



VINHOS DO TEJO DEGUSTAÇÃO





REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta Vale dos Fornos

CASTAS: fernão pires e Arinto

ALCOOL: 12%

VINIFICAÇÃO:

Vindima manual durante a madrugada, selecção cuidada, proporcionando um mosto de qualidade. Decantação a frio e fermentação parcial em madeira

CARACTERISTICAS:

Cor cítrica com laivos esverdeados.

Aroma citrino, alperce e floral.

Na boca uma frescura bem presente, seco, mineral e untuoso. Final de boca agradável e fresco.

Importador: Sem Importador

Contato produtor:

<http://www.quintavalefornos.com>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta Vale dos Fornos

CASTAS: Arinto, Fernão pires

ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Vindima manual durante a madrugada, selecção cuidada, proporcionando um mosto de qualidade. Decantação a frio e fermentação parcial em madeira..

CARACTERISTICAS:

Cor amarelo cítrico. Aromas tropicais alegres de maracujá e ligeiro floral.

Na boca uma frescura exuberante, mineral e untuoso. Final de boca agradável, fresco e persistente.

Importador: Sem Importador

Importador: Sem Importador

Contato produtor:

<http://www.quintavalefornos.com>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Casa Cadaval
CASTAS: Arinto (60%), Viognier (40%)
ALCOOL: 12,5%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16°C. Maturação de 3 meses em Garrafa

CARACTERISTICAS:

Aspecto: Cor citrina brilhante
Nariz: Aroma frutado intenso com notas de frutos tropicais
Paladar: Suave e equilibrado com final refrescante.



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Falua
CASTAS: Fernão Pires e Arinto
ALCOOL: 13%

VINIFICAÇÃO:

. As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas, e de seguida são maceradas a frio. Após a prensagem das uvas, o mosto é clarificado por decantação e fermentado a temperatura controlada de 16°C.

CARACTERISTICAS:

Vinho de cor citrina, suave e fresco, destacando-se nos aromas tropicais a ananás e a manga, combinados com notas florais de rosa. A prova é elegante e envolvente, apresentando um perfumado e longo final de boca..

Importador **Decanter**

Importador: Mercovino
Site: <http://www.mercovino.com.br>
Contato produtor:
<http://www.casacadaval.pt>

Importador: Decanter
Site: <http://www.decanter.com.br/>
Contato produtor:
<http://www.falua.net/>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta da Ribeirinha
CASTAS: Fernão Pires e Trincadeira das Pratas
ALCOOL: 12,5%

VINIFICAÇÃO:
. Processo de vinificação chamado de “bica aberta”, com uma maceração pelicular pré-fermentativa, decantado pelo frio, fermentou com leveduras seleccionadas.

CARACTERISTICAS:
È um vinho de carater Jovem, com uma atrativa cor citrina e aroma floral. Na boca é fresco com um final fino , delicado e equilibrado.



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta da Ribeirinha
CASTAS: Sauvignon Blanc, Verdelho, Chardonnay e Gerwustraminer
ALCOOL: 13%

VINIFICAÇÃO:
. A partir das uvas colhidas à mão, elaborou-se uma maceração pré-fermentativa em cuba rotativa durante 16h, fermentou com levedura seleccionada e temperatura controlada. Parte do lote fermentou em barricas de 225 litros de carvalho francês. Fez-se battonage com borra fina.

CARACTERISTICAS: Vinho sedutor, com aromas de Lichia, Pessego, manga, baunilha e especiarias. Na boca é um vinho macio, elegante, fresco com boa presistencia.

Importador: CONFIA

Site: titorocha@yahoo.com.br

Contato produtor:

<http://quintadaribeirinha.com/>

Importador: CONFIA

Site: titorocha@yahoo.com.br

Contato produtor:

<http://quintadaribeirinha.com/>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta da Alorna
CASTAS: Arinto e Fernão Pires
ALCOOL: 13%

VINIFICAÇÃO:

As duas castas são prensadas separadamente e o mosto clarificado fermenta em cubas inox a 12°C, no Arinto é feita Battonage. Após o lote final, o vinho foi estabilizado pelo frio e filtrado antes do engarrafamento.

