



CONCEITO PORTUGUÊS

Todo vinho tem um conceito  
Nós somos o novo conceito do vinho



Montemor-o-Novo | Portugal  
São Paulo | Brasil

# A Conceito Português

Existem momentos que se tornam únicos quando vivenciados com amigos, familiares ou colegas de trabalho.

Para que essa partilha se transforme em momentos memoráveis, disponibilizamos vinhos com histórias e história, a preços competitivos.

Escolha um de nossos vinhos para cada momento de sua vida e brinde com aqueles que lhes são caros.

Temos um vasto portfólio de vinhos portugueses à sua espera e uma equipe capacitada para auxiliar a sua escolha.

## **Missão**

Trabalhar para que cada consumidor brasileiro possa desfrutar de novos vinhos portugueses, reconhecidos em todo o mundo, que aliam a tradição, história e inovação, a preços competitivos.

## **Visão**

Um vinho para partilhar em cada momento na vida.

## **Valores**

Jovem e Irreverente  
Compromisso com as Pessoas e com o Meio Ambiente  
Ética e Transparência  
Diversidade e Inclusão







Com quatro anos de mercado e um crescimento de 69% ao ano, estamos nos principais Estados do Brasil com mais de 2 mil pontos de venda.

Somos uma das empresas que mais se destaca no cenário de vinhos com estratégias inovadoras, formação de produto e fidelização de clientes finais no sell-out.



# Índice

<b>Alentejo</b>	<b>4</b>
Intimista	
Castelo de Pias	
Portal de S. Braz	
Orquestra	
O Mercador	
Casas Brancas	
Popular - Regional	
Amorim	
Guarda Rios Signature	
Popular Reserva	
<b>Península de Setúbal</b>	<b>11</b>
Ancoradouro	
JMF - Box Wine	
Quinta do Casal Branco	
<b>Tejo</b>	<b>14</b>
Capoeira	
Quartilho	
Quinta do Casal Branco	
Quinta do Casal Branco 100% Touriga	
Falcoaria	
<b>Lisboa</b>	<b>18</b>
Encosta da Vermelha	
Encosta da Valada	
<b>Dão</b>	<b>20</b>
Caves de Penalva	
Índio Rei	
<b>Douro</b>	<b>22</b>
Cancellus Regional	
Old Vines Young Hands	
Cancellus Premium	
Cancelão Reserva	
Adega de Vila Real - Porto Tawny	
<b>Vinhos Verdes</b>	<b>27</b>
Alto Vez Frisante	
Estreia Branco/Rosé	
Alto Lima Branco/Rosé	
Estreia Loureiro	
Estreia Alvarinho	



# Alentejo

Ocupa cerca de um terço do território de Portugal, pela Denominação de Origem Controlada (DOC) o Alentejo está dividido em oito sub regiões sendo elas: Vidigueira, Reguengos, Redondo, Borba, Moura, Portoalegre, Granja Amareleja e Évora que já se localizam em três distritos administrativos distintos.

Nos últimos 30 anos, a milenar cultura vitícola desta região, adquiriu fama internacional devido a novas condições técnicas e regulamentares de sua produção. Ressalta-se que além dos processos produtivos completamente reformulados, o frescor das montanhas, a umidade da brisa marítima do Atlântico, o calor das planícies responsáveis pelo clima Mediterrâneo associado a um solo que varia na predominância de xisto, argila, mármore, calcário e granito acaba por influenciar significativamente na variedade de castas.

Pela mistura da herança cultural e do sucesso internacional, a região divide seu espaço entre algumas das vinhas mais tradicionais e outras mais modernas de Portugal.

Atualmente o cenário é de prestígio com vinhos badalados e reconhecidos em diferentes frentes gastronômicas.







## Intimista

Vinho Tinto - Alentejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Amareleza Vinhos, Lda



**Região**  
Alentejo  
- Granja Amareleja



**Castas**  
Alfrocheiro, Aragonez,  
Trincadeira e Moreto



**Vindima**  
Pisa mecânica, fermentação alcoólica em ânforas de aço inox com capacidade para 12 toneladas, com controle de temperatura e curti-menta completa.



**Teor alcoólico**  
13,5%



**Notas de Prova**  
De visual vermelho rubi profundo, ao nariz um buquê vibrante de frutas vermelhas, ao lado de notas florais sutis. Em boca, taninos firmes e acidez pungente confirmam sua elegância e estrutura.



**Harmonização**  
Entrada com queijos curados, carnes vermelhas e caças.



Caixa de 6 Garrafas



## Castelo de Pias

Vinho Tinto - Alentejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Amareleza Vinhos, Lda



**Região**  
Alentejo - Granja / Amareleja



**Castas**  
Alfrocheiro, Aragonez,  
Trincadeira



**Vindima**  
Pisa mecânica, fermentação alcoólica em ânforas de aço inox com capacidade para 12 toneladas, com controle de temperatura e curti-menta completa.



Caixa de 6 Garrafas



**Teor alcoólico**  
13%



**Notas de Prova**  
De visual vermelho rubi profundo, este alentejano leva ao nariz um buquê vibrante de frutas vermelhas, ao lado de notas florais sutis. Em boca, taninos firmes e acidez pungente confirmam sua elegância e estrutura.



**Harmonização**  
Carnes vermelhas, caças e queijos curados.



## Portal de S. Braz

Vinho Tinto - Alentejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Adega Cooperativa  
da Granja



**Região**  
Alentejo - Granja



**Castas**  
Alfrocheiro, Aragonez,  
Trincadeira



**Vindima**  
Pisa mecânica, fermentação alcoólica em ânforas com capacidade para 10 toneladas com controle de temperatura e curtimenta completa.



**Teor alcoólico**  
13%



**Notas de Prova**  
De visual vermelho rubi brilhante, no nariz aromas exuberantes de frutas vermelhas sobre toques de especiarias. Em boca, taninos macios mesclam-se com boa acidez e grande persistência.



