




guía de  
vinos del  
algarve

A close-up photograph of a green grapevine branch. The branch is thin and extends from the upper left towards the center. It has several leaves with serrated edges and prominent veins. One leaf is in sharp focus in the foreground, while others are slightly blurred in the background. A small cluster of buds is visible at the top of the branch.

## AGRADECIMIENTOS

La Región de Turismo del Algarve agradece a Hermínio Rebelo, a la Comisión Vitivinícola del Algarve y a todos los productores de vinos del Algarve por su excelente colaboración.

# ¿Es enófilo? Venga al Algarve

*“La sutileza del aroma, el gusto y la textura que existe en cada gota de vino algarvío llevaron a Baco o a Dionisio a la perdición (y si tuvieron ese efecto en los dioses, ¿qué no harán con los hombres?).”*

Pasaron cinco años desde la primera edición de la “Guía de Vinos del Algarve”, que ya entonces ponía de manifiesto la enorme diversidad de estilos, variedades y perfiles de los caldos algarvíos. Si en aquel momento el número de productores rondaba los 16, hoy se contabilizan por lo menos 24, para satisfacción de los apreciadores que así pueden deleitar el paladar probando otros vinos, de igual pureza y calidad.

Ayer como hoy, el *terroir* algarvío ha dado origen a tintos, blancos, rosados y licorosos que fácilmente justificarían la posición de aquellos que consideran el vino un tema “pecaminoso”, y es que el infinito placer de consumirlos roza la transgresión moral. La sutileza del aroma, el gusto y la textura que existe en cada gota de vino algarvío llevaron a Baco o a Dionisio a la perdición (y si tuvieron ese efecto en los dioses, ¿qué no harán con los hombres?).

Contamos con extraordinarios vinos ya premiados, aunque poco cono-

cidos para muchos. Precisamente por eso, y para dejar constancia del gigantesco salto que la viticultura algarvía ha dado en los últimos años, reeditamos esta publicación para que todos conozcan lo que por aquí producimos. Esperamos con este gesto la contrapartida turística de seducir a más visitantes para la región, atraídos también por nuestra historia, cultura y gastronomía. Esperamos que así sea.

Abra esta guía y descubra más sobre cada vino para poder escoger el acertado según la ocasión. Cuando el tiempo enfríe, sabrá bien un tinto vigoroso para calentar el alma con amigos o familiares en el Algarve. Cuando apriete el calor, nada mejor que un blanco o rosado fresco para acompañar un plato de pescado. Y no se olvide del licoroso antes (o después) de la comida: rico al paladar y tradicional en la elección.

Entenderá al final que existe siempre un caldo a su medida y que la resolución vínica para el futuro es incluir otras denominaciones de origen en sus hábitos. A fin de cuentas, el Portugal vinatero también es Algarve; venga, deléitese con nuestros vinos y compruebe que tenemos razón...

**Desidério Silva**

| Presidente de la Región de Turismo del Algarve





# La Región Vitivinícola del Algarve

*“Las nominaciones y los premios atribuidos a los vinos algarvíos son la prueba del reconocimiento del trabajo realizado por los viticultores y productores.”*

La Región Demarcada del Algarve fue creada en 1980 y está localizada en el extremo sur de Portugal, coincidiendo geográficamente con el distrito de Faro. Toda su área corresponde a la zona productora de “Vino Regional Algarve” y Vino Licoroso con Indicación Geográfica “Algarve”. En la zona litoral, a lo largo de la costa atlántica/mediterránea, se localizan las cuatro regiones productoras de vinos de “Denominación de Origen Protegida”: DOP Lagos, DOP Lagoa, DOP Portimão y DOP Tavira.

La CVA –Comisión Vitivinícola del Algarve–, como organismo de certificación acreditado por el IPAC –Instituto Portugués de Certificación–, es quien controla y certifica los productos vínicos creados en la región, asegurando la calidad de los vinos introducidos en el mercado y garantizando su autenticidad y trazabilidad. Tiene además responsabilidades en la defensa y en la promoción de sus denominaciones.

La región del Algarve, en cuanto a destino turístico de referencia internacional, deberá promover la Gastronomía y los Vinos como una importante oferta turística complementaria, especialmente a través de las visitas a las *quintas* y bodegas, potenciadas por una “Ruta de los Vinos” que aún está siendo implementada con la implicación de todas las fuerzas de la región: autarquías, turismo, cultura, agricultura y medio ambiente. En este sentido, y con el apoyo de la Región de Turismo del Algarve, estamos desarrollando un plan de comunicación que tiene como objetivo la divulgación de los vinos, bodegas y *quintas*, así como la creación del sitio

web oficial de la “Ruta de los Vinos del Algarve”, para facilitar a los turistas y al público en general el acceso a estos espacios.

Las nominaciones y los premios atribuidos a los vinos algarvíos son la prueba del reconocimiento del trabajo realizado por los viticultores y productores, que va desde la implantación de nuevas vides recurriendo a las mejores técnicas y variedades hasta la instalación de bodegas que obedecen a las más exigentes normas, pasando por los servicios de los más reputados enólogos. Todo este proceso culmina con la obtención de los mejores vinos, cuya calidad es unánimemente aplaudida.

Para finalizar, resaltamos la amplia contribución de la Región de Turismo del Algarve a la promoción de los vinos algarvíos, especialmente mediante la publicación de la presente “Guía de Vinos”. Consideramos que esta publicación es de gran utilidad para las bodegas, *quintas* y vinos, y que sin lugar a dudas impulsará la oferta turística, el enoturismo y el patrimonio cultural y gastronómico de nuestra región.

**Carlos Gracias**

| Presidente de la Comisión Vitivinícola del Algarve







# Introducción

Las introducciones sirven para enmarcar la obra y para ello a veces se recurre a una historia. Y aunque la vid y el vino del Algarve tengan su propia historia, de ella se hablará brevemente en otras páginas de la presente guía.

Lo que nos proponemos en esta nota es hilvanar algunas consideraciones sobre los vinos que hoy se producen en el Algarve. Pero antes debemos hacer una mención muy especial al Presidente Desidério Silva, el Vicepresidente João Fernandes y los demás miembros de la Comisión Ejecutiva de la Región de Turismo del Algarve que, conscientes de la importancia del producto complementario Gastronomía y Vinos en la estrategia de desarrollo del Algarve, tal y como se define en el Plan Estratégico Nacional del Turismo (PENT), deciden reeditar esta guía, revisada y actualizada.

Una palabra de aprecio también para los responsables de Única – Bodega Cooperativa del Algarve y a los productores de los vinos de *quinta* sin los cuales, a través de su labor, dedicación y competencia, no tendríamos la calidad que hoy presentan los vinos del Algarve.

La región vinatera del Algarve acaba de entrar en la mayoría de edad, por lo que las condiciones de plantación y cuidados de las vides son semejantes a las más modernas utilizadas en el resto del mundo vinatero. Asimismo, la casi totalidad de las bodegas algarvías están equi-

padadas con las soluciones tecnológicas más avanzadas para la producción de vino.

Junto con las variedades regionales, la introducción de nuevas variedades certificadas añadió valor a los vinos y, por lo tanto, al resto de la cadena: buenos suelos, buen clima y buen entorno. Sostenidamente, tanto el número de productores como la calidad del vino que producen han venido a crecer. Desde el lanzamiento de la última edición de la “Guía de Vinos del Algarve”, la oferta existente ha ido en aumento.

De los vinos del Algarve, la mayoría presenta una calidad por encima de la media, lo que los sitúa a la altura de los mejores producidos en otras regiones vitivinícolas. No dudamos de que el futuro de los vinos algarvíos es prometedor en lo que respecta sobre todo a la calidad, razón por la cual muchos productores se dedican a la exportación de sus vinos.

Con esta edición, los enófilos, hoteleros, empresarios, amantes del vino y el público en general pasan a tener a su disposición un medio para (re)descubrir y apreciar mejor la calidad de nuestros vinos.

Como dijo António Augusto Aguiar: “Amo la vid como la planta más bella que la Madre Naturaleza dio al mundo”.

**Hermínio Rebelo**

Responsable de la Cámara de Catadores  
| Comisión Vitivinícola del Algarve

- p.10 Entre racimos, vinos e historia
- p.12 En el reino de la cata
- p.16 Mapa de las subregiones DOP y de los productores

**p.18**

## LAGOS DOP

**p.20**

### Quinta dos Lopes

21 | 22

Muska - Vino Licoroso Algarve Seco

Muska - Vino Licoroso Algarve Dulce

23 | 24

Quinta dos Lopes Tinto

Terras do Catalão Tinto

**p.26**

### Herdade dos Seromenhos

27 | 28

Lacóbrica Blanco

Lacóbrica Tinto

**p.30**

### Quinta da Horta Nova

31 | 32

BS Cosecha Seleccionada Tinto

Borges da Silva Tinto

33

Borges da Silva Cosecha Seleccionada Tinto

**p.34**

### Monte da Casteleja

35 | 36

Monte da Casteleja Blanco

Monte da Casteleja Rosado

37 | 38

Monte da Casteleja Tinto

Maria Selection Tinto

**p.40**

### Monte do Além

41 | 42

Monte do Além Rosado

Monte do Além Petit-Verdot Tinto

43 | 44

Monte do Além Aragonez Tinto

Monte do Além Regional Tinto

**p.46**

### Quinta dos Eucaliptos

47 | 48

Terras de Cascalho Blanco

Terras de Cascalho Rosado

49

Terras de Cascalho Tinto

**p.50**

## PORTIMÃO DOP

**p.52**

### Quinta do Morgado da Torre

53 | 54

Alvor Singular Blanco

Tapada da Torre Reserva Blanco

55 | 56

Alvor Rosado Selection

Alvor Cosecha Especial Tinto

57 | 58

Alvor Reserva Tinto

Tapada da Torre Reserva Tinto

59 | 60

Alcalar Tinto

Foral de Albufeira Cosecha Seleccionada

61 | 62

Foral de Albufeira Reserva Tinto

Tapada da Torre - Vino Licoroso Reserva Blanco

63

Tapada da Torre - Vino Licoroso Reserva Tinto

**p.64**

### Herdade dos Pimenteis

65 | 66

Herdade dos Pimenteis Blanco

Herdade dos Pimenteis Rosado

67 | 68

Herdade dos Pimenteis Cosecha Seleccionada Tinto

Herdade dos Pimenteis Touriga-Nacional Tinto

69

Herdade dos Pimenteis Reserva Tinto

**p.70**

### Quinta da Penina

71 | 72

Foral de Portimão Blanco

Quinta da Penina Blanco

73 | 74

Foral de Portimão Rosado

Quinta da Penina CS Tinto

75 | 76

Foral de Portimão Cosecha Seleccionada Tinto

Foral de Portimão Petit-Verdot Tinto

77 | 78

Foral de Portimão Reserva Tinto

Quinta da Penina Reserva Tinto

p.80

**LAGOA DOP**

p.82

**Quinta do Francês**

83 | 84

Odelouca Blanco

Quinta do Francês Blanco

85 | 86

Odelouca Rosado

Odelouca Tinto

87 | 88

Quinta do Francês Tinto

Quinta do Francês Syrah Tinto

p.90

**Monte dos Salicos**

91 | 92

MDS Tinto

MDS Selección Tinto

p.94

**Quinta dos Vales**

95 | 96

Marquês dos Vales Primera Selección Blanco

Marquês dos Vales Grace Verdelho Blanco

97 | 98

Marquês dos Vales Grace Viognier Blanco

Marquês dos Vales Grace Vineyard Blanco

99 | 100

Marquês dos Vales Selecta Blanco

Marquês dos Vales Primera Selección Rosado

101 | 102

Marquês dos Vales Selecta Rosado

Marquês dos Vales Primera Selección Tinto

103 | 104

Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto

Marquês dos Vales Selecta Tinto

105

Marquês dos Vales Grace Touriga-Nacional Tinto

p.106

**Única - Adega Cooperativa do Algarve**

107 | 108

Porches Blanco

Salira Blanco

109 | 110

Afonso III Blanco

Lagoa Añejo Blanco

111 | 112

Cosecha Seleccionada Blanco

Algarmoscatel Vino Licoroso Blanco

113 | 114

Afonso III Rosado

Porches Rosado

115 | 116

Salira Rosado

Cosecha Seleccionada Rosado

117 | 118

Afonso II Tinto

Lagos Tinto

119 | 120

Porches Tinto

Salira Tinto

121 | 122

Lagoa Cosecha Seleccionada Tinto

Lagoa Añejo Tinto

123 | 124

Lagoa Reserva Tinto

Porches Primeur Tinto

125

Algardulce Vino Licoroso Tinto

p.126

**Quinta de Mata-Mouros**

127 | 128

Euphoria Rosado

Euphoria Tinto

129

Imprevisto Tinto

p.130

**Quinta do Barradas**

131 | 132

Barradas Blanco

Quinta do Barradas Rosado

133 | 134

Quinta do Barradas Selección Tinto

Quinta do Barradas Reserva Tinto

p.136

**Quinta do Outeiro**

137 | 138

Quinta do Outeiro Blanco

Quinta do Outeiro Rosado

139 | 140

Paxá Rosado

Quinta do Outeiro Tinto

141 | 142

Paxá Tinto

Paxá Special XII Tinto

p.144

**Quinta Rosa**

145 | 146

Uit de Kelders Van Jaap Blanco

Uit de Kelders Van Jaap Rosado

147

Uit de Kelders Van Jaap Tinto

p.148

**Quinta da Vinha**

149 | 150

Cabríta Blanco

Cabríta Reserva Blanco

151 | 152

Cabríta Rosado

Cabríta Tinto



p.80

**LAGOA DOP**

153

Cabrita Reserva Tinto

p.154

**Quinta João Clara**

155 | 156

João Clara Blanco

157 | 158

João Clara Tinto

159 | 160

João Clara Negra-Mole Tinto

João Clara Rosado

João Clara Homenagem Tinto

João Clara Reserva Tinto

p.162

**Quinta do Barranco Longo**

163 | 164

Barranco Longo Gran Selección Blanco

165 | 166

Remexido Blanco

167 | 168

Barranco Longo Oakedrose Rosado

169 | 170

Barranco Longo Touriga-Nacional Reserva Tinto

171 | 172

Barranco Longo Alicante-Bouschet Reserva Tinto

173 | 174

Barranco Longo Reserva Tinto

175 | 176

Barranco Longo Cabernet-Sauvignon Reserva Tinto

Barranco Longo Viognier Blanco

Barranco Longo Rosado

Barranco Longo Aragonez/Cabernet-Sauvignon Tinto

Barranco Longo Syrah Reserva Tinto

Barranco Longo Cosecha Seleccionada Tinto

Remexido Tinto

Quê Super Reserva Rosado Brut

p.178

**Quinta do Moinho**

179 | 180

Vida Nova Blanco

181 | 182

Onda Nova Viognier Blanco

183 | 184

Vida Nova Espumoso Brut Rosado

185 | 186

Onda Nova Alicante-Bouschet

187

Vida Nova Reserva Tinto

Onda Nova Verdelho Blanco

Vida Nova Rosado

Onda Nova Syrah Tinto

Vida Nova Tinto

p.188

**Quinta da Malaca**

189 | 190

Malaca Blanco

191

Malaca Tinto

Malaca Rosado

p.192

**Quinta Velha**

193 | 194

Helwigus Blanco

195 | 196

Helwigus Castelão, Syrah y Aragonez Tinto

197

Helwigus Reserva Tinto

Helwigus Rosado

Helwigus Trincadeira y Syrah Tinto

p.198

**TAVIRA DOP**

p. 200

**Quinta dos Correias**

201 | 202

Terras da Luz Tinto

Fuzeta Tinto

p. 204

Glosario

p. 208

Nota sobre el gran sumiller







# Entre racimos, vinos e historia

*“Los Vinos del Algarve son tan buenos como los mejores que se producen en las zonas vitícolas de Portugal, y no tienen nada que envidiar a otros producidos en países vinateros reconocidos en todo el mundo por la excelencia de sus vinos.”*

Virgílio Loureiro <sup>(1)</sup>

Todos los vinos producidos en las diferentes regiones comparten con ellas algo de su historia y de su patrimonio. Naturalmente, el Algarve no escapa a esta regla. El pasado, el presente, la cultura, los encantos y desencantos de este lugar influyen en la gran riqueza, la sutileza de los colores, así como los intensos aromas y sabores de los vinos que aquí se producen. Pero hay también una historia propia que recorre las viñas del *terroir* algarvío y que merece ser recordada.

