



NÉCTARES

A nossa seleção

RÓTULOS EM DESTAQUE



Vallado Branco 2012

O Vallado Branco 2012, das castas Códega, Rabigato, Gouveio (Verdelho), Viosinho e Arinto, é um vinho de aroma floral, de fruta bem madura com algumas notas de melão. Apreciado pela sua frescura, na boca apresenta-se com um sabor equilibrado e persistente a notas cítricas. Este é um vinho muito mineral e fresco, com sabor equilibrado e persistente com notas cítricas.

As uvas, maioritariamente provenientes de vinhas novas, foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de um mês com temperatura controlada entre 14° e 16° C. Depois, o vinho estagiou durante quatro meses em cubas de aço inoxidável.

Vallado Moscatel Galego Branco 2012

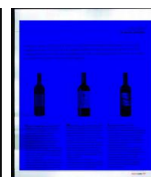
O Vallado Moscatel Galego Branco 2012 encontra a sua origem em três parcelas: numa de vinha velha com mais de 40 anos e em outras duas com cerca de 15 anos. Apresenta-se como um vinho de aroma subtil, onde predominam características florais a rosas e a hortelã-pimenta. Na boca é um vinho delicado, onde predominam sabores florais. Com um final fresco, diferencia-se dos moscatéis clássicos por ser seco.

As uvas foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de um mês com temperatura controlada entre 14° e 16° C. Depois, o vinho estagiou durante cinco meses em cubas de aço inoxidável.

Quinta do Vallado Reserva Branco 2012

O Quinta do Vallado Reserva Branco 2012, proveniente das castas Gouveio/Verdelho, Arinto, Viosinho e Rabigato, é um vinho de aroma mineral com a fruta bem casada com o fumado da madeira. Destaque ainda para as notas de melão presentes. Quanto ao sabor, apresenta-se com um excelente corpo e acidez, complexo cítrico, e com um final muito longo.

As uvas, maioritariamente provenientes de vinhas novas, foram vinificadas no sistema de bica aberta. A fermentação durou cerca de um mês com temperatura controlada entre 14° e 16° C. Seguiu-se um estágio de quatro meses em cubas de aço inoxidável.



NÉCTARES

A nossa seleção

Frescos, leves, frutados e com muita personalidade. São assim as nossas sugestões de vinhos para o verão. Desfrute dos convívios ao ar livre na companhia de vinhos de excelência e não se esqueça de colocar na mesa o melhor da gastronomia portuguesa.



Vallado Touriga Nacional Rosé 2012

O Vallado Touriga Nacional Rosé 2012 é um vinho que provém de uma vinha selecionada de Touriga Nacional na cota mais alta da quinta, que lhe confere um baixo teor alcoólico e uma elevada acidez. De sabor a frutos vermelhos, é um vinho que poderá acompanhar pratos leves e saladas. Foi vinificado pelo método tradicional de bica aberta e tem os aromas típicos dos rosés, sendo que o que mais sobressai é o aroma de frutos silvestres, característico da Touriga Nacional.

O seu estágio decorreu durante quatro meses em cubas de aço inoxidável. O rosé é resultante da fermentação do suco ou mosto extraído de uvas pretas ou tintas.

Monte da Ravasqueira Reserva Tinto 2011

O Monte da Ravasqueira Reserva Tinto 2011 é produzido a partir das castas Syrah e Touriga Nacional. É um vinho de cor densa, encarnada escura e opaca, e nariz com fruta intensa de mirtilos e framboesas, massapão, confeitaria e especiarias.

Na prova, revela-se mineral, com barrica muito bem integrada, notas de chocolate preto, groselha preta e floral. Evidencia ainda notas de liquorice com taninos densos e elegantes, a que acresce um final longo e constante. Foi engarrafado em março de 2013.

Este Reserva Tinto 2011 já viu reconhecida a sua excelência e qualidade ao ser distinguido com medalhas de ouro em três concursos internacionais.

Lavradores de Feitoria Rosé

Um rosé sob a marca Lavradores de Feitoria é a novidade do produtor duriense com o mesmo nome. Uma nova referência que se junta aos Lavradores de Feitoria branco e tinto, num trio que promete uma excelente relação preço-qualidade e a opção acertada para ser consumido e apreciado diariamente.

Os descritores da primeira colheita do Lavradores de Feitoria rosé definem-no como tendo uma cor salmão avermelhado. No aroma é fresco e muito frutado, salientando-se a cereja e a ameixa vermelha. Na boca mantém-se a frescura e a fruta, às quais se juntam a elegância e uma acidez muito equilibrada, com fruta viva e intensa.