



COMPRA RECOMENDADA

AQUI? SMART BUY • SELEÇÃO DE VINHOS





PRINCIPAL GRANDE RESERVA TINTO 2012 75CL BAIRRADA

110,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
122,00€	-9,8%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- **Ano:** 2012
- **Castas:** Lote de inspiração clássica internacional e identidade atlântica, composto por Cabernet Sauvignon, Merlot e Touriga Nacional.
- **Teor alcoólico:** 14 %
- **Produtor e Região:** Colinas do Douro / Idealdrinks (Quinta de S. Lourenço), sob a consultoria enológica de Pascal Chatonnet, Bairrada (Vinho Regional Beira Atlântico / DOC Bairrada).
- **Vinificação e Estágio:** Uvas selecionadas e colhidas manualmente em caixas pequenas. Fermentação com maceração prolongada sob rigoroso controlo térmico, seguida de um longo estágio em barricas novas de carvalho francês e um repouso prolongado em garrafa nas caves climatizadas da propriedade antes do lançamento no mercado.
- **Perfil de Prova:** Cor granada profunda e brilhante com ligeiras nuances de evolução. O bouquet aromático é extraordinariamente fino e multifacetado, combinando cassis maduro, amoras silvestres, grafite, cedro, tabaco nobre e subtis notas balsâmicas e de especiarias doces. No palato impressiona pela textura aveludada, estrutura de taninos polidos e precisos, frescura atlântica impecável e um final extremamente longo, complexo e aristocrático.
- **Consumo e Harmonização:** Servir entre 16 °C e 18 °C, beneficiando claramente de decantação prévia para abrir todo o seu leque aromático. Acompanha com distinção carnes nobres grelhadas ou assadas (como costeletão maturado ou lombo de novilho), pratos de caça de penas e de pelo, cozinhados de panela com reduções ricas de vinho tinto e tábuas de queijos curados de pasta dura.



OUTONO DE SANTAR COLHEITA TARDIA 2013 BRANCO 37,5CL DÃO

25,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
38,37€	-34,8%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- Ano: 2013
- Castas: Lote baseado maioritariamente na casta nobre Encruzado, frequentemente acompanhada por outras castas brancas tradicionais do Dão, vindimadas tardiamente com uvas sobrematuradas e afetadas por podridão nobre (Botrytis cinerea).
- Teor alcoólico: 13 %
- Produtor e Região: Casa de Santar, Santar, Nelas, Dão (DOC Dão).
- Vinificação e Estágio: Vindima manual meticulosa com seleção bago a bago das uvas botritizadas. Fermentação lenta sob controlo de temperatura em barricas de carvalho francês, seguida de estágio prolongado em barrica para integrar a doçura natural residual com as notas tostadas da madeira e desenvolver camadas terciárias de aroma.
- Perfil de Prova: Cor âmbar dourada profunda e brilhante. O nariz é sedutor e rico, destacando marmelada de casca de laranja, alperce seco, figos desidratados, mel silvestre, notas de resina e especiarias doces (baunilha, noz-moscada). No palato exhibe uma textura voluptuosa e envolvente, onde a doçura natural é magistralmente equilibrada pela acidez cortante e viva do Dão, evitando qualquer sensação pesada e culminando num final longo, untuoso e requintado.
- Consumo e Harmonização: Servir fresco, entre 10 °C e 12 °C. É um par clássico para queijos azuis (como Roquefort ou Stilton) e Queijo Serra da Estrela amanteigado ou curado, foie gras, sobremesas à base de frutos secos (nozes, amêndoas), tartes de maçã ou simplesmente apreciado por si só como vinho de meditação no encerramento de uma refeição.





**QUINTA DE FOZ DE
AROUCE VINHAS
VELHAS DE SANTA
MARIA TINTO 2019
75CL
BEIRA ATLANTICA**

76,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
84,27€	-9,8%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- Ano: 2019
- Castas: Vinhas velhas tradicionais da propriedade, com predomínio destacado da casta Baga (parcela centenária de Santa Maria).
- Teor alcoólico: 14%
- Produtor e Região: Quinta de Foz de Arouce (propriedade da família Conde de Foz de Arouce, com enologia histórica associada a João Portugal Ramos), Lousã, Beira Atlântico (antiga indicação Beiras).
- Vinificação e Estágio: Vindima manual criteriosa. Fermentação em lagares de pedra com pisa a pé e controlo de temperatura, seguida de estágio prolongado em barricas de carvalho francês para polir os taninos e enriquecer a estrutura sem mascarar o terroir singular da Lousã.
- Perfil de Prova: Cor rubi profunda com reflexos granada. No nariz é austero e complexo, com notas de frutos negros silvestres, resina, caruma de pinheiro, especiarias e nuances minerais terrosas. Na boca revela grande densidade e tensão, taninos firmes mas acetinados, acidez gastronómica irrepreensível e um final longo, aristocrático e de enorme potencial de guarda.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 16 °C e 18 °C (beneficia de decantação prévia). Harmoniza na perfeição com pratos tradicionais de caça, cabrito assado no forno a lenha, chanfana à moda da serra da Lousã, carnes vermelhas maturadas e queijos curados intensos.