La importancia de la vid en el sur de Portugal se remonta a la presencia árabe en la zona, una época en la que ya se cultivaba y se exportaban vinos de alta calidad (¡y muy apreciados!).

La presencia de los musulmanes en el Algarve permitió no solo el cultivo de la vid, sino también el comercio para la exportación, por lo menos en Tavira. La organización económica de la época musulmana fue retomada por los cristianos, quienes la mantuvieron tras la Reconquista.

Desde el reinado de D. Alfonso III, la viticultura es una actividad valorada en el Algarve. En el fuero de Silves puede constatarse la impor-

tancia que los reyes portugueses atribuyeron al comercio marítimo del vino algarvío, una empresa que pronto se convirtió en una fuente de riqueza para el reino. Ocupando un lugar relevante en la economía del Algarve de entonces, tuvo un papel destacado en los intercambios comerciales a lo largo de la Edad Media y a principios de la Edad Moderna. La exportación del vino de la región se efectuó a lo largo de los siglos XIV y XV, y siguió gozando de gran importancia en el siglo XVI.

La lucha por la independencia en el siglo XVIII y el incremento de la exportación del vino de la región del Duero a partir del siglo siguiente hicieron mella en la viticultura algarvía. La perturbación ocasionada por la guerra en la economía del país y la proyección internacional del vino de Oporto, que casi logró la exclusividad en el extranjero, contribuyeron al “olvido” de los vinos algarvíos.

Entretanto, la región vitivinícola del Duero se vio gravemente afectada por la filoxera (enfermedad que causa en la vid el insecto del mismo nombre), lo que originó la búsqueda de reservas de uva en otras regiones del país que

podrían servir de base para la preparación de vinos para la exportación, como en el caso del vino de Oporto.

El Algarve abasteció miles de hectolitros de sus vinos con destino al Duero. Tanto es así que hasta hace poco existía en la estación de ferrocarril de Lagoa una grúa que se utilizaba para cargar las cubas enviadas a aquella región demarcada del país. Estos hechos, que revisten un gran peso histórico para los vinos de Oporto, son aún hoy poco conocidos.

En las conferencias ofrecidas tras los congresos de las exposiciones de Londres y Berlín de 1873,

en donde se trató de promocionar los vinos portugueses, dijo convencido António Augusto de Aguiar acerca de los caldos algarvíos:

*“Y agradaron en la cata, porque no defraudan en la boca, como los vinos de la Bairrada, no erosionan los dientes, poseen la delicadeza y la suavidad que raras veces encontramos en los vinos jóvenes de Portugal, no pecan por abundancia de taninos, aportan aromas de higo y almendra, mora y fresa que crecen salvajes en el campo, se benefician de la brisa marina, son más vinosos que los caldos del Duero y Alentejo, tienen la elegancia que no se encuentra en los Châteaux de Burdeos.”<sup>(2)</sup>*

## EL ALGARVE VINATERO

Hoy continúan produciéndose vinos de gran calidad en el Algarve, aprovechando la localización meridional de la región, la protección que ofrece la cordillera de Monchique contra los vientos fríos de norte y la exposición en forma de anfiteatro orientado hacia el sur. Aquí se da un clima que resulta perfecto para la vid.

El “**Vino Regional Algarve**” se produce en toda la región. Los viñedos se encuentran repartidos por el litoral, desde Tavira a Lagos, y se asientan sobre suelos litólicos, rojos, arcillosos, arenosos, calcáreos y en gres de Silves. El clima típicamente mediterráneo y el medio ambiente son bas-

tante favorables a los viñedos. Dadas las particularidades que estas características confieren a los vinos, existen en la Región Vitivinícola del Algarve cuatro Denominaciones de Origen Controlada (DOC): Lagos, Portimão, Lagoa y Tavira.

Pero la localización, el clima y los suelos no levantan por sí solos un imperio del vino. Debemos mencionar la importancia que reviste la utilización de variedades tradicionales de calidad para producir buenos vinos con gusto afrutado y baja acidez a los que el sol aporta, generosamente, una graduación elevada.

## VARIETADES DE BLANCOS CERTIFICADOS

Arinto | Crato-Blanco | Chardonnay | Fernão-Pires | Manteúdo | Malvasia-Fina | Malvasia-Rei | Moscatel-Gráudo | Perrum | Rabo-de-Ovelha | Síría | Sauvignon | entre otras.

## VARIETADES DE TINTOS CERTIFICADOS

Alicante-Bouschet | Aragonez | Baga | Crato-Preto | Cabernet-Sauvignon | Castelão | Merlot | Negra-Mole | Syrah | Trincadeira | Touriga-Nacional | entre otras.

<sup>(2)</sup> Aguiar, António Augusto (1876), “Conferencias Sobre Vinos”, Typographia da Academia Real das Ciências



# En el reino de la cata

*Existe una cierta mística en torno al proceso de cata que siguen los profesionales del vino, al contrario de lo que se piensa. Raramente es un proceso fácil, dado que hay muchísimas situaciones inherentes a la temática del vino que son un verdadero desafío para quien tiene por cometido analizarlo.*

*Aquí dejamos algunas notas para que pueda lanzarse a la aventura de descubrir lo que tiene que ofrecer cada néctar. Y quédese con esta idea: al catar los vinos del Algarve estará practicando un acto sensorial, pero después, bastantes después y sin percatarse, estará practicando un acto intelectual.*

## Catar versus Beber |

Catar vinos requiere, naturalmente, conocimientos y una especial atención. Muchos de los vinos, por no decir casi todos, poseen notas de aromas, gustos y texturas que no se pueden detectar de forma ligera y vaga. ¡Nada más lejos de la realidad! Incluso al disfrutar de un vaso de vino con motivo de un acontecimiento social, en una vinoteca o en un restaurante hay factores ambientales, como el tabaco y los perfumes, que distraen la atención que el vino merece. Es preciso, entonces, hacer un ejercicio de concentración y afinar la nariz. En cuanto al vino, este deberá estar, a su vez, a la temperatura aconsejada para su consumo para que pueda desplegar todas sus cualidades. Independientemente de sus variedades, los vinos son individualistas. No hay dos vinos iguales y quien tiene el cometido de catarlos, y no simplemente de beberlos, está obligado a respetar esa individualidad. Solo así se disfrutará de los vinos consumidos.

## | *Catar en 3 PASOS*

Tres pasos y tres sentidos es cuanto basta para evaluar el vino que se está a punto de catar. La vista, el olfato y el gusto condensan el arte de apreciar la riqueza de cada néctar y con este análisis sensorial cualquier persona podrá detectar si un vino es fluido, límpido y con carácter. O hasta si tiene amargor o un buen aroma. Basta con verlo, olerlo y probarlo.

### VISTA

El examen visual permite distinguir el color, el brillo y la fluidez de un vino. El **color** de un blanco o de un tinto oscila entre varios matices y cuanto más intenso sea a la vista, más rico será el vino que se está observando. Para comprobar la **limpidez**, coloque el vaso en el plano vertical contra un fondo blanco o próximo a una fuente de luz. Observe el brillo, la intensidad del color principal presente en el corazón del vino y todas las variaciones de tono que se producen en el borde del vaso. Los sedimentos en suspensión, en caso de que los haya, deben ser retirados antes de la degustación. Ahora haga girar el vino dentro del vaso para analizar su **fluidez**. El vino será más rico cuanto más viscoso, untuoso o aterciopelado sea al deslizarse por el cristal. /

### OLFATO

El contacto olfativo revela, como el nombre indica, el conjunto de aromas liberados por el vino. El aroma primario es el propio de la variedad,

el secundario procede del proceso de vinificación (fermentación alcohólica) y el terciario resulta del envejecimiento y de la crianza del vino. La relación de los tres es la que permitirá, al girar el vaso, percibir la **intensidad** (débil, media o pronunciada), el **grado de evolución** (joven, viejo, cansado u oxidado) y el **carácter** de un vino (afrutado, floral, madera, hierbas aromáticas, especias, entre otros). /

### GUSTO

Este es el momento más apreciado de la cata y es aquel en el que las moléculas que componen el vino estimulan las papilas gustativas para los sabores dulces, salados, ácidos o amargos. Al primer contacto del vino con la boca, trabájelo suavemente en el paladar, airéelo y sienta la calidad de la **textura** y de los diferentes gustos en los receptores de la lengua. Finalmente, observe el **tiempo** que el vino permanece en la boca. Si la persistencia fuera prolongada, estará ante un buen vino. /



## SOBRE EL VINO Y SU COMPOSICIÓN

El vino es el producto obtenido exclusivamente por la fermentación alcohólica (total o parcial) de uvas frescas provenientes de varios tipos de variedades y cuyos granos son aplastados, prensados o procesados por otros medios tecnológicos permitidos por la ley. Está compuesto por:

Agua (mosto) | Alcohol etílico (azúcar) | Ácidos orgánicos fijos (ácido tartárico) | Ácidos orgánicos volátiles (ácido acético) | Ácidos minerales | Sales ácidas | Glicerina (tierno, aterciopelado) | Tanino (astringencia) | Materia colorante (color) | Materias minerales | Materias nitrosas | Vitaminas | Tonos afrutados | Perfumes | Otros *bouquets*

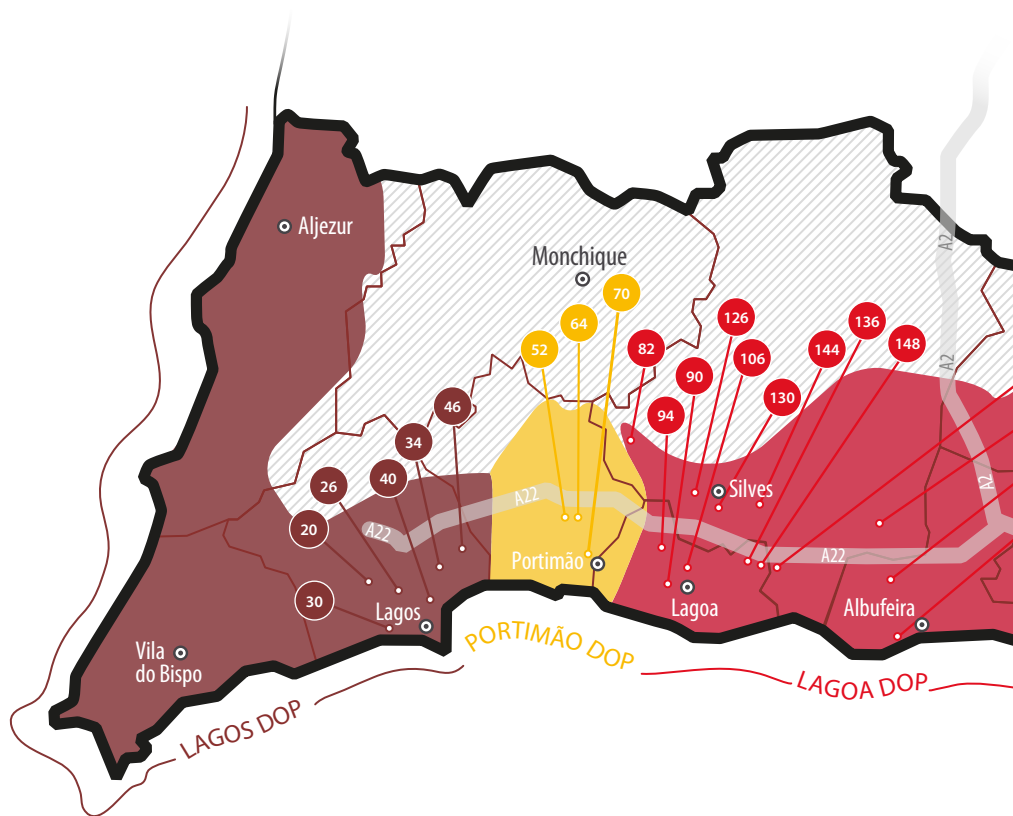
## La Temperatura *del vino* |

La temperatura a la que deben consumirse los diversos tipos de vino es un factor de gran importancia para que puedan ser apreciados en el contexto global de sus características organolépticas. Muchas veces no se tiene en cuenta. Por ello, no olvide que el vino debe cumplir varias reglas y la temperatura a la que se sirve es una de ellas. Por muy buenos que sean, sin esta regla los vinos perderán cualidades, ya sean blancos, rosados, tintos, licorosos, espumosos naturales u otros similares. ¿Cuál es entonces la temperatura ideal para servir el vino? Con el termómetro en ristre y la ayuda de este cuadro, sabrá la respuesta y, en el futuro, le resultará más fácil disfrutar al máximo de cualquier néctar.





VINOS		PRIMAVERA VERANO	OTOÑO INVIERNO
Blancos Verdes	Abocado	6°C	7°C
	Seco Ligero	4°C	8°C
	Seco	6°C	8°C
Blancos Maduros	Abocado	6°C	7°C
	Semiseco	6°C	7°C
	Seco	8°C	10°C
	Viejo Abocado	6°C	7°C
	Viejo Seco	10°C	11°C
Rosados	Abocado	3°C	5°C
	Semiseco	6°C	7°C
	Seco	10°C	12°C
Tintos Verdes	Con poco cuerpo	9°C	10°C
	Con cuerpo	11°C	12°C
Tintos Maduros	Clarete	15°C	16°C
	Clarete Viejo	17°C	18°C
	Común (nuevo)	15°C	16°C
	Viejo con poco cuerpo (mediana edad)	16°C	17°C
	Viejo con cuerpo (reserva o <i>garrafeira</i> )	17°C	18°C
	Cosecha Tardía	14°C	16°C
Licorosos	Blanco Dulce	6°C	7°C
	Blanco Seco	7°C	10°C
	Tinto Dulce	14°C	16°C
	Tinto Reserva	15°C	18°C
Espumosos Naturales	Dulce	4°C	5°C
	Seco	5°C	6°C
	Extraseco	6°C	7°C
	Brut	6°C	7°C



## LEYENDA

### SUBREGIONES DOP DEL ALGARVE

LAGOS

PORTIMÃO

LAGOA

TAVIRA

### PRODUCTORES VITIVINÍCOLAS DEL ALGARVE

#### LAGOS

20 Quinta dos Lopes

26 Herdade dos Seromenhos

30 Quinta da Horta Nova

34 Monte da Casteleja

40 Monte do Além

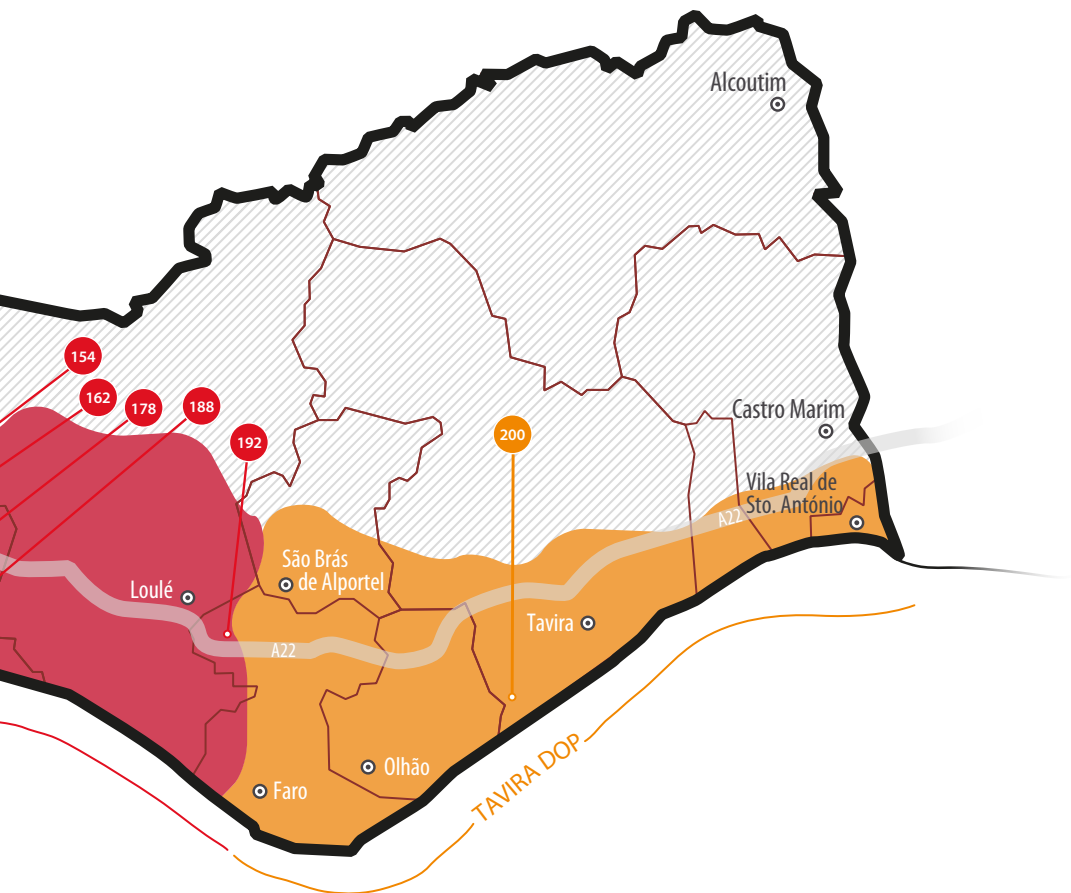
46 Quinta dos Eucaliptos

#### PORTIMÃO

52 Qta. do Morgado da Torre

64 Herdade dos Pimenteis

70 Quinta da Penina



### PRODUCTORES VITIVINÍCOLAS DEL ALGARVE

#### LAGOA

- |     |                       |     |                        |     |                   |     |                                      |     |                 |
|-----|-----------------------|-----|------------------------|-----|-------------------|-----|--------------------------------------|-----|-----------------|
| 82  | Quinta do Francês     | 90  | Monte dos Salicos      | 94  | Quinta dos Vales  | 106 | Única - Adega Cooperativa do Algarve |     |                 |
| 126 | Quinta de Mata-Mouros | 130 | Quinta do Barradas     | 136 | Quinta do Outeiro | 144 | Quinta Rosa                          | 148 | Quinta da Vinha |
| 154 | Quinta João Clara     | 162 | Qta. do Barranco Longo | 178 | Quinta do Moinho  | 188 | Quinta da Malaca                     | 192 | Quinta Velha    |