CARACTERISTICAS:

Amarela esverdeada.
Frutos tropicais e citrinos onde predomina o ananás e limão.
Fresco e citrino muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez com o açúcar residual

Importador: Adega Alentejana
Site: <http://www.alentejana.com.br/>
Contato produtor:
<http://www.alorna.pt//>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Casal da Coelheira
CASTAS: 80% Fernão Pires e 20% Chardonnay
ALCOOL: 13%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada.
Estabilização por frio e filtração.

CARACTERISTICAS:

Cor amarelo verdeal. Boa intensidade aromática, com fruta tropical expressiva, mas sem esconder os aromas mais quentes do Chardonnay. Na boca sente-se a fruta e uma boa acidez, dando frescura e vivacidade, num estilo muito aromático e persistente.

Importador: Maxbrands
Site: <http://www.mxbrands.com.br/>
Contato produtor:
<http://www.casaldacoelheira.com/>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Casal da Coelheira
CASTAS: 50% Syrah e 50% Touriga Nacional
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:
Desengace total, sangria, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada. Estabilização por frio e filtração.

CARACTERISTICAS:
Cor vermelho rubi, brilhante e concentrado. Seu aroma é intenso de morango e cereja, com notas florais e compota de frutas do bosque. Muito rico e profundo, estruturado, apresenta uma doçura equilibrada pela acidez elevada, tornando-se frutado e leve, mas muito concentrado. O final é exuberante, muito saboroso e aromático, persistente e intenso.



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Falua
CASTAS: Syrah, Touriga Nacional
ALCOOL: 13%

VINIFICAÇÃO:
As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas, e de seguida arrefecidas à temperatura de 10º C. Repousam durante 8 horas, para maior extracção de aromas da película, sendo posteriormente prensadas e o mosto clarificado. A fermentação decorre a temperatura controlada de 16º C.

CARACTERISTICAS:
Vinho de aspecto cristalino rosa. Aroma intenso, frutos vermelhos, fino e elegante. Na boca revela-se macio e fresco com complexidade. O final de boca é prolongado e de grande harmonia.

Importador: Maxbrands
Site: <http://www.mxbrands.com.br/>
Contato produtor:
<http://www.casaldacoelheira.com/>

Importador: Decanter
Site: <http://www.decanter.com.br/>
Contato produtor:
<http://www.falua.net/>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta do Casal Branco
CASTAS: Fernão Pires, de vinha única
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Vinificação: vinificação em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo de temperaturas de fermentação

CARACTERISTICAS:

Côr: Côr citrina, cristalina.

Aroma: Fragrância jovem e elegante, com notas de especiarias, perfume com notas florais, a maçãs, lima, alperce e frutos tropicais

Palato: Sabor fresco e crocante, com notas de tosta, acidez muito equilibrada, estrutura elegante, excelente persistência evidenciando notas minerais.



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta da Ribeirinha
CASTAS: Fernão Pires e Trincadeira das Pratas
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram desengaçadas, fez-se uma maceração pelicular pré-fermentativa, separou-se o mosto lágrima, decantou-se a 10°C, e após a inoculação com leveduras seleccionadas, fermentou-se com controlo de temperatura a 18°C.

Em parte estagiado em cascos de carvalho nacional.

CARACTERISTICAS:

Vinho de cor Palha, aromas de frutos tropicais, abacaxi, goiaba, vinho saboroso exuberante com um final persistente.

Importador: Taha Vinhos

Site: <http://www.tahaavinhos.com.br/loja/>

Contato produtor:

<http://www.casalbranco.com//>

Importador: CONFIA

Site: titorocha@yahoo.com.br

Contato produtor:

<http://quintadaribeirinha.com/>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Casal do Conde
CASTAS: Moscatel Graúdo
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16 graus.

CARACTERISTICAS:
Cor citrina, aroma floral, cítrico e de uvas. Elaborado a partir de moscatel graúdo, o mais perfumado da família Moscatel, revela equilíbrio e harmonia na boca, elegante e prazeroso..



