



## PORTO

◇◇◇  
10 ANOS TAWNY  
10 YEARS TAWNY

### Processo de Vinificação

Fermentação alcoólica interrompida pela adição de aguardente, envelhecido em madeira até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Vinho de cor alourada, aroma rico e complexo, com notas de frutos secos, veludo na boca, cheio, mantendo uma boa frescura e um longo final.

### Vinification Process

*Alcoholic fermentation stopped by adding brandy. Aged in wood until bottling.*

### Tasting Notes

*Golden-colored wine, rich and complex aroma with notes of dried fruit, velvet in the mouth, full, maintaining a good freshness and a long finish.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 4,08 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 113 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

*Region Douro*

*Country Portugal*

*Soil Schistous*

*Alcoholic Contents 20% vol.*

*Total Acidity 4,08 g/dm<sup>3</sup>*

*Residual Sugar Content 113 g/dm<sup>3</sup>*

*Preservation Bottle Horizontally*

*Winemaker Ana Urbano*

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

*Grape Varieties*

*Touriga Nacional*

*Touriga Franca*

*Tinta Roriz*

*Tinta Barroca*

*Tinto Cão*

Temperatura

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

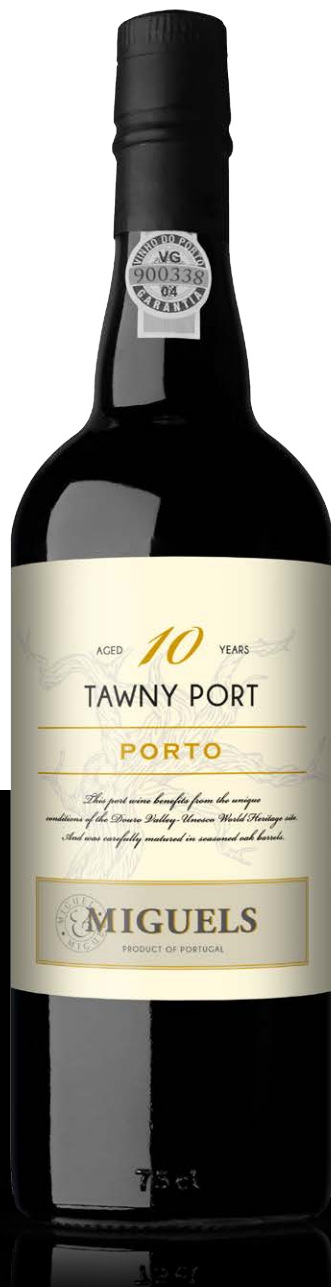
Beber / Guardar

*Temperature*

*10 / 12°C*

*Aging potential*

*Drink / Keep*





## PORTO

10 ANOS WHITE  
10 YEARS WHITE

### Processo de Vinificação

Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Vinho dourado seco com evidência de madeira e agradáveis aromas terciários, com notas de baunilha e especiarias como pimentas e um final subtil de noz-moscada, bem no fundo tem um toque floral. Na boca confirma todos os aromas.

### Vinification Process

*Pelicular maceration; fermentation at a controlled temperature (18-20°C). Fermentation interrupted by the addition of brandy (77%vol), ageing in oak wood barrels for a minimum period of ten years, in our warehouses in Vila Nova de Gaia, till bottling.*

### Tasting Notes

*Golden dry white wine with fine aroma of wood with notes of vanilla and spices, some hints of nutmeg. The palate confirms all the aromas, it leaves a good acidity combined with a long finish.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 4,3 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 69 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20% vol.

Total Acidity 4,3 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 69 g/dm<sup>3</sup>

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

### Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

### Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

### Temperatura

8 / 10°C

### Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

### Temperature

8 / 10°C

### Ageing potential

Drink / Keep





## PORTO

◇◇◇  
TAWNY

### Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C), quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Vinho tinto alourado doce com aromas a compota de frutos vermelhos bem enquadrados com uma madeira com toques de baunilha.

### Vinification Process

*Fermented wine with partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when the grape reaches the desired sweetness value, fermentation is interrupted by adding brandy (77%), subsequently aged in oak until bottling.*

### Tasting Notes

*Golden-colored sweet wine with aromas of red berries compote, well balanced with wood and vanilla aromas.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5% vol.

Açidez Total 3,47 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 100,2 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5% vol.

Total Acidity 3,47g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 100,2 g/dm<sup>3</sup>

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

12 / 14°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

12 / 14°C

Aging potential

Drink / Keep





## PORTO



RUBY

### Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C), quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Vinho de caráter jovem, bastante aromático com notas de frutos vermelhos, com final agradável.

