



1  
Chanson  
Chablis 2018



**País:** França  
**Região:** Chablis (Borgonha)  
**Castas:** Chardonnay  
**Estágio:** sem madeira  
**Álcool:** 13% abv  
**Servir entre:** 7 e 10°C  
Harmoniza com ostras, mexilhões, lagosta, aves, saladas verdes. EXCELENTE com arroz de marisco.

- Um dos mais clássicos vinhos brancos do mundo
- Solo único com 180 milhões de anos: misto de conchas fossilizadas, argila e calcário, chamado KIMMERIDGEAN
- Combinação entre este solo e clima frio (latitude limite) revela uma expressão muito pura da casta Chardonnay, mesmo em anos mais quentes como 2018
- **GF 075 » 22,71€ | Membro 17,03€**



WHY THIS WINE?

2  
Royal Tokaji  
Oddity 2017



**País:** Hungria  
**Região:** Tokaj  
**Castas:** Furmint  
**Estágio:** 50% em barricas de carvalho húngaro de 300L e 500L (15% novas).  
**Álcool:** 12,5% abv  
**Servir entre:** 7 e 10°C  
É um vinho muito versátil para harmonizações, mas FABULOSO com sushi.

- Região com séculos de história
- Qualidade-preço imbatível
- A Royal Tokaji foi a primeira empresa privada fundada (1990) depois da queda muro Berlim. O reputado crítico inglês Hugh Johnson foi um dos responsáveis.
- Os vinhos secos de Tokaj são uma novidade ainda muito pouco conhecidos no mundo
- Os solos de tufa vulcânica são uma maravilha da natureza e atribuem enorme mineralidade
- **GF 075 » 12,43€ | Membro 9,32€**

3  
Atlantis  
Verdelho 2018



**País:** Portugal  
**Região:** Ilha da Madeira  
**Castas:** Verdelho (Original)  
**Estágio:** 4 meses em inox  
**Álcool:** 12% abv  
**Servir entre:** 7 e 10°C  
Harmoniza com todo o tipo de marisco cozido, mas particularmente ESPECIAL com ostras, percebes e amêijoas à bulhão pato.

- Existem apenas 58ha desta casta na Madeira e estão divididos por 168 agricultores!
- Baixíssimo rendimento (10hl/ha). Ou seja, não mais do que 58.000lts para todos os tipos de vinho (vinhos fortificados e vinhos tranquilos)
- Um dos mais elevados preços por kilo de uva do mundo!
- Solo vulcânico da ilha faz maravilhas e este é o mais mineral de todos os vinhos neste pack
- Produzido pela Madeira Wine Company, a mais reputada empresa da ilha (Marcas: Cossart Gordon, Blandy, Miles, Leacock)
- **GF 075 » 15,26€ | Membro 11,44€**

4  
S.A. Prüm  
Ockfen  
Bockstein  
Riesling  
Kabinett 2016



**País:** Alemanha  
**Região:** Mosel  
**Castas:** Riesling  
**Estágio:** 3 meses em inox  
**Álcool:** 8% abv  
**Servir entre:** 7 e 10°C  
Harmoniza com pratos asiáticos, especialmente com algum picante. MARAVILHOSO com caril de gambas.

- Vinho de doçura média maravilhosamente equilibrado pela sua vibrante acidez
- Expressão muito pura da casta Riesling, com já algumas notas apertoladas de evolução
- Produzido pela família Prüm, com mais de 800 anos de história na região do Mosel!
- Grande potencial de guarda. Evoluirá positivamente ganhando complexidade aromática durante os próximos 20 a 30 anos!
- **GF 075 » 24,86€ | Membro 18,64€**

A MINERALIDADE é um tema controverso. Não tem uma definição universalmente aceite, havendo mesmo críticos que negam a existência deste atributo nos vinhos.

Mas, afinal, o que pode ser exatamente ou como poderia ser definida a MINERALIDADE?

Primeiro, temos que distingui-la da PEDREGOSIDADE. Enquanto a Pedregosidade é uma sensação aromática (cheiro a pederneira, pedras molhadas, rocha partida), a Mineralidade é uma sensação física, experienciada por uma frescura na boca, que é independente da acidez do vinho e da temperatura a que o vinho é servido. Raul Riba d'Ave chegou a esta conclusão depois de uma experiência que fez com dois vinhos do Dão que tinham a mesma acidez total. Foram servidos a 9°C e ambos apresentavam a mesma frescura na boca. Depois, a temperatura subiu até à temperatura ambiente e apenas um dos vinhos continuou a mostrar frescura na boca. Esse vinho era proveniente de um vinhedo mais especial. Os vinhos foram sempre servidos às cegas e aos provadores apenas foi pedido para analisarem qual o que apresentava mais frescura na boca.

Esta conclusão dá abertura a novas experiências, mas permitiu que Raul Riba D'Ave começasse a compilar quais os vinhos que apresentavam esta sensação, ou seja, maior mineralidade.