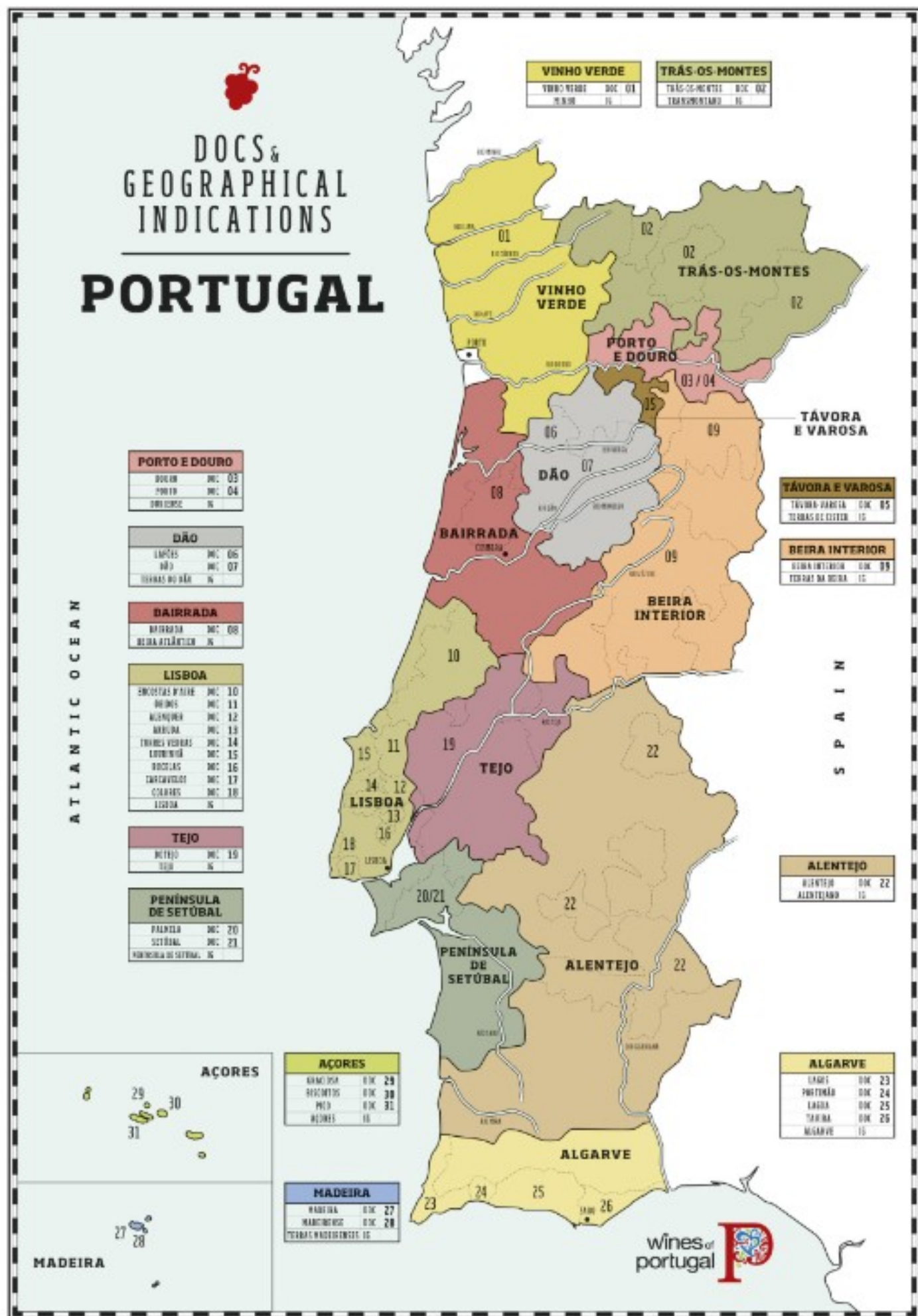


PORTUGAL



RÉGIONS VITICOLES ET APPELLATIONS



PRINCIPAUX CÉPAGES ROUGES

Nom	Synonymes / noms portugais	Surface plantées (Ha)
Tempranillo	Aragonez, Tinta Roriz, Tinta Santiago	17.014
Touriga Franca	früher Touriga Francesa	14.217
Castelão Francês	Castelão, João Santarém	12.580
Touriga Nacional	Carabuñera, Mortagua, Touriga Fina	11.411
Trincadeira Preta	Tinta Amarela, Trincadeira	10.493
Baga	Baga de Louro, Moreto	6.750
Tinta Barroca	Boca de Mina, Tinta Barocca	4.733
Alicante Henri Bouschet	-	4.547
Vinhão	Sousão, Espadeiro Basto	4.055
Syrah	-	4.017
Marufo	Brujidera, Mourisco	3.367
Alvarelhão	Brancelhão	2.860
Mencía	Jaen, Jaen du Dão, Loureiro Tinto	2.561
Cabernet Sauvignon	-	2.346
Caladoc	-	2.180
Malvasia Preta	Moreto, Mureto, Pinheira Roxa	1.933
Alfrocheiro	Albarín Negro, Tinta Bastardinha	1.206
Trousseau Noir	Bastardinho, Bastardo	1.166
Rufete	Rifete, Rufeta, Tinta Pinheira	1.145
Tinta Carvalha	Preto Gordo, Tinta Carvalha du Douro	1.113

PRINCIPAUX CÉPAGES BLANCS

Fernão Pires	Maria Gomes, Molinha	12.138
Síria	Códega, Crato Branco, Roupeiro	6.438
Arinto	Arinto de Bucelas, Pedernã	5.409
Loureiro	Branco Redondos, Loureira, Marqués	4.402
Malvasia Fina	Arinto do Dão, Assario, Boal, Gual	2.922
Palomino	Listrão, Malvasia Rei, Palomino Fino	2.594
Rabigato	Preto Gordo, Tinta Carvalha du Douro	1.969
Antão Vaz	Antonio Vaz	1.768
Trajadura	Treixadura (Spanien), Trajadura Branca	1.550
Azal Branco	Azal, Azal da Lixa, Carvalha	1.443
Diagalves	Carnal, Dependura, Diego Alves	1.090
Bical	Bical de Bairrada, Borrado das Moscas	1.076
Muscat Blanc	Moscatel Branco, Moscatel do Douro	1.031
Viosinho	Veozinho Verdeal	916
Damaschino	Alicante Branco	880
Malvasia de Colares	Malvasía	801
Avesso	Bornal, Bornão, Borracal Branco	699
Vital	Boal Bonifacio, Malvasia Corada	659