### Vinification Process

*Fermented wine with partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when the grape reaches the desired sweetness value, fermentation is interrupted by adding brandy (77%), subsequently aged in oak until bottling.*

### Tasting Notes

*Young character wine, very aromatic with hints of red fruits, and pleasant finish.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5% vol.

Açidez Total 3,8 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 96 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5% vol.

Total Acidity 3,8 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 96 g/dm<sup>3</sup>

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

12 / 14°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Temperature

12 / 14°C

Aging potential

Drink / Keep





## PORTO

◇◇◇  
ROSÉ

### Processo de Vinificação

Esmagamento e prensagem suave das uvas. Mosto fermentado a baixas temperaturas em cubas de inox, quando o mosto atinge o grau de doçura pretendido adiciona-se a aguardente vínica (77%) de modo a que a fermentação alcoólica pare com a presença de açúcares residuais.

### Notas de Prova

É um vinho do Porto de estilo Ruby leve, que apresenta uma atrativa cor rosada, fruto de um contacto limitado com aspelículas das tradicionais castas do Douro durante a vinificação. Este inovador vinho do porto é mais leve, redutor e muito frutado. Sirva bem fresco, é delicioso como sobremesa.

### Vinification Process

*Crushing and soft pressing of the grapes. Grape is fermented at low temperatures in stainless steel vats. When the grape reaches the desired level of sweetness, brandy (77%) is added so that the alcoholic fermentation stop with the presence of residual sugar.*

### Tasting Notes

*It is a light Ruby style Port wine, which features an attractive pink color, the result of a limited contact with the skins of traditional Douro grape varieties during winemaking. This innovative port wine is lighter and fruity. Serve chilled. It is delicious as dessert.*

**Região** Douro

**País** Portugal

**Solo** Xistoso

**Gradação Alcoólica** 19,5% vol.

**Açidez Total** 3,8 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcar Residual** 91,9 g/dm<sup>3</sup>

**Conservação** Garrafa na horizontal

**Enólogo** Ana Urbano

**Region** Douro

**Country** Portugal

**Soil** Schistous

**Alcoholic Contents** 19,5% vol.

**Total Acidity** 3,8 g/dm<sup>3</sup>

**Residual Sugar Content** 91,9 g/dm<sup>3</sup>

**Preservation** Bottle Horizontally

**Winemaker** Ana Urbano

**Castas**

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

**Grape Varieties**

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

**Temperatura**

8 / 10°C

**Temperature**

8 / 10°C

**Potencial de Envelhecimento**

Beber agora

**Aging potential**

Drink





## PORTO

◇◇◇  
WHITE SWEET

### Processo de Vinificação

Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18 a 20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%).

### Notas de Prova

Vinho branco dourado doce com ligeiros aromas cítricos, que aliados a uma madeira equilibrada com toques de resina resultam num final equilibrado.

### Vinification Process

*Pelicular maceration; fermentation at a controlled temperature (18-20°C). Fermentation interrupted by the add of brandy.*

### Tasting Notes

*Golden colour, sweet wine. Slight citrus aroma combined with some wood with a resin touch, result in a well balanced final.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5% vol.

Acidez Total 3,23 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 100,6 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Garrafa na horizontal

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 19,5% vol.

Total Acidity 3,23 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 100,6 g/dm<sup>3</sup>

Preservation Bottle Horizontally

Winemaker Ana Urbano

Castas

Malvasia Fina

Rabigato

Códega

Grape Varieties

Malvasia Fina

Rabigato

Códega

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Aging potential

Keep





## PORTO

◇◇◇  
COLHEITA 1977

### Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), estagiando posteriormente em madeira de carvalho durante um período mínimo de 7 anos, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado.

### Notas de Prova

Cor âmbar clara. No aroma é complexo, onde estão presentes notas de noz-moscada, mel e um toque cítrico. No palato é elegante e avuladado, é um vinho que cresce na boca.

### Vinification Process

*Wine fermented after partial destemming at controlled temperature (24-28°C), when must reached the desired sweetness value, fermentation was interrupted by the addition of brandy (77%), ageing in oak wood barrels for a minimum period of seven years, in our warehouses in Vila Nova de Gaia, till bottling.*

### Tasting Notes

*Light amber color. The aroma is complex, with notes of nutmeg, honey and a citric hint. The palate is elegant and velvety, this wine grows in the mouth.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20% vol.

Açidez Total 4,42 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 118 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Elisete Beirão

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20% vol.

