permitindo assim que, os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho.

NOTAS DE PROVA

Produzido a partir de uma rigorosa escolha de vinhos envelhecidos em pipas de madeira, de cor castanho-avermelhado, tem um bouquet fragrante de fruta madura combinado com notas de mel e figos. A sua macia e sedosa textura e as sutis nuances de madeira são equilibradas por uma fresca acidez, culminando com um final doce, elegante e longo.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido com sobremesas, chocolate, aperitivos.

SERVIR

Deve ser decantado dez minutos antes de servir à temperatura de 17°C.





ZIP UNOAKED

"DOC DOURO - TINTO"

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas de vinho da Quinta Vale d'Aldeia, situada na região da Meda, com uma altitude a cerca de 700 metros. Exposição nascente e solo bastante xistoso.

CASTAS

100% Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

Uvas são vindimadas à mão, para caixas de 20kg no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox, permitindo, assim, que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras passem suavemente para o vinho.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelha intensa e profunda. No nariz apresenta-se muito fresco e frutado com notas de frutas Pretas, especiarias e um toque de chocolate negro. A boca é muito concentrada com boa acidez, taninos suaves, final longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Combina com Antepastos, Churrasco e outras carnes.

SERVIR

Deve ser servido à temperatura de 16/20°C.



ZIP OAKED

"DOC DOURO - TINTO"

ORIGEM

As uvas que deram origem a este vinho provêm de diferentes parcelas de vinha da Quinta Vale d'Aldeia, situada na região da Meda, com uma altitude a cerca de 450 metros. Exposição Nascente e com solo bastante xistoso.

CASTAS

50% Touriga Nacional

25% Touriga Franca

25% Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

Uvas são vindimadas à mão, para caixas de 20kg no seu ponto ideal de maturação, pretendendo-se que apresentem uma maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de inox, permitindo, assim, que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho. Envelhecimento: 12 meses em barricas de carvalho Francês.

NOTAS DE PROVA

Elegante e aveludado, com notas de frutos maduros, chocolate amargo e um toque de especiarias.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido com queijos, churrasco, carnes vermelhas.

SERVIR

Deve ser servido à temperatura de 16/18°C.





FORAL DE MEDA

"DOC DOURO - BRANCO"

ORIGEM

As uvas que deram origem a esse vinho são provenientes das zonas mais altas do Douro, com uma altitude entre 500 e 550 metros, permitindo assim uma boa amplitude térmica, ou seja, calor durante o dia e frio à noite. Estas condições são extremamente importantes para uma maturação lenta, de forma a preservar os aromas da casta, a sua frescura e acidez.

CASTAS

35% Viosinho
35% Rabigato
30% Gouveio

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas por casta e talhões em caixas de 20kg. Depois de totalmente desengaçadas, são esmagadas. Em seguida, o mosto é tenuamente prensado e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre 15/16°C em cuba, com o intuito de enaltecer os aromas primários, durante cerca de 3 semanas.

NOTAS DE PROVA

Com uma cor citrina, este vinho apresenta notas frescas, cítricas e mesmo algum toque tropical. Na boca, mostra-se fresco, com uma acidez presente e equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem peixes, saladas e mariscos.

SERVIR

Deve ser servido fresco à temperatura de 8/10°C.



ADEGA DE CANTANHEDE

A Adega Cooperativa de Cantanhede fundada em 1954, encontra-se situada na Região Demarcada da Bairrada, mais exatamente em Cantanhede, onde a viticultura remonta ao tempo dos romanos e onde encontramos a principal mancha vitícola desta região.

Atualmente com cerca de 1400 viticultores associados, esta adega é o maior produtor da região, representando 25 a 30% da produção. Certifica metade da sua produção com a Denominação de Origem Bairrada, assumindo uma destacada liderança neste segmento e também nos Vinhos Regionais Beiras.

A sua dimensão e conseqüente responsabilidade que assume no contexto da região demarcada onde se insere, desde cedo exigiu que o caminho a seguir fosse o de valorizar as castas características da região, apostando na produção de vinhos com maior qualidade.

Inicialmente comercializados exclusivamente a granel, após apenas 9 anos depois da sua fundação e contra todas as correntes do setor cooperativo de então, esta adega inicia, pioneiramente, a venda dos seus vinhos engarrafados procurando uma alternativa para a diferenciação dos vinhos de Cantanhede.



BAGA ROSÉ BRUTO



Uvas
Cabernet Sauvignon.



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Nosso Cabernet Sauvignon tem uma cor vermelho rubi intensa. Seus aromas lembram frutas vermelhas frescas. Na boca é macio e redondo, com taninos doces e maduros.

Harmonização

ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos maduros.



BLANC DE NOIRS BRUTO



Uvas
Cabernet Sauvignon.



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Nosso Cabernet Sauvignon tem uma cor vermelho rubi intensa. Seus aromas lembram frutas vermelhas frescas. Na boca é macio e redondo, com taninos doces e maduros.

Harmonização

ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos maduros.