Godello	Gouveio, Verdelho do Dão	584
Gouveio Real	-	581
Rabo de Ovelha	Rabigato, Rabo de Ovelha de Cola Res	563
Chardonnay	-	547



QUINTA DE CHOCAPALHA TINTO 2021 (VINHO REGIONAL LISBOA)

Famille Tavares da Silva. Winemaker : Sandra Tavares.

www.chocapalha.pt

Rua Carles Duff, 2580-081 3VJQ+G8 Aldeia Galega da Merceana

Cépage(s) : 35 % touriga nacional, 25% castelao, 25% tinta roriz, 8% Ali-cante bouschet, 7% touriga franca. Vignes de 25 ans.

Mode de culture : Bio non certifié.

Terroir : Serra de Montejusto. Coteaux argilo-calcaire.

Exposition sud

Vinification : Pré-macération à froid de 12 h puis fermentation en lagares à basse température. Egrappage total. (pH 3.49 / ac. 6.15 gr)

Elevage : En barriques françaises de plusieurs vins pendant 18 mois

Divers / Prix : 11,75 (caviste)





HERDADE DO PORTOCARRO TINTO 2020 (VINHO REGIONAL SETUBAL)

Herdade Portocarro—José da Mota Capitao

www.portocarro.com

São Romão do Sado 7595-033 Torrão

Cépage(s) : 50% touriga nacional, 50% cabernet sauvignon.

Mode de culture : Bio en cours de certification.

Terroir : São Romão do Sado (vallée de la rivière Sado).

Plateau de limons argileux riches en calcium et silice.

Exposition sud

Vinification : En cuve bois.

14,5 %vol. / pH 3.82 / Ac. 4.9 gr / SR 4.32 gr

Elevage : En tonneaux de bois français pendant 12 mois

Divers / Prix : 15,75 (caviste)



**JOSÉ DA MOTA CAPITÃO
(PEPE)**



QUINTA DO CARMO TINTO 2021 (ALENTEJO)

Francisco Antunes Chief Winemaker / Joao Chamorro, Winemaker

www.bacalhoa.pt

Herdade das Carvalhas 7100-509 Glória - Estremoz

Cépage(s) : 65% aragonez, 20% alicante bouschet, 15% trincadeira.
Mode de culture : Conventionnelle, lutte intégrée

Terroir : Argilo-calcaire.

Vinification : En lagares et petites cuves inox cépages séparés à basse température. Post macération après assemblage.