Total Acidity 4,42g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 118 g/dm<sup>3</sup>

Preservation 10-18°C in a dry and airy place

Winemaker Elisete Beirão

### Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

10 / 12°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

### Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

10 / 12°C

Ageing potential

Drink / Keep





PORTO



VINTAGE 2009

### Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), estagiando posteriormente em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

### Notas de Prova

De cor retinta, o Porto Vintage 2009 tem personalidade intensa, com aromas a frutos vermelhos bem maduros, compotas e nuances de amoras enquanto jovem, dando lugar com a idade a um “bouquet” complexo e pleno de aromas terciários. Na boca mostra-se sempre potente, revelando um agradável e prolongado final de boca.

### Vinification Process

*Partial de-stemming and controlled fermentation at (24-28°C), when must reaches the desired sugar level, fermentation is then interrupted by the addition of brandy (77%), followed by a minimum maturation period between the 2nd and 3rd years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.*

### Tasting Notes

*Colorful, Vintage Port 2009 is intense in personality, with aromas of ripe berries, jam and nuances of blackberries when young, becoming complex and full of tertiary aromas with age. The palate is always powerful, with a remarkable structure, revealing a pleasant and long aftertaste. To drink already, assuming however a great evolution in the bottle.*

Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 5,32 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 103,4 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20% vol.

Total Acidity 5,32 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 103,4 g/dm<sup>3</sup>

Preservation 10-18°C in a dry

and airy place

Winemaker Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Temperatura

12 / 14°C

Potencial de Envelhecimento

Guardar

Temperature

12 / 14°C

Aging potential

Keep







PORTO



LBV 2012

#### Processo de Vinificação

Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 4º e o 6º ano.

#### Notas de Prova

LBV 2012 é um vinho de cor rubi muito profundo, fresco e frutado com um delicioso toque de notas de alcaçuz preto e um toque químico. Na boca é equilibrado, concentrado com taninos presentes e firmes, tem um final longo e agradável.

#### Vinification Process

*Partial de-stemming and controlled fermentation at (24-28°C), when must reaches the desired sugar level, fermentation is then interrupted by the addition of brandy (77%), followed by a minimum maturation period between the 4th and 6th years, in oak wood casks till bottling in our warehouses in Vila Nova de Gaia.*

#### Tasting Notes

*LBV 2012 is of a ruby deep red color, fresh and fruity with a delicious touch of black licorice notes and chemical nuances. The palate is well-balanced, concentrated with strong, rounded tannin and a long delicious after taste note.*

#### Região Douro

País Portugal

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20% vol.

Acidez Total 4,05 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar Residual 102 g/dm<sup>3</sup>

Conservação Conservação a 10 a 18°C

em local seco e arejado

Enólogo Ana Urbano

#### Region Douro

Country Portugal

Soil Schistous

Alcoholic Contents 20% vol.

Total Acidity 4,05 g/dm<sup>3</sup>

Residual Sugar Content 102 g/dm<sup>3</sup>

Preservation 10-18°C in a dry

and airy place

Winemaker Ana Urbano

#### Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

#### Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

#### Temperatura

12/14°C

Potencial de Envelhecimento

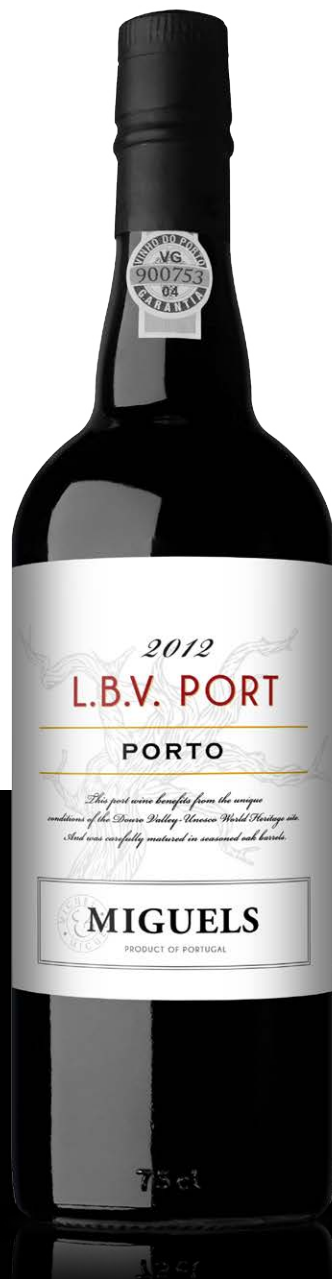
Guardar

#### Temperature

12/14°C

Aging potential

Keep





## DOURO D.O.C

◇◇◇  
VINHO TINTO  
RED WINE

### Processo de Vinificação

Desengace total; maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada; Maceração prolongada. Estágio em madeira de carvalho francês e americano.