BLANC DE BLANCS BRUTO

Uvas

Cabernet Sauvignon.

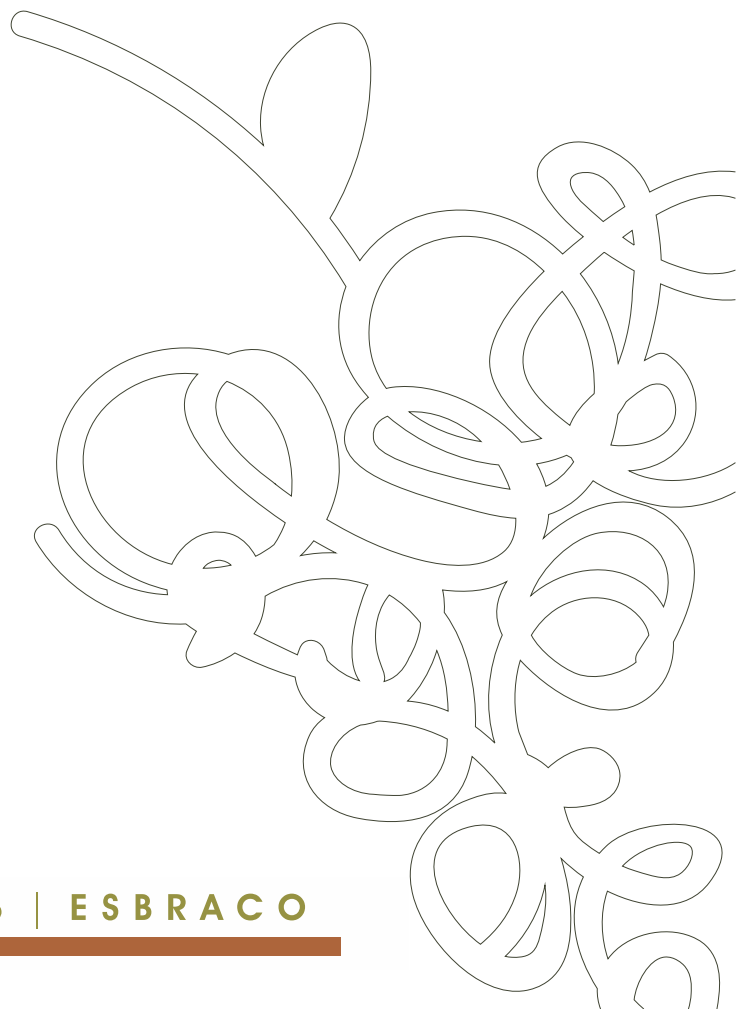
Teor Alcoólico
12,5%

Tempo de Barril
Não há.

Notas de prova
Nosso Cabernet Sauvignon tem uma cor vermelho rubi intensa. Seus aromas lembram frutas vermelhas frescas. Na boca é macio e redondo, com taninos doces e maduros.

Harmonização

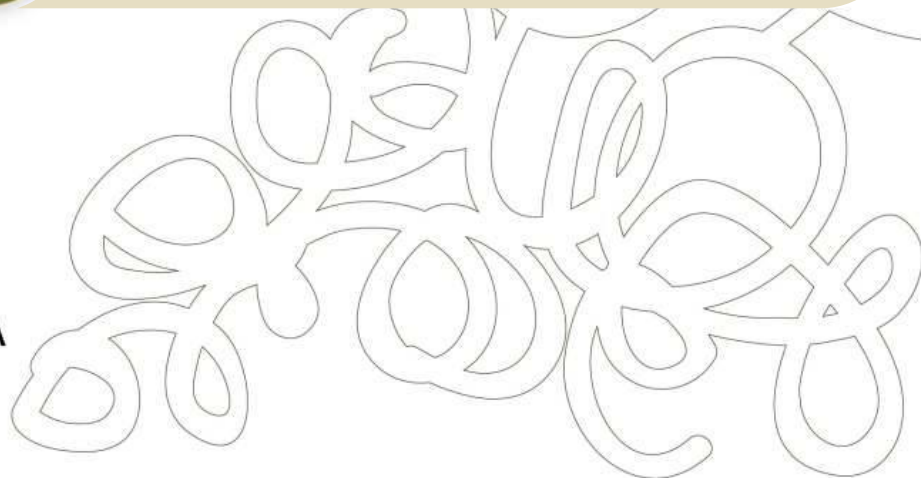
ótima opção para acompanhar carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos maduros.







VILLA ROSA VARIETAL



TINTO

Uvas
40% Baga, 40% Touriga-Nacional e 20% Aragonez.

Teor Alcoólico
13%

Tempo de Barril
Não há.

Notas de prova
Com uma coloração Rubi bem definido, apresenta aroma misto de frutas vermelhas e notas de evolução. Na boca é frutado, macio, com taninos elegantes e boa persistência.

Harmonização

Iguarias da cozinha mediterrânea, asiática, indiana e africana.

ROSÉ

Uvas
100% Baga.