**Harmonização**  
Bacalhau, embutidos, pratos de massas com molhos, carnes vermelhas grelhadas.



Caixa de 6 Garrafas



## Orquestra

Vinho Tinto - Alentejo



**Safra**  
2015



**Produtor**  
Quinta da Perescuma



**Região**  
Alentejo - São Vicente do Pigeiro



**Castas**  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.



**Vindima**  
A partir de uvas selecionadas, a fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas com o tradicional pisa a pés. Estágio de 4 a 6 meses em barricas de carvalho francês.



**Teor alcoólico**  
14%



**Notas de Prova**  
Visualmente vermelho rubi, seduz pelo nariz com elegantes notas de frutas vermelhas, como morangos e cerejas. Na boca, apresenta taninos macios, boa acidez, ótima estrutura e um final persistente.



**Harmonização**  
Carnes vermelhas ou peixes de sabor forte.



Caixa de 6 Garrafas





## O Mercador

Vinho Tinto - Regional Alentejo



**Safra**  
2015



**Produtor**  
L. J. Silvestre



**Região**  
Alentejo - Redondo



**Castas**  
Trincadeira, Aragonêz e  
Alicante Bouschet



**Vindima**  
Desengace total e fer-  
mentação em cubas  
de inox a temperatura  
controlada de 25° C, du-  
rante 8 dias.



**Teor alcoólico**  
13,5%



**Notas de Prova**  
Cor rubi e aromas a  
fruta vermelha e preta,  
com ligeiras notas de  
chocolate. Equilibrado  
com taninos macios e  
boa frescura.



**Harmonização**  
Ideal para acompanhar  
pratos de carne verme-  
lha grelhada, pratos de  
caças, queijos macios  
ou por si só numa tertú-  
lia de amigos.



Caixa de 6 Garrafas



## Casas Brancas | Reserva

Vinho Tinto - Regional Alentejo



**Safra**  
2014



**Produtor**  
Herdade da Candieira



**Região**  
Alentejo - Redondo



**Castas**  
Syrah, Trincadeira,  
Aragonêz



**Vindima**  
As uvas das melhores  
parcelas foram selecio-  
nadas e desengaçadas.  
A fermentação ocorreu  
em pequenas cubas de  
inox a 25° C durante 8  
dias. Em estágio em bar-  
ricas de carvalho fran-  
cês e americano durante  
6 meses.



**Teor alcoólico**  
14%



**Notas de Prova**  
Apresenta uma cor in-  
tensa, com aromas a fru-  
tos vermelhos bem ma-  
duros, notas de baunilha  
e sugestões de chocolate  
preto. Na boca mostra-  
se encorpado, ainda  
que macio, com taninos  
redondos e bastante en-  
volventes.



**Harmonização**  
Para acompanhar pratos  
de caças e de carne bem  
condimentados. Aconse-  
lha-se consumo a tem-  
peratura de 16° C. Muito  
usado na cozinha asiáti-  
ca com pratos de pato.



Caixa de 6 Garrafas



## Popular

Vinho Branco - Regional Alentejo



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Monte da Capela



**Região**  
Alentejo - Pias



**Castas**  
Arinto, Antão Vaz e Verdelho.



**Vindima**  
Pisa mecânica, fermentação alcoólica em ânforas com capacidade para 10 toneladas com controle de temperatura e curtimenta completa.



**Teor alcoólico**  
13%



**Notas de Prova**  
Aroma com alegres notas cítricas, que lhe dão leveza e frescura. Mostra boa estrutura de boca, com uma acidez presente e bem integrada, num estilo leve equilibrado, e que dá uma prova muito agradável.



**Harmonização**  
Consumir de preferência entre os 8° C e os 12° C., acompanhado ou não com saladas, comidas leves e grelhados de peixe e carnes brancas.



Caixa de 6 Garrafas



## Popular

Vinho Tinto - Regional Alentejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Monte da Capela



**Região**  
Alentejo - Pias



**Castas**  
Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet.



**Vindima**  
A partir de uvas selecionadas, a fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas



**Teor alcoólico**  
14%



**Notas de Prova**  
De cor carregada, grana-da definido, aspeto límpido, “buquê” complexo onde predominam os frutos vermelhos maduros. Com taninos redondos e boa acidez, e com corpo e harmonioso.



**Harmonização**  
Consumir de preferência entre os 14° C e os 16° C., acompanhando, carnes suínas, vermelhas, risotos, pizzas e massas com molho de tomate.



Caixa de 6 Garrafas





## Guarda Rios | Signature

Vinho Branco - Regional Alentejo



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Monte da Ravasqueira



**Região**  
Alentejo - Arraiolos



**Castas**  
Antão Vaz, Arinto, Viognier e Semillon



**Vindima**  
Na adega as uvas foram vinificadas a baixas temperaturas de forma à preservar toda a intensidade que as castas possuem. 70% fermentou em cubas de inox e 30% estagiou e fermentou em barricas de carvalho francês.



**Teor alcoólico**  
13,7%



### Notas de Prova

Apresenta volume e complexidade que o trabalho de borras em cuba e parte em barrica lhe confere, acidez presente mas equilibrada e cor amarela com laivos esverdeados. Ao nariz apresenta-se com notas de fruta madura e notas verdes de erva fresca cortada. A mineralidade é mantida através da fermentação parcial e do estágio em barricas de carvalho francês.



### Harmonização

Acompanha bem sabores intensos e complexos, de carnes grelhadas, saladas, marisco e peixes variados.



## Guarda Rios | Signature

Vinho Tinto - Regional Alentejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Monte da Ravasqueira



**Região**  
Alentejo - Arraiolos



**Castas**  
Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez



**Vindima**  
Esmagamento parcial e desengace total, maceração a frio e fermentação a 26° C, estágio de 6 e 9 meses em barricas de carvalho francês.



**Teor alcoólico**  
13,7%



### Notas de Prova

De cor escura e profunda. Nariz intenso com notas de especiarias e de frutos silvestres do bosque e com leve presença de baunilha. Na prova é cheio de volume, estrutura fina com notas de chocolate e menta. Notas florais e canela com final harmonioso e persistente.