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Casal do Conde
CASTAS: Vionier
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em Cuba de Inox com temperatura controlada a 16 graus celcius

CARACTERISTICAS:
Cor citrina definida. Aromas de flores da primavera, notas de damasco, pêsego e mel. Na boca confirma o nariz e revela-se equilibrado, persistente e muito elegante

Importador: Cepa Sagrada
Site: <http://cepasagrada.com.br/>
Contato produtor:
<http://www.sacasaldoconde.com>

Importador: Cepa Sagrada
Site: <http://cepasagrada.com.br/>
Contato produtor:
<http://www.sacasaldoconde.com>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta da Ribeirinha

CASTAS: Castelão (30%), Aragonez (40%) e Trincadeira (30%)

ALCOOL: 13,3%

VINIFICAÇÃO:

Produzido a partir de uvas vindimadas à mão a partir de finais de Setembro, foi feita uma vinificação separada de castas, em cuba de inox, com controlo de temperatura entre os 24-26°C, seguindo-se uma ligeira curtimenta.

CARACTERISTICAS:

Vinho Jovem, com nuances Violáceas . Na boca é um vinho fresco frutado com personalidade. Termina de forma persistente e elegante



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta da Ribeirinha

CASTAS: Cabernet Sauvignon, Aragonez e Touriga Nacional

ALCOOL: 13%

VINIFICAÇÃO:

Este vinho fermentou com leveduras selecionadas a 26C em cubas de inox durante 6 dias. Foi efetuada a curtimenta durante duas semanas com as massas, tendo-se realizado a fermentação maloláctica. Estagiou 4 meses em barricas de carvalho francês.

CARACTERISTICAS:

Vinho de cor Ruby, com aromas de frutos vermelhos maduros e frutos secos levemente torrados. Na boca é equilibrado, fresco com final elegante .

Importador: CONFIA

Site: titorocha@yahoo.com.br

Contato produtor:

<http://quintadaribeirinha.com/>

Importador: CONFIA

Site: titorocha@yahoo.com.br

Contato produtor:

<http://quintadaribeirinha.com/>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Adega do Cartaxo

CASTAS: Touriga Nacional, Castelão,
Tinta Roriz, Trincadeira

ALCOOL: 13,9%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total, esmagamento,
maceração prolongada durante 5 dias
com controlo de temperaturas de
fermentação a cerca de 26º C. 3 meses
em madeira de carvalho

CARACTERISTICAS:

Frutado com notas de madeira
harmoniosamente conjugado com a
madeira. Final macio, equilibrado e
persistente



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Adega do Cartaxo

CASTAS: Castelão , Trincadeira, Tinta
Roriz

ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total, esmagamento,
maceração prolongada durante 5 dias
com controlo de temperaturas de
fermentação a cerca de 26º C.

CARACTERISTICAS:

Macio e equilibrado, harmoniosamente
conjugado com a madeira
proporcionando um final persistente

Importador: Malbec do Brasil

Importador: Malbec do Brasil

Site: <http://www.malbecdobrasil.com/>

Contato produtor:

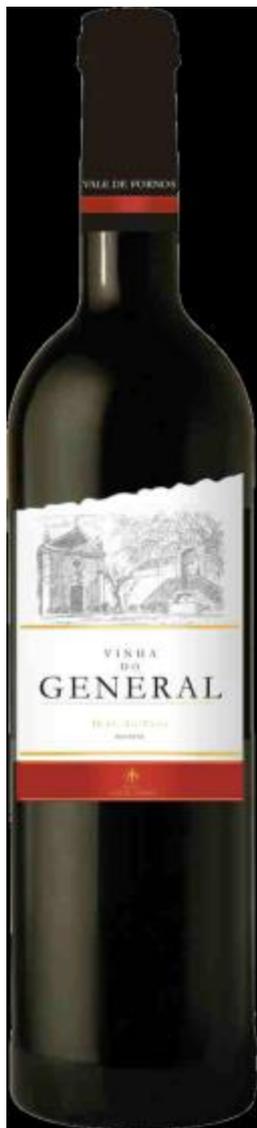
<http://www.adegacartaxo.pt/>

Importador: Malbec do Brasil

Site: <http://www.malbecdobrasil.com/>

Contato produtor:

<http://www.adegacartaxo.pt/>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta vale de Fornos
CASTAS: Castelão, Syrah
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Vindima manual, com uma selecção cuidada, proporcionando um mosto de qualidade. Fermentação a temperatura controlada com ligeiro estágio em madeira

CARACTERISTICAS:

Cor rubi com tons granadas. Aroma frutado (cerejas e framboesa) e especiarias. Na boca apresenta-se jovem, com uma frescura agradável, taninos doces e suaves, tornando o final de boca macio.