Teor Alcoólico
11,5%

Tempo de Barril
Não há.

Notas de prova
Intenso a frutos vermelhos frescos com predominância de morango e groselha.

Harmonização

Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios ou em momentos de lazer. Consumir a 8°C.

BRANCO

Uvas
80% Maria-Gomes e 20% Bical.

Teor Alcoólico
12%

Tempo de Barril
Não há.

Notas de prova
Na taça mostra uma cor citrina bem definida, com aroma frutado e jovem com nuances de citrinos. Na boca é frutado, fresco e harmonioso.

Harmonização

Charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas ou guisadas, peixes assados e mariscos.

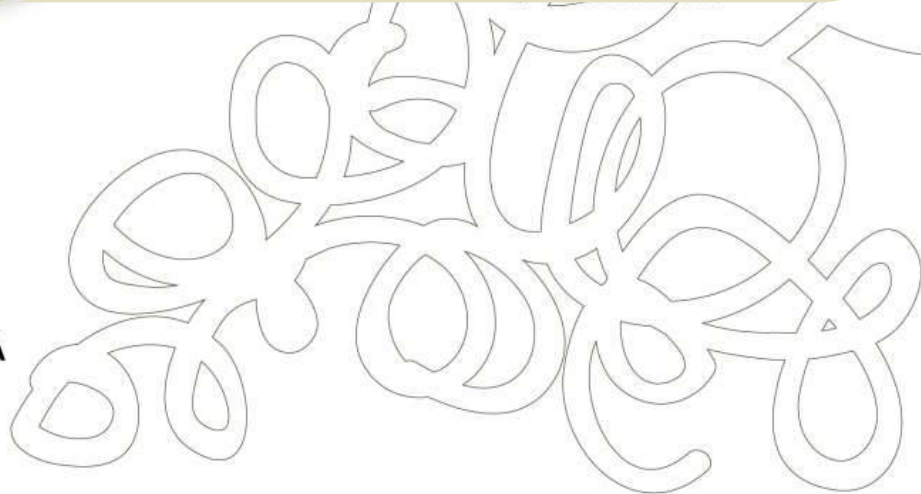


VILLA
ROSA
BAIRRADA D.O.C.
COLHEITA SELECIONADA
2017
BRANCO · WHITE · BLANC
ADEGA DE CANTANHEDE
PORTUGAL






VILLA ROSA COLHEITA




TINTO

 **Uvas**
50% Baga, 30% Aragonez e 20%
Touriga-Nacional

 **Teor Alcoólico**
13%

 **Tempo de Barril**
6 meses em barricas de carvalho
francês e mínimo de 2 meses
em garrafa.


 **Notas de prova**
Dono de uma coloração rubi
intensa, este vinho tem aromas de
frutas vermelhas maduras, geleias
de frutas vermelhas, cassis e
ligeiras notas empireumáticas e
balsâmicas. O sabor é frutado,
macio, bem estruturado e com
longa persistência.

Harmonização


Peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.

ROSÉ

 **Uvas**
100% Baga

 **Teor Alcoólico**
12,5%

 **Tempo de Barril**
Mínimo de 2 meses em garrafa.

 **Notas de prova**
Apresenta uma cor rosada definida, com aroma intenso de frutas vermelhas frescas, com predominância para morango e groselha. Na boca, é frutado, fresco, elegante e harmonioso.


Harmonização


Massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.

BRANCO

 **Uvas**
40% Bical, 40% Maria-Gomes
e 20% Arinto

 **Teor Alcoólico**
12,5%

 **Tempo de Barril**
Mínimo de 2 meses em garrafa.

 **Notas de prova**
Tem uma cor citrina definida com ligeiros tons esverdeados e aroma frutado jovem, predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos e nuances tropicais.

Seu sabor é frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

Harmonização

Massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.









VILLA ROSA RESERVA



TINTO

-  **Uvas**
100% Baga
 -  **Teor Alcoólico**
13,5%
 -  **Tempo de Barril**
9 meses de estágio em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 meses após engarrafamento.
 -  **Notas de prova**
De cor granada bem definido, apresenta aromas de frutas de polpa vermelha maduras e geleias de frutas vermelhas, além de nuances tostadas e de moça.
- Sabor frutado, macio e elegante, com notório volume de boca e longa persistência.

Harmonização

Carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.

BRANCO

-  **Uvas**
100% Arinto
 -  **Teor Alcoólico**
13,5%
 -  **Tempo de Barril**
25% do vinho fermentado em barricas de carvalho francês.
 -  **Notas de prova**
Este vinho tem uma cor citrina intensa com tons esverdeados e aromas predominantes em citrinos e frutas de polpa branca, nuances exóticas e cereal tostado.
- Apresenta sabor frutado, fresco e harmonioso.

Harmonização

Peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios.