#### TAVIRA

- 200 Quinta dos Correias

0 = número de página correspondiente



# LAGOS DOP

20 Quinta dos Lopes

26 Herdade dos Seromenhos

30 Quinta da Horta Nova

34 Monte da Casteleja

40 Monte do Além

46 Quinta dos Eucaliptos





# Quinta dos Lopes

La Quinta dos Lopes es un negocio familiar. Abrió las que serían sus futuras puertas vitivinícolas en 1979 con un pionero modo de producción biológica. Con él conseguiría su certificación en 1987. Tres años más tarde, se construyó la bodega donde se producen desde el año 2000 vinos de mesa, regionales y VCPRD.

Los tintos y licorosos de esta *quinta* se venden en el mercado nacional y extranjero. Países como Holanda y Alemania son clientes asiduos de estas bebidas de producción biológica que marcan un nuevo estilo en el derrotero de los vinos algarvíos. Pero el trabajo de la Quinta dos Lopes va más allá de la viña: también planta y comercializa productos hortícolas y frutícolas.



## CONTACTOS

Quinta dos Lopes

Quinta Mata Porcas  
Barão de S. João  
8600-013 | Lagos

T. 282 789 201  
966 011 758

F. 282 789 244  
quinta.lopes@sapo.pt












# Muska

## Vino Licoroso Algarve Seco

### *El olor a melaza*

---

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Moscatel
Volumen alcohólico	17%
 Temperatura de servicio	14 °C
 Aspecto	Color paja con matices de cobre. Límpido y brillante.
 Aroma	Complejo, intenso, con notas florales y de melaza. Este vino envejeció 24 meses en las barricas de roble americano.
 Sabor	Licoroso seco, agradable, muy concentrado. Bueno en el paladar, muy buena armonía con los aromas, persistente, con buen final y largo.
 Va bien con	Quesos de pasta "semidura" y dura, preferiblemente hechos de leche de oveja. Recomendado como aperitivo.










## Muska

### Vino Licoroso Algarve Dulce

*El vino que invita*

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Moscatel
Volumen alcohólico	17,5%

 Temperatura de servicio	12 - 14 °C
 Aspecto	Color dorado con matices castaños. Límpido y brillante.
 Aroma	A miel y a una complejidad floral de rosas. Es un vino licoroso dulce muy agradable y muy bien producido.
 Sabor	Se cata e invita a seguir catando. De muy buena complejidad en sus aromas y sabor. Dentro de la riqueza de un vino licoroso dulce, resulta realmente muy bueno.
 Va bien con	Una reunión social, cócteles y como acompañamiento de una buena repostería regional y dulces de convento.

*Nota: vino de  
producción  
biológica*








## Quinta dos Lopes

### Tinto

#### *La suavidad del tinto*

---






Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	VCPRD
Variedades	Castelão
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	16-17 °C
 Aspecto	Color rojo vivo. Límpido y transparente.
 Aroma	A compota de fruta y frutos secos, como la almendra y la nuez. Maceración pelicular de 48 horas, envejecido en barricas de roble americano durante seis meses.
 Sabor	Revela suavidad, bien redondeado, con una buena permanencia en la boca.
 Va bien con	Carnes blancas de preparación elaborada, carnes rojas y de corral, no muy condimentadas, cocina tradicional del Algarve.





## Terras do Catalão Tinto

*El aroma cálido y marino*

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Castelão 50% y Negra-Mole
Volumen alcohólico	13,8%
 Temperatura de servicio	16 °C
 Aspecto	Color rojo pálido. Límpido y transparente.
 Aroma	Intenso, marcado por el clima cálido de la región y por la brisa marina. Afrutado con notas de frutos rojos como la ciruela y las frambuesas. Resultado de un pisado tradicional y envejecido durante diez meses en barricas de roble americano.
 Sabor	Redondo, suave, buena sintonía con los aromas, con persistencia y buen final de boca.
 Va bien con	Carnes blancas de preparación elaborada, cocina regional del Algarve, carnes rojas, de corral y aves de caza de confección no muy condimentada.

*Nota: vino de  
producción  
biológica*



Quinta dos Lopes



# Herdade dos Seromenhos

La Sociedad Agrícola Herdade dos Seromenhos fue creada en 2003 por dos miembros de la misma familia. Sin embargo, la plantación de vides se remonta a 2001, cuando Inácio Seromenho y Vítor Manuel Seromenho, padre e hijo, decidieron trabajar juntos. La Quinta de Ferrel, localizada en la feligresía de Luz, recibió la viña de 16 hectáreas bajo el amparo del programa Vitis, y con ella las variedades Castelão, Touriga-Nacional, Trincadeira, Syrah, Touriga-Francesa, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet-Sauvignon y Moscatel.

En 2006 se toma la decisión de elaborar el Vino Regional Algarve tinto, blanco, rosado y el DOP Lagos tinto, hasta un total aproximado de 12.000 botellas. El proyecto de fabricación propia se mantiene en 2007 y, en ese mismo año, se producen 2.500 botellas del nuevo DOP Lagos Reserva 2007, distinguido en el concurso de vinos algarvís de la Fatacil 2008 con la medalla de Plata.

El deseo actual es continuar progresando y producir un vino cada vez mejor, hasta alcanzar, quién sabe, las 50.000 botellas.



## CONTACTOS

Sociedade Agrícola  
Herdade dos Seromenhos, Lda

Matos Morenos C.P. 124 Z  
8600-115 Luz | Lagos

T. 964 014 727  
(José Seromenho)

herdadeseromenhos@gmail.com












## Lacóbriga Blanco

*Vino para ganar adeptos*

---

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Moscatel
Volumen alcohólico	11,5%
 Temperatura de servicio	8-10 °C
 Aspecto	Color citrino con toques dorados. Límpido y brillante.
 Aroma	Una apuesta segura: aromas varietales, ligeramente dulces, con buena acidez obtenida durante cinco meses en madera de roble ya usada.
 Sabor	Elegante en boca, con madurez pero suave, buena frescura. Es un vino para ganar adeptos, con encanto y buen final de boca.
 Va bien con	Pescado y mariscos de preparación elaborada, pescados nobles al horno. No es completamente para aperitivo, pero va muy bien en un convite social acompañado de canapés a base de mariscos y pescados ahumados.










## Lacóbriga Tinto

*El sutil toque floral*

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah, Aragonez y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13,65%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate.
 Aroma	A frutos rojos y negros, muy elegante, con un sutil toque floral. Producido por vinificación mediante curtimiento con total despalillado de las uvas, una técnica muy habitual. Fermentación en cubas de acero inoxidable a una temperatura de 26 °C, y crianza repartida durante ocho meses en madera de roble americano y tres meses en acero inoxidable.
 Sabor	En la boca es un vino redondo en el que imperan los taninos, pero suaves, y una buena acidez. Estamos ante un vino en la plenitud de sus características organolépticas. Su largo final es muy bueno y persistente. Muy elegante y con encanto en su contexto global.
 Va bien con	Cocina tradicional portuguesa, carnes rojas y de corral, aves y animales de caza de preparación bien elaborada, cocina <i>gourmet</i> y una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.

# HERDADE DOS SEROMENHOS

Herdade dos Seromenhos



# Quinta da Horta Nova

Tiene 15 mil metros cuadrados de extensión, gran parte ocupada por viñas de las que salen tintos de calidad superior. La heredad Horta Nova, situada en un entorno tranquilo próximo a la villa de Luz (una de las más conocidas del Algarve), es el espacio que acoge la empresa familiar de los Vinos BS (Borges da Silva). Producidos en el barlovento algarvío a partir de las variedades Aragonez y Trincadeira, estos néctares son muy ambiciosos: quieren responder a las necesidades de los degustadores más exigentes.

Tener un caldo premiado en la feria más prestigiosa del sur del país, la Fatacil, contribuye sin duda a esta misión. El BS Tinto Cosecha Seleccionada 2012 conquistó la medalla de plata en el certamen algarvío, un reconocimiento al notable éxito del vino, así como a los enólogos que lo elaboran y acompañan casi desde la vendimia al embotellado: Paulo Fonseca y Jorge Magalhães.



## CONTACTOS

Quinta Horta Nova

Espiche

8600 | Lagos

T. 282 767 935

F. 282 767 369






[bsilva@borges-da-silva.com](mailto:bsilva@borges-da-silva.com)





## BS Cosecha Seleccionada Tinto

*El tinto con personalidad propia*

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez y Trincadeira
Volumen alcohólico	14,2%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí marcado. Límpido y brillante.
 Aroma	Elegante a compota de frutos rojos, con un ligero toque a vainilla aportado por las barricas de roble francés donde envejeció después de la vinificación tumultuosa en cubas de acero inoxidable.
 Sabor	En la boca presenta una conjunción perfecta con los aromas. Los taninos sedosos, la buena acidez y el contenido alcohólico lo convierten en un vino redondo. Tinto con personalidad propia que colma la boca, largo y persistente. Final de boca generoso.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina algarvía a base de carnes y pescados grasos asados al horno, caldereta de pescado, marisco y bivalvos, aves y animales de caza bien preparados, carnes nobles rojas a la parrilla y cocina <i>gourmet</i> a base de buena carne, quesos nacionales.












## Borges da Silva Tinto

### *El tinto en constante evolución*

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez y Trincadeira
Volumen alcohólico	14%






 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí marcado.
 Aroma	A frutos rojos y compota. Matices de vainilla aportados por las barricas de roble francés donde envejeció durante seis meses. Muy bueno en los aromas.
 Sabor	En la boca es un vino en constante evolución, con taninos dulces, buena acidez y buen contenido alcohólico. Vino redondo y elegante gracias a la combinación aromas/sabores. Aunque sea una cosecha de 2011, puede llegar más lejos en términos de calidad. Su final es largo, persistente y con encanto.
 Va bien con	Un surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina típica del Algarve a base de carnes de corral de preparación elaborada, carnes blancas y ternera a la parrilla, bacalao de la cocina tradicional portuguesa. Una tabla de quesos nacionales y extranjeros.



## Borges da Silva Cosecha Seleccionada Tinto

*El conquistador de enófilos*

---

Región	Algarve / Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez y Trincadeira
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí marcado con matices violetas. Límpido y brillante.
 Aroma	Bastante afrutado a frutos rojos y a compota de frutos del bosque, como la mora negra y la frambuesa roja. Algunos matices de vainilla y pimienta verde seca, resultantes de la crianza en barricas de roble francés.
 Sabor	Corresponde a los aromas. Acidez excelente para un tinto, taninos dulces y contenido alcohólico en consonancia. Redondo en el contexto vinificación/aromas/sabores. De final largo, persistente y generoso, conquistará a muchos enófilos en el futuro.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina algarvía a base de carne, pescado, marisco y bivalvos, caldejeta de pescado y marisco, aves y animales de caza bien preparados, carnes bovinas nobles a la parrilla, quesos nacionales.





# Monte da Casteleja

En la *quinta* que Guillaume Leroux heredó de su abuelo, cerca de Lagos, fue donde hizo realidad el sueño que había ido alimentando durante su formación en enología. Los estudios en Francia, Portugal y Australia y su experiencia profesional en el Duero le sirvieron de inspiración para crear, hace 15 años, este proyecto vitivinícola en el seno de sus raíces algarvías.

Movido por la voluntad de rescatar variedades autóctonas olvidadas desde hace mucho en estos parajes, Guillaume optó por el cultivo de variedades raras y nobles, como el Bastardo, en vías de extinción en la región. En la bodega, alía técnicas ancestrales como el pisado y la crianza en madera con una enología moderna. En la viña, utiliza métodos de cultivo que tienen como objetivo una mayor concentración de la uva, como el aumento de la densidad por hectárea y técnicas de poda tradicional *Guyot*. Con gran maestría, el productor ha ido conociendo los desafíos del *terroir* y entendiendo que los suelos arcillosos-calcáreos y la proximidad del mar son factores que confieren características especiales a sus vinos. De toda esta alquimia resultan blancos, tintos y rosados distintos, con aromas complejos de fruta y flores, un cuerpo envolvente y taninos que les dan una longevidad notable.

Monte da Casteleja es hoy un proyecto que integra varias actividades complementarias, asociando la producción vitivinícola al agroturismo y la horticultura. El amor a la tierra se mantiene, revestido ahora de una mayor preocupación medioambiental: la *quinta* está certificada en agricultura biológica desde 2011, un paso fundamental en el camino de su sostenibilidad y el aumento de la biodiversidad.



## CONTACTOS

Monte da Casteleja

Cx. P 3002-I Paúl, Sargaçal  
8600-317 | Lagos

T. 282 789 408  
917 829 059

(Guillaume Leroux)

F. 282 789 408

[info@montedacasteleja.com](mailto:info@montedacasteleja.com)

[www.montedacasteleja.com](http://www.montedacasteleja.com)

## Georreferenciación:

N 37° 07' 50" W 08° 41' 05"

## Actividades:

Cata de vinos que puede incluir visitas a las viñas y a la bodega, con cita previa.

Venta de vinos y productos regionales.

## Horario:






De lunes a sábado de 10h00 a 13h00 y de 15h00 a 18h00.



## Monte da Casteleja Blanco

*El blanco de notas tostadas*

---

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto 50% y Perrum 50%
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	10-12 °C
 Aspecto	Color citrino con toques dorados.
 Aroma	Intenso, con notas complejas a albaricoque y miel. Muy fresco y envolvente.
 Sabor	Elegante, notas florales, envolvente. Joven, fresco (buena acidez), ligero, complejo con notas tostadas, final de boca prolongado.
 Va bien con	Todos los tipos de preparación de pescado y marisco, carnes blancas de preparación ligera. También es excelente servido como aperitivo.



**Nota:**

Vino para consumir ya  
o para envejecer  
más tiempo en la  
botella.







## Monte da Casteleja Rosado


### *El rosado envolvente*


Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Alfrocheiro y Bastardo
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio 12 °C

 Aspecto Color grosella muy atractivo.

 Aroma Intenso a flores y frutos rojos.

 Sabor En la boca es fresco y redondo. Frutos rojos muy presentes donde se pueden sentir su carácter envolvente y la frescura del vino. La única pega es que tiene el contenido alcohólico un poco elevado para ser rosado.