Importador: Sem Importador
Contato produtor:
<http://www.quintavalefornos.com>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta Vale de Fornos
CASTAS: Syrah, Castelão e Cabernet Sauvignon
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Vindima manual, com uma selecção cuidada, proporcionando um mosto de qualidade. Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Com estágio parcial em madeira de carvalho francês.

CARACTERISTICAS: Cor rubi com tons granadas. No aroma encontra-se fruta madura e compotada (ameixas), especiarias e fumo. Na boca apresenta-se estruturado, com taninos vivos e firmes, e fresco, tornando-se num vinho bastante gastronómico.

Importador: Sem Importador
Contato produtor:
<http://www.quintavalefornos.com>



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Quinta Casas Altas
CASTAS: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Syrah
ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:
As uvas foram cuidadosamente selecionadas, seguindo-se a Fermentação alcoólica de durou 2 semanas a uma temperatura de 20º o vinho estagiou em depósitos de inox durante 6 meses até o engarrafamento.

CARACTERISTICAS: Vinho de cor violeta profundo, na boca apresenta-se estruturado com taninos envolventes. Com final de boca longo onde predominam notas de fruta madura



REGIÃO: Tejo
PRODUTOR: Casa Cadaval
CASTAS: Aragonês (40%), Trincadeira (40%), Cabernet Sauvignon (15%) e Merlot (5%)
ALCOOL: 14%

VINIFICAÇÃO:
Processo de vinificação: Desengace total. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 26/27ºC. Maceração pelicular durante 2 semanas
Maturação: Estágio de 18 meses em barricas de carvalho Francês. Estágio posterior de 6 meses em garrafa

CARACTERISTICAS:
Aspecto: Cor granada profunda
Nariz: Aroma intenso a frutos pretos maduros com notas de groselha preta e de especiarias
Paladar: Encorpado, com taninos suaves e um final longo, persistente

Importador: Vitor Gama
Contato produtor:
vigamas@hotmail.com

Importador: Mercovino
Site: <http://www.mercovino.com.br>
Contato produtor:
<http://www.casacadaval.pt>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta da Alorna

CASTAS: Tinta Roriz, Castelão, Syrah, e Alicante Bouschet

ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Após 2 dias de maceração pelicular a frio seguiu-se a fermentação com temperatura controlada a 23°C. Após a fermentação maloláctica e o estágio parcial de 4 meses em barricas de carvalho americano, o lote final foi colado e filtrado antes do engarrafamento.

CARACTERISTICAS:

Rubi carregado.

Limpo, notas de frutas vermelhas maduras e ligeiro toque a madeira.

Encorpado, redondo com taninos suaves



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Casa Falua

CASTAS: Touriga Nacional, Aragonês, Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25° C) em cubas de inox. 6 meses em barrica francesa

CARACTERISTICAS:

Cor granada definida Na prova apresenta aromas a fruta vermelha e compota. Os taninos macios conferem-lhe uma estrutura muito equilibrada e agradável, terminando com notas de fruta madura.

Importador: Adega Alentejana

Site: <http://www.alentejana.com.br/>

Contato produtor:

<http://www.alorna.pt//>

Importador: Decanter

Site: <http://www.decanter.com.br/>

Contato produtor:

<http://www.falua.net/>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta da Ribeirinha

CASTAS: Trincadeira Preta, Syrah, Cabernet Sauvignon e Aragonês

ALCOOL: 14%

VINIFICAÇÃO:

A partir das uvas colhidas à mão, fermentou com leveduras seleccionadas à temperatura de 28°C, em lagares de inox, com pisa a pé durante 4 dias. Após a fermentação maloláctica, estagiou durante oito meses em cascos de carvalho americano e francês.

CARACTERISTICAS:

Vinho de cor rubi, concentrado. Aromas a frutos do bosque negros, especiarias e frutos secos. Na boca apresenta-se volumoso com notas de cacau, baunilha. Tanino elegante com final persistente



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta do Casal Branco

CASTAS: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Vinificação a partir de uvas seleccionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas, com pisa a pés. Estágio em barricas de carvalho francês.