VILLA
ROSA



VILLA
ROSA

BARRADA D.O.C.
GRANDE RESERVA
2011

TINTO · RED · ROUGE

ADEGA DE CANTANHEDE
PORTUGAL

750 ml



VILLA ROSA GRANDE RESERVA



TINTO

-  **Uvas**
50% Baga e 50% Touriga-Nacional
-  **Teor Alcoólico**
14,5%
-  **Tempo de Barril**
Estágio de 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês de tosta suave.
-  **Notas de prova**
Possui uma cor granada intensa com ligeiros tons violáceos. No nariz, é complexo e elegante, e apresenta nobreza e distinção, fruto dos meses de maturação em barricas de carvalho francês e garrafa. Seu sabor é frutado, macio e equilibrado.

Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelos ou penas e queijos curados.

BRANCO

-  **Uvas**
100% Arinto
-  **Teor Alcoólico**
13,5%
-  **Tempo de Barril**
12 meses em barrica e 6 meses de estágio mínimo após o engarrafamento.
-  **Notas de prova**
Complexo com um extraordinário volume de boca, untuoso e com longa persistência, este vinho de cor palha acentuada apresenta aromas com nuances de geleia de frutas de polpa branca e frutas exóticas e é intenso em notas de aveia, baunilha, cereal tostado e caramelo suave.


Harmonização

Charcutaria apimentada, peixes assados no forno, carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas e ainda queijos de estrutura média.



VILLA ROSA ESCOLHA BRANCO

 **Uvas**
Bical, Maria-Gomes e Arinto

 **Teor Alcoólico**
12 %

 **Tempo de Barril**
9 meses

 **Notas de prova**
AROMA: Frutado jovem, predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos e nuances tropicais.

Harmonização

Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios, ou momentos de lazer.




VILLA ROSA ESCOLHA TINTO

 **Uvas**
Baga, Aranogez, Touringa-Nacional e Syrah

 **Teor Alcoólico**
13 %

 **Tempo de Barril**
9 meses

 **Notas de prova**
AROMA: Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cássis e ligeiras notas empireumáticas e balsâmicas.

Harmonização

Acompanha bempeixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.



VILLA ROSA ESCOLHA ROSÉ



Uvas
100% Baga



Teor Alcoólico
12 %



Tempo de Barril
25% do vinho fermentado em barricas de carvalho francês.

Notas de prova



AROMA: Intenso a frutos vermelhos frescos com predominância de morango e groselha.

Harmonização

Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios ou em momentos de lazer.



VILLA ROSA PRIVADO TINTO



Uvas
Baga, Aragonez e Touriga Nacional



Teor Alcoólico
13,5 %



Tempo de Barril
25% do vinho fermentado em barricas de carvalho francês.

Notas de prova



AROMA: Predominante em frutos de polpa vermelha maduros e geleia dos mesmos. Apresenta nuances tostadas e de moca.

Harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura. Consumir à temperatura de 18°C.



VILLA ROSA PRIVADO BRANCO



Uvas
Bical, Arinto e Maria-Gomes



Teor Alcoólico
13 %



Tempo de Barril
9 meses



Notas de prova
AROMA: Predominante em citrinos e frutos de polpa branca, nuances exóticas e de cereal tostado.

Harmonização

Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios.



CHÃO DO CONDE COLHEITA TINTO



Uvas
50% Baga, 30% Touriga e 20% Mal Aragonez



Teor Alcoólico
13,0%



Tempo de Barril
6 meses em barricas e 2 meses engarrafado.



Notas de prova
AROMA: Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cássis e ligeiras notas empireumáticas e balsâmicas. SABOR: Frutado macio, bem estruturado e com longa persistência.

Harmonização
Carnes variadas e massas.



CHÃO DO CONDE COLHEITA BRANCO



Uvas
80% Maria-Gomes e 20% Bical.



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
AROMA: Frutado jovem, predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos e nuances tropicais. SABOR: Frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

Harmonização
Peixes e frutos do mar.



CHÃO DO CONDE COLHEITA ROSÉ



Uvas
100% Baga



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
AROMA: Intenso a frutos vermelhos frescos com predominância de morango e groselha. SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.


Harmonização
Peixes gordos e frutos do mar.






CHÃO DO CONDE RESERVA TINTO

 Uvas
100% Baga

 Teor Alcoólico
13,5 %

 Tempo de Barril
9 meses

 Notas de prova
AROMA: Predominante em frutos de polpa vermelha maduros e geleia dos mesmos. Apresenta nuances tostadas e de moca.
SABOR: Frutado, macio, elegante. Apresenta notório volume de boca e longa persistência.

Harmonização

Carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.




CHÃO DO CONDE RESERVA BRANCO

 Uvas
100% Arinto

 Teor Alcoólico
13,5 %

 Tempo de Barril
25% do vinho fermentado em barricas de carvalho francês.

 Notas de prova
AROMA: Predominante em citrinos e frutos de polpa branca, nuances exóticas e de cereal tostado. SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

Harmonização

Peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios.



CHÃO DO CONDE PRIVADO TINTO



Uvas

50% Baga, 30% Aragonez, 10% Touriga Nacional e 10% Syrah.



