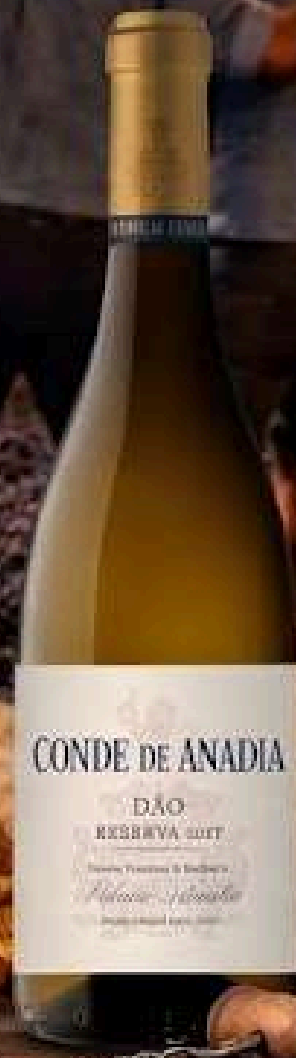
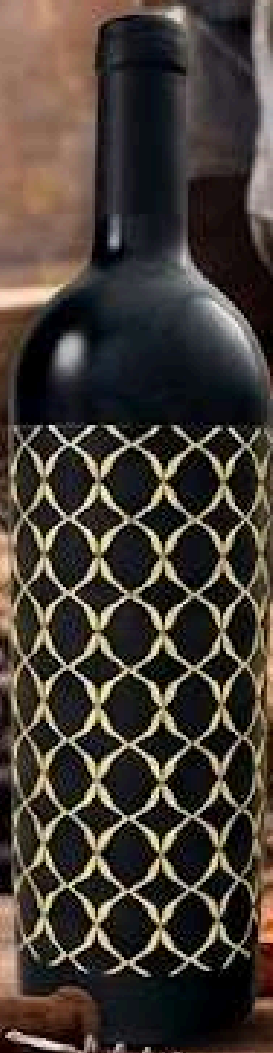




COMPRA RECOMENDADA



SMART BUY • SELEÇÃO DE VINHOS





**DA PEDRA SE FAZ
ESPUMANTE
BRUTO BRANCO
2019
75CL
AÇORES**

73,20€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
98,50€	-25,7%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- Ano: 2019
- Tipo / Categoria: Espumante Bruto Branco / Método Tradicional (Champenoise).
- Castas: Lote baseado maioritariamente na casta autóctone Arinto dos Açores (cultivada nos tradicionais currais de pedra basáltica junto ao oceano).
- Teor alcoólico: 12,5%
- Produtor e Região: Azores Wine Company (António Maçanita e Filipe Rocha), Ilha do Pico, IG Açores.
- Vinificação e Estágio: Prensagem direta suave de uvas inteiras com decantação a frio. Vinificação pelo método clássico com segunda fermentação em garrafa e longo estágio sobre as borras nas caves, conferindo cremosidade e preservando a tensão mineral e a salinidade típicas da ilha.
- Perfil de Prova: Bolha fina, viva e persistente. Apresenta notas de citrinos frescos, casca de lima, maçã ácida, tosta subtil de levedura e uma vincada assinatura salina e iodada de pedra vulcânica. Na boca revela grande acidez e frescura cortante, textura equilibrada e um final seco, mineral e profundamente gastronómico.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 8 °C e 10 °C. Ideal para ostras, cracas, percebes, lagosta suada à moda dos Açores, sushi ou peixes nobres grelhados na brasa.



