



COMPRA RECOMENDADA

AQUI?

SMART BUY • SELEÇÃO DE VINHOS





ALEIXO SUPERIOR BRANCO 1996 75CL BAIRRADA

37,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
43,49€	-14,9%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- Ano: 1996
- Castas: Maria Gomes e Bical (duas das mais nobres e tradicionais castas brancas da Bairrada).
- Teor alcoólico: 12%
- Produtor e Região: Real Cave do Cedro, Bairrada.
- Vinificação e Estágio: Trata-se de um branco de coleção/colheita histórica (1996), com teor alcoólico de 12% vol., vinificado segundo o método clássico de brancos de guarda da Bairrada, beneficiando de quase três décadas de evolução em garrafa.
- Perfil de Prova: Cor dourada intensa e brilhante com reflexos âmbar. No nariz revela a nobreza da terciarização: notas de cera de abelha, casca de laranja cristalizada, marmelo, resina fina, frutos secos (avelãs e nozes) e um fundo mineral profundo característico da região. Na boca mostra-se seco, com uma acidez surpreendentemente viva e equilibrada (imagem de marca do terroir bairradino), corpo untuoso e sedoso, culminando num final longo, complexo e requintado.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 11 °C e 13 °C (evitar temperaturas excessivamente frias para não fechar a complexidade aromática). Ideal para pratos requintados de peixe no forno, bacalhau com broa, arroz de lampreia, caldeiradas ricas ou queijos de pasta mole amanteigados e curados de sabor intenso.



**HERDADE PAÇO DO
CONDE
WINEMAKERS
SELECTION TINTO
2016 75CL
ALENTEJO**

28,60€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
36,93€	-22,6%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- **Ano:** 2016
- **Castas:** Lote composto pelas melhores parcelas da colheita de 2016, com destaque tradicional para Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon. 100% Touriga Nacional
- **Teor alcoólico:** 14,5%
- **Produtor e Região:** Herdade Paço do Conde (Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana), Baleizão (Beja), DOC Alentejo.
- **Vinificação e Estágio:** Vindima manual com seleção rigorosa das uvas em mesa de escolha. Fermentação com controlo térmico em cubas de inox com maceração prolongada, seguida de estágio de cerca de 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês novo e americano, complementado por um longo repouso em garrafa que lhe confere harmonia e maturidade.
- **Perfil de Prova:** Cor granada profunda e densa. Aroma complexo e maduro, com notas pronunciadas de fruta preta em compota (amoras e ameixas), figo seco, apontamentos balsâmicos, cacau, especiarias doces (baunilha e cravinho) e tabaco fino. Na boca apresenta grande amplitude, estrutura encorpada, taninos aveludados e bem redondos pelo tempo de evolução, terminando longo, nobre e com excelente persistência.
- **Consumo e Harmonização:** Servir entre 16 °C e 18 °C (recomenda-se decantação prévia para abrir o bouquet aromático). Harmoniza na perfeição com pratos ricos de carne de caça (javali, veado), carne de porco de montado, bochechas de vaca estufadas em vinho tinto, assados lentos no forno e queijos curados de ovelha de sabor intenso.



DEZ TOSTÕES ROSÉ 2021 75CL ALENTEJO

9,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
10,87€	-17,2%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- Ano: 2021
- Castas: SYRAH
- Teor alcoólico: 13,00%
- Produtor e Região: Herdade da Maroteira (enologia de António Maçanita), Redondo, Alentejo (Vinho Regional Alentejano).
- Vinificação e Estágio: Prensagem direta suave com sangria imediata para evitar extração excessiva de cor e taninos. Fermentação com controlo térmico rigoroso em cubas de aço inoxidável, com curto estágio sobre borras finas para preservar a pureza da fruta e a frescura aromática.
- Perfil de Prova: Cor rosa pálido e brilhante. O nariz apresenta intensidade elegante, com notas nítidas de frutos silvestres vermelhos frescos (morango silvestre, framboesa), ligeiro toque floral e nuances cítricas. Na boca é refrescante, equilibrado e direto, revelando excelente vivacidade, acidez crocante e um final seco, leve e muito apetecível.
- Consumo e Harmonização: Servir bem fresco, entre 8 °C e 10 °C. Excelente para finais de tarde como aperitivo, harmonizando na perfeição com sushi e sashimi, saladas de verão, mariscos, pizzas leves, pastas com marisco e pratos de aves grelhadas.