Acidité : 6 gr / SR 1,3 gr / So² 94 mgr / pH 3,58 / 14,5 % vol.

Elevage : En fûts de bois français (Allier) pendant 12 mois.

Divers / Prix : 23,25 (caviste)





HERDADE DA ANTA DE CIMA TALHA DE ARGILLA 2018 (ALENTEJANO)

Famille Tenreiro

www.antadecima.com

Apartado 96 7400-999 Montargil Ponte de Sor, Portugal

Cépage(s) : Alicante bouschet, alfrocheiro, touriga nacional, petit verdot.
Vignes plantées en 2010.

Mode de culture : Conventionnelle

Terroir : Serra de Montargil, Ponte de Sor. Coteaux argilo-calcaire.
Exposition sud

Vinification : En cuve inox à basse température
40% de vendanges entières. 12,5 % vol.

Elevage : En amphores d'argile de 140 litres pendant 4 mois

Divers / Prix : 19,55 (caviste)





ADEGA DE BORBA ROTULO CORTIÇA TINTO RESERVA 2020 (ALENTEJO)

Coopérative présidée par Joao-Manuel Mota Barroso—www.adegaborba.pt
Largo Gago Coutinho e Sacadura Cabral 25 – Apartado 20,
7151-913 Borba, Portugal

Cépage(s) : Trincadeira, alicante bouschet, aragonez, castelao
Vieilles vignes plantées en sous-région Borba

Mode de culture : Bio

Terroir : Argilo-calcaire et schistes rouges. Plateau alt. 400 m

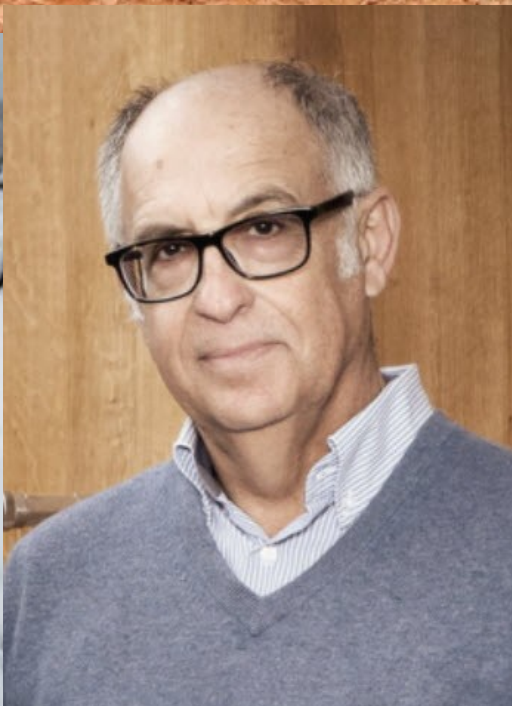
Vinification : En cuve inox à basse température (24°)

14% vol. / pH 3.50 / Ac. 5.70 gr / SO² total < 120 mgr

Elevage : En barriques françaises de 3 et 4 vins pendant 12 mois.

Repos en bouteilles de 6 mois

Divers / Prix : 17,50 (caviste)





FITAPRETA PALPITE TINTO RESERVA 2022 (ALENTEJO)

Winemakers : António Maçanita, Sandra Sárria

www.fitapreta.com

Paço do Morgado de Oliveira, EM527 Km10 7000-016 Graça do Divor, Evora

Cépage(s) : 30% Alicante Bouschet, 20% Aragonez, 20% Castelão, 20% Trincadeira, 10% autres (Alfrocheiro, Baga, Tinta Carvalha, Tinta Miúda)

Vignes de 20 à 50 ans

Mode de culture : Bio

Terroir : Schistes jaunes et granit

Vinification : En cuves bois à basse température. 13,5 % vol.

Elevage : En fûts de bois français (Allier) pendant 18 mois.

Divers / Prix : 24,50 (caviste)





HERDADE DO ESPORÃO ARAGONEZ 2016 (ALENTEJO)

José Luis Moreira da Silva, œnologue principal

www.esporao.com

Herdade do Esporão 7200-999 Reguengos de Monsaraz

Cépage(s) : 100 % aragonez planté en 1980.

Parcelle Canto do Zé Cruz.

Mode de culture : Bio non certifié

Terroir : Plateau sablo-limoneux avec cailloutis granitique.

Vinification : Foulage aux pieds en lagares de granit puis fermentation finale en cuve béton. SR 2,1 gr / pH 3.6 / Acidité : 6.45 gr / 14,5 %

Elevage : En foudres de 50 hl de bois français pendant 12 mois. Puis 2 ans en bouteilles.