 Va bien con Ensaladas de pescado, marisco y carnes blancas frías acompañadas de salsas a base de mostaza, vino de Oporto seco, mayonesa, miel, pimienta verde de molinillo, sal, cilantro picado, vinagre balsámico, salsa inglesa y albahaca. Pescado, marisco, carnes blancas, gallina y cerdo de la cocina tradicional del Algarve.

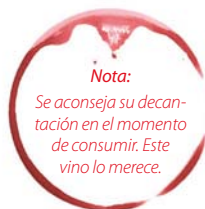


## Monte da Casteleja Tinto

*La frescura de los frutos maduros*

---

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Bastardo 80% y Alfrocheiro 20%
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate oscuro.
 Aroma	Rico y complejo, con matices de tabaco, compota y anís.
 Sabor	Vino con cuerpo, taninos presentes pero redondos. Elegante, con buena acidez, buena persistencia y buen final de boca, donde la frescura de los frutos maduros está muy presente. Puede consumirse ya o reservarse.
 Va bien con	Aves de caza, carnes rojas y de corral de preparación media, quesos de leche de oveja y de cabra de pasta "semiblanda" y dura.



**Nota:**

*Se aconseja su decantación en el momento de consumir. Este vino lo merece.*












## Maria Selection Tinto

*El toque a café, chocolate e higo seco*

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Bastardo, Alfrocheiro y Alicante-Bouschet
Volumen alcohólico	14,5%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color burdeos atrayente.
 Aroma	A cacao, ciruela y a la madera de roble francés en la que envejeció. Manifiesta también pequeñas notas a vegetales, espárrago y alcachofa.
 Sabor	En la boca es envolvente, con toques a café, chocolate e higos secos. Suave, aterciopelado, con excelente equilibrio en la acidez, el contenido alcohólico y los taninos. Su final es largo, persistente y muy elegante.

 Va bien con	Bacalao en salazón y todos los tipos de carne de la cocina tradicional portuguesa. Carnes rojas, de corral de preparación elaborada, aves y animales de caza. Una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Nota:**  
*Se recomienda  
la decantación  
de este vino.*



Monte da Casteleja



# Monte do Além

Se sitúa entre el océano y la villa de Odiáxere, y es el lugar en el que Vinciane y Parviz decidieron plantar 5,5 hectáreas de viñedos. En 2000, nació el proyecto vínico del Monte do Além Beiradas, con base en la convicción de que los días de sol permanente en verano, las noches frescas gracias a la proximidad del mar y el respeto por el suelo mediante la agricultura biológica serían perfectos para obtener buenas uvas y hacer buen vino.

Y así ha sido. La *quinta*, siguiendo esta filosofía, da origen a delicados tintos y rosados resultantes de un riguroso proceso de producción. Después de la cosecha manual, las uvas son transportadas a la bodega (construida en 2009), en donde comienza la vinificación con la fermentación durante casi tres semanas en cubas de acero inoxidable termocontroladas. Se pasa después a la crianza en barricas de roble francés durante un periodo aproximado de dieciocho meses para obtener, al final, los caldos que ahora se encuentran en el mercado.



## CONTACTOS

Monte do Além Beiradas  
Vinciane Nieuwenhuys  
Ouroboros, Lda

8600 - 250 | Odiáxere

T. 282 799 883

913 246 776

contact@monte-do-alem.com

www.monte-do-alem.com

Georreferenciación:  
N 37° 08'56" W 08° 38' 50"

Actividades:

Visitas y catas (con cita previa).










## Monte do Além Rosado

*La elegancia en el paladar*

---

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	12-13 °C
 Aspecto	Color amarillento con toques salmón.
 Aroma	Vino fresco, afrutado, con buena estructura en el paladar.
 Sabor	En la boca es un vino en el que predominan los frutos rojos bien maduros. Producido por el sistema de <i>bica aberta</i> , tiene buena estructura y es elegante en el paladar. Su final de boca es muy agradable.
 Va bien con	Ensaladas frías a base de pescado, marisco, frutas y legumbres como el aguacate, la lechuga y el tomate. Para acompañar un buen surtido de pescado a la parrilla y la cocina tradicional del Algarve no muy elaborada o condimentada.










## Monte do Além

### Petit-Verdot Tinto

*El vino cálido*

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Petit-Verdot
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color violeta con cuerpo.
 Aroma	Dominado por la fruta madura.
 Sabor	En la boca es un vino cálido, con toques a vainilla procedentes de las barricas de roble francés en las que envejeció durante 10 meses. Redondo, predominan los taninos dulces, la buena acidez y el contenido alcohólico. Persistente y elegante con final de boca generoso y largo.
 Va bien con	Un buen surtido de quesos y jamones, cocina tradicional del Algarve a base de carnes de corral, caza y carnes rojas bien preparadas, cocina <i>gourmet</i> a base de carnes y una buena tabla de quesos nacionales.








## Monte do Além

### Aragonez Tinto

*El tinto con buen paso de boca*

---

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate.
 Aroma	A frutos rojos, de una gran elegancia, donde están presentes otros aromas bien estructurados.
 Sabor	Vino con buen paso de boca. Redondo en lo que respecta a los taninos dulces. Buena acidez para un tinto y un contenido alcohólico perfecto. Sin ser un vino excelente, goza de buena acogida general por la perfecta conjunción nariz/boca. Su final es largo y persistente.
 Va bien con	Un buen surtido de embutidos del Algarve, carnes de corral medianamente condimentadas, la buena cocina tradicional del Algarve a base de carnes rojas (especialmente cordero) y una buena tabla de quesos algarvíos.








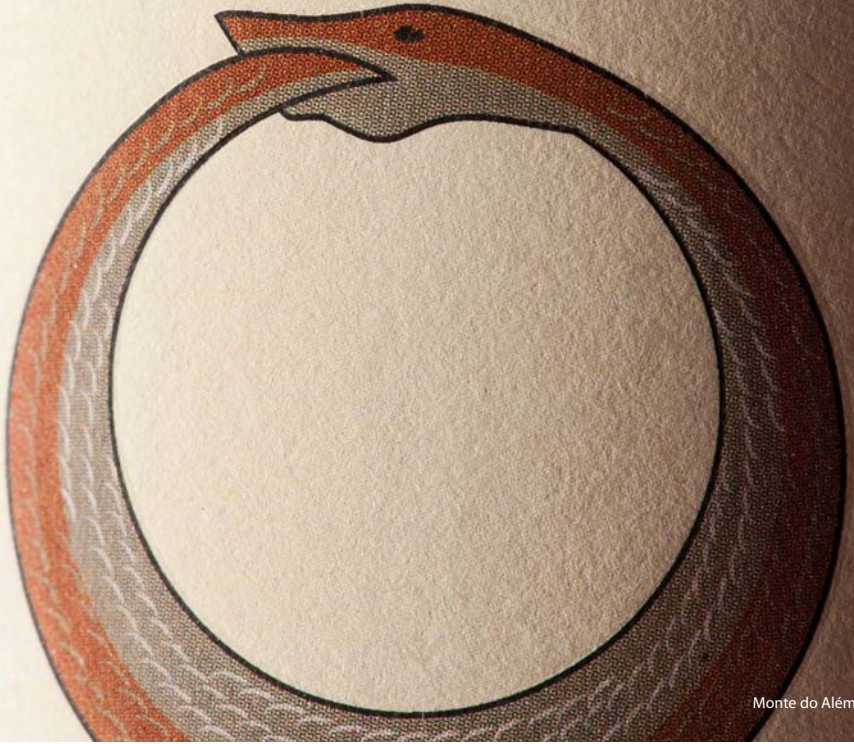




## Monte do Além Regional Tinto

*El tinto por encima de la media*

- |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Región                                                                                                    | Algarve/Lagos DOP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Clasificación                                                                                             | Vino Regional Algarve                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Varietades                                                                                                | Cabernet-Sauvignon, Merlot, Aragonez, Syrah y Petit-Verdot                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Volumen alcohólico                                                                                        | 14%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Temperatura de servicio | 18 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Aspecto                 | Color rojo intenso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Aroma                   | A frutos negros del bosque y a frutos rojos como la ciruela y la cereza. Envejeció en barricas de roble francés y tiene un poco de bouquet elegante. Se perciben ligeros toques a café.                                                                                                                                                            |
|  Sabor                 | Vino que colma la boca. Las mezclas de las variedades fueron vinificadas por separado y después se procedió a su mezcla y fermentación tumultuosa, lo que ha dado como resultado un tinto rico, complejo, concentrado, redondo en los taninos dulces y con buena acidez. Vino de calidad por encima de la media, con final persistente y elegante. |
|  Va bien con           | Surtido de embutidos y jamones del Algarve, cocina <i>gourmet</i> , carnes rojas, de corral y de caza bien preparadas, la cocina tradicional algarvía como una caldereta de pescado y marisco, quesos nacionales.                                                                                                                                  |



Monte do Além



# Quinta dos Eucaliptos

La Quinta dos Eucaliptos, localizada en Sítio do Cascalho en Odiáxere, fue en tiempos propiedad de una familia tradicional de Lagos. A partir de 1980, pasó a la familia Serpa Leitão que desarrolló, con dedicación, actividades agrícolas que la convirtieron en una exploración sostenible para las generaciones futuras.

Las viñas fueron vistas desde el principio como una cultura preferente. En 1985, se plantaron ocho hectáreas de uva de mesa, la mayoría destinada a los mercados más exigentes. Ya en ese tiempo, la uva moscatel era vinificada en la desaparecida Bodega Cooperativa de Lagos, de donde salían los famosos vinos licorosos, como el conocido moscatel de Lagos...

Actualmente, la Quinta dos Eucaliptos encontró su equilibrio entre la plantación de cuatro hectáreas de pino manso (para el piñón), cuatro hectáreas de algarrobos y cuatro hectáreas de nuevas viñas totalmente destinadas a vinos de calidad, promoviendo las variedades portuguesas que mejor se adaptan a las condiciones edafoclimáticas de la región.

Además de estas culturas, la curiosa pasión familiar por la cría de caballos lusitanos y de ovejas churras algarvías hizo que la restante superficie de la *quinta* fuera ocupada por pastos naturales. Y propició además que el propio proyecto se extendiera más allá de la cultura vitíca, una pequeña singularidad que aumenta el interés por la visita a este lugar.



## CONTACTOS

Quinta dos Eucaliptos

8600 - 250 | Odiáxere

T. 961 301 952

[anazullda@gmail.com](mailto:anazullda@gmail.com)

Georreferenciación:

37.146113, -8.649647

Actividades:






Visitas al local (solo con cita previa).



## Terras de Cascalho Blanco

*La excelente frescura*

---

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto
Volumen alcohólico	13,17%
 Temperatura de servicio	6-8 °C
 Aspecto	Color paja. Limpido y brillante.
 Aroma	A cítricos. De gran frescura debido a la admirable acidez. Producido por el sistema de <i>bica aberta</i> , muestra elegancia en la nariz.
 Sabor	Tiene una excelente frescura. Es un vino redondo debido a la buena acidez y al contenido alcohólico. Buenas notas a frutos cítricos y ligeramente perfumado. Su final largo es bueno.
 Va bien con	Pescados y mariscos de preparación elaborada, en un convite en tardes soleadas de verano. Con carnes blancas de corral, cerdo y ternera de preparación sencilla.










## Terras de Cascalho Rosado

### *El buen rosado*

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13,7%






 Temperatura de servicio	12-13 °C
 Aspecto	Color salmón. Limpido y brillante.
 Aroma	A frutos, entre los que destacan los rojos como la fresa y la frambuesa. Fresco y redondo.
 Sabor	Muy fresco y afrutado, presenta una excelente conjugación con los aromas. Su final tiene encanto, es largo y persistente. Es un buen vino rosado.
 Va bien con	Ensaladas bien elaboradas y aliñadas con salsas frías. Pescados y mariscos de preparación ligera, carnes blancas de preparación sencilla y algunos platos de la cocina algarvía.



## Terras de Cascalho Tinto

*El tinto de perfil singular*

---

Región	Algarve/Lagos DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	14,8%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí muy oscuro.
 Aroma	A especias y frutos del bosque como la frambuesa, la fresa y las moras negras. Vino bastante elegante. A pesar de su elevada estructura alcohólica, en el aroma manifiesta muy buena aceptación.
 Sabor	Vino donde están especialmente patentes los aromas a frutos del bosque como la frambuesa, la fresa y las moras negras y a la vainilla de la madera de roble francés en cuyas barricas envejeció durante ocho meses. Singular para su perfil: aunque es bueno, posee un contenido alcohólico muy elevado. Su final es largo y persistente.
 Va bien con	Un buen surtido de embutidos del Algarve, cocina tradicional a base de carnes de cerdo, oveja y corral. Carnes rojas bien preparadas al horno o lomo y falda a la parrilla. Una buena tabla de quesos nacionales.







# PORTIMÃO DOP

52

Qta. do Morgado da Torre

64

Herdade dos Pimentéis

70

Quinta da Penina



# Quinta do Morgado da Torre

En 1999, se creó la bodega Morgado da Torre en una de las propiedades agrícolas más antiguas del municipio de Portimão (pertenece desde 1865 a la familia Mendes). Esta bodega sería la primera en producir vinos de *quinta* en el Algarve con denominación de origen protegida (DOP Portimão). Y por ello, hizo historia.

Morgado de la Torre tiene hoy un total de 162 hectáreas, repartidas entre cítricos, cereales de regadío, alcornoques, frutos secos y un área de viñedo de unas 20 hectáreas de en régimen de producción integrada, respetando el entorno y preservando la salud del consumidor y del agricultor.

Las uvas se recogen manualmente y las variedades son rigurosamente seleccionadas. En la lista entran los nombres Touriga-Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Moscatel-Roxo, Arinto, Verdelho, Antão-Vaz, Sauvignon-Blanc, Chardonnay y Moscatel. Los caldos que aquí se producen manifiestan la personalidad de un vino con identidad propia, nacido en suaves laderas orientadas hacia el sur que reciben la agradable influencia de las brisas marinas. Son por eso afrutados, con estructura y de buenos aromas, como cabría esperar.



## CONTACTOS

Quinta da Torre,  
Unipessoal, Lda

Morgado da Torre,  
Sítio da Penina, Torre  
8500-336 Alvor | Portimão

T. 282 476 866  
969 033 243

F. 282 476 866  
qmt@sapo.pt

Georreferenciación:  
N 37° 10' 06" W 08° 34' 45"

### Actividades:

Visitas guiadas a las viñas y a la bodega, seguidas de catas de vinos (con cita previa).  
Tienda con productos regionales.

### Horario:

De lunes a viernes, de 10h00 a 12h30 y de 14h30 a 17h00 (excepto festivos).










## Alvor Singular Blanco

*El buen mineral*

---

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto, Síria y Verdelho
Volumen alcohólico	13,08%

-  **Temperatura de servicio** 8-10 °C
-  **Aspecto** Color citrino a paja. Claro y cristalino.
-  **Aroma** Bastante afrutado, destaca la lima y el maracuyá fresco y elegante. La maceración pelicular se realizó con estrujado en frío, de ahí su frescura.
-  **Sabor** Es seco y tierno, redondo en sus componentes organolépticos. Mineral, largo y generoso.
-  **Va bien con** Todos los tipos de pescado y marisco, convites sociales a última hora de la tarde en el Algarve acompañados de un surtido de canapés, patés variados, manjares de la cocina portuguesa donde predomine el pescado, el marisco y el bacalao en salazón.










## Tapada da Torre Reserva Blanco

### *La percepción de aromas y sabores*

---






Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Viognier
Volumen alcohólico	14,28%
 Temperatura de servicio	8-10 °C
 Aspecto	Color paja claro. Límpido y brillante.
 Aroma	A frutas tropicales, con un buen toque floral. Manifiesta la calidad superior de la variedad.
 Sabor	Excelente en la juventud, fresca y ligereza. De gran elegancia y encanto, con la persistencia que caracteriza la percepción de los aromas y sabores.
 Va bien con	Bacalao en salazón de la cocina tradicional portuguesa, manjares elaborados de pescado y marisco, carnes blancas de preparación media, un convite social a la puesta de sol.