### Notas de Prova

Aspeto brilhante e cor rubi intensa. O nariz demonstra a austeridade do Douro e intensidade, matizes característicos de um ano com temperaturas mais amenas. Vinho de grande estrutura e final longo, fresco e atraente.

### Vinification Process

Full destemming; Cold maceration pre-fermentation. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperatures; Prolonged maceration. Aging in French and American oak.

### Tasting Notes

Shiny and intense ruby color. The nose shows the austerity of the Douro whose intensity and hues features a year with milder temperatures. Wine of great structure and long finish. Fresh and attractive.

Região Douro

País Portugal

Ano 2014

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 13% vol.

Acidez Total 5,4 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,1 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Year 2014

Soil Schistous

Alcoholic Contents 13% vol.

Total Acidity 5,4 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 1,1 g/l

Winemaker João Soares e Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperatura

16/18°C

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Tinto Cão

Temperature

16/18°C

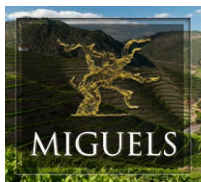
Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Aging potential

Drink





## DOURO D.O.C

◇◇◇  
UNOAKED TINTO  
UNOAKED RED

### Processo de Vinificação

Cuidadosa seleção de uvas com base na manutenção da sua frescura e genuinidade. Fermentações controladas pela baixa temperatura. Opção de exclusão de madeira com o intuito de partilhar todas as nuances originárias da uva e vinha.

### Notas de Prova

Cor intensa quase opaca, com nuances violáceas. Aroma cristalino e perfumado, onde se realçam notas de bagas pretas e frutas. Na boca é intenso e fresco, com a juventude domada pela maturidade das uvas.

### Vinification Process

Careful selection of grapes on the basis of maintaining their freshness and genuineness. Fermentation controlled by low temperature. Wooden exclusion option in order to share every nuance originating in grape and vineyard.

### Tasting Notes

Almost opaque intense color with violet nuances. Crystalline and fragrant aroma, highlighting notes of black berries and fruits. The palate is intense and fresh with youth tamed by the maturity of the grapes.

Região Douro

País Portugal

Ano 2015

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 13% vol.

Acidez Total 5,4 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,6 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

Region Douro

Country Portugal

Year 2015

Soil Schistous

Alcoholic Contents 13% vol.

Total Acidity 5,4 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 0,6 g/l

Winemaker João Soares e Ana Urbano

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinto Cão

Grape Varieties

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinto Cão

Temperatura

16/18°C

Temperature

16/18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Aging potential

Drink





## DOURO D.O.C

◇◇◇  
ALEGRIA TINTO  
ALEGRIA RED

### Processo de Vinificação

Desengace total. Fermentação alcoólica decorreu a uma temperatura constante de 28°C. Estágio em contacto breve com madeira.

### Notas de Prova

Cor rubi intensa. Vinho duriense muito característico, onde pontuam notas de frutos secos e nuances de frutos pretos e azuis. Na boca revela-se muito fresco e com boa estrutura. Final de prova agradável e de elevada aptidão gastronómica.

### Vinification Process

Total destemming. Alcoholic fermentation occurred to a constant temperature of 28°C.

### Tasting Notes

Ruby colour. Very characteristic wine, pointing out notes of dry vegetal and tar. At taste, bares a great freshness and a good structure. An agreeable after taste in an opulent Douro's style.

Região Douro

País Portugal

Ano 2014

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 13,5% vol.

Acidez Total 5,5 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 3,2 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

*Region Douro*

*Country Portugal*

*Year 2014*

*Soil Schistous*

*Alcoholic Contents 13,5% vol.*

*Total Acidity 5,5 g/l Tartaric Acid*

*Residual Sugar Content 3,2 g/l*

*Winemaker João Soares e Ana Urbano*

Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Barroca

Tinta Roriz

*Grape Varieties*

*Touriga Nacional*

*Touriga Franca*

*Tinta Barroca*

*Tinta Roriz*

Temperatura

16/ 18°C

*Temperature*

*16/ 18°C*

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

*Aging potential*

*Drink*





## DOURO D.O.C

◇◇◇  
ALEGRIA BRANCO  
ALEGRIA WHITE

### Processo de Vinificação

Desengate total da uva seguida de prensagem suave. Fermentação a temperatura controlada.