CARACTERISTICAS: Côr: Profunda e intensa cor rubi, brilhante e densa.

Aroma: Aroma intenso a frutos vermelhos maduros e especiarias.

Palato. Sabores expressivos a frutos vermelhos maduros, com notas de doce, compota e chocolate. Taninos evidentes mas suaves. Estrutura elegante e equilibrada, final aveludado e persistente.

Importador: CONFIA

Site: titorocha@yahoo.com.br

Contato produtor:

<http://quintadaribeirinha.com/>

Importador: Tahaavinhos

Site: <http://www.tahaavinhos.com.br/loja/>

Contato produtor:

<http://www.casalbranco.com//>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Casal do Conde

CASTAS: Touriga Nacional , Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 12,5%

VINIFICAÇÃO:

Fermentação em
Cubas de inox com controlado de
temperatura.

Maceração de 2 a 3 semanas.

Envelhecimento em carvalho Francês
durante 8 meses

CARACTERISTICAS:

Cor granada. Aroma a frutos vermelhos e
compota, boa complexidade. Elegância
com
estrutura e taninos presentes, que dão
uma
boa capacidade de envelhecimento



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Casal do Conde

CASTAS: Aragonês, Touriga Nacional,
Syrah

ALCOOL: 13,5%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total. Fermentação em cubas
de inox
com temperatura controlada a 26/27°C.
Maceração pelicular durante 3 semanas,
Estágio de 8 meses em barricas de
carvalho
Francês, seguido de 6 meses em garrafa

CARACTERISTICAS:

Cor granada. Aroma a fruto maduro, boa
complexidade. Sabor encorpado, macio
equilibrado.

Importador: Cepa Sagrada

Site: <http://cepasagrada.com.br/>

Contato produtor:

<http://www.sacasaldoconde.com>

Importador: Cepa Sagrada

Site: <http://cepasagrada.com.br/>

Contato produtor:

<http://www.sacasaldoconde.com>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Casal da Coelheira

CASTAS: Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Touriga Franca

ALCOOL: 13,9%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total, maceração e fermentação em lagares mecânicos a temperatura controlada, fermentação maloláctica, parcialmente estagiado em carvalho Americano e filtração

CARACTERISTICAS:

A **Touriga Nacional** deu os aromas, a **Touriga Franca** a garra e exuberância, o **Alicante Bouschet** complementou com toda a sua estrutura e intensidade, demonstrando uma mistura de **terroir** e modernidade



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta da Ribeirinha **CASTAS:**

Castelão Francês, Trincadeira Preta, Tinta Roriz

ALCOOL: 14%

VINIFICAÇÃO:

Proveniente de uvas apanhadas à mão, com bom estado de maturação e uma acidez equilibrada, foi vinificado com controlo de temperatura (24-26°C), seguindo-se uma ligeira curtimenta.

Estagiou 5 meses em cascos de carvalho nacional.

CARACTERISTICAS:

Vinho muito elegante com taninos finos, maduros e bem casados com a madeira. Sabor persistente e encorpado.

Importador: Maxbrands

Site: <http://www.mxbrands.com.br/>

Contato produtor:

<http://www.casaldacoelheira.com/>

Importador: CONFIA

Site: titorocha@yahoo.com.br

Contato produtor:

<http://quintadaribeirinha.com/>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Quinta da Badula

CASTAS: Touriga Nacional, Castelão e Alicante Bouschet

ALCOOL: 14%

VINIFICAÇÃO: Uvas selecionadas manualmente. A fermentação a uma temperatura controlada (26°C) decorreu em pequenos lagares de inox, com pisa a pé.

Estágio: Em barricas de 225 litros, durante 9 meses. Carvalho Francês (60%) e Americano (40%)

CARACTERISTICAS:

Vinho poderoso e elegante com grande personalidade. Aromas amentolados, especiarias e muita fruta vermelha fresca. Na boca é um vinho intenso, encorpado mas muito saboroso.



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Casa Falua

CASTAS: Touriga Nacional, Syrah e Alicante Bouschet

ALCOOL: 14%

VINIFICAÇÃO: Uvas selecionadas manualmente. A fermentação a uma temperatura controlada (26°C) decorreu em pequenos lagares de inox, com pisa a pé.

