



1
Qta do Barão
Carcavelos
Meio-Seco
“última reserva”



País: Portugal
Região: Carcavelos
Castas: Galego Dourado (maioritariamente)
Estágio: madeira usada, cascos de várias dimensões.
Álcool: 18% abv
Servir entre: 7 e 12 °C como aperitivo ou sobremesa (16 °C se vinhos mais velhos).
É civilizadíssimo bebido fresco de aperitivo (até com umas pedras de gelo). Acompanha todo o tipo de frutos secos.

- Vinho histórico que no século XVIII chegou a rivalizar com o vinho do Porto. Era conhecido como “Lisbon Wine”, sendo o Duke de Wellington um grande apreciador.
 - Região incrível (solo calcário, influência refrescante atlântica e do rio Tejo). Infelizmente, apenas 12ha ainda existentes.
 - “última reserva” da mais importante quinta da região, hoje extinta. Lote de vinhos que datam desde início século XX até ao ano de 1988. Engarrafado em 1994.
- **GF 75 » 79,95€ | Membro 59,96€**



WHY THIS WINE?

2
Sandeman
Porto Tawny
10 Anos



País: Portugal
Região: Porto
Castas: mais de 100 castas autorizadas
Estágio: cascos de madeira usada de cerca 600l. Lote de vinhos estagiados cujo idade média ronda os 10 anos.
Álcool: 20% abv
Servir entre: 7 e 12°C
Harmoniza bem com todo tipo de sobremesas (desde que não sejam muito doces) e queijos.

- O Porto é o mais importante vinho fortificado do mundo e o nosso mais conhecido generoso. Este é um Tawny 10 Anos onde já se encontra complexidade (aromas frutos secos, casca laranja, especiarias). Isto é devido à escolha de vinhos mais velhos na composição do lote.
 - A Sandeman é uma marca icónica. Quem não conhece o “Don”?
 - Imagem renovada, com um preço muito atrativo. Obrigatório ter 1gf sempre no frigorífico.
- **GF 050 » 14,10€ | Membro 10,57€**

3
Cossart Gordon
Madeira
10 Anos
Malvasia



País: Portugal
Região: Madeira
Casta: Malvasia
Estágio: cascos de madeira usada de cerca 600l. Lote vinhos estagiados cujo idade média ronda os 10 anos.
Álcool: 19% abv
Servir entre: 7 e 12°C
Harmoniza com sobremesas, mesmo as mais doces, e com queijos meia cura. Excelente com atum e molho Teriyaki.

- A incrível DOC Madeira tem uns meros 500ha de vinhas. Apenas 15% com as chamadas “castas nobres”, onde se inclui a Malvasia. Um dos mais elevados preços por kilo de uva do mundo!
 - Thomas Jefferson celebrou a independência dos EUA, em 1776, com vinho Madeira.
 - Os solos vulcânicos e o sistema de envelhecimento nos sótãos dos armazéns dão vinhos com enorme complexidade, mesmo com apenas 10 Anos.
 - Produzido pela Cossart Gordon, o mais antigo exportador de vinho madeira e considerada a “Bentley” do setor.
- **GF 075 » 36,10€ | Membro 27,07€**

4
Bacalhã
Moscatel
Setúbal
Superior 2002



País: Portugal
Região: Setúbal
Castas: Moscatel de Alexandria
Estágio: 10 anos em cascos de 200l (previamente utilizados no envelhecimento de malt whisky) numa estufa com grandes amplitudes térmicas.
Álcool: 19% abv
Servir entre: 7 e 12°C
Harmoniza com todas as sobremesas conventuais e/ou caráter caramelizado.

- Possivelmente o melhor Moscatel datado das últimas décadas.
 - Doçura extrema dominada por uma alta acidez invulgar nos moscatéis desta região.
 - A sua capacidade de harmonizar até com as sobremesas mais doces, como o pudim abade priscos.
 - O preço deste vinho é ridículo para a qualidade que tem!
 - Está em fase ótima de consumo.
- **GF 075 » 35,02€ | Membro 26,26€**

OS VINHOS GENEROSOS não são mais do que vinhos fortificados provenientes de uma denominação de origem exclusiva. A partir da entrada de Portugal na Comunidade Europeia, o termo “Vinho Generoso” foi substituído pelo seu termo legal, ou seja Vinho Licoroso. Um vinho licoroso é um vinho que DURANTE ou DEPOIS da fermentação alcoólica recebe a adição de um destilado de origem vínica (Por ex: aguardente vínica de 77%, no caso do vinho do Porto), o que faz elevar o seu grau alcoólico até não mais do que 22% teor alcoólico, para além de estabilizar o vinho (mata as leveduras). Por essa razão também se classifica este tipo de vinhos como “Vinhos Fortificados”. A fortificação pode acontecer DURANTE a fermentação, o que faz parar a fermentação e, em consequência, retém no vinho o açúcar que ainda não foi transformado em álcool. Mas, também pode ser feita DEPOIS de realizada a fermentação. Neste caso, todo o açúcar pode ter sido já convertido em álcool e a fortificação apenas faz elevar o grau alcoólico e estabilizar o vinho (as leveduras naturais não operam acima dos 15% teor alcoólico). Em Portugal já não existe nenhum vinho feito com fortificação DEPOIS da fermentação (em Espanha, o Xerés é feito desta forma). O Carcavelos foi em tempos feito com fortificação DEPOIS de fermentado e a sua doçura ajustada com a adição de vinhos chamados “abafados”, ou seja, vinhos que não chegavam a fazer a fermentação porque esta era inibida/abafada com a adição de aguardente.