

Espumantes

Grand Reale (Doce) (Alc.9,5%)

Aso (Doce) (Alc.7%)

Raposeira (Bruto / Meio Seco) (Alc.12%)

Adega Mãe (Bruto) (Alc.12%)

Frisante

Lambrusco Branco (Alc.8%)

Lambrusco Rosé (Alc.8%)

Champagne

Piper-Heidsieck

Branco

Velhos Tempos Alenquer DOC (Alc.13,5%)

(Cor citrina, frutado com aroma de frutos tropicais)

Mundus Leve (Alc.9,5%)

(Cor citrina, aroma a fruta fresca)

Mundus “Selecionado” (Alc.9,5%)

(Cor citrina, aroma a fruta fresca, com notas de moscatel)

Azulejo Leve (Alc.9,5%)

(Cor citrina, aroma a limão, acidez equilibrada)

Sottal Leve (Alc.9,5%)

(Aroma a manga e ananás, adocicado e macio)

Fonte das Moças (Alc.13%)

(Boa Acidez, frutado e notas de citrinos)

BSE “Branco Seco” (Alc.12%)

(Aroma floral, encorpado e fresco na boca)

EA (Alc.13%)

(Cor citrina, frutado, com notas de pêra e pessego maduro)

Cerejeiras “Selecionado” (Alc.12,5%)

(Aroma floral, notas de moscatel e frutado)

Qta. Cabriz “Selecionado” (Alc.12,5%)

(Cor pálida, notas tropicais e acidez presente)

Dory “ Colheita” (Alc.13%)

(Aroma intenso, notas tropicais e florais)

Porão Velho (Alc.13,5%)

(Notas florais e frutos frescos, acidez equilibrada)

Dona Ermelinda D.O. (Alc.13,5%)

(Cor palha, aromas a frutos tropicais e mel)

Monte Velho (Alc.13,5%)

(Cor citrina, aroma a frutas brancas frescas)

Planalto Reserva DOC (Alc.13%)

(Cor brilhante. Aroma intenso com notas de melão e pêra)

Prova Régia “Arinto” (Alc.13%)

(Cor citrina com notas de toranja e lima, muito fresco na boca)

João Pires (Alc.11,5%)

(Cor citrina clara, aroma a flor de laranjeira e litchis)

Velhos Tempos Reserva Arinto (Alc. 13%)

(Cor citrina, aroma exuberante e frutado)

Marquês de Borba (Alc.12,5%)

(Aromas a ananás e manga maduros, encorpado e fresco na boca)

Fossil (Alc.13%)

(Seco com bastante frescura, fruta amarela e na boca travo de salino/ mineral)

Papa Figos (Alc.12,5%)

(Nuances esverdeadas, fruta branca e muito fresco)

Qta. Alorna “Reserva” (Alc.13%)

(Cor amarela, harmonia entre fruta madura fumada e citrinos)

Herdade de Esporão Verdeho (Alc.13,5%)

(Aroma vibrante, notas tropicais e citrinas)

Qta. Do Pinto Estate Collection (Alc.13,5%)

(Cor cítrica brilhante, fresco e envolvente, final longo)

Duas Quintas (Alc.13,5%)

(Cor dourada, notas de citrinos e frutos maduros)

Esporão Reserva (Alc.14%)

(Notas de toranja e pêssego, aroma tostado e cremoso)

Adega Mãe Terroir (Alc.12,5%)

(Aroma mineral, fumado com um toque de salinidade)

Rosés

Mundus (Alc.9,5%)

Mateus (Alc.11%)

Monte das Servas (Alc.14%)

Qta. Alorna (Alc.12,5%)

Verdes

Arca Nova “Tinto” (Alc.11%)

Casal Garcia (Alc.9,5%)

Muralhas de Monção (Alc.12,5%)

Aveleda (Alc.9,5%)

Muros Antigos “Alvarinho” (Alc.12,5%)

**** Devido à regular atualização dos anos nos vinhos, confirme o ano com o nosso colaborador****
Obrigado

Tintos

Lisboa

Velhos Tempos Alenquer DOC (Alc.13%)
(Cor granada, macio, aromas a frutos vermelhos)

Bonifácio Alicante Bouschet (Alc.13,5%)
(Aroma fechado, fruta preta muito madura, texturado)

Fonte das Moças (Alc.14,5%)
(Aroma fino, fruta madura e na boca macio)

CSL Palha Canas (Alc.14%)
(Bagas silvestres, aromas intensos e bom final de boca)

Qta. S. Jerónimo (Alc.15%)
(Cor granada, aroma intenso a violetas, frutado e aveludado)

Cerejeiras colheita “Selecionada” (Alc.13%)
(Cor ruby, aroma a cerejas, encorpado e jovem)

Qta da Cidadoura (Alc.14%.)