### Notas de Prova

Brilhante, de cor amarelo pálido. Nariz de grande intensidade, revelando frutos frescos que lembram manga e alperce. Muito equilibrado e fresco no paladar.

### Vinification Process

Total destemming, followed by a light press of the grapes. Fermentation at controlled temperature.

### Tasting Notes

Pale citrus green color. Intense nose, revealing the young fruits notes of apricot and mango. Balanced and freshavor.

Região Douro

País Portugal

Ano 2016

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 12% vol.

Acidez Total 6,5 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,6 g/l

Enólogo João Soares e Ana Urbano

*Region Douro*

*Country Portugal*

*Year 2016*

*Soil Schistous*

*Alcoholic Contents 12% vol.*

*Total Acidity 6,5 g/l Tartaric Acid*

*Residual Sugar Content 0,6 g/l*

*Winemaker João Soares e Ana Urbano*

Castas

Malvasia Fina

Rabigato

*Grape Varieties*

*Malvasia Fina*

*Rabigato*

Temperatura

10 / 12°C

*Temperature*

*10 / 12°C*

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

*Ageing potential*

*Drink*





## BAIRRADA D.O.C

◇◇◇  
VINHO TINTO  
RED WINE

### Processo de Vinificação

Desengace total das uvas. Fermentação a temperatura controlada. "Cuvaision" prolongada. Estágio em barricas de carvalho francês e americano.

### Notas de Prova

Cor rubi intensa, aroma intenso com fruta vermelha fresca envolvida por notas de especiarias e vegetais. Medianamente estruturado, com taninos bem maduros. Final longo e fresco.

### Vinification Process

Full destemming of grapes. Temperature-controlled fermentation. "Cuvaision" prolonged. Stage in barrels of French and American oak.

### Tasting Notes

Intense ruby color, intense aroma with fresh red fruit surrounded by notes of spices and vegetables. Medium structured, with ripe tannins. Long and fresh finish.

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2014

Solo Argiloso-Calcário

Gradação Alcoólica 12% vol.

Acidez Total 6,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,9 g/l

Enólogo João Soares

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2014

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 12% vol.

Total Acidity 6,6 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 2,9 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Baga

Touriga Nacional

Grape Varieties

Baga

Touriga Nacional

Temperatura

16 / 18°C

Temperature

16 / 18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Aging potential

Drink / Keep





## BAIRRADA D.O.C

◇◇◇  
VINHO BRANCO  
WHITE WINE

### Processo de Vinificação

Prensagem suave das uvas. Fermentação a temperatura controlada.

### Notas de Prova

De aspecto brilhante e cor citrina esverdeada de intensidade pálida. Aroma discreto, com característica floral e fruto cítrico ligeiro. Textura cremosa e vibrante. Final fresco e muito agradável.

### Vinification Process

Soft pressing of the grapes. Temperature-controlled fermentation.

### Tasting Notes

Shiny aspect and pale green citrus color. Discreet aroma, with characteristic floral and slightly citric fruit. Creamy and vibrant texture. Fresh and very pleasant finish.

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2016

Solo Argiloso-Calcário

Graduação Alcoólica 11,5% vol.

Acidez Total 6,9 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,4 g/l

Enólogo João Soares

*Region Bairrada*

*Country Portugal*

*Year 2016*

*Soil Clay Limestone*

*Alcoholic Contents 11,5% vol.*

*Total Acidity 6,9 g/l Tartaric Acid*

*Residual Sugar Content 2,4 g/l*

*Winemaker João Soares*

Castas

Maria Gomes

Bical

*Grape Varieties*

*Maria Gomes*

*Bical*

Temperatura

10 / 12°C

*Temperature*

*10 / 12°C*

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

*Ageing potential*

*Drink*





## BAIRRADA D.O.C

◇◇◇  
CABERNET-SAUVIGNON TINTO  
CABERNET-SAUVIGNON RED

### Processo de Vinificação

Maceração clássica prolongada. Fermentação malolática e estágio de 12 meses em carvalho francês.

### Notas de Prova

Cor de cereja madura. Aromas a frutos pretos e azuis do tipo amoras, cássis e mirtilos. Estão ainda presentes aromas a pimenta moída e torrefação. Na boca é intenso e aveludado, com taninos potentes mas integrados. Musculado, com sabor a frutas vermelhas e especiarias, tendo baunilha perceptível. Final muito longo.