### Harmonização

Para acompanhar pratos de caças, pratos bem condimentados de carne. Aconselha se consumir a temperatura de 16° C.



## Amorim | Reserva

Vinho Tinto - Regional Alentejo



**Safra**  
2015



**Produtor**  
José Maria da Fonseca



**Região**  
Alentejo - Reguengos de Monsaraz



**Castas**  
Syrah, Aragonês, Alicante Bouschet



**Vindima**  
As uvas das melhores parcelas foram selecionadas e desengaçadas. A fermentação ocorreu em pequenas cubas de inox a 25° C durante 8 dias, com estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses. Foram produzidos 32.700 litros. Engarrafados em Outubro de 2016.



**Teor alcoólico**  
13,5%



**Notas de Prova**  
Apresenta uma cor intensa a ruby, com aromas de baunilha, carvalho, violetas, pimenta preta, na boca frutado, taninos suaves e equilibrados.



**Harmonização**  
Servir a uma temperatura de 16° C a 18° C, com entradas de queijos, patês de fígado e ou queijo, e prato principal a base de carne vermelha.



Vinho Tinto  
Alentejo



750 ml



## Popular | Reserva

Vinho Tinto - Regional Alentejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Monte da Capela



**Região**  
Alentejo - Pias



**Castas**  
Trincadeira, Aragonéz, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon



**Vindima**  
As uvas, cuidadosamente selecionadas, são desengaçadas e vinificadas com controle de temperatura de fermentação a 28° C entre 30° C e sujeitas a curtimenta prolongada. O lote estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês,



**Teor alcoólico**  
14%



**Notas de Prova**  
Cor vermelho ruby e aroma de perfil clássico, a especiaria e fruto sóbrio. Na boca apresenta taninos suaves e firmes, bom volume, final persistente e bastante elegante. Boa complexidade de conjunto.



**Harmonização**  
Para acompanhar pratos de caças e pratos de carne bem condimentados.



750 ml



Vinho Tinto  
Alentejo





Esta é uma terra com raízes profundas na cultura, sendo uma das regiões mais antigas na produção de vinhos e azeites no país.

No coração de Portugal, próximo a Lisboa, entre mosteiros, castelos góticos e ruínas romanas cercados por pequenos vilarejos, conhecida como uma das mais ricas culturalmente, tanto por sua importância histórica e também gastronômica.

Anteriormente denominada por Ribatejo, passou a ser chamada apenas de “Tejo” em 2009 para homenagear ao importante rio de mesmo nome por onde circulou grande parcela do comércio na história de Portugal.

O Rio Tejo é também, um dos responsáveis pela rica variedade de territórios da região influenciando no solo e no clima de três diferentes zonas produtoras. São elas: Bairro, Charneca e Campo.

Enquanto na região de Bairro os solos ricos de calcário, argila e xistos oferecem as videiras raízes mais profundas, a área de terreno arenoso e temperaturas mais elevadas da Charneca, dificulta a sobrevivência das videiras resultando em frutos mais complexos e com amadurecimento mais rápido, entretanto na região de campo nas margens do Tejo as temperaturas mais equilibradas e os solos aluviais resultam em vinhos mais frutados e frescos.

Entre as tradições únicas da região estão as colheitas realizadas por mulheres, a produção por “pisa a pé” (esmagar as uvas tradicionalmente sob os pés) e a utilização de rolhas de cortiça provenientes de plantações sustentáveis de árvores portuguesas.

CASAL BRANCO  
• SINCE 1775 •



## Capoeira

Vinho Tinto - Regional Tejo



**Safra**  
2015

**% Teor alcoólico**  
13,5%



**Produtor**  
Quinta do Casal Branco



**Notas de Prova**  
Possui uma coloração rubi intensa e traz aromas de frutas silvestres com notas florais e especiarias. No paladar, revela-se bem estruturado com textura envolvente e taninos sedosos.



**Região**  
Tejo - Almeirim



**Castas**  
Castelão, Cabernet Sauvignon



**Harmonização**  
Massas, carnes vermelhas e suínas assadas.



**Vindima**  
Pisa mecânica, fermentação alcoólica em ânforas de aço inox, com controle de temperatura e curtimenta completa.



Caixa de 12 Garrafas



## Quartilho

Vinho Tinto - D.O.C Tejo



**Safra**  
2015



**Teor alcoólico**  
13,5%



**Produtor**  
Quinta do Casal Branco



**Notas de Prova**  
Profunda e intensa cor rubi, brilhante e densa. No nariz apresenta um aroma intenso a frutos vermelhos maduros e especiarias. Sabores expressivos de compota de frutos vermelhos maduros, notas de chocolate. Taninos evidentes, mas suaves. Estrutura elegante e equilibrada, com um final aveludado e persistente.



**Região**  
Tejo - Almeirim



**Castas**  
Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet



**Vindima**  
A partir de uvas selecionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas com pisa a pés. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.



**Harmonização**  
Carnes vermelhas, caças ou massas com molho escuro.



## Quinta do Casal Branco

Vinho Tinto - D.O.C - Tejo



**Safra**  
2015



**Produtor**  
Quinta do Casal Branco



**Região**  
Tejo - Almeirim



**Castas**  
Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet



**Vindima**  
Vinificação a partir de uvas selecionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas com o tradicional pisa a pés. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.



**Teor alcoólico**  
13,5%



### Notas de Prova

Possui uma profunda e intensa cor rubi, brilhante e densa. Ao nariz apresenta um aroma intenso a frutos vermelhos maduros e notas de chocolate. No palato revela uma estrutura elegante, taninos muito suaves e notas doces de compota. O final é longo, apresentando um persistente sabor frutado.



### Harmonização

Carnes vermelhas, de caças ou massas com molho escuro.