## Alvor Rosado Selection Rosado

*El rosado fuera de lo común*

---

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Syrah y Moscatel-Roxo
Volumen alcohólico	12,72%
 Temperatura de servicio	8-10 °C
 Aspecto	Color rosado.
 Aroma	Buenos aromas florales y afrutados (algunos a frutos del bosque, como la mora y la frambuesa). Es un vino singular, pero presume de clase.
 Sabor	Fuera de lo común debido a la utilización de diferentes variedades como la Moscatel-Roxo, que le aporta novedad y elegancia en la boca. Tiene encanto y colma la boca. El paladar recibe bien el toque floral y afrutado del vino.
 Va bien con	Un bufé de ensaladas, carne y pescado cocidos o a la parrilla, <i>xaréms</i> con productos del mar algarvío y la excelente repostería del Algarve.








© Tinto Empérea, Lda.





## Alvor Cosecha Especial Tinto

*El sabor que perdura*






Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Aragonez y Trincadeira
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí concentrado. Límpido y brillante.
 Aroma	Afrutado a frutos del bosque, como la mora. Envejeció en barricas de roble francés y americano que le aportaron notas a chocolate negro y pimienta negra. De gran elegancia.
 Sabor	Un sabor que perdura. Con taninos sedosos, buen contenido alcohólico y acidez, es redondo y concentrado en los aromas y sabores, que combinan a la perfección. Galante, con final persistente, largo, generoso y elegante.
 Va bien con	Embutidos y jamones de la sierra algarvía, patés, galantinas y terrinas de aves de caza y carnes de corral con salsa Cumberland, bacalao en salazón, pescado al horno y a la parrilla, caldereta de pescado, marisco y bivalvos, <i>cataplana</i> , carne de cerdo de la cocina algarvía, carnes rojas a la parrilla, quesos.



## Alvor Reserva Tinto

### *El tinto afrutado*

---

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Syrah y Alicante-Bouschet
Volumen alcohólico	14,51%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate.
 Aroma	Profundo a frutos rojos. Envejeció 12 meses en barricas de roble francés, de ahí sus notas a vainilla. Es muy elegante.
 Sabor	La conjunción entre nariz y boca es excelente, lo que ratifica la calidad de este vino. Bastante afrutado a frutos rojos, potenciado por la vainilla. Taninos suaves y con buena acidez para un vino tinto. Contenido alcohólico dentro de los parámetros de los tintos modernos. Su final de boca es persistente y generoso.
 Va bien con	Embutidos y jamón del Algarve, carnes de corral de preparación elaborada, la cocina algarvía al horno o a la cazuela (ya sea pescado o carne variada de calidad), aves y animales de caza de preparación elaborada, una tabla de quesos nacionales.








© Foto: Tempora, Lda.



## Tapada da Torre Reserva Tinto

*El tinto contemporáneo*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13,68%






-  **Temperatura de servicio** 18 °C
-  **Aspecto** Color granate intenso y brillante.
-  **Aroma** Muy generoso en cuanto al aroma a frutos rojos, como la cereza negra y la ciruela. Buenas notas a pimienta verde seca y clavo tras una crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.
-  **Sabor** En la boca confirma los aromas. Se presenta destacado, con volumen, pero muy elegante. Taninos dulces y sutiles, buena acidez y contenido alcohólico perfecto. Es un tinto contemporáneo con el soporte clasicista del pasado. Final de boca largo, persistente y elegante.
-  **Va bien con** Embutidos y jamones del Algarve, cocina portuguesa a base de carne, aves y animales de caza bien condimentadas, carnes de corral a la cazuela o al horno, platos *gourmet* a base de carne, quesos nacionales.



## Alcalar Tinto

*El achocolatado de final intenso*

---

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13,55%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Rubí oscuro.
 Aroma	A frutos rojos bien maduros con pequeñas notas florales. Presenta matices aromáticos a chocolate por los seis meses de crianza en barricas de madera de roble francés.
 Sabor	Vino que colma la boca y donde los frutos rojos están muy presentes, de ahí las notas achocolatadas. Redondo, con total realce de los aromas y sabores. Taninos dulces, acidez correcta y contenido alcohólico ideal. Vino vivo, sedoso y de una gran elegancia, con final intenso y cálido.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones del Algarve, aves y animales de caza bien preparados, cocina algarvía a base de carnes rojas, caldereta de pescado y marisco, carnes rojas y de corral bien preparadas y una tabla de quesos nacionales.








© Foto: Empera, Lda.



## Foral de Albufeira Cosecha Seleccionada Tinto

### *El sabor de la juventud*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah y Trincadeira
Volumen alcohólico	14,47%

-  **Temperatura de servicio** 18 °C
-  **Aspecto** Color granate. Límpido y transparente.
-  **Aroma** A frutos rojos maduros y uvas pasas. Es noble en el contexto global de sus componentes orgánicos. Su fragancia es compleja. El aroma a la madera de roble en la que envejeció está sutilmente presente.
-  **Sabor** Manifiesta juventud y una excelente estructura orgánica, que se siente en el paladar. De buena persistencia, ya tiene un largo final. Para consumir de inmediato o para guardar.
-  **Va bien con** Un buen surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina tradicional portuguesa, carnes rojas, de corral, aves y animales de caza bien preparados y una tabla de quesos nacionales y extranjeros.






#### **Nota:**

*Vino puesto en maceración prefermentativa durante 48 horas, que ocurre durante diez días a temperaturas controladas de 25 °C a 28 °C.*



## Foral de Albufeira Reserva Tinto

*El tinto consensual*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão, Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon, Syrah y Alicante-Bouschet
Volumen alcohólico	14,03%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate con matices castaños.
 Aroma	La conjunción entre los frutos secos y los aromas balsámicos de las barricas de roble americano y francés en donde envejeció lo convierte en equilibrado. Destaca el perfil de la variedad Cabernet-Sauvignon, en especial los toques a pimienta verde seca y vainilla.
 Sabor	Tiene un paso de boca con volumen, taninos maduros y ligeramente dulces, acidez y contenido alcohólico muy bien estructurados. Aromas y sabores forman un conjunto consensual. Elegante, con largo y generoso final de boca, que perdura.
 Va bien con	Aves y animales de caza de preparación <i>gourmet</i> , cocina algarvía a base de carne y pescado, carnes nobles rojas (preparadas a la parrilla o de otra forma), carnes de corral, quesos nacionales.












## Tapada da Torre

### Vino Licoroso Reserva Blanco

*El vino feliz y valiente*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Viognier
Volumen alcohólico	15,78%

 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color topacio. Claro, límpido y brillante.
 Aroma	Intenso con notas a naranja, miel y flores. Este vino licoroso tiene mucha elegancia y empieza a denotar su gran calidad. Manifiesta bien sus orígenes en los suelos del Barrocal algarvío, así como el medio ambiente y clima de la zona.
 Sabor	En la boca confirma su encanto. Feliz y valiente no solo en los aromas, sino en su noble calidad. Reafirma los excelentes vinos licorosos que el Algarve ha producido a lo largo de los años.
 Va bien con	Postres elaborados, un convite social, un surtido de canapés combinado con el vino licoroso y digestivo o simplemente como aperitivo.








## Tapada da Torre

### Vino Licoroso Reserva Tinto

*El vino complejo y vigoroso*

---

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Touriga-Nacional, Aragonez y Trincadeira
Volumen alcohólico	19,42%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color rubí. Limpido y brillante.
 Aroma	A fruta madura, compota de ciruela negra y guindas negras. Envejeció 36 meses en barricas de roble francés. Presenta algunas notas a vainilla procedentes de la madera donde envejeció.
 Sabor	Es bastante concentrado, complejo y vigoroso. Taninos presentes, pero sedosos. Acidez muy buena y contenido alcohólico igualmente bueno. En el contexto nariz/boca presenta la conjunción perfecta. El final de boca es largo y elegante, lo que lo convierte en un licoroso de gran calidad.
 Va bien con	Un surtido de canapés, postres elaborados, un convite social. Como digestivo.



© Foto Tempera, Lda.



# Herdade dos Pimenteis

La Herdade dos Pimenteis se sitúa en Portimão, a cinco kilómetros del centro de la ciudad, y ocupa 38 hectáreas de Morgado da Torre, Penina. Diecisiete de esas hectáreas corresponden a la vid en régimen de producción integrada que respeta todas las normas de protección del entorno.

En su excelente *terroir* de suelos arcillosos-calcáreos se plantan las variedades Aragonez, Sirah, Touriga-Nacional, Cabernet-Sauvignon, Trincadeira, Tinto-Cão y Moscatel-Branco, favorecidas por la elevada exposición solar que aprovecha incluso la brisa del mar.

De esta conjunción natural resultan cinco vinos armoniosos, afrutados, con estructura y ricos en aromas: Herdade dos Pimenteis Blanco, Herdade dos Pimenteis Rosado, Herdade dos Pimenteis Cosecha Seleccionada, Herdade dos Pimenteis Touriga-Nacional y Herdade dos Pimenteis Reserva.



## CONTACTOS

Herdade dos Pimenteis, Lda  
Morgado da Torre, Penina  
Apartado 178  
8501-910 | Portimão

T. 282 411 962  
965 034 183  
(Ana Sofia Pimentel)

F. 282 411 962

geral@herdadedospimenteis.pt  
www.herdadedospimenteis.pt

Georreferenciación:  
N 37° 10' 14" W 08° 34' 17"







## Herdade dos Pimenteais Blanco


*La excelente sorpresa*


Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Moscatel
Volumen alcohólico	13,5%

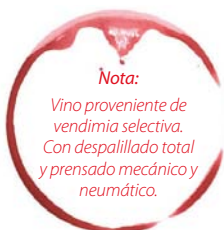
 Temperatura de servicio 7-8 °C

 **Aspecto** Color citrino con ligeros matices verdosos. Limpido y brillante.

 **Aroma** Excelente acidez. Vino joven, ligero y muy fresco. De aromas ricos a frutos maduros blancos como la ciruela, el melocotón y la uva de la propia variedad. Vino redondo y muy elegante.

 **Sabor** La conjunción perfecta entre los aromas y el sabor. Es un vino que se prueba y apetece seguir degustando. Elegante y con final de boca generoso y prolongado, es una excelente sorpresa como vino blanco.






 **Va bien con** La cocina tradicional del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos, bacalao en salazón de la cocina tradicional portuguesa, un convite social acompañado de un surtido de canapés. Como aperitivo.





## Herdade dos Pimenteis Rosado






*El rosado que se nota en la nariz*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah y Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	12%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color rosado, límpido y brillante.
 Aroma	Aromas complejos y afrutados, como la fresa y la frambuesa. Buena presencia que se nota en la nariz.
 Sabor	En la boca es elegante. Redondo y sugerente, con buena complicidad con los aromas. Su final de boca es largo y con encanto.
 Va bien con	Ensaladas de pescado y marisco (regadas con salsas de miel, vino licoroso seco, pimienta negra de molinillo, zumo de limón, mostaza, cilantro picado, albahaca y aceite virgen), bacalao en salazón, carnes blancas a la parrilla y de preparación no muy condimentada, cocina del Algarve a base de pescado y marisco.



## Herdade dos Pimenteis Cosecha Seleccionada Tinto

*El tinto persistente*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Touriga-Nacional y Syrah
Volumen alcohólico	15%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí. Límpido y transparente.
 Aroma	A frutos negros como la mora, la frambuesa y la ciruela. Equilibrado en el conjunto de los componentes orgánicos y buena estructura de cuerpo. Envejeció ocho meses en barricas de roble americano y francés.
 Sabor	Tierno, elegante, con matices de vainilla y especias. Taninos suaves, contenido alcohólico muy bueno. Vino de elevada calidad, persistente y con gran margen de evolución. Su final es largo, generoso y muy elegante.
 Va bien con	Embutidos curados y jamones de la sierra algarvía, carnes rojas, de corral, aves de caza de preparación elaborada, carnes rojas nobles a la parrilla y cocina <i>gourmet</i> . Platos a base de carnes tradicionales de la cocina regional del Algarve y una tabla de quesos nacionales y extranjeros.












## Herdade dos Pimenteis Touriga-Nacional Tinto

*El tinto con un buen final*






Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	15%
 Temperatura de servicio	17 °C
 Aspecto	Color rubí. Límpido y transparente.
 Aroma	A frutos rojos, con un ligero toque achocolatado. Redondo en sus componentes orgánicos envejecidos en madera de roble francés, lo que le atribuye cierta complejidad.
 Sabor	Vino con buen paso de boca. Buena conexión con los aromas, buena persistencia, buen final de boca.
 Va bien con	Platos de bacalao de la cocina tradicional portuguesa, cocina tradicional del Algarve bien elaborada, carnes rojas, aves de caza, de corral bien preparadas y cocina <i>gourmet</i> , una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.



## Herdade dos Pimenteais Reserva Tinto

*El tinto para la buena mesa*

---

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional y Syrah
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí. Límpido y transparente.
 Aroma	Redondo, con buen equilibrio entre taninos y acidez. Aromático, donde predominan los frutos del bosque y las especias. Envejeció seis meses en barricas de roble americano.
 Sabor	Se perciben algunas notas a vainilla y al tostado de la madera de roble. Es un vino bien conseguido, con mucho margen de evolución, buena persistencia, suavidad y buen final de boca. Imprescindible en la buena mesa.
 Va bien con	Platos de bacalao de la cocina tradicional portuguesa, embutidos curados y jamones de la sierra algarvía, carnes rojas, de corral y aves de caza de la sierra algarvía, cocina tradicional del Algarve, cocina y una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.





# Quinta da Penina

Este proyecto vitivinícola reparte sus viñas por los municipios de Portimão (Quinta da Penina) y de Lagoa (Quinta dos Cabeços). Las dos *quintas* poseen *terroirs* diferentes que confieren a cada variedad características únicas, reflejadas en los excelentes vinos producidos y embotellados en bodega propia.

Todo comenzó en 2000, año en el que el productor plantó 10 hectáreas de viñas en una propiedad que antes cultivaba cítricos. Nació así la Quinta da Penina, que solo un año después dividiría su producción con la Quinta dos Cabeços. El objetivo era obtener uvas de áreas distintas para originar vinos con atributos también distintos. Y resultó.

Los tintos se elaboran actualmente a partir de las variedades Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet-Sauvignon, Syrah y Petit Verdot y los blancos a partir de las variedades Arinto, Crato-Branco, Viosinho, Cerceal y Viognier.

Los caldos pueden encontrarse en la restauración del Algarve, en las botelleras, en algunos pequeños supermercados y en la propia Quinta da Penina, para su degustación.



## CONTACTOS

### Quinta da Penina

Quinta - Sítio da Torre, Penina  
8500-156 | Alvor

Oficina/Tienda - Rua de Angola,  
Lote 2, Loja B+C  
8500-605 | Portimão

T. 282 491 070  
282 085 550  
919 350 215  
(João Mariano)

F. 282 085 556

[quintadapenina@gmail.com](mailto:quintadapenina@gmail.com)

[info@vinhosportimao.com](mailto:info@vinhosportimao.com)

[www.vinhosportimao.com](http://www.vinhosportimao.com)

### Georreferenciación:

N 37° 10' 12.25" W 08° 34' 37.19"

### Actividades:






Visitas al viñedo y a la bodega con degustación y venta de vinos (con cita previa).



## Foral de Portimão Blanco

### *El vino femenino*

---






Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto, Viognier, Viosinho y Cercial
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color citrino con matices verdosos. Límpido y brillante.
 Aroma	En la nariz se manifiesta muy fresco, con notas florales y a frutas blancas como el melocotón y la pera. Es un vino muy femenino y sutil.
 Sabor	Bastante agradable, de buena acidez y cierta complejidad. Vino redondo. Combina muy bien con la nariz, donde destacan las notas a flores. El elegante toque afrutado nos ofrece un buen final de boca.
 Va bien con	La buena cocina tradicional del Algarve, pescado y marisco de la costa algarvía, algunas carnes blancas a la parrilla como unos sencillos escalopes de lomo de pavo y pollo con salsa de mantequilla o simplemente como aperitivo.





## Quinta da Penina Blanco

*El aroma espontáneo y alegre*






Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Síria, Crato-Blanco y Arinto
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color citrino. Límpido y brillante.
 Aroma	Elegante con matices afrutados y un ligero toque floral a jara común. Es un vino redondo. De frescura aromática en la nariz, es efusivo, espontáneo y alegre, y en él destaca la fragancia a pera y fresa.
 Sabor	Se manifiesta armonioso, bien equilibrado, con buena acidez y minerales que da gusto saborear. Con buen volumen, tiene un final largo, generoso y elegante.
 Va bien con	La cocina tradicional del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos, platos de bacalao en salazón de preparación no muy elaborada, otros platos regionales del país a base de pescado bien preparados. También va bien como aperitivo.