### Vinification Process

*Prolonged classical maceration. Malolactic fermentation and 12 months in French oak.*

### Tasting Notes

*Ripe cherry color. Black berries, cays and blueberries fruit aromas. There are also aromas of ground pepper and roasting. In the mouth it is intense and velvety, with powerful but integrated tannins. Muscled, flavored with red fruits and spices, with vanilla. Very long finish.*

**Região** Bairrada

**País** Portugal

**Ano** 2013

**Solo** Argiloso-Calcário

**Gradação Alcoólica** 13% vol.

**Acidez Total** 5,9 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 4,3 g/l

**Enólogo** João Soares

**Castas**

Cabernet Sauvignon

**Temperatura**

18/20°C

**Potencial de Envelhecimento**

Guardar

**Region** Bairrada

**Country** Portugal

**Year** 2013

**Soil** Clay Limestone

**Alcoholic Contents** 13% vol.

**Total Acidity** 5,9 g/l Tartaric Acid

**Residual Sugar Content** 4,3 g/l

**Winemaker** João Soares

**Grape Varieties**

Cabernet Sauvignon

**Temperature**

18/20°C

**Ageing potential**

Keep







## BAIRRADA D.O.C

◇◇◇  
CHARDONNAY BRANCO  
CHARDONNAY WHITE

### Processo de Vinificação

Prensagem suave das uvas e fermentação parcial em madeira de carvalho. "Batonnage" das borras durante 4 meses.

### Notas de Prova

Aspeto brilhante e cor amarelo citrino. Aroma fino e elegante, onde notas ligeiras de frutos brancos se deixam envolver por apontamentos minerais provenientes do solo argiloso-calcário. Volumoso e de recorte tenso no paladar.

### Vinification Process

*Soft pressing of grapes and partial fermentation in french oak. "Batonnage" on lees for 4 months.*

### Tasting Notes

*Aspect crystalline and yellow citrine color. A fine and elegant aroma, where slight notes of white fruits are enveloped by mineral notes from the clay-limestone soil. Voluminous and with tense cut in the palate.*

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2016

Solo Argiloso-Calcário

Gradação Alcoólica 11% vol.

Acidez Total 6,0 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,9 g/l

Enólogo João Soares

*Region Bairrada*

*Country Portugal*

*Year 2016*

*Soil Clay Limestone*

*Alcoholic Contents 11% vol.*

*Total Acidity 6,0 g/l Tartaric Acid*

*Residual Sugar Content 1,9 g/l*

*Winemaker João Soares*

Castas

Chardonnay

*Grape Varieties*

*Chardonnay*

Temperatura

10/12°C

*Temperature*

*10/12°C*

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

*Aging potential*

*Drink / Keep*





## BAIRRADA D.O.C

RESERVA TINTO  
RESERVE RED

### Processo de Vinificação

Criteriosa seleção de uvas cultivadas na Bairrada. Desengace total e fermentação a temperatura controlada. Estágio em barricas de carvalho durante 12 meses.

### Notas de Prova

Cor rubi intensa. Impacto aromático intenso, de perfil fresco e Atlântico, apresentando notas de especiarias juntamente com nuances de frutos azuis e vegetais ligeiros. Na boca revela frescura de recorte muito fino, inculindo enorme aptidão para acompanhar diversa gastronomia.

### Vinification Process

*A careful selection of the grapes picked and produced in the vineyards of Bairrada. Full de-stemming and fermentation at controlled temperature. Maturation in small oak barrels for a twelve months period.*

### Tasting Notes

*Deep ruby colour. Intense aromatic impact, imparting Atlantic profile, with noticeable hints of spicy along blue berries and delicate herbs. Balance and fresh on the palate, transporting a high gastronomic potential. Long aftertaste remembering iodized and salty sensations.*

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2012

Solo Argiloso-Calcário

Graduação Alcoólica 14% vol.

Acidez Total 6,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 3,4 g/l

Enólogo João Soares

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2012

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 14% vol.

Total Acidity 6,6 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 3,4 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Syrah

Baga

Touriga Nacional

Cabernet Sauvignon

Grape Varieties

Syrah

Baga

Touriga Nacional

Cabernet Sauvignon

Temperatura

16/18°C

Temperature

16/18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar

Aging potential

Drink/ Hold





## BAIRRADA D.O.C

BRUTO MILLÉSIMÉ GRAND CUVÉE  
BRUT MILLÉSIMÉ GRAND CUVÉE

### Processo de Vinificação

Vinificação clássica do vinho base com controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica. Segunda fermentação em garrafa e estágio “sur lies” ou borras finas de acordo com o método tradicional.