## Qta do Casal Branco | 100% Touriga

Vinho Tinto - D.O.C - Tejo



**Safra**  
2015



**Produtor**  
Quinta do Casal Branco



**Região**  
Tejo - Almeirim



**Castas**  
100% Touriga Nacional



**Vindima**  
Produzido a partir de uvas selecionadas da casta Touriga Nacional. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas com o tradicional pisa a pés. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês.



**Teor alcoólico**  
13%



### Notas de Prova

Apresenta uma profunda e intensa cor granada com notas púrpuras, brilhante e densa. Ao nariz apresenta aroma floral balsâmico e intenso, a frutos vermelhos maduros, silvestres e especiarias. Sabores expressivos a frutos vermelhos maduros, com notas de chocolate e menta. Taninos evidentes mas, suaves. Estrutura elegante e equilibrada, sendo o final aveludado e persistente.



### Harmonização

Pratos de carnes e queijos. Servir a uma temperatura entre 16° C e 18° C graus.







## Falcoaria | 100% Fernão Pires

Vinho Branco - D.O.C Tejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Quinta do Casal Branco



**Região**  
Tejo - Almeirim



**Castas**  
100% Fernão Pires



**Vindima**  
Manual em caixas de 15 Kg. A entrada da adega, todas as uvas passaram pela mesa de escolha, para uma seleção mais criteriosa das melhores uvas. Os primeiros 2/3 da fermentação ocorreram em cuba de cimento (temperatura controlada 12° C a 14° C) e no último terço de fermentação o vinho foi colocado em barricas novas e usadas de carvalho francês, onde termina a fermentação, com uma temperatura de 16° C. – que decorreu durante 18 dias.



**Teor alcoólico**  
13%



### Notas de Prova

Cor citrino brilhante, no nariz notas cítricas e tropicais, em evidência em relação as notas de tosta da madeira onde estagiou, na boca marcadamente mineral e notas de salinidade expressando totalmente o *terroir*. Destaque para a fruta em conjugação perfeita com a madeira, com uma ótima acidez natural que lhe dá um grande equilíbrio e longevidade no estágio em garrafa.



### Harmonização

Ideal como aperitivo, a acompanhar pratos de peixe condimentados, peixes gordos e mariscos. Deve ser servido a uma temperatura de 9° C a 11° C.



## Falcoaria | Clássico

Vinho Tinto - D.O.C Tejo



**Safra**  
2016



**Produtor**  
Quinta do Casal Branco



**Região**  
Tejo - Almeirim



**Castas**  
Castelão, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet



**Vindima**  
O Castelão e o Cabernet Sauvignon, provêm de vinhas com mais de 50 anos. São vindimadas manualmente para caixas de 15 Kg. A Touriga Nacional e o Alicante Bouschet, foram introduzidas mais recentemente, no início dos anos 2 mil. Estas castas são vindimadas para caixas de 200 Kg. Após esmagamento, a fermentação ocorre em depósitos de cimento, com temperatura controlada entre os 25° C e os 28° C. Parte das uvas,



**Teor alcoólico**  
14%



### Notas de Prova

Profunda e intensa cor rubi. Aroma intenso a frutos vermelhos com notas florais, em harmonia com o toque sutil da madeira. Sabor frutado, com um final intenso, complexo e persistente. Tudo num conjunto muito equilibrado. O final é longo e aveludado.



### Harmonização

Ideal a acompanhar pratos de carnes condimentados e caça. Deve ser servido a uma temperatura de 16° C a 18° C.



# Setúbal

A Península de Setúbal é rica em história, natureza e cultura. Esta é mais uma região privilegiada na produção de vinhos, sejam brancos, tintos, rosé ou o famoso Moscatel de Setúbal, um dos seus produtos de excelência, que complementam a gastronomia local e as paisagens naturais do Parque Natural da Arrábida e do Estuário do Sado.

Um dos nascedouros da cultura da uva e do vinho em Portugal, a Península de Setúbal recebeu as primeiras vinhas da Península Ibérica perto do ano 2.000 a.C. e continua cheia de histórias para contar.

Localizada próximo de Lisboa, possui Denominações de Origem (D.O.) para o moscatel (uma das primeiras do mundo, regulamentada em 1908) e para os vinhos tintos de Palmela. As duas DOCs são delimitadas à península, mas a denominação "Vinho Regional Península de Setúbal", se estende ao Estuário do rio Sado, um paraíso para aves e golfinhos, onde se extrai sal e se produz arroz.

São mais de 60 km ao longo da costa atlântica até a cidade de Sines. O rio Sado flui através da parte oriental da região e influencia fortemente o micro clima que origina vinhos únicos, com aromas complexos, intensos e perfumados.



JOSE MARIA DA FONSECA

QUINTA  
**BREINHO**  
DA COSTA



## Ancorador | Vinhos Atlânticos

Vinho Branco - Península de Setúbal



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Brejinho da Costa



**Região**  
Península de Setúbal



**Castas**  
Fernão Pires Arinto e Sauvignon Blanc



**Vindima**  
Produzido com uvas colhidas e selecionadas manualmente, indo de imediato à adega, onde são prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação ocorre em lagares de aço inox, em temperatura controlada entre 24° C. e 26° C., de modo a salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.



**Teor alcoólico**  
12,5%



### Notas de Prova

De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo cítrico com uma bela tonalidade esverdeada. No nariz oferece uma sabrosa combinação de aromas florais, citrinos. Ao paladar surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas frescos balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.



### Harmonização

Ótima combinação com vários tipos de carnes, por ser fresco vai muito bem com pratos da cozinha tradicional.



Caixa de 6 Garrafas



## Ancorador | Vinhos Atlânticos

Vinho Tinto - Península de Setúbal



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Brejinho da Costa



**Região**  
Península de Setúbal



**Castas**  
Trincadeira e Syrah



**Vindima**  
Produzido com uvas colhidas e selecionadas manualmente, indo de imediato à adega, onde são prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação ocorre em lagares de aço inox, em temperatura controlada entre 24° C e 26° C, de modo a salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Brejinho da Costa



**Região**  
Península de Setúbal



**Castas**  
Trincadeira e Syrah



**Vindima**  
Produzido com uvas colhidas e selecionadas manualmente, indo de imediato à adega, onde são prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação ocorre em lagares de aço inox, em temperatura controlada entre 24° C e 26° C, de modo a salvaguardar toda a elegância e características aromáticas.