HERDADE ARREPIADO VELHO RESERVA COLLECTION TINTO 2021 75CL ALENTEJO

34,60€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
39,55€	-12,5%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- **Ano:** 2021
- **Castas:** Lote de perfil moderno e estruturado, combinando castas internacionais e nacionais de eleição, habitualmente com predominância de Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.
- **Teor alcoólico:** 14,5 %
- **Produtor e Região:** Herdade do Arrepiado Velho (família Antunes, com enologia de António Maçanita), Sousel, Alto Alentejo (Vinho Regional Alentejano).
- **Vinificação e Estágio:** Vindima manual em caixas de 20 kg com seleção rigorosa na mesa de escolha. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura e macerações prolongadas para extração equilibrada de compostos fenólicos nobres. Estágio de cerca de 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês, seguido de repouso em garrafa antes de chegar ao mercado.
- **Perfil de Prova:** Cor granada opaca e concentrada. O perfil aromático é exuberante e sofisticado, exibindo notas de frutos pretos maduros (amoras silvestres, mirtilos e ameixa preta), especiarias finas (pimenta preta, cravinho), apontamentos florais de violeta e elegantes notas tostadas de cacau e cedro. Na boca revela corpo portentoso, textura sedosa, taninos maduros e musculados, sustentados por uma surpreendente frescura mineral dada pela altitude de Sousel, culminando num final longo, persistente e requintado.
- **Consumo e Harmonização:** Servir entre 16 °C e 18 °C (recomenda-se decantação cerca de 30 minutos antes). Acompanha na perfeição pratos de carne estruturados, como bochechas de porco preto estufadas, costeletão de novilho maturado na grelha, caça maior (javali ou veado), arroz de lebre e queijos curados intensos de pasta dura.



EVIDÊNCIA BRANCO 2023 75CL DÃO

5,20€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
9,10€	-42,8%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- Ano: 2023
- Castas: Lote clássico da região, composto habitualmente por Encruzado, Malvasia Fina e Bical.).
- Teor alcoólico: 12,5 %
- Produtor e Região: Parras Wines (gama Evidência), Dão (DOC Dão).
- Vinificação e Estágio: Uvas colhidas com maturação equilibrada, seguido de desengace e prensagem pneumática suave. Fermentação com temperatura controlada em cubas de aço inoxidável para reter a frescura frutada e floral, estagiando sobre borras finas com ligeira agitação periódica antes do engarrafamento.
- Perfil de Prova: Cor citrina clara e límpida com reflexos esverdeados. O aroma apresenta boa intensidade e definição, destacando fruta de pomar (pera madura, maçã amarela), apontamentos florais de tília e flor de citrino, complementados por uma elegante matriz mineral granítica. No palato surge equilibrado e macio, com acidez integrada e revigorante, boa untuosidade e um final fresco, seco e persistente.
- Consumo e Harmonização: Servir fresco, entre 9 °C e 11 °C. Excelente opção para harmonizar com peixe cozido ou grelhado (besugo, linguado), mariscos, saladas de polvo, risotos de legumes, aves estufadas com ervas finas e queijos de pasta mole.



LUIS PATO TINTO 2020 75CL BAIRRADA

6,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
7,71€	-22,2%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- **Ano:** 2020
- **Castas:** Lote dominado pela casta rainha da região, Baga, frequentemente complementada com uma pequena percentagem de Touriga Nacional para arredondar a exuberância frutada.
- **Teor alcoólico:** 13 %
- **Produtor e Região:** Luís Pato (o incontornável "senhor Baga"), Bairrada (Vinho Regional Beira Atlântico)..
- **Vinificação e Estágio:** Uvas selecionadas e desengaçadas, fermentadas em cubas de aço inoxidável sob controlo térmico rigoroso com maceração suave para extrair cor e taninos finos sem rusticidade. Estágio em pipas usadas de carvalho francês e depósitos de inox, preservando o carácter genuíno da casta e a frescura atlântica.
- **Perfil de Prova:** Cor rubi viva com reflexos violáceos. No nariz destaca notas de frutos silvestres (groselha, amoras, mirtilos), nuances florais de violeta, folha de tabaco seco e um toque terroso e especiado característico da Bairrada. Na boca revela vivacidade e garra, acidez crocante e envolvente, taninos firmes mas muito bem esculpidos e um final longo, seco e eminentemente gastronómico.
- **Consumo e Harmonização:** Servir entre 15 °C e 17 °C. Harmonização clássica com o tradicional leitão assado à moda da Bairrada, chanfana, arroz de pato, enchidos tradicionais grelhados e queijos curados da região centro.