### Notas de Prova

Vinho espumante de aparência pálida na cor, revelando sensações cromáticas acinzentadas, decorrentes da uva tinta da casta Baga, que conjuntamente com a Bical e Cerceal completam o lote. No aroma é bastante apelativo, ressaltando notas de frutos cítricos tipo limão, envolvidos por nuances de pão e leve tostado. Na boca revela-se muito suave e de espuma sedosa. Final longo e fresco.

### Vinification Process

Classic vinification of the base wine with temperature control during fermentation. Second fermentation in the bottle, and stage “sur lies” or lees according to the traditional method.

### Tasting Notes

Pale color appearance in this sparkling wine, revealing grayish chromatic sensations, arising out of Baga red grape included on this blend, in conjunction with Bical and Cerceal white ones. The aroma is quite appealing, highlighting notes of citrus fruits like lemons, wrapped in bread nuances and light toasty. Very soft mouth feeling.

Região Bairrada

País Portugal

Ano 2012

Solo Argiloso-Calcário

Gradação Alcoólica 12,5% vol.

Acidez Total 6,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 4,7 g/l

Enólogo João Soares

Region Bairrada

Country Portugal

Year 2012

Soil Clay Limestone

Alcoholic Contents 12,5% vol.

Total Acidity 6,6g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 4,7g/l

Winemaker João Soares

### Castas

Baga

Bical

Cerceal

### Grape Varieties

Baga

Bical

Cerceal

### Temperatura

8 / 10°C

### Temperature

8 / 10°C

### Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

### Aging potential

Drink





## DÃO D.O.C

◇◇◇  
VINHO BRANCO  
WHITE WINE

### Processo de Vinificação

Prensagem suave das uvas. Fermentação espontânea em barricas usadas de carvalho. Estágio de 6 meses sobre a borra fina para atingir complexidade.

### Notas de Prova

Cor citrino esverdeado. Impacto aromático pautado pela delicadeza das nuances minerais envolvidas em notas de flores e frutos citrinos. Na boca revela-se de acidez muito fina e final prolongado e intenso. Grande potencial gastronómico.

### Vinification Process

*Soft pressing of the grapes. Spontaneous fermentation in barrels used oak. Aging 6 months on fine lees to achieve complexity.*

### Tasting Notes

*Citrus-green color. Aromatic impact marked by delicate mineral nuances involved in notes of flowers and citrus fruits. In the mouth shows very fine acidity and long and intense finish. Great gastronomic potential.*

Região Dão

País Portugal

Ano 2015

Solo Granítico

Gradação Alcoólica 12% vol.

Acidez Total 7,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,3 g/l

Enólogo João Soares

*Region Dão*

*Country Portugal*

*Year 2015*

*Soil Granitic*

*Alcoholic Contents 12% vol.*

*Total Acidity 7,6 g/l Tartaric Acid*

*Residual Sugar Content 0,3 g/l*

*Winemaker João Soares*

Castas

Encruzado

*Grape Varieties*

*Encruzado*

Temperatura

8/10°C

*Temperature*

*8/10°C*

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

*Aging potential*

*Drink / Keep*





## DÃO D.O.C

◇◇◇  
VINHO TINTO  
RED WINE

### Processo de Vinificação

Vinificação clássica em lagares de granito. Pisa a pé. Estágio de 12 meses em madeira nova e usada.

### Notas de Prova

Cor ruby de intensidade média. Aroma mineral, com apontamentos de esteva e drops. Fruto preto macerado. Boca fresca com final revigorante.

### Vinification Process

Classic vinification in granite mills. Treading. 12 months aging in new and used wood.

### Tasting Notes

Medium intensity ruby color. Mineral aroma with notes of rock rose and drops. Macerated black fruit. Fresh mouth with final invigorating.

Região Dão

País Portugal

Ano 2012

Solo Granítico

Gradação Alcoólica 12% vol.

Acidez Total 5,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 0,7 g/l

Enólogo João Soares

Region Dão

Country Portugal

Year 2012

Soil Granitic

Alcoholic Contents 12% vol.

Total Acidity 5,6 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 0,7 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Touriga Nacional

Alfrocheiro

Grape Varieties

Touriga Nacional

Alfrocheiro

Temperatura

16/18°C

Temperature

16/18°C

Potencial de Envelhecimento

Beber / Guardar

Aging potential

Drink / Keep





**D.O.C**



VINHO VERDE

#### Processo de Vinificação

Fermentação a temperatura controlada por forma a enaltecer o carácter frutado e perfil fresco de vinho pálido.

#### Notas de Prova

Aspeto citrino esverdeado. Aroma frutado intenso e muito fresco. Sabor levemente adamado e acidez fresca e revigorante.