CARTUXA BRANCO 2020 75CL ALENTEJO

15,70€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
19,32€	-18,7%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- Ano: 2020
- Castas: Lote clássico alentejano composto maioritariamente por Antão Vaz e Arinto, provenientes das vinhas da Fundação Eugénio de Almeida.
- Teor alcoólico: 13%
- Produtor e Região: Fundação Eugénio de Almeida (Adega Cartuxa), Évora, Alentejo (DOC Alentejo - Sub-região de Évora).
- Vinificação e Estágio: Vindima manual com rigorosa seleção de uvas. Desengace e prensagem pneumática suave com decantação a frio. Parte do lote fermenta em cubas de aço inoxidável sob temperatura controlada para preservar a frescura primária, enquanto uma fração selecionada fermenta e estagia em barricas de carvalho francês com batonnage, seguindo-se um estágio de repouso em garrafa antes da comercialização.
- Perfil de Prova: Cor citrina brilhante com reflexos dourados subtis. No nariz apresenta aroma fino e harmonioso, com notas de fruta de caroço madura (pêssego, alperce), maçã amarela, casca de lima e elegantes nuances minerais e tostadas conferidas pelo contacto com a madeira. Na boca revela corpo médio a encorpado, textura aveludada, acidez viva e equilibrada que confere grande frescura, culminando num final longo, seco e muito sofisticado.
- Consumo e Harmonização: Servir fresco, entre 10 °C e 12 °C. Acompanha com elegância peixes gordos grelhados ou assados no forno (robalo, dourada), bacalhau à Gomes de Sá, mariscos suculentos, carnes brancas com temperos suaves e queijos de ovelha de pasta mole ou semidura.



MONTE DAS SERVAS ESCOLHA TINTO 2021 75CL ALENTEJO

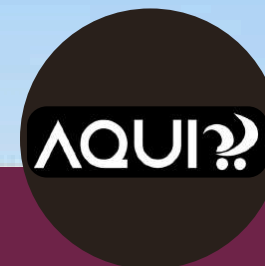
6,70€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
10,32€	-35,1%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- **Ano:** 2021
- **Castas:** Lote tipicamente constituído por castas tradicionais alentejanas e internacionais bem adaptadas, com predomínio de Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Aragonez.
- **Teor alcoólico:** 14,5 %
- **Produtor e Região:** Herdade das Servas (família Sérgio Mira), Estremoz, Alentejo (Vinho Regional Alentejano)..
- **Vinificação e Estágio:** Vindima manual com seleção de cachos à entrada da adega. Desengace total, maceração pré-fermentativa a frio e fermentação alcoólica com controlo de temperatura em cubas de aço inoxidável e lagares de mármore com pisa mecânica. Estágio parcial em barricas de carvalho francês e americano para arredondar a estrutura e garantir complexidade sem perder o perfil frutado.
- **Perfil de Prova:** Cor rubi intensa e brilhante com laivos violeta. O nariz destaca aromas expressivos de frutos pretos e vermelhos maduros (amora, ameixa preta, cereja), envolvidos por notas florais discretas, especiarias e toques subtis de baunilha e cacau. Na boca é redondo, elegante e encorpado, exibindo taninos macios e aveludados, acidez bem integrada e um final persistente, harmonioso e muito gastronómico.
- **Consumo e Harmonização:** Servir entre 16 °C e 18 °C. Excelente companhia para a gastronomia alentejana e mediterrânica em geral, acompanhando na perfeição carnes de porco preto grelhadas, ensopado de borrego, bifes na brasa, massas com ragu de carne e queijos de pasta semidura.



TAPADA DE CHAVES BRANCO 2018 75CL ALENTEJO

20,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
49,37€	-59,5%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- Ano: 2018
- Castas: Lote elaborado a partir de vinhas velhas de altitude nas encostas da Serra de São Mamede, com predominância das castas tradicionais Arinto, Assario e Fernão Pires.
- Teor alcoólico: 13%
- Produtor e Região: Tapada de Chaves, Portalegre, Alentejo (DOC Alentejo - Sub-região de Portalegre).
- Vinificação e Estágio: Vindima manual com seleção criteriosa de cachos. Fermentação com controlo térmico rigoroso e estágio sobre borras finas com batonnage periódica, beneficiando ainda de um repouso prolongado em garrafa antes de ser colocado no mercado para apurar toda a sua complexidade.
- Perfil de Prova: Cor citrina dourada e brilhante. No nariz revela grande elegância e sofisticação, com notas de fruta branca madura (maçã assada, pera rocha), casca de citrinos, frutos secos tostados, cera de abelha e uma vincada mineralidade granítica típica do terroir de altitude de Portalegre. Na boca impressiona pelo volume, textura sedosa e untuosa, acidez viva e equilibrada, terminando longo, seco e profundamente gastronómico.
- Consumo e Harmonização: Servir a uma temperatura entre 10 °C e 12 °C. É um branco de perfil gastronómico de excelência, ideal para acompanhar peixes gordos assados no forno (como robalo ou pregado), pratos de bacalhau com natas ou à lagareiro, polvo à lagareiro, caldeiradas ricas, carnes brancas com molhos cremosos e queijos de ovelha de meia-cura.