Teor Alcoólico

13 %



Tempo de Barril

6 meses.



Notas de prova

AROMA: Frutado intenso com notas predominantes em frutos vermelhos frescos, frutos secos e ligeiras notas especiadas.

SABOR: Frutado, elegante, bem estruturado e termina sedoso.

Harmonização

Carnes e massas.



CHÃO DO CONDE PRIVADO BRANCO



Uvas

40% Maria Gomes, 35% Bical, 15% Arinto e 10% Cercial



Teor Alcoólico

12,0 %



Tempo de Barril

Não há



Notas de prova

AROMA: Frutado, predominante em notas florais, citrinos, bem como frutas brancas e de caroço. SABOR: Frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

Harmonização

Charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas ou guisadas, peixes assados e mariscos.



CONDE DE CANTANHEDE 1,5L



Uvas
100% Baga



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
24 meses de barris de madeira francesas e mais 12
meses engarrafado antes de sair para a venda.



Notas de prova
AROMA: Complexo, com nuances abundantes
em frutos secos tostados, tabaco e chocolate.

SABOR: Igualmente complexo, apresenta distinto
volume na boca e termina elegante, sedoso e
harmonioso

Harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou
guisadas, caça e queijos curados. Consumir à
temperatura de 18°C.



1890
Q

ORTIGÃO

A Quinta do Ortigão, está localizada no centro da cidade de Anadia, coração da Bairrada.

A Quinta mistura a tradição, a contemporaneidade e a visão que Augusto Brandão Alegre, primeiro homem a produzir espumantes em Portugal, conseguiu transmitir a quatro gerações inteiramente dedicadas ao mundo do vinho.

Plantadas bem no coração da região da Bairrada, os 15 ha de vinha da Quinta do Ortigão, misturam a tradição, a contemporaneidade e a visão que Augusto Brandão Alegre conseguiu transmitir a duas gerações inteiramente dedicadas ao mundo do vinho.

A quinta entra na família na primeira geração e a ela se mantém ligada desde então. A produção de uvas é a sua vocação desde o início, limitando-se a fabricação do vinho ao consumo da família e dos amigos.

Desde sempre, a grande preocupação dos proprietários centrou-se na criteriosa escolha e plantio de castas seleccionadas que permitissem a produção de vinhos de grande complexidade. Nos brancos destacam-se o Sauvignon, o Chardonnay, o Arinto, o Bical e a Maria Gomes. Nos tintos, a casta base dos vinhos da Bairrada, a Baga, é complementada por três castas de elevada qualidade enológica, a Touriga Nacional, a Tinta Roriz e o Cabernet Sauvignon.

No início do ano 2001 a família decide criar o seu próprio vinho de quinta, para o que se apetrechou com uma moderna e bem dimensionada adega. A sua capacidade de vinificação ronda os 120 mil lt e esgota-se integralmente com as uvas da quinta.

PRODUTOR



ORTIGÃO RESERVA TINTO



Uvas
Baga e Touriga Nacional.



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
Fermentação alcoólica a 28° e 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês.



Notas de prova
Límpido, intenso em frutos vermelhos e nuances de tostados. Frutado, macio, encorpado e persistente. Temperatura recomendada de consumo: 16° a 18°C.

Harmonização

Carnes vermelhas e queijos macios.



ORTIGÃO COLHEITA BRANCO



Uvas
Arinto, Bical e Maria Gomes.



Teor Alcoólico
12,5%



Tempo de Barril
Não há



Notas de prova
Desengace total, maceração pelicular a frio, defecação estática natural, fermentação alcoólica a 15o. Citrina definida. Notas citrinas, pêssego, alperce fresco e seco. Detentor de uma interessante mineralidade de final de boca, termina com persistência consistente.

Harmonização

Ideal para acompanhar saladas, carnes brancas e todos os tipos de peixe grelhado.



ORTIGÃO VINHO ROSÉ



Uvas
Baga e Touriga Nacional.



Teor Alcoólico
12%



Tempo de Barril
Não há



Notas de prova
Desengace total, maceração pelicular a frio, fermentação alcoólica a 15°. Rosa pálido - Provence Cristalino. Perfumado, floral com leves notas a cereja e amoras. Pleno de textura e finesse, seco, fresco e longo. Temperatura recomendada de consumo: 6° a 8°C.

Harmonização

Como aperitivo, peixes grelhados e mariscos.



ORTIGÃO VINHO BRANCO SAUVIGNON BLANC



Uvas
Sauvignon Blanc.



Teor Alcoólico
13%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Desengace total, maceração pelicular a frio, defecação estática natural, fermentação alcoólica a 16°, sendo o final em barricas novas de carvalho francês Allier. Citrina definida. Cristalino. Típico da casta, frutos tropicais e frutos exóticos. Frutado, fresco, macio e bem equilibrado. Temperatura recomendada de consumo: 8° a 10°C

Harmonização

Como aperitivo, peixes grelhados e mariscos.