**Teor alcoólico**  
14%



### Notas de Prova

Com uma coloração rubi viva e cintilante. Aromaticamente lembrando frutos vermelhos e compotas, bem conjugados com notas de baunilha e cacau. Entra suave e aveludado, terminando com uma elegância que só um tinto nascido a beira mar, nos faz sentir tão sublime sensação.



### Harmonização

Combina perfeitamente com vários tipos de carnes suínas e bovinas. Por ser fresco, acompanha muito bem pratos de massas com molho de tomate.



Caixa de 6 Garrafas





## JMF | Box Wine 3L

Vinho Tinto - Península de Setúbal



Cada box é igual a 6 garrafas e meia.



**Safra**  
2017



**Teor alcoólico**  
13%



**Produtor**  
José Maria da Fonseca



**Notas de Prova**  
Cor vermelho ruby, aroma frutado de frutos vermelhos e especiarias. Ao paladar apresenta suavidade, equilibrado e taninos suaves, final de prova médio corpo.



**Região**  
Península de Setúbal



**Castas**  
Castelão e Aragonês



**Vindima**  
Maceração até final da fermentação alcoólica a 28° C.



**Harmonização**  
Servir a temperatura de 12° C e consumir a 14° C como acompanhamento de carnes vermelhas e brancas.



# Lisboa

Entre as colinas que se estendem pela costa do Atlântico, o batismo entre os ventos úmidos da costa e dos ventos quentes e secos do leste tornam a região de Lisboa (também conhecida por Estremadura) uma das mais complexas e produtivas da viticultura portuguesa.

Pela distribuição geográfica, as vinhas são caracteristicamente heterogêneas de norte a sul e de leste a oeste.

O solo diversificado, de argilosos a arenosos e calcários, também influencia a grande diversidade castas da região.

Tal complexidade também se manifesta no alto número de Denominações de Origem Controlada (nove no total), agrupadas em três conjuntos geográficos: ao Norte encontra-se Encostas d'Aire no Centro ficam as denominações de Arruda, Alenquer, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras e no Sul estão Bucelas, Colares e Carcavelos, esta última com baixa produção devido ao crescimento imobiliário e populacional próximo a Lisboa.

**Adega da  
Vermelha**



## Encostas da Vermelha

Vinho Tinto - Regional Lisboa



**Safra**  
2016



**Teor alcoólico**  
13%



**Produtor**  
Adega Cooperativa da Vermelha



**Notas de Prova**  
De coloração vermelho granada, apresenta aromas de frutas vermelhas como cereja e morango. Em boca é descomplicado e levemente frutado.



**Região**  
Lisboa - Vermelha



**Castas**  
Aragonês e Castelão



**Harmonização**  
Bacalhau, embutidos, pequenas entradas, pratos de massas com molhos, carnes vermelhas grelhadas.



**Vindima**  
Vinificação a partir de uvas selecionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais de concreto e armazenados em cubas de aço inox.



Caixa de 6 Garrafas



## Encosta da Valada | Box Wine 5 Lt

Vinho Tinto - Regional Lisboa



Cada box é igual a 6 garrafas e meia.



**Safra**  
2016



**Teor alcoólico**  
12%



**Produtor**  
Adega Cooperativa da Vermelha



**Notas de Prova**  
De coloração vermelho granada, apresenta aromas de frutas vermelhas como cereja e morango. Na boca é descomplicado e levemente frutado.



**Região**  
Lisboa - Vermelha



**Castas**  
Aragonês e Castelão



**Harmonização**  
Bacalhau, embutidos, pequenas entradas, pratos de massas com molhos, carnes vermelhas grelhadas.



**Vindima**  
Vinificação a partir de uvas selecionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais de concreto e armazenados em cubas de aço inox.





“Tudo nestas paragens são grandezas”, a frase de José Saramago, escritor português galardoado com o prêmio Nobel, para classificar a região do Dão. Localizada no centro norte de Portugal, trata-se de uma das mais antigas regiões demarcadas de vinho (1908) da Península Ibérica. É também conhecida como a Borgonha portuguesa dada a qualidade excepcional dos seus vinhos, em especial os tintos. Essa qualidade voltou a ser reconhecida em 1990 ao receber a qualificação de Denominação de Origem Controlada (DOC).

Com uma história vitivinícola que remonta há mais de um milénio, as vinhas da região estendem-se por um vasto território, cercado pelas montanhas graníticas e de xisto da Serra da Estrela, da Serra do Caramulo e da Serra da Nave. Este conjunto montanhoso protege as vinhas da influência do Oceano Atlântico.

Com temperaturas no inverno e no verão variam de forma acentuada, o amadurecimento lento das uvas faz com que sejam produzidos vinhos de aromas ricos, com boa acidez e um bom potencial de envelhecimento.

O vinho típico do Dão é o tinto, de cor rubi, redondo, espirituoso, de aroma delicado e sabor aveludado. A Touriga Nacional é a casta de maior destaque na região, considerada uma das melhores do gênero no país. No que respeita as castas usadas para o vinho branco, a mais valorizada na região é a Encruzado, de sabor leve e fresco e cheia de caráter.





## Índio Rei

Vinho Tinto - Dão DOP



**Safra**  
2015



**Produtor**  
Amora Brava



**Região**  
Dão - Silgueiros



**Castas**  
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen e Aragônês



**Vindima**  
Colheita manual, maceração longa durante 8 dias com fermentação a temperatura abaixo dos 28° C



**Teor alcoólico**  
13%



**Notas de Prova**  
Cheio de cor, aroma jovem a bagas silvestres bem maduras, leves balsâmicos, mato seco, algum floral. Muito sumarento na boca, taninos bem envolvidos pelo corpo cheio, boa acidez a dar muita frescura e leves amargos a prolongar o final. Um Dão de perfil moderno, sólido e muito bem feito.