CONDE DE ANADIA RESERVA BRANCO 2017 75CL DÃO

14,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
17,91€	-21,9%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt



- Ano: 2017
- Castas: Lote nobre com claro predomínio da casta rainha Encruzado, podendo integrar uma fração de Cerceal-Branco e Malvasia Fina de vinhas de altitude plantadas em solos graníticos.
- Teor alcoólico: 13,5 %
- Produtor e Região: Sociedade Agrícola Quinta do Seminário / Palácio dos Condes de Anadia (Mangualde, Dão) (DOC Dão).
- Vinificação e Estágio: Vindima manual criteriosa com escolha de cachos. Desengace total e prensagem suave sob atmosfera inerte. Fermentação com controlo de temperatura em barricas de carvalho francês, onde cumpre um estágio prolongado sobre as borras com batonnage periódica, complementado por um repouso generoso em garrafa antes da comercialização para afinar o perfil de guarda.
- Perfil de Prova: Cor citrina dourada brilhante. No nariz sobressai grande elegância e complexidade aromática com notas terciárias de evolução positiva: resina de pinheiro, casca de citrinos secos, fruta de polpa branca madura (maçã assada, marmelo), tosta fina, avelãs e uma vincada mineralidade de pederneira. No palato é tenso, untuoso e estruturado, com uma acidez cortante e linear típica do Dão de altitude que equilibra a densidade da madeira, culminando num final longo, seco e eminentemente gastronómico.
- Consumo e Harmonização: Servir a uma temperatura de 10 °C a 12 °C. Excelente parceiro para pratos de peixe no forno com crosta de sal ou azeite rico (robalo, pargo, bacalhau com broa), caldeiradas refinadas, carnes brancas assadas no forno com ervas aromáticas e queijos curados de ovelha (especialmente Queijo Serra da Estrela com alguma cura).



OS PAULISTAS CHÃO DAS ERMITAS VINHAS VELHAS TINTO 2018 75CL ALENTEJO

52,00€

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

Preço de Mercado	Diferença de Preço
66,32€	-21,6%

(Fonte: Google Merchant Center)

garrafeira.aqui-online.pt

- Ano: 2018
- Castas: Lote de vinhas velhas centenárias cultivadas no histórico talhão dos monges Paulistas (antigo Convento da Cartuxa/Ordem de São Paulo Eremita), com predomínio de Tinta Carvalha, Castelão, Alfrocheiro Preto e Trincadeira e uma mistura tradicional de castas ancestrais alentejanas plantadas em field blend.
- Teor alcoólico: 13,5 %
- Produtor e Região: Chão das Ermitas / Chitas Vinhos (parceria com os enólogos Tiago Cabaço e/ou consultoria enológica de referência, projeto de recuperação histórica do Chão das Ermitas em Santa Sofia, Évora), Alentejo (DOC Alentejo / Vinho Regional Alentejano).
- Vinificação e Estágio: Vindima manual em caixas de pequena capacidade com seleção rigorosa bago a bago. Fermentação tradicional com leveduras indígenas em lagar e depósitos com controlo térmico cuidadoso para privilegiar a elegância da matéria-prima antiga. Estágio prolongado em barricas e tonéis de carvalho francês, seguido de repouso em garrafa para arredondar a musculatura tânica.
- Perfil de Prova: Cor granada muito concentrada e profunda. No nariz revela complexidade e sobriedade aristocrática, com aromas a fruta preta madura (mirtilo, ameixa seca), notas terrosas de bosque, folha de tabaco, cedro, grafite e apontamentos especiados finos. No palato é encorpado e imponente, exibindo taninos densos, polidos e firmes, acidez natural notável que equilibra o volume alentejano e um final extremamente longo, austero e memorável.
- Consumo e Harmonização: Servir entre 16 °C e 18 °C, beneficiando claramente de decantação 45 a 60 minutos antes do serviço. Harmoniza à altura com pratos ricos e de confecção lenta, como bochechas de vitela estufadas em vinho tinto, costeletão de carne barrosa na brasa, borrego assado à moda do Alentejo, pratos de caça de penas ou de pelo e queijos curados de ovelha e cabra de sabor intenso.