## Foral de Portimão Rosado

*El buen compañero de mesa*

---

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Touriga-Nacional y Syrah
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	12 °C
 Aspecto	Color rosado asalmonado. Límpido y brillante.
 Aroma	Con buena presencia en la nariz, este rosado seco es elegante en los aromas. De cierta intensidad, vivo, alegre en su toque a frutos rojos y un final de boca fresco.
 Sabor	Muy elegante, bien ejecutado y redondo. Se perciben los toques afrutados con sus frutos rojos muy bien vinificados. Dotado de un generoso y elegante final de boca, es un excelente compañero de mesa.
 Va bien con	Patés de caza y aves, salmón marinado frío, terrinas de gallina, la buena cocina a base de pescado, marisco y bivalvos, bistecs de ternera a la parrilla, carnes blancas de elaboración no muy condimentada, un convite a última hora de la tarde acompañado de un buen surtido de canapés.












## Quinta da Penina CS Tinto






*El final de boca agradable*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Trincadeira y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13,5%
 Temperatura de servicio	17 °C
 Aspecto	Color rubí brillante.
 Aroma	A frutos rojos bien maduros. Las uvas se sometieron a un despallado total, al que le siguió la fermentación tumultuosa. Los aromas son envolventes con cierta elegancia.
 Sabor	Con taninos, acidez y contenido alcohólico bien equilibrados. Toque afrutado bien presente. Es un tipo de vino para disfrutar en el día a día con agrado. Su final de boca es agradable y grato.
 Va bien con	Un surtido de embutidos y jamones del Algarve, cocina tradicional a base de pescados grasos (sardina asada), carnes rojas y blancas de preparación no muy elaborada, una buena tabla de quesos nacionales donde predominen los del Algarve.



## Foral de Portimão Cosecha Seleccionada Tinto

*La delicia de los enófilos*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Alicante-Bouschet y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí con matices castaños.
 Aroma	Afrutado a frutos rojos bien maduros, entre los que destaca la cereza negra. Envejeció 10 meses en madera de roble francés y americano, lo que le aporta notas a vainilla y especias.
 Sabor	Con cuerpo, aterciopelado y de toque afrutado bien presente en la boca, como los matices de vainilla y especias. Los taninos sedosos, la buena acidez y el contenido alcohólico lo convierten en un vino redondo. De aromas y sabores elegantes, su final de boca hace las delicias de los enófilos.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamón del Algarve, la cocina algarvía, aves y animales de caza bien preparados, la cocina tradicional de otras regiones a base de carnes rojas a la parrilla y al horno, quesos nacionales.










## Foral de Portimão Petit-Verdot Tinto

*El tinto de sabor fiel a los aromas*






Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Petit-Verdot
Volumen alcohólico	14%

-  **Temperatura de servicio** 18 °C
-  **Aspecto** Color rojo con cuerpo, con matices violetas.
-  **Aroma** A frutos rojos maduros y a frutos del bosque, como la mora y la frambuesa. Envejeció 10 meses en barricas de roble americano y francés, lo que le aporta notas a café y especias, como la pimienta verde seca.
-  **Sabor** En la boca es la copia fiel de los aromas. Vino redondo, con taninos dulces, buena acidez y buen contenido alcohólico. De estructura notable y elegantísimo en los aromas y sabores, que forman una gran pareja. Final de boca muy generoso. Un placer para cualquier enófilo.
-  **Va bien con** Surtido de embutidos y jamones del Algarve, la cocina algarvía a base de carne, carnes de corral bien preparadas a la cazuela, aves y animales de caza, carnes bovinas y ovinas a la parrilla o bien preparadas, quesos nacionales.



## Foral de Portimão Reserva Tinto

### *El tinto cautivador*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Aragonez y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí oscuro.
 Aroma	A frutos rojos. Buenas notas a chocolate y especias procedentes de las barricas de roble americano y francés donde envejeció, lo que le atribuye gran elegancia.
 Sabor	Vino que colma la boca. El toque afrutado y las notas a chocolate y especias, en especial la pimienta verde seca, están bien presentes y le aportan encanto. Taninos sedosos, buena acidez y contenido alcohólico no muy redondo. Vino cautivador en su conjunto, para beber a la mesa con la familia o amigos. Su final de boca es largo y generoso.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones del Algarve, la cocina tradicional del país a base de carne, aves y animales de caza de preparación elaborada, cocina y carnes bovinas, quesos nacionales.










## Quinta da Penina Reserva Tinto

### *El tinto sensual*

Región	Algarve/Portimão DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Touriga-Nacional, Trincadeira, Alicante-Bouschet y Petit-Verdot
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rojo intenso con toques castaños.
 Aroma	A frutos rojos maduros. Envejecido en barricas nuevas de roble americano y francés, presenta matices de chocolate, vainilla y café. Muy bueno en términos aromáticos.
 Sabor	Vino que colma la boda y es muy elegante. Los aromas que transmite el vino están todos en el sabor: es sensual y delicado. Los taninos dulces, la buena acidez y el contenido alcohólico resultan agradables. De final largo, seduce por el encanto que aportará a la mesa donde será consumido por quien sabe apreciar un buen tinto.
 Va bien con	Patés de aves de caza, surtido de embutidos y jamones del Algarve, cocina algarvía a base de carne, pescado, marisco y bivalvos, carnes nobles de vacuno a la parrilla y bien preparadas al horno, quesos nacionales.



Quinta da Penina





# LAGOA DOP

---

- 82 Quinta do Francês
  - 90 Monte dos Salicos
  - 94 Quinta dos Vales
  - 106 Única - Adega Cooperativa do Algarve
  - 126 Quinta de Mata-Mouros
  - 130 Quinta do Barradas
  - 136 Quinta do Outeiro
  - 144 Quinta Rosa
  - 148 Quinta da Vinha
  - 154 Quinta João Clara
  - 162 Qta. do Barranco Longo
  - 178 Quinta do Moinho
  - 188 Quinta da Malaca
  - 192 Quinta Velha
-



# Quinta do Francês

Patrick Agostini es otro de los productores arraigado en el Algarve. Oriundo de una familia italiana con larga tradición de viñedos de la que heredó la misma pasión, acabó licenciándose en Enología y Viticultura en Burdeos.

Después de mucho buscar, encontró en el valle del río Odelouca la ubicación soñada para levantar su proyecto, que bautizó como Quinta do Francês y al cual se entregó en cuerpo y alma hasta transformar un suelo de esquisto ácido en nueve hectáreas de viñedo.

Esta propiedad familiar en medio de la sierra de Silves está compuesta por viñas plantadas con variedades francesas de Burdeos y del Ródano (Cabernet-Sauvignon y Syrah) y portuguesas (Trinca-deira y Tinta-Roriz). La *quinta* tiene también una bodega moderna, donde se realiza el embotellado de los vinos denominados "Quinta do Francês" y "Odelouca", y cavas bajo una ladera junto al viñedo.



## CONTACTOS

Quinta do Francês - Patrick Agostini, Lda

Sítio da Dobra, Cx. P. 862 - H, Odelouca

8300-037 | Silves

T. 282 106 303

F. 282 485 778

[info@quintadofrances.com](mailto:info@quintadofrances.com)

[www.quintadofrances.com](http://www.quintadofrances.com)

[www.facebook.com/QuintaDoFrancesWinery](https://www.facebook.com/QuintaDoFrancesWinery)

## Georreferenciación:

N 37° 13' 11,52" W 08° 30' 32,53"

## Actividades:

Visitas a la *quinta* y a la bodega. Cata y venta de vinos y de productos regionales.

## Horarios:






De mediados de marzo hasta mediados de noviembre abre de martes a domingo, de las 10h00 a las 13h00 y de las 14h00 a las 17h30. De mediados de noviembre a mediados de marzo, abre de lunes a viernes, en el mismo horario.



## Odelouca Blanco

*El blanco que sienta bien*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Verdelho y Viognier
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color amarillo citrino. Límpido y brillante.
 Aroma	En los aromas es un vino equilibrado, muy elegante, fino y delicado, donde se manifiesta ya su frescura procedente de la acidez.
 Sabor	La excelente acidez está muy presente. De buena mineralidad, sienta muy bien en el contexto global. Su final es persistente, largo y muy generoso.
 Va bien con	Ensaladas de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, ensaladas exóticas con salsas que combinen, la típica cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos de la costa del Algarve, buenos pescados y mariscos a la parrilla. También va bien como aperitivo.







## Quinta do Francês Blanco


### *El perfil clásico del buen blanco*


Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Verdelho y Viognier
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio 11 °C

 **Aspecto** Color amarillo citrino muy concentrado. Limpido y brillante.

 **Aroma** De aspecto límpido, es muy fresco, elegante, bien equilibrado, muy fino en sus aromas florales y afrutados.

 **Sabor** Envejeció en madera de roble francés, lo que le aporta ligeros matices de vainilla, excelente acidez, mucha frescura y mineralidad. Es redondo y tiene el perfil clásico de los buenos vinos blancos. Final muy largo y de gran elegancia.

 **Va bien con** Cocina típica portuguesa, bacalao en salazón, carnes blancas a la parrilla, quesos de pastas blandas. Como aperitivo o en un convite en una tarde de primavera o verano, acompañado de un surtido de canapés.

#### **Nota:**






*Debe beberse en un vaso para vinos tintos, para que conserve sus características organolépticas.*



## Odelouca Rosado

*El armonioso de taninos dulces*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Cabernet-Sauvignon, Syrah y Trincadeira
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color rosado. Límpido y brillante.
 Aroma	Exuberante a frutos rojos, con notas a frutos negros provenientes de la variedad Syrah. Es muy fresco debido a la excelente vinificación que tuvo.
 Sabor	En la boca es muy armonioso en cuanto a los taninos dulces y la acidez debido a la excelente maceración pelicular, lo que lo convierte en un vino redondo. Tiene gran elegancia y complejidad, con final elegante.
 Va bien con	Una buena parrillada mixta de carnes blancas, ternera, salchichas frescas, pescado y marisco. Ostras al natural con zumo de limón y pimienta negra de molinillo. Muy bueno también para un convite a última hora de una tarde soleada, en primavera o verano, acompañado de un buen surtido de canapés.










## Odeouca Tinto

### *El tinto para el consumidor*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Trincadeira, Aragonez, Cabernet-Sauvignon y Syrah
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí bien marcado. Limpido y brillante.
 Aroma	A fruta roja bien madura, que recuerda a compota de frutas. Vino bien vinificado en cubas de acero inoxidable. Empieza aquí un buen vino tinto.
 Sabor	En la boca es muy elegante y su toque afrutado es muy sólido. Los taninos sedosos, la buena acidez y el contenido alcohólico hacen que este vino sea redondo y tierno. Muy agradable y orientado al consumidor. Final generoso y persistente.
 Va bien con	Un surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la buena cocina tradicional del Algarve a base de carnes de corral bien preparadas a la cazuela o al horno, aves y animales de caza bien preparados. Una tabla de quesos nacionales.



## Quinta do Francês Tinto

*El tinto irresistible*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Trincadeira, Aragonez, Cabernet-Sauvignon y Syrah
Volumen alcohólico	15%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí oscuro. Límpido y brillante.
 Aroma	Exuberante a frutos negros silvestres con matices de flores, jara común y especias.
 Sabor	Gran vino con taninos sedosos, buena acidez y contenido alcohólico perfecto. Con una crianza de 14 meses en barricas de roble nuevo francés, adquirió notas a alcachofa, especias (como la pimienta verde seca) y vainilla. Es un vino redondo. Final largo, elegante y generoso. De gran elegancia, es imposible resistirse a él.
 Va bien con	Embutidos y jamones de la sierra algarvía, terrina de gallina, patés de aves de caza, jamón de cerdo ibérico, salmón ahumado y caviar, cocina portuguesa a base de carne a la parrilla, quesos nacionales y extranjeros.












## Quinta do Francês Syrah Tinto

*Un himno a los grandes vinos*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Syrah
Volumen alcohólico	16,6%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí con cuerpo. Límpido y brillante.
 Aroma	Exuberante a frutos del bosque (como la mora y la frambuesa roja). Impresiona la aportación de la variedad Syrah a sus aromas. La crianza en barricas nuevas de roble francés le aportó notas a chocolate, pimienta negra y tabaco. Es evidente su gran perfil aromático.
 Sabor	De gran estructura, es un vino donde los componentes organolépticos –toques varietales afrutados, vinificación, taninos sedosos, buena acidez de la madera en la que envejeció y maduró durante 17 meses– ofrecen un contexto fabuloso. De gran personalidad, enérgico y voluntarioso. Este tinto dignifica los vinos producidos en el Algarve vinatero: el final es un himno a los grandes vinos.
 Va bien con	Manjares de calidad y quesos nacionales y extranjeros.



Quinta do Francês



# Monte dos Salicos

Después de heredar una gran propiedad donde, entre naranjos y algarrobos, existían vestigios de un viñedo abandonado, António Cabrita decide recuperarlo para ayudar a mantener la *quinta* que había recibido.

Y si inicialmente toda la producción se vendía a la Bodega Cooperativa de Lagoa para producir el vino de la región, con el transcurso de los años la viña creció y el sueño de crear un nuevo vino también, a partir de las mejores variedades del Monte de Salicos. Así surgieron dos tintos que tomaron el nombre de la heredad: MDS.

Gracias a la actual inversión del hijo del propietario, Pedro Cabrita, se prevé no solo una mejor y mayor producción, sino también una apuesta por diferentes variedades de este tipo de vino que constituye una incorporación reciente a la tan característica producción de vino del Algarve.



## CONTACTOS

Quinta Monte dos Salicos

Pedro Jordão Bentes Cabrita

Estrada de Carvoeiro  
8400-422 | Lagoa

T. 919 145 813

Georreferenciación:  
N 37° 6' 59.94" W 08° 27' 0.54"

Actividades:

Visitas con cita previa:  
Fernando Martins,  
T. 967 139 420










## MDS Tinto

### *El tinto de final generoso*

---






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate brillante.
 Aroma	A frutos rojos bien maduros, jalea de albaricoque y frutos del bosque como la mora negra y la frambuesa. Envejeció en barricas de madera de roble francés durante siete meses, lo que le aporta ligeras notas a pimienta, café y vainilla.
 Sabor	Con volumen y muy elegante. Los taninos sedosos, la buena acidez y el buen contenido alcohólico hacen que este vino sea redondo, elegante y con un final muy generoso.
 Va bien con	Embutidos y jamones del Algarve, la cocina tradicional algarvía a base de las carnes de la región, aves y animales de caza bastante condimentados, los diferentes preparaciones del bacalao en salazón y una buena tabla de quesos nacionales.





## MDS Selección Tinto

*El tinto energético y puro*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Touriga-Nacional, Syrah y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate oscuro y brillante.
 Aroma	A frutos rojos que combinan muy bien con los frutos del bosque, como las moras negras y las frambuesas. Envejeció 10 meses en barricas de roble francés, en donde adquirió notas a vainilla, pimienta verde seca y café.
 Sabor	Vino que colma la boca, armonioso en los taninos dulces, en la acidez y en el contenido alcohólico. Redondo y noble. Presenta ventaja con respecto a su hermano MDS por tener más crianza, más meses de vinificación y más atención. Final de boca muy elegante, largo, seguro, energético y puro.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones del Algarve, cocina algarvía a base de carnes y pescados grasos asados al horno, cocina <i>gourmet</i> a base de carne, tabla de quesos nacionales.



Monte dos Salicos



# Quinta dos Vales

Situada en Estômbar, esta es una magnífica *quinta* donde el vino se alía al arte de forma especial. La propiedad tiene casi 50 hectáreas, de las que 18,5 están ocupadas por viñas. De ella salen varios caldos, producidos bajo la supervisión de enólogos de renombre.

Las uvas se recogen a mano, se seleccionan en el campo y después son despalladas y aplastadas. En la bodega, la fermentación se produce bajo un meticuloso control de temperatura que origina los néctares divinos finales, listos para ser apreciados *in situ* en la sala de catas.