**Harmonização**  
Entradas com queijo forte, cogumelos selvagens, carnes vermelhas grelhada e carnes de caças.



## Caves de Penalva

Vinho Tinto - Dão D.O.C



Caixa de 6 Garrafas



**Safra**  
2015



**Produtor**  
Adega Coop. de Penalva - Encostas do Alqueva



**Região**  
Dão - Penalva do Castelo



**Castas**  
Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen



**Vindima**  
Esmagamento com desengace, fermentação alcoólica em cubas com capacidade para 30 toneladas com controle de temperatura e curtimenta completa. Estágio de 9 meses em cubas de inox.



**Teor alcoólico**  
12,5%



**Notas de Prova**  
De visual vermelho rubi, possui aromas de frutas vermelhas como morango e framboesa e toques de especiarias e baunilha. Já na boca é equilibrado, frutado e saboroso.



**Harmonização**  
Entradas com tábua de queijos, patês de fígado, carnes vermelhas, caças ou massas com molho escuro, risotos.





Situado em uma região montanhosa de solos xistosos, ao norte de Portugal, o Douro apresenta território agreste e com paisagens exorbitantes nas íngremes encostas, dominadas por socalcos de vinhas em toda sua extensão, da fronteira com a Espanha até a região da Cidade do Porto.

O Douro divide-se em três sub regiões: Douro superior, Cima Corgo e Baixo Corgo, esta última a mais protegida contra as influências do Atlântico pela Serra Marão, resultando em um clima mais seco e com verões muito quentes, em oposição as temperaturas mais baixas que predominam durante o inverno.

Cortando a paisagem, o Rio Douro se destaca e oferece uma das bases para a região ter sido tombada como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO.

É o berço do difundido e licoroso Vinho do Porto, a região do Douro ganhou destaque por ser rica em castas autóctones, apresentando centenas de castas únicas e uma grande pluralidade de vinhas velhas, resultando em uma ampla variedade de castas misturadas.



JOSE MARIA DA FONSECA



SILVESTRE  
Lda.







## O Mercador

Vinho Tinto - Douro D.O.C



**Safra**  
2014



**Teor alcoólico**  
14,5%



**Produtor**  
L. J. Silvestre



**Notas de Prova**  
De cor rubi. Perfil jovem com aromas de frutas vermelhas maduras e sugestões de baunilha. Encorpado mas, elegante, que expressa as características únicas deste terroir.



**Região**  
Douro



**Castas**  
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.



**Vindima**  
Elaborado a partir de uvas das melhores encostas do Douro. Após maceração a frio durante 24 horas, a fermentação decorre durante 8 dias em pequenas cubas de inox a 25° C, de modo a preservar o seu caráter frutado.



**Harmonização**  
Entradas de queijos com aromas fortes, pratos tradicionais de bacalhau, grelhados mal passados, pratos de caças ou a tradicional posta bovina mirandesa.



## Old Vines Young Hands

Vinho Tinto - Douro



**Safra**  
2015



**Produtor**  
Adega Cooperativa de Vila Real



**Teor alcoólico**  
13%



**Região**  
Douro - Vila Real



**Castas**  
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.



**Notas de Prova**  
De cor forte violeta, com grande intensidade aromática de frutos vermelhos maduros. Jovem, com bom volume, acidez equilibrada e final de boca persistente.



**Vindima**  
Tem por objetivo obter um produto frutado e suave, na recepção é feito o desengace e esmagamento imediatos. A condução das uvas ocorre por tubagem, de massas com permutador de calor. A fermentação se



**Harmonização**  
É perfeito para entradas leves como torradas e patês de fígado de atum, com cogumelos grelhados, carnes leves, peixes. Servir a 15° C.



## Cancellus

Vinho Branco - Douro



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Adega Cooperativa de Vila Real



**Região**  
Douro - Vila Real



**Castas**  
Viosinho, Fernão Pires, Malvasia Fina.



**Vindima**  
Recepção com desengace após colheita manual. Fermentação com temperatura controlada por volta dos 16° C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte.



**Teor alcoólico**  
13,5%



### Notas de Prova

Cor amarela esverdeada, aroma muito fresco de frutos citrinos com notas florais típicas das castas brancas durienses. Na boca destacam-se as notas cítricas de limão, em que a acidez marcada dá uma sensação de grande frescura e juventude.



### Harmonização

Ideal para momentos de convívio entre amigos ou para o dia a dia, acompanhando refeições rápidas ou servido em momentos de lazer ao ar livre, como churrascos e piqueniques. Excelente como aperitivo ou à acompanhar peixes e mariscos, pizzas, pastas, saladas e cozinha oriental. Servir a 8° C.



Caixa de 6 Garrafas



## Cancellus

Vinho Tinto - Douro



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Adega Cooperativa de Vila Real



**Região**  
Douro - Vila Real



**Castas**  
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.



**Vindima**  
Vindima manual. Recepção com desengace. Fermentação com temperatura controlada por volta dos 24° C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte.



**Teor alcoólico**  
12,5%



### Notas de Prova

Cor ruby, com aromas de frutos vermelhos maduros, revelando uma maceração suave de modo a preservar as notas típicas das castas durienses. Na boca é suave, com sabor de frutos maduros equilibrados pela acidez que dá uma sensação fresca e jovem.



### Harmonização

Acompanha refeições mais rápidas ou em momentos de lazer ao ar livre, como churrascos ou piquenique. Além de toda a cozinha portuguesa em geral, carnes, bacalhau e ou pratos intensos. Servir a 16° C.



Caixa de 6 Garrafas



## Cancelus | Premium

Vinho Branco - Douro D.O.C



**Safra**  
2017



### Notas de Prova

Cor amarelo pálido com aromas de frutos brancos e tropicais com notas cítricas, equilibradas pela fermentação e estágio em madeira de carvalho francês e americano. Na boca é fresco e frutado, complexo com um longo e saboroso final de boca. Seus aromas são longos e intensos, cujo estágio lhe deu mais complexidade e equilíbrio.



