



COMPRA RECOMENDADA

AQUI? SMART BUY • SELEÇÃO DE VINHOS



MARQUÊS DE MARIALVA SINGULAR TINTO LICOROSO 50CL BAIRRADA



19,00€

- Ano: 2011
- Castas: Baga
- Teor alcoólico: 19,50%
- Produtor e Região: Adega de Cantanhede, DOC Bairrada.
- Vinificação e Estágio: Vinificação cuidada com maceração pelicular controlada e estágio em barricas de carvalho, seguido de maturação em garrafa (formato distinto de 50 cl), permitindo amaciar a estrutura tânica sem perder o nervo característico da Bairrada..
- Perfil de Prova: Cor granada profunda com laivos violáceos. Aroma elegante e complexo, com notas pronunciadas de frutos silvestres (amoras e ameixas pretas), nuances balsâmicas, caruma de pinheiro e apontamentos subtis de especiarias e tosta. Na boca apresenta a frescura atlântica típica da região, com taninos bem polidos, corpo estruturado e um final longo, persistente e vincadamente gastronómico.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 16 °C e 18 °C. Harmoniza perfeitamente com pratos icónicos da gastronomia bairradina como leitão assado, cabrito ou chanfana no forno de lenha, carnes vermelhas maturadas e queijos curados intensos.

Preço de Mercado	Diferença de Preço
18,00€	-31,1%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

Preços e produtos sujeitos a confirmação e limitados ao stock existente.



ARINTO DOS AÇORES SUR LIES 2019 - 75CL AÇORES

28,30€

Preços e produtos sujeitos a
confirmação e limitados ao stock
existente.

Preço de Mercado	Diferença de Preço
44,53€	-36,4%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- Ano: 2019
- Castas: 100% ARINTO DOS AÇORES
- Teor alcoólico: 12,50%
- Produtor e Região: Azores Wine Company (António Maçanita), Ilha do Pico, Açores (Indicação Geográfica Açores)..
- Vinificação e Estágio: Uvas colhidas nos currais de rocha basáltica à beira-mar. Prensagem direta em cacho inteiro e fermentação espontânea. Estágio prolongado sobre borras finas (sur lies) com batonnage periódica, conferindo textura e densidade sem recurso a madeira nova agressiva.
- Perfil de Prova: Cor citrina palha com reflexos esverdeados. No nariz revela o pulsar vulcânico e atlântico: notas vincadas de salinidade, iodo, pedra britada, toranja e lima fresca, envolvidas pela untuosidade subtil dada pelas borras. Na boca é tenso, cortante e vibrante, com acidez elétrica equilibrada por uma textura cremosa e um final longo, persistente e intensamente mineral e iodado.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 10 °C e 12 °C. Companheiro ideal para pratos de marisco da costa (cracas, lapas grelhadas, ostras), peixe fresco grelhado no carvão, caldeiradas ricas e queijos curados da ilha de São Jorge.



GRANDE DRUIDA ENCRUZADO 2023 BRANCO - 75CL DÃO

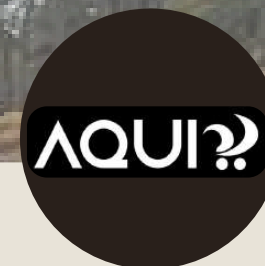
46,60€

Preços e produtos sujeitos a
confirmação e limitados ao stock
existente.

Preço de Mercado	Diferença de Preço
67,47€	-30,9%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- Ano: 2023
- Castas: 100% Encruzado (proveniente de vinhas de altitude plantadas em solos graníticos com cerca de 500 metros de elevação).
- Teor alcoólico: 12,50%
- Produtor e Região: Druida Vinhos (Nuno Mira do Ó), sub-região de Castendo / Serra da Estrela, DOC Dão.
- Vinificação e Estágio: Vindima manual rigorosa, prensagem pneumática suave com cacho inteiro e fermentação com leveduras indígenas em barricas de carvalho francês (usadas). Estágio prolongado sobre borras finas com ligeira bâtonnage, promovendo textura e grande longevidade sem mascarar o perfil da casta.
- Perfil de Prova: Cor citrina brilhante com reflexos esverdeados. O aroma é sóbrio, austero e elegante, revelando notas de lima madura, flores brancas, resina subtil, pólvora e uma profunda mineralidade granítica. Na boca destaca-se pela pureza e precisão: tem textura sedosa, tensão notável sustentada por uma acidez viva e linear, culminando num final longo, salino e profundamente gastronómico.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 10 °C e 12 °C. Excelente capacidade de evolução em garrafa. Liga na perfeição com peixes nobres assados no forno (como robalo ou pregado), polvo à lagareiro, arroz caldoso de marisco, carnes brancas com cogumelos e queijo Serra da Estrela de meia-cura.