#### Vinification Process

*Yeast temperature controlled to praise the fruity character and fresh pale wine profile.*

#### Tasting Notes

*Citrus green appearance. Aroma intense fruity and very fresh. Taste slightly sweet and fresh and invigorating acidity.*

**País** Portugal

**Solo** Granítico

**Gradação Alcoólica** 9% vol.

**Acidez Total** 7,2 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 13,0 g/l

**Enólogo** João Soares

**Country** Portugal

**Soil** Granitic

**Alcoholic Contents** 9% vol.

**Total Acidity** 7,2 g/l Tartaric Acid

**Residual Sugar Content** 13,0 g/l

**Winemaker** João Soares

**Castas**

Loureiro

Padernã

**Grape Varieties**

Loureiro

Padernã

**Temperatura**

8 / 10°C

**Temperature**

8 / 10°C

**Potencial de Envelhecimento**

Beber Agora

**Aging potential**

Drink





◇◇◇  
VINHO ROSÉ  
ROSE WINE

#### Processo de Vinificação

Mosto teve breve contacto com as películas por forma a extrair cor rosada. Fermentação a baixa temperatura.

#### Notas de Prova

Cor rosa pálida. Vinho de carácter jovem de aroma frutado com notas de morango e framboesas antecede um sabor fresco e revigorante. Vinho descomprometido e agradável.

#### Vinification Process

*Grape must had brief contact with the skins in order to extract pink color. Fermentation at low temperature.*

#### Tasting Notes

*Pale pink color. Young character of wine where the fruity aroma with notes of strawberry and raspberries precedes a fresh and invigorating flavor. Uncompromised and nice wine.*

#### País Portugal

Gradação Alcoólica 10,5% vol.

Acidez Total 6,7 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 13,0 g/l

Enólogo João Soares

#### Country Portugal

*Alcoholic Contents 10,5% vol.*

*Total Acidity 6,7 g/l Tartaric Acid*

*Residual Sugar Content 13,0 g/l*

*Winemaker João Soares*

#### Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

#### Grape Varieties

*Touriga Nacional*

*Touriga Franca*

*Tinta Roriz*

*Tinta Barroca*

#### Temperatura

8 / 10°C

#### Temperature

*8 / 10°C*

#### Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

#### Aging potential

*Drink*





◇◇◇  
TINTO  
RED WINE

#### Processo de Vinificação

Fermentação a temperatura controlada. Estágio em cubas de inox.

#### Vinification Process

*Fermentation at controlled temperature. Ageing in steel vats with brief oak contact.*

#### Notas de Prova

De cor rubi a granada, este vinho apresenta um nariz de carácter frutado, onde se notam cerejas e frutos secos. Na boca é muito macio, com final agradável.

#### Tasting Notes

*A ruby colour to deep garnet, pretty fruity nose to cherries and dry fruits. Bold tannins in the mouth, with a pleasant final.*

#### País Portugal

Graduação Alcoólica 12,5% vol.

Acidez Total 5,8 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,0 g/l

Enólogo João Soares

#### Country Portugal

*Alcoholic Contents 12,5% vol.*

*Total Acidity 5,8 g/l Tartaric Acid*

*Residual Sugar Content 2,0 g/l*

*Winemaker João Soares*

#### Castas

Alfrocheiro

Baga

Tinta Roriz

Tinta Barroca

Touriga Franca

Touriga Nacional

#### Grape Varieties

*Alfrocheiro*

*Baga*

*Tinta Roriz*

*Tinta Barroca*

*Touriga Franca*

*Touriga Nacional*

#### Temperatura

16/18°C

#### Temperature

*16/18°C*

#### Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

#### Aging potential

*Drink*







◇◇◇  
BRANCO  
WHITE WINE

#### Processo de Vinificação

Prensagem suave das uvas. Fermentação a temperatura controlada.

#### Notas de Prova

Cor palha ligeira. Aroma com uma componente floral intensa. Sabor aveludado e final fresco.

#### Vinification Process

Fermentation at controlled temperature. Ageing in steel vats with brief oak contact.

#### Tasting Notes

Light straw colour. Fruity and well balanced aroma and acidity. Velvety to the taste and a fresh final.

País Portugal

Gradação Alcoólica 12% vol.

Acidez Total 5,0 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 2,0 g/l

Enólogo João Soares

Country Portugal

Alcoholic Contents 12% vol.

Total Acidity 5,0 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 2,0 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Maria Gomes

Bical

Grape Varieties

Maria Gomes

Bical

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Aging potential

Drink