Un placer para la vista es el área reservada a los animales que acoge la *quinta*: cabras, aves, ovejas churras algarvías, cerdos, caballos, burros y un pequeño grupo de ciervos dan otra vida al espacio. Pero esta no es el único atractivo peculiar de la *quinta*. Y es que, entre vinos y animales, hay también un lugar para el arte, a través de esculturas expuestas por toda la propiedad.

Así pues, son muchos los pretextos para pasar por la Quinta dos Vales o para alojarse en una de sus tres casas de campo o de sus cuatro apartamentos.



## CONTACTOS

Quinta dos Vales, Agricultura e Turismo, S.A.

Sítio dos Vales, Caixa Postal, 112  
8400-031 Estômbar | Lagoa

T. 282 431 036  
963 943 969 (PT | EN | DE)

F. 282 431 189

info@quintadosvales.eu

www.quintadosvales.eu

## Georreferenciación:

N 37° 08' 59" W 08° 28' 36"

## Actividades:

Visitas (guiadas o no) a los viñedos, a los parques de esculturas, vergeles y a los espacios con animales de campo. Sujetas a cita previa. Catas de vinos de lunes a viernes a las 16h00 o con cita previa. Venta de vinos, de esculturas y de *merchandising*. Realización de fiestas en la terraza panorámica cubierta, con capacidad para 120 personas sentadas.

## Horario:






De lunes a viernes, de 09h00 a 12h00 y de 14h00 a 18h00.





## Marquês dos Vales Primera Selección Blanco

*El generoso y prolongado final de boca*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto y Verdelho
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	7 °C
 Aspecto	Color amarillo citrino con toques dorados.
 Aroma	Muy fresco. Afrutado intenso. Atrevido, pero extremadamente suave y muy elegante.
 Sabor	Colma la boca con los aromas y el generoso toque afrutado, a pesar de sus azúcares reductores (visibles en el vaso). Vino de excelente acidez y, enseguida, de mucha frescura que le asegura un generoso y prolongado final de boca, poco habitual en vinos blancos.
 Va bien con	Patés de perdiz y terrinas de gallina con salsa Cumberland, cocina portuguesa a base de pescado, marisco y bivalvos, pescados de río, bacalao al horno, pescado y marisco a la parrilla, un convite en una tarde soleada de primavera o verano, acompañado de un surtido de canapés a base de productos del mar.










## Marquês dos Vales Grace Verdelho Blanco

*El blanco que promete continuidad*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Verdelho
Volumen alcohólico	13%






 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color paja.
 Aroma	A frutas tropicales, flores, cítricos del Barrocal y ligeros toques a especias. Sus aromas son sutilmente elegantes y frescos.
 Sabor	Muy fresco. De aromas bien presentes, envejeció seis meses en barricas de roble francés nuevas y un mes en cubas de acero inoxidable. La madera de roble le aporta un ligero toque a vainilla y bellas y ligeras notas a especias. Muy elegante, envolvente y destacado en el contexto aromas/sabores. Final largo, persistente, generoso y personalizado. Es una promesa de continuidad.

 Va bien con	Ensaladas exóticas acompañadas de salsa que combine, ensaladas de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, pescados y mariscos a la parrilla, preparaciones de la cocina <i>gourmet</i> y tradicional del país a base de pescado, marisco y bivalvos. Como aperitivo.
-------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## Marquês dos Vales Grace Viognier Blanco

### *El blanco del futuro*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Viognier
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	7 °C
 Aspecto	Color amarillo paja con toques verdosos. Limpido y brillante.
 Aroma	Notas minerales y a fruta tropical madura. Muy fresco y elegante en los aromas que también transmiten ligeras fragancias a vainilla y chocolate. Aroma total muy reducido.
 Sabor	Estabilidad total entre aromas y sabores, con una acidez excelente. Joven, mineral y afrutado. De final largo, noble y exquisito, este vino tiene mucho que aportar en el futuro.
 Va bien con	Ensaladas a base de pescado, marisco y bivalvos, carnes blancas, salmón ahumado y marinado, cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos, pescados y mariscos a la parrilla, bacalao en salazón. Como aperitivo.

**Nota:**  
*Vinificado en barricas nuevas de roble francés, y estabilizado en ellas durante tres meses (más otros tres meses en cubas de acero inoxidable).*










## Marquês dos Vales Grace Vineyard Blanco

*La elegancia de la variedad Antão-Vaz*








Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Antão-Vaz, Arinto, Malvasia-Fina y Síria
Volumen alcohólico	12,5%

 Temperatura de servicio	8 °C
 Aspecto	Color amarillo paja. Límpido y brillante.
 Aroma	Notas aromáticas envolventes a fruta blanca madura, especias, vegetales (como la alcachofa de cultivo) y un ligero toque a vainilla. Muy fresco.
 Sabor	Los aromas aliados al sabor de buena acidez están bien presentes. Destaca ligeramente la variedad de excelencia Antão-Vaz y, después, su frescura, elegancia y suavidad. Envejeció cinco meses en barricas nuevas de roble francés, y es un vino muy bueno, bien estructurado, de final largo y persistente.
 Va bien con	Ensaladas de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, ensaladas de carnes blancas con salsas simples, cocina algarvía a base de pescado y marisco a la parrilla. Como aperitivo o en una parrillada de pescado mixto, salchichas frescas y carnes blancas.



## Marquês dos Vales Selecta Blanco

*El blanco de origen tinto*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	8 °C
 Aspecto	Color citrino paja.
 Aroma	Joven e irreverente, muy fresco y profundo. Algún toque a flor del naranjo y frutos rojos muy maduros. Es muy elegante aromáticamente.
 Sabor	Buen blanco procedente de una variedad tinta, de ahí que su maceración pelicular en frío haya sido más rápida. Envejeció en cubas de acero inoxidable a bajas temperaturas durante seis meses. En los sabores también tiene juventud irreverente, frescura y profundidad. Excelente en su acidez, es generoso y elegante. Final persistente, de gran encanto.
 Va bien con	Cóctel de marisco, ensaladas de pescado y marisco, cocina del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos. Pescados (como la rica sardina de la costa algarvía) y mariscos a la parrilla. Como aperitivo, acompañado de un surtido de canapés de productos del mar.





## Marquês dos Vales Primeira Seleção Rosado

*El perfil elegante en la boca*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão
Volumen alcohólico	12%
 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color grosella. Límpido y brillante.
 Aroma	Fresco a grosellas y fresas. De una frescura en la nariz muy elegante.
 Sabor	Una vez prensadas las uvas y después de la maceración pelicular, fue vinificado en cubas de acero inoxidable y envejecido también en acero inoxidable durante seis meses. Sus aromas hacen de este rosado un vino con perfil elegante en la boca y que se saborea con particular gusto, sintiéndose la presencia afrutada. Con encanto generoso, su final es muy persistente.
 Va bien con	La cocina tradicional del Algarve a base de pescados grasos, marisco y bivalvos, carnes blancas a la parrilla, carnes de corral a la cazuela poco condimentadas y un convite a última hora de una tarde de verano, acompañado de un buen surtido de canapés.



## Marquês dos Vales Selecta Rosado

*El vino con glamour*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão
Volumen alcohólico	11,5%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color granate.
 Aroma	Buena intensidad a frutos rojos frescos y a fresas. Muy elegante y llamativo en el color.
 Sabor	En la boca tiene buena presencia afrutada, buena acidez y es redondo en el contexto aromas/sabores. Después de fermentado, este rosado envejeció durante seis meses en cubas de acero inoxidable. Es un vino con buen paso de boca y un final con <i>glamour</i> .
 Va bien con	Ensaladas exóticas y salsas que combinen, ensaladas de marisco, pescado y bivalvos con salsa cóctel, ensaladas de carnes blancas con salsas al gusto, pescados al horno bien condimentados, carnes blancas a la parrilla, carnes de corral a la cazuela o al horno sin excesivos condimentos. Muy bueno para un convite a última hora de una tarde soleada de primavera o verano, acompañado de un surtido de canapés.












## Marquês dos Vales Primera Selección Tinto

*El tinto irrecusable*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Syrah, Cabernet-Sauvignon y Petit-Verdot
Volumen alcohólico	13,5%






 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza negra. Limpido y brillante.
 Aroma	Profundo a frutos rojos y negros del bosque y a especias, con algunos toques a café: este conjunto es de gran calidad y está muy logrado.
 Sabor	Afrutado, con un ligero toque a vainilla y especias (como la pimienta negra seca), de boca intensa y fragancia fabulosa. Final largo y persistente. Es imposible decir que no a este vino.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina tradicional del Algarve, carnes nobles de cerdo ibérico y otras carnes rojas nobles a la parrilla, aves y animales de caza, cocina <i>gourmet</i> a base de carne, tabla de quesos nacionales y extranjeros.



## Marquês dos Vales Grace Vineyard Tinto

*El tinto de futuro radiante*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Cabernet-Sauvignon y Trincadeira
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate. Límpido y brillante.
 Aroma	Intenso a frutos rojos y negros, con toques a vainilla. Vino con volumen en los aromas, pero suave y muy elegante.
 Sabor	Después de vinificado, este vino hizo la fermentación maloláctica en barricas de roble francés y envejeció durante ocho meses en botella. Tiene taninos redondos y dulces, buena acidez y generoso contenido alcohólico, leves matices de caramelo tostado y vainilla. Redondo en la combinación aromas/sabores. El final de boca es largo y persistente. Le espera un futuro radiante.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina típica portuguesa, carnes rojas nobles a la parrilla, aves y animales de caza. Una buena tabla de quesos.










## Marquês dos Vales Selecta Tinto

*El tinto goloso (y orgulloso)*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Castelão, Syrah y Trincadeira
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate. Límpido y brillante.
 Aroma	A ciruela negra, frutos negros del bosque, especias como la nuez moscada y matices de café y canela. Destaca por las bellas y aromáticas fragancias.
 Sabor	Con volumen, con taninos sedosos, buena acidez y excelente contenido alcohólico, tras haber envejecido en madera de roble francés. Ofrece en la boca los aromas que le aportan elegancia, teniendo por eso gran complicidad en la nariz y en la boca. La punta final es larga y elegante. Tinto goloso donde el orgullo se integra con gusto.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina algarvía a base de carnes y pescados grasos, sardina asada, carnes rojas y nobles de cerdo ibérico a la parrilla, aves y animales de caza, carnes de corral, quesos nacionales y extranjeros.








## Marquês dos Vales Grace Touriga-Nacional Tinto

*El placer de un tinto*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	13,5%

-  **Temperatura de servicio** 18 °C
-  **Aspecto** Color granate oscuro. Límpido y brillante.
-  **Aroma** De bergamota, violeta, frutos rojos y del bosque, todos concentrados y de gran elegancia.
-  **Sabor** Después de vinificado, envejeció durante 13 meses en cubas de acero inoxidable y en barricas de roble francés, lo que le aportó (además de los aromas) un toque tostado muy elegante y sutil, notas a chocolate, una excelente acidez, taninos tiernos y redondos. Buen contenido alcohólico y estructura total que destaca por su gran calidad. Final muy seductor, largo y persistente. Imprescindible para los amantes de los tintos.

-  **Va bien con** Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina algarvía a base de carne, aves y animales de caza, carnes de corral, cocina *gourmet* a base de carne, quesos nacionales y extranjeros.





# Única | Adega Cooperativa do Algarve

La historia de la bodega Única es reciente y original, empezando por el nombre que hace referencia a la unión de las dos bodegas cooperativas del Algarve, la de Lagoa y la de Lagos, en una sola.

En 2007, dan comienzo las gestiones para materializar la idea en un proyecto concreto y, a pesar de no haber aún fecha prevista para la inauguración de las instalaciones de esta nueva bodega, que se levantaría en los terrenos del antiguo puesto agrario de Lagoa, de ella ya salen vinos. ¿Pero cómo? La explicación es sencilla: hasta abrir sus puertas, Única desarrolla su actividad en las instalaciones de la Bodega Cooperativa de Lagoa, una de las primeras del país, y recibe las uvas de los asociados de la cooperativa de Lagos para ser transformadas en los néctares que conocemos.

Todos los vinos, todas las marcas fuertes, todo se unirá en el futuro y en bloque en la Bodega Cooperativa del Algarve, con el objetivo de mejorar la operatividad de la producción vinícola de la región. Entre buenas uvas, mucha tecnología y sobrada técnica.



## CONTACTOS

Única - Bodega Cooperativa del Algarve

Estrada Nacional 125,  
Bemparece  
8400-901 | Lagoa

T. 282 342 181

F. 282 342 369

[adega.lagoa@sapo.pt](mailto:adega.lagoa@sapo.pt)

Georreferenciación:  
N 37° 07' 56" W 08° 27' 16"

Actividades:






Cata de vinos (con cita previa).  
Venta de vinos.



## Porches Blanco

*El blanco afrutado*

---






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Crato-Blanco, Boal-Blanco y Manteúdo
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color paja pálido. Límpido y brillante.
 Aroma	Con notas cítricas y a frutos rojos maduros. Frescura un poco relativa.
 Sabor	El paso de boca es mejor que el de nariz. El toque afrutado está bien presente. Vino redondo, persistente y elegante, con buen contenido de acidez. Final de boca generoso.
 Va bien con	Pescado, marisco, bivalvos y cocina tradicional del país a base de pescado.





## Salira Blanco

*El vino atrayente*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Crato-Blanco, Arinto y Moscatel
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color paja pálido. Limpido y brillante.
 Aroma	Con notas cítricas y a frutos rojos maduros. Aromas redondos cuyo volumen está bien personalizado.
 Sabor	Buena estructura, muy buena acidez. No es muy notorio el contenido alcohólico, ni los taninos, lo que hace que este vino sea muy atrayente. Su final es persistente.
 Va bien con	La cocina tradicional del país a base de pescado.








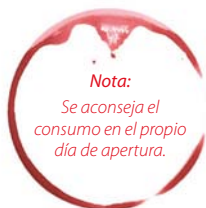


## Afonso III Blanco

*El vino del día a día*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino de Mesa
Variedades	Diversas variedades de la región
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	8 °C
 Aspecto	Color amarillo paja.
 Aroma	A las variedades con las que se hizo el vino. Resulta agradable e invita a ser consumido.
 Sabor	Se consume relativamente bien en el día a día.
 Va bien con	Carnes o pescados de preparación sencilla.



**Nota:**  
*Se aconseja el consumo en el propio día de apertura.*










## Lagoa Añejo Blanco

*El blanco de final apetecible*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Crato-Blanco y Manteúdo
Volumen alcohólico	12,5%






 Temperatura de servicio	8 °C
 Aspecto	Color paja pálido. Límpido y brillante.
 Aroma	Buen paso de nariz debido a su frescura, donde están presentes los frutos rojos y los cítricos del Barrocal algarvío. Algunas notas a almendras e higos secos.
 Sabor	Envejecido en depósito de gran capacidad, manifiesta muy bien en la boca los frutos rojos y las notas a higos maduros, así como a frutos secos. Buenos taninos, buena acidez y buen contenido alcohólico. Con final elegante y apetecible.
 Va bien con	Sopas de pescado al estilo del Algarve, la cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos, la cocina tradicional portuguesa a base de productos de mar y de río. También va bien como aperitivo.



## Cosecha Seleccionada Blanco

*El blanco con notas de Moscatel*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Crato-Blanco, Arinto y Moscatel
Volumen alcohólico	12,5 %
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color paja pálido. Límpido y citrino.
 Aroma	Con notas cítricas y a frutos rojos. Tiene una frescura equilibrada.
 Sabor	En la boca es un vino bien estructurado, elegante y con buena acidez. Es un vino redondo. Presenta ligeras notas a la variedad Moscatel, lo cual resulta favorecedor, en un contraste con las variedades Arinto y Crato-Branco, totalmente diferentes del perfil de la Moscatel. Buen final persistente.
 Va bien con	Pescado, marisco y bivalvos bien preparados, la cocina tradicional algarvía, platos a base de bacalao en salazón o simplemente como aperitivo.










## Algarmoscatel

Vino Licoroso Blanco

*El gusto que perdura*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Moscatel
Volumen alcohólico	18%






 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color amarillo dorado.
 Aroma	En la nariz se presenta complejo, con aromas de rosa, flor del naranjo, miel y notas dulces a compota y jalea. En los aromas, este vino licoroso es muy elegante.
 Sabor	En la boca se manifiesta bien estructurado, tierno, muy elegante, en el que predominan los aromas florales y a miel. En la boca quedan gustos que perduran debido al generoso y elegante final.
 Va bien con	La excelente repostería del Algarve para acabar una comida o cena. Muy bueno para un convite social acompañado de frutos secos.