BEYRA QUARTZ ROSÉ 2022 75CL BEIRA INTERIOR

8,10€

Preços e produtos sujeitos a
confirmação e limitados ao stock
existente.

Preço de Mercado	Diferença de Preço
11,50€	-29,9%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



AQUI?

- Ano: 2022
- Castas: Merufe, Rufete, Touriga Nacional e tinta Roriz
- Teor alcoólico: 13,00%
- Produtor e Região: Rui Roboredo Madeira (Beyra Vinhos de Altitude), Vermiosa (Figueira de Castelo Rodrigo), DOC Beira Interior.
- Vinificação e Estágio: Vindima manual em caixas pequenas com seleção criteriosa de cachos. Prensagem pneumática direta suave e fermentação com controlo rigoroso de temperatura em cubas de aço inoxidável, com breve estágio sobre borras finas para preservar a mineralidade pura e a vivacidade aromática.
- Perfil de Prova: Cor rosa-pálido muito brilhante e delicada (estilo provençal). Nariz marcado por grande frescura e contenção aromática, com notas de frutos silvestres frescos (framboesas e groselhas), apontamentos florais e uma assinatura mineral vincada a pedra molhada. Na boca é seco, tenso e crocante, com acidez cristalina conferida pela altitude, corpo leve a médio muito elegante e um final refrescante, longo e seco.
- Consumo e Harmonização: Servir fresco entre 8 °C e 10 °C. Ideal como aperitivo refinado, acompanha na perfeição mariscos, sushi e sashimi, saladas de verão com queijo de cabra, ceviches, tártaros de salmão ou pratos de cozinha asiática e mediterrânica leve.



PENEDO GORDO TINTO 2023 - 75CL ALENTEJO

4,20€

Preços e produtos sujeitos a
confirmação e limitados ao stock
existente.

Preço de Mercado	Diferença de Preço
9,52€	-55,9%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- **Ano:** 2023
- **Castas:** Aragonez, Alicante Bouchet e Trincadeira
- **Teor alcoólico:** 14%
- **Produtor e Região:** Quinta das Arribas / Herdade do Penedo Gordo, Orada (Borba), Alentejo (Vinho Regional Alentejano).
- **Vinificação e Estágio:** Desengace total com maceração pelicular pré-fermentativa a frio, fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox e estágio breve para preservar o perfil de fruta fresca e vibrante.
- **Perfil de Prova:** Cor rubi brilhante e límpida. No aroma destacam-se notas expressivas de frutos vermelhos maduros, cereja preta e ligeiras nuances florais e especiadas. Na boca é equilibrado, redondo e acessível, com taninos macios, boa frescura e um final de boca agradável e gastronómico.
- **Consumo e Harmonização:** Servir entre 15 °C e 17 °C. Muito versátil à mesa, combina com pratos de carnes grelhadas, pastas com molhos de carne, pizzas e tábuas de queijos curados e enchidos tradicionais.



SATURNO RESERVA BRANCO 2020 - 75CL ALENTEJO

12,40€

Preços e produtos sujeitos a
confirmação e limitados ao stock
existente.

Preço de Mercado	Diferença de Preço
18,00€	-31,1%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- Ano: 2020
- Castas: Antão Vaz, Arinto e Alvarinho
- Teor alcoólico: 13,50%
- Produtor e Região: Herdade do Monte da Ribeira / Casa Relvas, Pias (Serpa/Vidigueira), Alentejo (Vinho Regional Alentejano).
- Vinificação e Estágio: Vindima noturna manual com seleção rigorosa das uvas. Fermentação com controlo de temperatura em cubas de inox e barricas de carvalho francês, seguida de estágio sobre borras finas (bâtonnage), conferindo cremosidade, complexidade e excelente potencial de guarda.
- Perfil de Prova: Cor citrina com reflexos dourados e brilhantes. O aroma revela grande complexidade, combinando frutos de polpa branca (pêssego e pera), apontamentos cítricos maduros, nuances de tosta suave, baunilha e uma mineralidade elegante. Na boca é encorpado, untuoso e fresco, com acidez equilibrada e um final longo, persistente e requintado.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 10 °C e 12 °C. Acompanha pratos estruturados de peixe assado no forno, bacalhau com natas, cataplanas de marisco, carnes brancas com molhos cremosos e queijos de pasta mole ou meia-cura.