(Notas vegetais e fruta vermelha, elegante e macio)

Porão Velho (13,5%)

(Cor granada, aroma a frutos vermelhos e suave na boca)

Adega Mãe Dory (Alc.13%)

(Cor ruby, elegante na boca, toque apimentado)

Sanguinhal "Aragonez" (Alc.13%)

(Fruta madura e frutos silvestres, encorpado e macio na boca)

Qta. S. Francisco (Alc.13,5%)

(Frutos vermelhos maduros, achocolatado e encorpado)

Qta. Espirito Santo (Alc.15%)

(Aroma a fruta madura, macio e sedutor)

Pynga "Selection" Syrah (Alc.14%)

(Aroma fresco e equilibrado com expressão marítima)

Sanguinhal "Touriga Nacional & Syrah" (Alc.13,5%)

(Fruto vermelho delicado, redondo e macio na boca)

Sanguinhal "Touriga Nacional" (Alc.13,5%)

(Fruta vermelha e florais, elegante na boca)

Qta. Do Sanguinhal (Alc.13,5%)

(Aroma a baunilha, elegante na boca e madeira)

Qta. Do Pinto Estate Collection (Alc.14%)

(Notas intensas de violetas e amora, boa textura e taninos sedosos)

Qta. Das Cerejeiras (Alc.13%)

(Cor ruby, compota de cereja , encorpado, macio e elegante na boca)

Dory Reserva (14,5%)

(Cor ruby , fruta madura com nuances de de especiaria e pimentão)

Adega Mae Terroir (Alc.14,5%)

(Muito complexo, notas de fruto preto e resina, vigoroso na boca)

Douro

Esteva (Alc.13%)

(Aroma a morango e cereja madura, suave e versátil)

Porrais (Alc.14%)

(Suave, saboroso com fruta vermelha madura)

Bafarela Reserva (Alc.14%)

(Cor violeta, frutas vermelhas e notas florais)

Assobio (Alc.14%)

(Cor ruby, frutos vermelhos e especiarias, paladar elegante)

Maria Mansa (Alc.13%)

(Cor ruby, frutas maduras e secas, amadeirado e encorpado)

Papa Figos (Alc.13%)

(Fruta vermelha madura, redondo e afinado)

Crasto (Alc.14,5%)

(Cor violeta, frutos silvestres, taninos finos, fresco na boca)

Duas Quintas (Alc.13,5%)

(Frutos do bosque, madeira e elegante)

Duorum (Alc.13,5%)

(Cor vermelha profunda, aroma intenso e fresco)

Crasto Superior (Alc.14,5%)

(Cor violeta carregado, vibrante de especiarias e frutos silvestres)

Quinta Do Crasto Reserva “Vinhas Velhas” (Alc.14,5%)

(Cor ruby intenso, extraordinária projeção de frutos silvestres , taninos delicados)

**** Devido à regular atualização dos anos nos vinhos, confirme o ano com o nosso colaborador****

Obrigado

Dão

Qta. De Cabriz Colheita “Selecionada” (Alc.13%)

(Cor ruby , notas de framboesa , taninos estruturados porém macio)

Casa De Santar (Alc.13,5%)

(Muito fruto e chocolate no aroma, taninos maduros)

Qta. De Cabriz Reserva (Alc.13,5%)

(Cor ruby, aromas de caruma de pinheiro e flores silvestres)

Casa De Santar Reserva (Alc.14%)

(Notas de barrica, fechado e acidez discreta)

Bairrada

Grande Follies (Alc.14,5%)

(Notas de cassis e compota, madeira , cremoso , taninos finos)

Tejo

Casa Do Cadaval Padre Pedro (Alc.13,5%)

(Fruta madura, macio e encorpado)

Qta. Da Alorna Reserva (Alc.13,5%)

(Cor púrpura, aroma a violetas e groselha, corpo equilibrado e redondo)

**** Devido à regular atualização dos anos nos vinhos, confirme o ano com o nosso colaborador****

Obrigado

Península de Setúbal

Periquita Original (Alc.13%)