Estágio: Em barricas novas de 225 litros, durante 12 meses.

Carvalho Francês (60%) e Americano (40%).

CARACTERISTICAS:

Cor granada profunda. No nariz revela muitas notas torradas, fumadas e aromas ameixas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos e complexos, com grande final. Vinho com grande potencial de envelhecimento.

Importador: Sem Importador

Contato produtor:

<https://www.facebook.com/quintaBadula>

E-mail: quintadabadula@gmail.com,

Importador: Sem Importador

Contato produtor:

<https://www.facebook.com/quintaBadula>

E-mail: quintadabadula@gmail.com,



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Casal Da Coelheira

CASTAS: Touriga Nacional, Touriga Franca e Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 14%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total, maceração a frio em 'lagares' mecânicos, a temperatura controlada. Fermentação malolática, estágio em barrica de carvalho e filtração.

Produzido a partir de vinhas antigas que chegam a atingir os 35 anos de idade

CARACTERISTICAS:

Cor vermelho granada profundo com reflexos violáceos. Aromas florais e intenso em sabores de frutos vermelhos maduros e confitados. Com uma estrutura robusta, apresenta grande volume e taninos sólidos, transmitindo dimensão e exuberância.



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Casa Falua

CASTAS: Touriga Nacional , Aragonês, Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 14%

VINIFICAÇÃO:

As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas logo após chegada à adega. A fermentação decorre a temperatura controlada (25º C) com maceração prolongada em balseiros de carvalho francês.

Estágio 18 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês

CARACTERISTICAS:

Cor granada profunda. No nariz revela mineralidade e aromas de ameixas, amoras pretas e especiarias. Na boca apresenta-se macio, com taninos robustos e complexos, com grande potencial de envelhecimento.

Importador: Maxbrands

Site: <http://www.mxbrands.com.br/>

Contato produtor:

<http://www.casaldacoelheira.com/>

Importador: Decanter

Site: <http://www.decanter.com.br/>

Contato produtor:

<http://www.falua.net/>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: Caves Velhas

CASTAS: Touriga
Nacional, Trincadeira, Castelão.

ALCOOL: 13%

VINIFICAÇÃO:

Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

CARACTERÍSTICAS:

Cor Purpura, Intenso a frutos vermelhos e frutos secos. Frutado, macio e equilibrado, Acompanha bem peixes assados no forno e carnes vermelhas. Consumir à temperatura de 18°C.

Importador: Barrinhas

Site: <http://www.barrinhas.com.br>

Contato produtor:

<http://www.enoport.com>



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: João Barbosa

CASTAS: Aragonês, Touriga Nacional e Syrah

ALCOOL: 13,3%

VINIFICAÇÃO:

Arrefecimento das uvas, fermentação em lagar de inox com pisa, após maceração pelicular

Parcialmente, envelhecido em barricas de carvalho Francês “Allier” e Americano

CARACTERISTICAS:

Cor rubi vivo, aromas de frutos vermelhos com alguma esteva e ligeiro toque de chocolate negro. Boca profunda com taninos bem casados com a acidez, a proporcionarem excelente equilíbrio e fina



REGIÃO: Tejo

PRODUTOR: João Barbosa

CASTAS: Touriga Nacional, Aragonez e Syrah

ALCOOL: 13,2%

VINIFICAÇÃO:

Arrefecimento das uvas com fermentação em lagares de inox com pisa, a uma temperatura até 26º C após maceração pelicular

CARACTERISTICAS:

Cor vermelha escura com aromas a frutos maduros, complexos. Boca bem estruturada com taninos marcados embora bem integrados com equilíbrio e final de boca longo

Terroir

Solos argilo calcários, ricos e com Clima mediterrâneo com influência atlântica, grande amplitude térmica, exposição solar máxima com vinha virada a sul, vinha plantada em declive que origina vinhos frescos e de longevidade

Importador: Premium Wines

Site: <http://www.premiumwines.com.br//>

Contato produtor:

<http://www.joatmbarbosa.com/>

Importador: Premium Wines

Site: <http://www.premiumwines.com.br//>

Contato produtor:

<http://www.joatmbarbosa.com/>