Divers / Prix : 34,50 (caviste)





QUINTA DE SAES ESTAGIO PROLONGADO 2019 (DAO)

Alvaro Castro

www.quintadepellada.com

Rua Prof. Manuel Diamantino 7 Pinhanços

Cépage(s) : 70% de vignes locales en complantation, 30% touriga nacional et alfrocheiro. Age des vignes entre 5 et 65 ans.

Mode de culture : Bio certifié.

Terroir : Granite avec inclusion de sables et argiles. Altitude 500 m
Climat continental.

Vinification : En cuve inox à basse température. 13 % vol.

Elevage : En barriques françaises (Allier) d'un vin pendant 24 mois.

Divers / Prix : 22,50 (caviste)





TABOADELLA ALFROCHEIRO RESERVA 2021 (DAO)

Famille Amorim—Winemaker : Rodrigo Costa

www.taboadella.com

Silvã de Cima 3560-217 Sátão

Cépage(s) : 100 % alfrocheiro.

Mode de culture : Conventionnelle, lutte intégrée

Terroir : Silva de Cima. Castendo. Plateau granitique. Altitude 490 m

Exposition sud et sud-est. Climat continental.

Vinification : En cuve inox à basse température. 13% vol.

Elevage : En tonneaux de 500 l itres de bois français dont 20% neufs pendant 10 mois.

Divers / Prix : 22,50 (caviste)





ANTONIO MADEIRA VINHAS VELHAS 2021 (DAO)

Antonio Madeira

Pas de site internet

Avenue 16 de Setembro 5B Seia Guarda 6270-222

Cépage(s) : Pour 75% assemblage de alfrocheiro, jaen, бага et tinta amarela. 15 cépages autochtones rares en complémentation complètent la cuvée. 10 parcelles dont certaines centenaires.

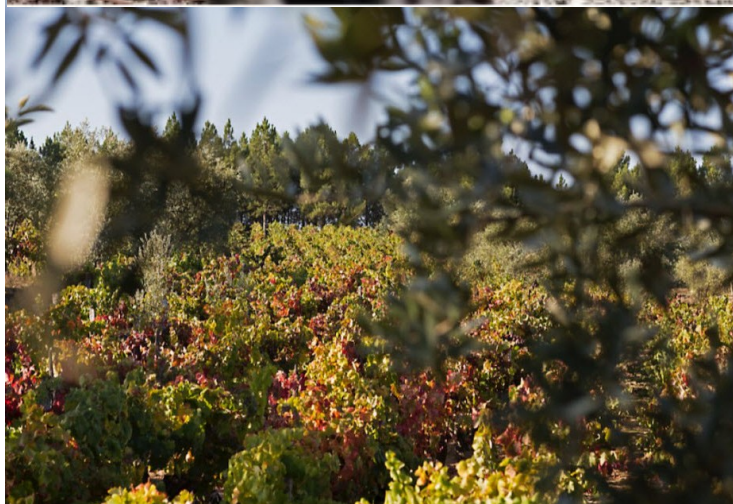
Mode de culture : Biodynamie

Terroir : Contreforts granitiques de de la Serra da Estrela. Alt. 450 m

Vinification : En lagares sous faible extraction. Ac. 6.1 gr / pH 3,69. / 12%

Elevage : En barriques de bois français de diverses contenance (225, 400, 500, 600 litres) pendant 18 mois. Pas de bois neuf.

Divers / Prix : 30,75 (caviste)





TEXTURA DA ESTRELA JAEN 2021 (DAO)

Marcelo Villela de Araujo & Patricia Berardi

www.texturawines.pt

Lugar de Moinhos da Serra, Nº1 S.Paio 6290-411 Gouveia

Cépage(s) : 100% jaen. Vignes de 28 et 45 ans

Mode de culture : Bio

Terroir : Contreforts granitiques de de la Serra da Estrela. Alt. 480 / 500 m . Lieu-dit Vila Nova de Tazem

Vinification : En cuves béton avec 35% de vendanges entières.
12 % vol

Elevage : En foudres (30 hl) de bois français pendant 6 mois.

Divers / Prix : 30,75 (caviste)





CASA DA PASSARELLA O OENOLOGO TINTO RESERVA 2015 (DAO)

Ricardo Cabral / Winemaker Paulo Nunes

www.casadapassarella.pt

Rua Santo Amaro, 3 Passarela 6290-093 Lagarinhos

Cépage(s) : Vignes de 90 ans en complantation de 24 cépages locaux
(Baga, Touriga Nacional, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Carvalha, etc.)