(Cor vermelho escuro, madeira , elegante e suave)

Dona Ermelinda Tinto D.O. Palmela (Alc.14%)

(Cor granada, aroma de frutos vermelhos, taninos redondos)

Casa Ermelinda De Freitas Syrah (Alc.14%)

(Cor granada intensa, especiarias, taninos harmoniosos)

Casa Ermelinda De Freitas Touriga Nacional (Alc.14,5%)

(Fruta preta muito madura e compota, aveludado com toque floral)

Alentejo

E A (Alc.13,5%)

(Cor granada, aroma fino e notas de frutos vermelhos)

Monte Das Servas (Alc.14%)

(Aroma limpo, taninos redondos e notas de frutos vermelhos)

Monte Velho (Alc.13,5%)

(Fruta vermelha madura, elegante e macio)

Bolota Dourada (Alc.15%)

(Muito encorpado e denso, notas de madeira)

Chaminé (Alc.13,5%)

(Fruta bem madura, frutos silvestres e estrutura equilibrada)

Marquês De Borba (Alc.14%)

(Intenso de fruta, aromas a cassis, amoras e compotas)

E A Selecionado (Alc.13,5%)

(Fruta madura fresca, suave na boca)

Herdade das Servas Colheita Seleccionada (Alc.15%)

(Cor ruby escura, notas de fruta madura)

Monte Mayor Reserva (Alc.14,5%)

(Cor ruby, aroma profundo a mirtilho, ameixa e chocolate negro)

Dom Rafael (Alc.14,5%)

(Cor intensa, com notas de especiaria , final de boca delicado)

Foral De Évora (Alc.14%)

(Cor granada, taninos aveludados, macio na boca)

Dez Tostões (Alc.15%)

(Cor ruby intenso, notas de fruta preta do bosque e especiarias, taninos presentes)

Ovelha Negra (Alc.16%)

(Cor vermelha profunda, notas de cereja e morango, na boca volumoso e persistente)

Herdade Dos Grous (Alc.14%)

(Fruta madura e menta, concentrado e final prolongado)

Monte Da Peceguina (Alc.14,5%)

(Cor vermelha com laivos violeta, bastante fresco com madeira)

Quatro Castas (Alc.14,5%)

(Cor viva e concentrada, frutos vermelhos e especiarias , elegante na boca)

Cortes de Cima (Alc.14%)

(Macio, intenso e sabor a fruta com especiarias)

Branca De Almeida (Alc.14%)

(Encorpado, taninos medios com final elegante)

Herdade Das Servas (Sem Barrica) (Alc.15%)

(Delicado na boca, fresco e sabores primários devido á falta de barrica)

Pêra Grave (Alc.14%)

(Ruby carregado, aromas torrados e fruta madura, taninos suaves)

Tiago Cabaco Vinhas Velhas (14,5%)

(Cor vermelha densa e compacta, bem estruturado, fresco e poderoso no final de boca)

Esporão Reserva (Alc.14,5%)

(Frutos do bosque e especiarias, boa densidade de fruta e taninos musculados)

Cem Reis (Alc.15%)

(Cor violeta concentrada, notas quentes de frutos pretos com notas mentoladas)

Cartuxa (Alc.14%)

(Cor vermelho escuro, denso, notas de amora e ameixa, elegante e macio na boca)

Blog`13(Alc.15%)

(Estrutura impressionante, vigoroso e subtil, destaca-se pela fruta fresca e exuberância)

Blog`12 (Alc.14,5%)

(Cor vermelha concentrada, suave e fresco e com uma final de boca interminável)

Mouchão(Alc.14%)

(Cor granada intensa, aroma a amoras negras maduras, elegante e fresco)

Mil Reis (Alc.15,5%)

(Cor violeta concentrada, nariz exuberante e notas tostadas de barricas)

**** Devido à regular atualização dos anos nos vinhos, confirme o ano com o nosso colaborador****

Obrigado

Sangrias

½ Sangria de Pressão Tinta (Sandevid)

½ Sangria Caseira Tinta/Branca

½ Sangria Caseira Espumante

1L Sangria de Pressão Tinta (Sandevid)

1L Sangria Caseira Tinta/Branca

1L Sangria de Espumante

Vinho à Pressão

½ Vinho Branco à Pressão (Vivere Vinum)

1L Vinho Branco à Pressão (Vivere Vinum)