### Harmonização

Combinação perfeita clima tropical, acompanha saladas, peixes ou carnes brancas. Servir a 8 a 10° C.



### Produtor

Adega Cooperativa de Vila Real



### Região

Douro - Vila Real



### Castas

Viosinho, Fernão Pires, Malvasia Fina.



### Vindima

Colheita manual. Fermentação com temperatura controlada por volta dos 16° C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte, prolongadas parcialmente em madeira, com estágio sobre borra fina e "batonnage" até a primavera do ano seguinte.



**Teor alcoólico**  
13,5%



## Cancelus | Premium

Vinho Tinto - Douro D.O.C



**Safra**  
2015



### Produtor

Adega Cooperativa de Vila Real



### Região

Douro - Vila Real



### Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.



### Vindima

Manual, recepção com desengace e esmagamento imediatos. Fermentação com permutador de calor, em cubas inox para 18 toneladas de capacidade, com curtimenta a cerca de 24° C. Maceração mais intensa e prolongada. Fermentação maloláctica parcial em madeira e com temperaturas superiores.



**Gradação alcoólica**  
13%



### Notas de Prova

Combina a intensidade aromática da Touriga Franca com o aroma floral e perfumado. Estrutura conferida pela Touriga Nacional, junto com a frescura e acidez da Tinta Roriz. Parte do blend estagia em madeira de carvalho e americano, acrescentando complexidade e um final longo.



### Harmonização

Acompanha com pratos da cozinha tradicional, como posta de vitela, fumeiro, cabrito assado no forno e outras iguarias portuguesas. Servir a 17° C.





## Cancelão | Reserva

Vinho Tinto - Douro



**Safra**  
2015



**Teor alcoólico**  
13,5%



### Produtor

Adega Cooperativa de Vila Real



### Notas de Prova

Cor vermelho profundo, aroma típico dos grandes vinhos de uvas das castas nobres do Douro, muito complexo pelo seu estágio em meias pipas de carvalho nacional. Sabor intenso e rico, pronto à beber, ganhando muito com o estágio em garrafa.



### Região

Douro - Vila Real



### Castas

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.



### Vindima

A recepção ocorre com desengace e esmagamento imediatos. Colheita manual com maceração mais intensa e prolongada. Fermentação com permutador de calor em cubas de aço inox com capacidade para 18 toneladas com curtimento a cerca de 24° C. Fermatação maloláctica parcial em madeira e temperaturas superiores.



### Harmonização

Acompanha pratos tradicionais da cozinha Portuguesa. Vitela maronesa assada no forno e perdiz estufada podem ser excelentes sugestões. Servir a 17° C.



## Porto Tawny

Vinho do Porto Tawny tradicional



Caixa de 6 Garrafas



**Safra**  
2015



**Teor alcoólico**  
19%



### Produtor

Adega Cooperativa de Vila Real



### Notas de Prova

Cor tinta alourada com tons de tijolo, é um Porto de qualidade superior, elegante, que resulta de um equilíbrio de fruta madura e “buquê” do envelhecimento em pipas de carvalho. Intenso, de aroma fino e complexo, caracterizado por nuances de frutos e figos secos, passas, compota e baunilha.



### Região

Porto - Vila Real



### Castas

Região Demarcada do Douro - Vinho do Porto



### Vindima

Colheita manual. Vinificação clássica, com interrupção da fermentação pela adição de aguardente vínica. Estágio de 6 anos em pipas de carvalho. Seleção de uvas de diferentes altitudes, permitindo um maior equilíbrio organoléptico, de acordo com a tradição secular dos Vinhos do Porto.



### Harmonização

A sua complexidade de aromas faz dele o melhor acompanhamento para a doçaria tradicional portuguesa a base de ovos, açúcar e amêndoas. Servir a 15° C.



# Vinhos Verdes

A região dos vinhos verdes é tradicionalmente a maior de Portugal e uma das maiores da Europa, com origem demarcada em 18 de Setembro de 1908, estende-se por todo o noroeste do país, na zona conhecida como Entre-Douro e Minho.

Limita-se ao norte pelo Rio Minho, que estabelece fronteira com a Espanha, ao sul pelo Rio Douro e pelas Serras da Freita, Arada e Montemuro ao leste pelas Serras da Peneda, Gerês, Cabreira e Marão e ao oeste pelo oceano Atlântico.

As variações na tipologia de solo e microclimas justificam a repartição da região em nove sub regiões (Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço e também Paiva e Souza).

As condições naturais dessa região são ideais para a produção de excelentes vinhos brancos assim como espumantes e aguardentes, possuindo diferentes castas recomendadas.

Por influência dos ventos marítimos do Atlântico, que circulam continente à dentro pelos vales dos principais rios, os solos dessa região são de origem granítica, de clima ameno e de elevada precipitação. Essas condições resultam em vinhos leves, elegantes, de frescura vibrante e com a expressão aromática e gustativa com destaque para as suas notas frutadas e florais.





## Alto Vez | Frisante

Vinho Branco - Vinho Verde Frisante



Caixa de 6 Garrafas



**Safra**  
2016



**Teor alcoólico**  
9,5%



**Produtor**  
Adega Ponte da Barca



**Notas de Prova**  
De cor citrina, aromático, macio e harmonioso, com presença de gás carbônico que prolonga a sensação de frescura, jovem e leve.



**Região**  
Vinhos Verdes - Ponte da Barca



**Castas**  
Loureiro, Trajadura e Arinto.



**Harmonização**  
É excelente como aperitivo e ótimo para acompanhar refeições frias, saladas, peixes, mariscos, comida oriental (sushi, sashimi e etc), carnes brancas, harmoniza perfeitamente sem nada a acompanhar, desfrutando apenas de um momento de lazer e convívio.