ESPUMANTE ORTIGÃO NEKTAR BRUTO BRANCO 75CL BAIRRADA

6,90€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
8,41€	-18%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- Ano: NV
- Castas: Arinto, Bical, Cercial
- Teor alcoólico: 12%
- Produtor e Região: Quinta do Ortigão, Anadia, DOC Bairrada.
- Vinificação e Estágio: Vinificação pelo método tradicional (clássico) com segunda fermentação em garrafa. Prensagem suave das uvas com fermentação base a temperatura controlada, seguida de estágio prolongado sobre as leveduras em cave para afinar a bolha e conferir cremosidade.
- Perfil de Prova: Cor citrina brilhante com reflexos dourados subtis, bolha finíssima e cordão de espuma persistente. No nariz revela frescura e sofisticação, destacando-se notas de maçã verde, citrinos, flores brancas e apontamentos discretos de brioche, biscoito e frutos secos decorrentes da autólise. Na boca entra com grande vivacidade e cremosidade, marcada pela acidez crocante característica da Bairrada, perfil seco e gastronómico, com um final longo, elegante e mineral.
- Consumo e Harmonização: Servir bem fresco, entre 6 °C e 8 °C, preferencialmente em flute ou copo tulipa. Companheiro incontornável para o tradicional leitão assado à Bairrada, mariscos, ostras, peixes gordos grelhados, tempuras de legumes e canapés requintados.



BORGES RESERVA TOURIGA NACIONAL 2020 TINTO 75CL DÃO

15,50€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
20,68€	-25,1%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- **Ano:** 2020
- **Castas:** 100% Touriga Nacional
- **Teor alcoólico:** 14%
- **Produtor e Região:** Sociedade dos Vinhos Borges (Quinta de São Simão da Aguireira), DOC Dão.
- **Vinificação e Estágio:** Desengace total seguido de maceração pelicular prolongada e fermentação com temperatura controlada em cubas de inox. Estágio em barricas de carvalho francês durante vários meses, seguido de repouso em garrafa para arredondar a estrutura e potenciar a complexidade.
- **Perfil de Prova:** Cor granada intensa e profunda. No aroma evidencia a tipicidade da casta no terroir do Dão, com notas florais a violeta, frutos pretos silvestres maduros (amora e mirtilo), apontamentos resinosos e nuances elegantes de especiarias e tosta da madeira. Na boca revela elegância e firmeza, acidez viva e equilibrada, taninos finos bem integrados e um final longo, fresco e persistente.
- **Consumo e Harmonização:** Servir entre 16 °C e 18 °C. Excelente companhia para pratos de caça, carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno, vitela estufada, cabrito à padeira e queijos de cura prolongada (como o Queijo Serra da Estrela curado).



AS CLARAS BRANCO 2024 75CL ALGARVE

6,40€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
7,76€	-17,5%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- **Ano: 2024**
- **Castas:** Lote tipicamente composto por castas brancas de perfil algarvio e atlântico/mediterrânico, com destaque habitual para Verdelho, Arinto e Moscatel Galego Branco.
- **Teor alcoólico:** 12,5%
- **Produtor e Região:** Quinta João Clara, Alcantarilha (Silves), Algarve (Vinho Regional Algarve)..
- **Vinificação e Estágio:** Vindima manual com seleção de uvas. Desengace total, prensagem pneumática suave e fermentação com controlo rigoroso de temperatura em cubas de aço inoxidável, com breve estágio sobre borras finas para preservar a exuberância aromática, o carácter varietal e a frescura costeira.
- **Perfil de Prova:** Cor citrina límpida com reflexos esverdeados. No nariz revela intensidade aromática jovem e sedutora, com notas expressivas de flor de laranjeira, maracujá, lima madura, pêsego e uma subtil brisa marítima. Na boca destaca-se pela vivacidade, equilíbrio entre fruta fresca e acidez crocante, textura leve e um final elegante, refrescante e envolvente.
- **Consumo e Harmonização:** Servir fresco, entre 8 °C e 10 °C. É a companhia ideal para os dias quentes, combinando com peixe grelhado no carvão (sardinhas, robalo), caldeiradas e cataplanas de marisco algarvias, amêijoas à Bulhão Pato, saladas frescas e pratos de cozinha asiática ligeira.