ORTIGÃO WHITE WINE ARINTO - BICAL



Uvas
Arinto e Bical.



Teor Alcoólico
13%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Frutas cítricas e maçã verde. Fresco e frutado, bem balanceado..

Harmonização

Peixe Grelhado e frutos do mar.



ORTIGÃO COLHEITA TINTO



Uvas
Baga, Tinta Roriz e Touriga Nacional.



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
Não há.



Notas de prova
Cor rubi e nuances violeta. Límpido. Frutos vermelhos, morango. Jovem, macio e equilibrado.
Temperatura recomendada de consumo: 16°C.

Harmonização

Acompanha todos os tipos de carne e pratos de bacalhau.



CAMINHOS CRUZADOS

A Caminhos Cruzados surge pela iniciativa e vontade da família Santos, natural de Nelas, determinada a regressar às suas origens para investir numa antiga paixão, o vinho do Dão. A ligação ao vinho nasce nas gerações mais velhas mas foi passada às Jovens Lígia e Francisca que, desde cedo faziam as vindimas em família e entre amigos, reunindo todos num pequeno lagar em casa, dando origem a um vinho caseiro. É em 2012 que Paulo Santos decide voltar a dar vida a esta tradição e cria uma empresa familiar, dirigida por Lígia Santos que troca Lisboa e a advocacia pelo vinho e ruma a Nelas para dirigir os destinos do projeto. Os seus vinhos são feitos a partir de uvas de produção própria e de produtores selecionados, reconhecidos pela sua qualidade e excelência de castas, todos na região do Dão.

A filosofia da empresa baseia-se na produção de vinhos de qualidade, com uma vertente de tradição aliada ao modernismo e constante diferenciação que o mercado exige, é neste contexto que os vinhos da Caminhos Cruzados surgem como "O Novo Dão".

O nome vem do pensamento familiar de que a vida não se faz sempre por caminhos retos e que, pelo contrário, há percursos mais atípicos que nos levam a lugares incríveis. O lema é que cada vez que dois caminhos se cruzam, algo de fantástico pode acontecer, como acontece atualmente com os membros da família, com formações e vivências distintas, cujos percursos se cruzam no projeto.

A empresa (vinhas e adega) situa-se na zona do Dão, mais especificamente em Nelas. Em 2017, foi inaugurada a nova Adega, de arquitetura arrojada e que emerge das vinhas da Quinta da Teixuga. A Adega, inspira-se no logótipo da empresa, duas linhas que se cruzam e encontra-se perfeitamente integrada no ambiente. É consciente na estética e também na sustentabilidade e permite a prática do enoturismo.



CAMINHOS CRUZADOS BRANCO 2020 DÃO P.O.P | VINHO BRANCO



Uvas
Encruzado, Cerceal-Branco e Malvasia-fina



Teor Alcoólico
13%



Tempo de Barril
Parte do lote do Encruzado estagiou cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, novas e usadas.



Notas de prova
Um lote de três castas brancas do Dão, onde se pretende conjugar as diferentes Características das castas que o compõem de modo a atingir um equilíbrio e harmonia, bem como uma aptidão gastronómica que caracterizam os bons vinhos brancos desta região. Em poucas palavras: elegantes, frescos e vibrantes! Ao estagiar parte do lote de Encruzado em barricas de carvalho francês, pretendeu-se reforçar a sua complexidade, bem como o seu volume.

Harmonização
Peixes grelhados, Marisco, Sushi.



CAMINHOS CRUZADOS COLHEITA TINTO 2018 DÃO P.O.P | VINHO TINTO



Uvas
Touriga Nacional, Alfrocheiro Preto, Tinta Roriz & Jaen.



Teor Alcoólico
13,5%



Tempo de Barril
Não há



Notas de prova
Uma mistura de castas de muita personalidade típicas da região do Dão, que dão origem a um vinho de aromas fresco e com fruto, onde um ligeiro estágio de parte dos vinhos que compõem o lote em barricas de carvalho francês veio acrescentar corpo, presença e complexidade, sem comprometer a tradicional elegância e suavidade que são apanágio dos tintos desta região.

Harmonização
Carnes de caça, massas e queijos gordurosos.



CAMINHOS CRUZADOS BRANCO 2017 DÃO P.O.P | VINHO WHITE



Uvas
Encruzado (maioritário), Gouveio e Bical.



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
18 meses em barricas de carvalho francês.



Notas de prova
Um lote de três castas brancas do Dão, cada uma com a sua personalidade! O Encruzado, maioritário, confere volume e complexidade, bem como a frescura associada à sua componente aromática mais vegetal, enquanto o Gouveio reforça esta frescura e contribui decididamente para harmonizar o final de boca, e a sua persistência. O Bical como que une todos estes atributos, reforçando desta forma a grande delicadeza do conjunto, onde as notas subtis da madeira de carvalho onde estagiou se apresentam muito bem integradas.

Harmonização

Peixes assados no forno, cabrito assado, queijos de pasta mole.