**Vindima**  
Colheita manual em caixas de 20 kilos, vinificado tradicionalmente como os outros vinhos verdes, mas com processo de separação para obter os melhores lotes, armazenado em cubas de aço inox até o enchimento.





## Estreia | Branco

Vinho Branco - Vinho Verde D.O.C



**Safra**  
2016

**% Teor alcoólico**  
11%



**Produtor**  
Adega Ponte da Barca



**Notas de Prova**  
Muito aromático, macio e harmonioso, feito para ser consumido jovem. Fácil de beber, e pode ser chamado de “cosmopolita”, pois se ajusta a vários momentos e eventos.



**Região**  
Vinhos Verdes - Ponte da Barca



**Castas**  
Loureiro, Trajadura e Arinto.



**Harmonização**  
Entre amigos, acompanha pratos típicos das regiões tropicais e orientais, como saladas, peixes e grelhados leves.



**Vindima**  
Este branco nasceu do assemblage de uvas típicas da região dos Vinhos Verdes, colheita manual em caixas de 20 kilos, recebimento na adega em barris de 500 kilos e/ou recipientes de inox, mantendo as características das uvas, passando pelas novas tecnologias e mantendo a tradição do melhor do vinho verde.



Caixa de 6 Garrafas



## Estreia | Branco

Vinho Rosé - Vinho Verde D.O.C



Caixa de 6 Garrafas



**Safra**  
2017

**% Teor alcoólico**  
10,5%



**Produtor**  
Adega Ponte da Barca



**Notas de Prova**  
Com um visual rosa brilhante e aromas de frutas vermelhas em profusão. No paladar é macio, redondo com leve agulha e refrescância. Acidez e fim de boca correto.



**Região**  
Vinhos Verdes - Ponte da Barca



**Castas**  
Vinhão, Borraçal e Espadeiro



**Vindima**  
Produzido a partir de uvas selecionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas.



**Harmonização**  
Entre amigos, acompanha saladas, peixes e frutos do mar.



## Alto Lima | Branco

Vinho Branco - Vinho Verde D.O.C



**Safra**  
2016

**% Teor alcoólico**  
11%



**Produtor**  
Adega Ponte da Barca



**Notas de Prova**  
Muito aromático, macio e harmonioso, feito para ser consumido jovem. Fácil de beber, e pode ser chamado de “cosmopolita”, pois se ajusta a vários momentos e eventos.



**Região**  
Vinhos Verdes - Ponte da Barca



**Castas**  
Loureiro, Trajadura e Arinto.



**Harmonização**  
Entre amigos, acompanha pratos típicos das regiões tropicais e orientais, como saladas, peixes e grelhados leves.



**Vindima**  
Este branco nasceu do *assemblage* de uvas típicas da região dos Vinhos Verdes, colheita manual em caixas de 20 kilos, recebimento na adega em barris de 500 kilos e/ou recipientes de inox, mantendo as características das uvas, passando pelas novas tecnologias e mantendo a tradição do melhor do vinho verde.



Caixa de 6 Garrafas



## Alto Lima | Branco

Vinho Rosé - Vinho Verde D.O.C



Caixa de 6 Garrafas



**Safra**  
2017

**% Teor alcoólico**  
10,5%



**Produtor**  
Adega Ponte da Barca



**Notas de Prova**  
Com um visual rosa brilhante e aromas de frutas vermelhas em profusão. No paladar é macio, redondo com leve agulha e refrescância. Acidez e fim de boca correto.



**Região**  
Vinhos Verdes - Ponte da Barca



**Castas**  
Vinhão, Borraçal e Espadeiro



**Vindima**  
Produzido a partir de uvas selecionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas.



**Harmonização**  
Entre amigos, acompanha saladas, peixes e frutos do mar.



## Estreia | Loureiro

Vinho Branco - Vinho Verde D.O.C



**Safra**  
2017



**Produtor**  
Adega Ponte da Barca



**Região**  
Vinhos Verdes - Ponte da Barca



**Castas**  
100% Loureiro



**Vindima**  
Produzido a partir de uvas selecionadas. A fermentação é feita em lagares tradicionais, integrando as mais modernas técnicas.



**Teor alcoólico**  
12%



**Notas de Prova**  
A cor citrina é obtida exclusivamente a partir de uma rigorosa seleção da mais celebrada casta branca da região — Loureiro. Aroma a frutos cítricos e floral, persistente, distinto. Uma Grande Escolha!



**Harmonização**  
Entre amigos, com uma mesa repleta de saladas, peixes e frutos do mar.



## Estreia | Alvarinho Reserva

Vinho Branco - Vinho Verde D.O.C



**Safra**  
2015



**Produtor**  
Adega Ponte da Barca



**Região**  
Sub região de Monção e Melgaço - Vinhos Verdes



**Castas**  
100% Alvarinho.



**Vindima**  
Elaborado a partir de uvas selecionadas da casta mais emblemática da região dos vinhos verdes, vindima tradicional e estágio em garrafa por 1 ano.



**Teor alcoólico**  
12,5%



**Notas de Prova**  
A sua cor citrina é obtida exclusivamente a partir da rigorosa seleção de uma das mais ilustres castas brancas da região — Alvarinho. Seco com aroma a frutos tropicais e notas minerais, envolvente, fresco e persistente. Elegante com sobriedade aromática.



**Harmonização**  
Entre amigos, acompanha pratos típicos das regiões tropicais e orientais, como saladas, peixes e grelhados leves.



 @conceitoportugues

 @conceitoportuguesoficial

 @cportuguesvinho

 @linkedin.com/company/conceitoportugues



**CONCEITO PORTUGUÊS**  
Novo Conceito em Vinho

Rua Cinco Folhas, 57 Jardim das Vertentes - 05541-310 São Paulo Brasil

Tel. +55 (11) 2308-8409 | [www.conceitoportugues.pt](http://www.conceitoportugues.pt)

[conceitoportugues@conceitoportugues.pt](mailto:conceitoportugues@conceitoportugues.pt)