Mode de culture : Conventionnelle / raisonnée

Terroir : Serra da Estrela. Sols de granitiques

Vinification : Encuve ciment après pré-macération. 14% vol.

Elevage : En barriques de bois français pendant 18 mois.

Divers / Prix : 28,10 (caviste)





QUINTA DE BAIXO POEIRINHO 2020 (BAIRRADA)

Niepoort

www.quintadovalemeao.pt

Quinta de Vale Meão 5150-501 Vila Nova de Foz Côa

Cépage(s) : 100 % бага. Vignes de 100 ans en moyenne.

Mode de culture : Bio

Terroir : Argilo-calcaire. Localité de Cordinha à Cantanhede.
Exposition sud. Altitude 70 m.

Vinification : En legares et cuve inox avec macération carbonique.
Ensuite en tonneaux de bois. 11,5 % vol.

Elevage : En tonneaux de bois français pendant 20 mois.
Pas de bois neuf

Divers / Prix : 46,50 (caviste)





QUINTA DA FOZ TINTO 2022 (DOURO)

Quinta da Foz—Carlos Queiros

www.quintadafoz.pt

Gouvães do Douro, Pinhão 5085-243, Portugal

Cépage(s) : Touriga nacional, tinta roriz et touriga franca. Vieilles vignes.
Mode de culture : Bio non certifié.

Terroir : Cima Corgo. Coteaux schisteux

Vinification : En lagares de granit. 13,5 % vol.

Elevage : En barriques neuves de bois français pendant 18 mois
Divers / Prix : 18,35 (caviste)





LAVRADORES DE FEITORIA MERUGE 2020(DOURO)

Lavradores de Feitoria – Vinhos de Quinta, S.A / Oenologue Paulo Ruao

www.lavradoresdefeitoria.pt

Quinta do Medronheiro, Estrada Nacional 323 10, 5060-375 Sabrosa

Cépage(s) : Tinta Roriz, touriga nacional, touriga franca
Vignes de 45 ans

Mode de culture : Bio

Terroir : Coteaux schisteux. Deux parcelles exposées au nord vers
Celeiros et São João da Pesqueira (Cima Corbo)

Vinification : En lagares avec extraction douce puis fûts de bois.
Acidité 5.10 gr / pH 3.73. 14% vol.

Elevage : En barriques neuves de bois français pendant 12 mois.

Divers / Prix : 25,80 (caviste)





MAÇANITA TOURIGA NACIONAL CIMA CORGO 2022 (DOURO)

Maçanita Vinhos—Antonio Maçanita

www.antoniomacanita.com

Adega Maçanita Vinhos Quinta de Nossa Senhora do Carmo 5085-207 Covas do Douro

Cépage(s) : 100 % touriga nacional.

Mode de culture : Conventionnelle raisonnée.

Terroir : Terrasses de schistes jaunes à 550 m d'altitude.

Vinification : Macération à froid puis fermentation en cuves inox.
14,5 % vol.

Elevage : En barriques neutres de bois français pendant 16 mois.

Divers / Prix : 35,45 (caviste)





MONTE MEAO VINHA DOS NOVOS TOURIGA NACIONAL 2019 (DOURO)

Quinta do Vale Meao—Famille Olazabal

www.quintadovalemeao.pt

Quinta de Vale Meão 5150-501 Vila Nova de Foz Côa

Cépage(s) : 100 % touriga nacional. Vignes plantées en 1996. Vignoble de 3,5 Ha.

Mode de culture : Conventionnelle raisonnée.

Terroir : Terrasses de granite à 550 m d'altitude.

Vinification : Foulage aux pieds en legares puis fermentation en cuves bois 13,5 % vol.

Elevage : En barriques 225 l de bois français pendant 15 mois.

Pas de bois neuf

Divers / Prix : 37,00 (caviste)





POIERA 2016 (DOURO)

José Mendonça

www.poiera.pt

Quinta do Poeira 5060-283 Provesende

Cépage(s) : Sousao, Tinta Barroca, Touriga Francesca, Touriga Nacional
Parcelle de 3 ha de très vieilles vignes.

Mode de culture : Bio

Terroir : Coteaux d'ardoise de la vallée de Pinhao. Exposition nord.

Vinification : En lagares de granit, foulage aux pieds.
14 % vol.

Elevage : En barriques de bois français (30 % neuf) pendant 18 mois.

Divers / Prix : 33,00 (caviste)