CAMINHOS CRUZADOS RESERVA ENCRUZADO 2019 Dão D.O.P | VINHO WHITE



Uvas
Encruzado.



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
De cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês.



Notas de prova
Volume, frescura e mineralidade, a que se junta uma enorme vocação gastronómica são atributos da casta Encruzado, potenciados pela complexidade resultante de um estágio de cerca de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Harmonização

Peixes assados no forno, cabrito assado, queijos de pasta mole.



CAMINHOS CRUZADOS RESERVA TINTO 2017 DÃO P.O.P | VINHO WHITE



Uvas
Touriga Nacional & Alfrocheiro Preto.



Teor Alcoólico
14%



Tempo de Barril
Parte do lote estagiou em barricas de carvalho francês, cerca de 20 meses, e o restante em cubas de inox.



Notas de prova
Um lote de duas castas emblemáticas do Dão, numa combinação clássica onde a Touriga Nacional revela todo o seu potencial, com as suas componentes suavemente florais e de frutos, e a sua estrutura exuberante e densa na boca, refrescada pela fluidez e delicadeza do Alfrocheiro. Um conjunto em que as notas de madeira de carvalho francês onde o estagiou se apresentam muito bem integradas.

Harmonização

Carnes com alto teor de gordura, massas condimentadas.



CAMINHOS CRUZADOS ROSÉ 2020 Dão D.O.P | VINHO WHITE



Uvas
Touriga Nacional e Alfrocheiro Preto.



Teor Alcoólico
13%



Tempo de Barril
Fermentação alcoólica a temperatura controlada para cerca de 16o C em cubas inox. Cerca de 20% do lote estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês usadas.



Notas de prova
Vinho com cor salmão claro e aroma de frutos vermelhos, ligeiro tropical e um toque de mineralidade. A boca é viva e fresca, com excelente volume equilibrado pela acidez, e final fino e persistente com enorme potencial gastronómico.

Harmonização

Sushi, comida italiana e asiática.



CLANDESTINO TINTO 2019 RED WINE

| VINHO REGIONAL
TERRAS DO DÃO



Uvas

Two international grape varieties authorized by the Dão region, planted in wineries vineyard. Duas variedades internacionais autorizados pela região de Dão.



Teor Alcoólico

13%



Tempo de Barril

24 meses em barris de aço inoxidável.



Notas de prova

A composição das duas castas fermentadas em uníssono promoveu uma superior integração de suas qualidades particulares. Uma das variedades é identificada por sua intensidade cromática e aromática. A outra, ao contrário, conhecida por ser discreta cor e aromas austeros que dão origem a um vinho que possui o melhor de dois mundos. A exuberância aromática de um, com tons de frutas vermelhas e pretas aparecem integradas pela finura e crocância do outro com seus aromas suaves, onde se detecta o preto cereja e chocolate preto, pimenta e uma refrescante mineralidade. A elegância e harmonia são duas características notáveis que evidentemente surgem no paladar, onde a crocância e a qualidade dos taninos macios contribuem para um todo reconhecido "clandestino" na região, dono da sua identidade!

Harmonização

T-Bone, Picanha, ancho, carne de cordeiro e massas mais suculentas.



CACHAÇA

ORIZONA

S I N C E 1 9 9 0

Localizada na cidade de Orizona-GO, no cerrado goiano, distante 120 km de Goiânia, capital de Goiás, e a 200 km de Brasília capital da República Federativa do Brasil. A Família Santos iniciou sua história.

Em 1940 o Sr. João Cunha, iniciou de produção de melado e rapadura do caldo de cana, e que foi sucedido pelo Sr. Crysogomo Santos, pai do Sr. Carlos Alberto, que em 1990 deu início a uma pequena destilaria com produção artesanal 80 litros de cachaça branca por dia, perfazendo 2000 litros por safra.

Em 2012 os filhos do Sr. Carlos Alberto, iniciaram processo de ampliação da destilaria, priorizando os investimentos em ampliação dos canaviais próprios.

Em 2015 com investimentos próprios foram iniciadas as etapas da construção de uma nova destilaria, sendo que durante os anos de 2015 a 2018, além da nova destilaria, foram realizadas as ampliações do complexo fabril durante este período, transformando-se na atual estrutura fabril da Cachaça Orizona. O empreendedorismo nasceu no ano de 1990 como alambique, através do empenho da Família Santo.

Reserva Select



CACHAÇA ORIZONA RESERVA SELECT

PESO UNIDADE: 1,425 KG
PESO CAIXA: 8,6 KG
ALTURA: 0,19 CM

CX MASTER CONTÉM
06 UNIDADES

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
39%

**ENVELHECIDA 10 ANOS EM
BARRIS DE CARVALHO EUROPEU.**

VALIDADE INDETERMINADA SE ARMAZENADA
AO ABRIGO DO SOL.

Gold Black



CACHAÇA ORIZONA GOLD BLACK

PESO UNIDADE: 1,270 KG
PESO CAIXA: 15,3 KG
ALTURA: 0,31 CM

CX MASTER CONTÉM
06 UNIDADES

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
41%

**ENVELHECIDA 06 ANOS EM
BARRIS DE CARVALHO EUROPEU.**

VALIDADE INDETERMINADA SE ARMAZENADA
AO ABRIGO DO SOL.

PALET CONTÉM 60 CAIXAS

Tradicional



CACHAÇA ORIZONA TRADICIONAL

PESO UNIDADE: 1,270 KG
PESO CAIXA: 15,3 KG
ALTURA: 0,33 CM

CX MASTER CONTÉM
12 UNIDADES

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
43%

**DESCANSADA 02 ANOS EM
DORNAS DE INOX.**

VALIDADE INDETERMINADA SE ARMAZENADA
AO ABRIGO DO SOL.

EAN 0742832831857

DUN 0742832831864

Ouro



CACHAÇA ORIZONA OURO

PESO UNIDADE: 1,270 KG
PESO CAIXA: 15,3 KG
ALTURA: 0,33 CM

CX MASTER CONTÉM
12 UNIDADES

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
42%

**ENVELHECIDA 03 ANOS EM
BARRIS DE CARVALHO AMERICANOS.**

VALIDADE INDETERMINADA SE ARMAZENADA
AO ABRIGO DO SOL.

EAN 0742832831840

DUN 0742832831871

MARINA GIN

Um pequeno porto seguro que reúne boas companhias, diversão, contato com a natureza e uma vida leve e despreocupada, assim podemos descrever uma marina dos sonhos. O Marina Gin combina tudo isso em uma receita artesanal e 100% natural. Navegando pelos sete mares, trouxemos o anis-estrelado, com seu aroma e sabor picante na medida certa, da terra adicionamos a raiz de Angélica e o perfume da canela de pau, viajamos até a Jamaica para buscar a moderação da pimenta Jamaica e, por fim, adicionamos o toque cítrico do limão capeta. Descubra essa combinação de ingredientes e sabores que aportaram na nossa marina.

42% teor alcoólico

Brasileiro
100% Natural
London dry gin

Ingredientes: álcool cereal, anis estrelado, canela em pau, cardamomo, coentro, hibisco, pimenta jamaica, zimbro, funcho, casca de limão siciliano, Angélica raiz e casca de limão capeta.

NÃO CONTÉM GLÚTEM
SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES





Manzanilla

AZEITES

O Azeite de Oliva Extra Virgem Manzanilla, feito com as azeitonas das variedades Arbequina, Koroneiki, Arbosana, Manzanilla e Coratina. As azeitonas foram colhidas ainda verdes, para manter o máximo de sua estabilidade.

Após a colheita, elas foram diretamente processadas no lagar, mantendo seu frescor e aromas herbáceos.



Manzanilla

NOTAS DE PROVA:

Nariz: Frutado verde médio com notas de ervas verdes recém cortadas, folhas de oliveira e também frutas maduras.

Boca: Tem entrada suave com toques de banana madura e frutos secos. Em seguida, sentimos um amargor médio e uma picância progressiva e persistente, conferindo-lhe notas gustativas florais, complexas e aromáticas. É um azeite com personalidade, especial para os paladares mais exigentes.

Harmonização: Ideal para pratos bem elaborados, carnes, risotos e queijos.



CAMPO DORATO

AZEITE DE OLIVA



UM BOM AZEITE É SEMPRE ESSENCIAL PARA SUA COZINHA! POR ISSO APRESENTAMOS A VOCÊ AZEITE DE OLIVA CAMPO DORATO EXTRA-VIRGEN ITALIANO. LIGEIRAMENTE FRUTADO COM PALADAR EQUILIBRADO E SEM NOTAS FORTES. É UM CLÁSSICO, MUITO QUERIDO NA MESA ITALIANA, FEITOS A PARTIR DE AZEITONAS COLHIDAS E PRENSADAS NO MEDITERRÂNEO.

AZEITE DE OLIVA ITALIANO
CAMPO DORATO
ACIDEZ 0.5%
EXTRA VIRGEM
500ML

JAMÓN

O presunto é uma das iguarias mais consumidas do mundo. Tanto para compor uma bela mesa de aperitivos, como para preparar receitas saborosas. E diferente do presunto cozido, que se consome no dia a dia, o presunto cru passa pelo processo de salmoura. Nele, toda água da pata traseira do porco (parte do animal com a qual se faz o presunto) é retirada através do sal. E isso pode durar entre 18 e 36 meses. Os maiores produtores mundiais de presunto cru são Espanha e Itália.





Salame Caipira®


- 0% de gordura Trans
- 36 horas de defumação artesanal
- Curado no vinho
- Mais suculento
- Mais recheio
- Mais saboroso
- 100% gourmetizado





O MELHOR SALAME DO BRASIL!





 0800 960 0000

 +55 (62) 2020-4444

 www.esbraco.com

comercial@esbraco.com