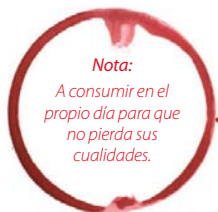


## Afonso III Rosado

*El rosado de paladar fresco*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino de Mesa
Variedades	Diversas variedades de la región
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	8 °C
 Aspecto	Color rosa salmón.
 Aroma	Floral y afrutado. Es agradable para consumir en el día a día.
 Sabor	Paladar tierno y fresco. Es un vino con razonable estructura, pero que se bebe bien.
 Va bien con	Platos de pescado y bivalvos que se consumen en el día a día, en primavera o verano. También puede disfrutarse con carnes de preparación buena pero sencilla. Va bien con quesos.



**Nota:**  
*A consumir en el propio día para que no pierda sus cualidades.*










## Porches Rosado

*El rosado con notas de cereza*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão, Syrah y Negra-Mole
Volumen alcohólico	12%






 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color rosa salmón. Límpido y brillante.
 Aroma	En la nariz manifiesta suavemente notas a cereza, florales y otros frutos rojos maduros. Buena acidez.
 Sabor	En la boca es fresco, de buena acidez y elegante. Redondo, donde el toque afrutado está bien presente. Tiene buen final de boca.
 Va bien con	Ensaladas de pescado, marisco, paté de caza y aves, la cocina tradicional del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos, carnes blancas a la parrilla y con otras preparaciones no muy elaboradas. Para un convite a última hora de la tarde en verano.



## Salira Rosado

*El rosado tierno y elegante*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Crato-Blanco, Syrah y Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color rosa salmón. Limpido y brillante.
 Aroma	Manifiesta aromas florales suaves y notas a cereza roja y a frutos rojos maduros. Buena acidez, contenido alcohólico y taninos muy suaves y ligeramente dulces.
 Sabor	En la boca es fresco, tierno y elegante. Su final tiene encanto y presencia. Es un rosado que nos dice que vino para quedar.
 Va bien con	Carnes blancas a la parrilla, ensaladas a base de pescado y marisco, la cocina tradicional del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos o como bebida refrescante en una tarde soleada.












## Cosecha Seleccionada Rosado

*El rosado para degustar al aire libre*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Castelão, Touriga-Nacional y Syrah
Volumen alcohólico	12%

 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color rosa salmón. Límpido y brillante.
 Aroma	En la nariz manifiesta aromas suavemente florales y de fruta roja madura. Muy fresco para ser un vino rosado.
 Sabor	En la boca se muestra fresco, tierno y bien estructurado. Tiene buena acidez para ser un vino rosado. Aromas y boca presentan una conjunción perfecta. Su final es muy elegante, generoso y largo.
 Va bien con	Ensaladas de productos del mar y de carnes blancas. Carnes blancas a la parrilla y de preparación no muy condimentada, la cocina tradicional del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos. Vino muy bueno para degustar al aire libre en una tarde soleada.








## Afonso III

### Tinto

*El tinto que se consume bien*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino de Mesa
Variedades	Diversas variedades de la región
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	16 °C
 Aspecto	Color rubí.
 Aroma	Agradable, pero sin gran profundidad de aromas.
 Sabor	Se consume relativamente bien en el día a día.
 Va bien con	Carnes y pescados de preparación buena pero sencilla.








**Nota:**  
*Para abrir y consumir en el propio día.*





## Lagos Tinto

### *El tinto habitual*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Crato-Preto y Castelão
Volumen alcohólico	13,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate oscuro y brillante.
 Aroma	De gran intensidad en la nariz, donde se equilibran los frutos del bosque, las moras negras, la jalea y los frutos rojos. Fino y mineral. Con taninos sedosos, buena acidez y buen contenido alcohólico. Es un vino típico redondo.
 Sabor	En la boca es equilibrado, tierno, elegante y seductor. El conjunto total del vino es persistente. Final elegante con notas a jalea.
 Va bien con	Un buen surtido de embutidos y jamón del Algarve, la cocina algarvía a base de carne y pescado de preparación medianamente elaborada, ya sea al horno o a la cazuela. Carnes de corral bien condimentadas al horno, pescados preparados al horno con hierbas aromáticas de los campos del Algarve.



## Porches Tinto

*El tinto redondo*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez, Castelão y Crato-Preto
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	16 °C
 Aspecto	Color rubí. Limpido y brillante.
 Aroma	Nariz de gran intensidad, donde están muy equilibradas las notas frescas a fruta roja y los matices de jalea de frutos rojos. Es bueno en el contexto general de sus aromas.
 Sabor	Buen volumen de boca, con taninos suaves pero firmes. Buena acidez y contenido alcohólico adecuado. En este contexto, estamos ante un vino redondo. El toque afrutado es muy bueno. La cata prosigue elegante en consonancia con los aromas y la boca. El final es largo y elegante.
 Va bien con	Un buen surtido de embutidos y jamones del Algarve, la cocina típica del Algarve a base de carne, pescado, marisco y bivalvos, aves y animales de caza bien preparados. Una tabla de quesos nacionales.






## Salira Tinto


*El buen vino tinto*


Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Crato-Preto, Aragonez, Syrah y Touriga-Nacional


Volumen alcohólico 13,5%

 Temperatura de servicio 18 °C

 Aspecto Color granate oscuro y brillante.

 Aroma Gran intensidad en la nariz, donde se equilibran las notas frescas a jalea de frambuesa, especias y fruta madura como la mora silvestre. Aromas elegantes.

 Sabor En la boca tiene un ataque tierno y elegante con taninos dulces. La buena acidez y el contenido alcohólico hacen que este vino sea redondo. Prosigue la cata con bastante profundidad y un final con encanto y notas a especias. Es un buen vino tinto.






 Va bien con Un buen surtido de embutidos y jamones del Algarve, carnes de corral bien preparadas a la cazuela o al horno, carnes de aves y animales de caza bastante condimentadas, platos a base de carnes y calderetas de pescado y marisco. Una buena tabla de quesos nacionales.



## Lagoa Cosecha Seleccionada Tinto

*El tinto de estructura equilibrada*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Crato-Preto, Aragonez, Castelão y Syrah
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	17 °C
 Aspecto	Color granate brillante.
 Aroma	A frutos rojos y a jalea. Vino de una cierta elegancia. Durante ocho días tiene lugar la fermentación tumultuosa, mientras que la segunda fermentación maloláctica resulta fundamental para definir mejor los aromas.
 Sabor	Los taninos suaves y el toque afrutado a jalea le confieren una estructura muy equilibrada y agradable. Su final de boca es agradable, terminando con notas a fruta madura.
 Va bien con	Carnes rojas y blancas a la parrilla, aves y animales de caza de preparación elaborada, con patés y una tabla de quesos del Algarve.










## Lagoa Añejo Tinto

*El tinto de boca cálida*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Trincadeira, Castelão y Negra-Mole
Volumen alcohólico	13%

 Temperatura de servicio	17 °C
 Aspecto	Color granate bien definido y brillante.
 Aroma	Bien definido a frutos rojos, jalea de frambuesa y cerezas rojas. Con taninos, acidez y contenido alcohólico bien equilibrados.
 Sabor	Presenta boca cálida. Está bien estructurado y es redondo en los componentes de frutos rojos, jalea de frambuesa y cereza. Con ligeras notas a frutos secos como el higo y la almendra. Su final es largo y generoso.
 Va bien con	Un buen surtido de embutidos y jamones del Algarve, la cocina algarvía a base de varios tipos de carne, pescado, marisco y bivalvos, aves y animales de caza bastante condimentados, carnes de corral bastante condimentadas (a la cazuela o al horno). Una buena tabla de quesos nacionales.










## Lagoa Reserva Tinto

*El tinto de gran calidad*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Algarve DOP
Variedades	Crato-Preto, Aragonez y Castelão
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate oscuro. Límpido.
 Aroma	A frutos rojos maduros y frambuesas. Con notas suaves a frutos secos y especias.
 Sabor	Bien estructurado, distinto, tierno y de taninos firmes. Acidez muy buena, contenido alcohólico excelente, siendo por eso un vino redondo. Estamos ante un tinto de gran calidad con un final largo y con elegantes notas a especias.
 Va bien con	Carnes rojas y blancas asadas al horno y bastante condimentadas, aves y animales de caza, una buena terrina de gallina, la cocina algarvía a base de carne. Una buena tabla de quesos, donde no falten los del Algarve.










## Porches Primeur Tinto

### *La profundidad del tinto*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Aragonez, Crato-Preto y Castelão
Volumen alcohólico	13%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate.
 Aroma	De gran intensidad, equilibrándose en las notas frescas a frutas maduras. Presenta notas a jalea de fruta madura. Después de la primera fermentación alcohólica, tiene lugar la fermentación maloláctica para estabilizar los aromas y sabores.
 Sabor	Buen volumen de boca, con taninos suaves pero firmes. Buena acidez y buen contenido alcohólico. Es redondo, prosigue la cata con bastante profundidad y manifiesta taninos con elegantes notas a jalea. Es un buen vino tinto.
 Va bien con	Un surtido de embutidos y jamones del Algarve, la cocina tradicional de la sierra algarvía y platos de aves y animales de caza bastante condimentados. Una tabla de quesos nacionales.








## Algardulce

Vino Licoroso Tinto

*El sabor inconfundible*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Crato-Preto y Negra-Mole
Volumen alcohólico	21%
 Temperatura de servicio	15 °C
 Aspecto	Color granate brillante
 Aroma	En la nariz se presenta complejo con aromas de jalea, compota y notas afrutadas a moras e higos. Envejeció en barricas de roble francés durante el tiempo considerado necesario para madurar los aromas y armonizar su estructura.
 Sabor	Inconfundible, con una excelente combinación aromas/sabores. Perdura largo tiempo en la boca. Con gran encanto.
 Va bien con	Una buena tabla de quesos portugueses, repostería a base de chocolate o en un convite social con un surtido de canapés.





# Quinta de Mata-Mouros

La Quinta de Mata-Mouros se sitúa en el margen izquierdo del río Arade, frente a la bella e histórica ciudad de Silves. En sus 120 hectáreas se cultivan, desde hace siglos, los frutos típicos de la región, como el higo, la almendra, el algarrobo y el níspero.

Podemos decir que esta producción de sabrosos frutos actuó como buen presagio para la plantación del viñedo en las laderas de la *quinta*, en abril de 2000. Hoy son ya 12 hectáreas en total: 10 de variedades tintas (Aragonez, Touriga-Nacional, Sousão y Cabernet-Sauvignon) y 2 de variedades blancas (Arinto y Alvarinho). Las uvas son fermentadas en la moderna y bien equipada bodega a la entrada de la *quinta*, junto al emblemático Convento do Paraíso, construido en el siglo XVIII.

Con el objetivo de explorar el potencial vitivinícola de la *quinta*, dio inicio en enero de 2012 el proyecto "Convento do Paraíso", una asociación entre la familia Pereira Coutinho (propietaria de Mata-Mouros) y la familia Soares.

La viticultura y la enología son ahora responsabilidad de la Herdade da Malhadinha Nova, más concretamente de los ingenieros Manuel Letras y Rui Venâncio (Viticultura) y de los ingenieros Luís Duarte y Nuno Gonzalez (Enología). La comercialización y promoción de los vinos son aseguradas por la estructura de la botellera Garrafeira Soares.

Tenemos la convicción de que los vinos producidos en Quinta de Mata-Mouros aportarán prestigio, en breve, a una región de gran tradición y enorme potencial como el Algarve.



## CONTACTOS

Quinta do Lagar, Apartado 15  
8300-999 | Silves

T. 289 510 460  
966 781 060/1

Georreferenciación:  
N 37° 10' 53" W 08° 26' 59"





Es posible visitar la *quinta*:  
A partir de marzo/abril de 2014.



## Euphoria Rosado

*El rosado de buena calidad*

---





Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional y Aragonez
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color rosa. Limpido y brillante.
 Aroma	Afrutado con notas a frutos rojos maduros. Ligero toque a flor del naranjo. Persistente, elegante, buena estructura de aromas y de frescura.
 Sabor	Vino redondo y con buena acidez. Taninos muy sedosos y poco presentes debido al tiempo de maceración pelicular que tuvo con el mosto. Buen contenido alcohólico. Rosado de buena calidad en el conjunto aroma/sabor y elegante en su final de boca.
 Va bien con	Ensaladas de pescado, marisco y carnes blancas acompañadas de salsa cóctel, cocina algarvía de pescado, marisco y bivalvos, carnes blancas a la parrilla y carnes de corral bien preparadas, en un convite a última hora de la tarde en primavera o verano acompañado de un surtido de canapés.





## Euphoria Tinto

### *El tinto galante*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Aragonez y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí con matices rojizos. Límpido y brillante.
 Aroma	Marcadamente floral. Buenas notas a frutos rojos y negros. Envejeció seis meses en barricas de roble francés, lo que le aporta notas a especias como la pimienta verde seca, un ligero toque a vainilla y alguna nota tostada de la madera. Muy elegante.
 Sabor	Exuberante, como los buenos tintos. Taninos sedosos, buena acidez y buen contenido alcohólico. La combinación nariz/boca es excelente. Redondo, galante y armonioso. El final es generoso y persistente. La mesa lo espera.

#### Va bien con

Embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina algarvía a base de carne, aves y animales de caza, carnes nobles rojas a la parrilla, bacalao en salazón, cocina *gourmet* a base de carne, quesos nacionales.






#### *Nota:*

*Vino embotellado en 26.300 botellas de 7,5 dl y 200 botellas magnum de 1,5 l.*



## Imprevisto Tinto

*El tinto de volumen generoso*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Aragonez y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	17 °C
 Aspecto	Color rubí con matices violetas. Límpido y brillante.
 Aroma	Suave, elegante y con buena presencia de frutos rojos. Antes de la vinificación, las uvas fueron suavemente prensadas.
 Sabor	Volumen generoso, tierno y muy agradable en la degustación. Taninos sedosos, buena acidez y buen contenido alcohólico. Vino elegante en el conjunto aromas/sabor. Final persistente y muy generoso.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina tradicional del Algarve a base de pescados y carnes, <i>cataplana</i> de almejas, carnes nobles a la parrilla, aves y animales de caza bien preparados, cocina <i>gourmet</i> , una buena tabla de quesos nacionales.







# Quinta do Barradas

Con enorme pasión por el arte vinícola, Luís Pequeno decidió plantar en 2006 un viñedo con las variedades Touriga-Nacional, Syrah y Aragonez. Cuatro años después tiene lugar la primera vendimia, que presenta una gran calidad desde el comienzo.

La Quinta do Barradas se sitúa en la zona noble de la región del Algarve para la producción de vinos de excelencia. Se encuentra en el sur de Silves, a una cota de altura de 60 metros con predominancia de vientos del norte que son favorables a vinos más frescos.

Todo el trabajo en la viña es manual, con podas de racimos de la orden del 40% para obtener los mejores vinos posibles, y siempre subordinado a la antigua máxima de que el vino se hace en la viña. La Quinta do Barradas también dispone de un restaurante de renombre en el Algarve, donde es posible degustar los platos con los vinos producidos en la propiedad.



## CONTACTOS

Quinta do Barradas

Sítio da Venda Nova

Caixa Postal 604

8300-054 | Silves

T. 282 443 308

info@obarradas.com

www.obarradas.com

Georreferenciación:

N 37° 09' 54.54" W 08° 26' 47.10"

Actividades:

Visitas con cita previa.










## Barradas Blanco

*El blanco de bella imagen*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto, Verdelho y Crato-Blanco
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	8 °C
 Aspecto	Color amarillo citrino. Límpido y brillante.
 Aroma	A frutas blancas bien maduras, notas a flor del naranjo y ligerísimas notas a lima. Vino fresco y muy elegante.
 Sabor	Es muy fresco, con los aromas de frutas y flores que ofrecen una bella imagen de este vino. La conjunción aromas/sabores es exquisita. Su final es muy fresco, de gran elegancia y refinamiento.
 Va bien con	Terrinas de gallina y patés de perdiz acompañados de salsa Cumberland, cocina portuguesa a base de pescado, marisco y bivalvos, bacalao en salazón y pescados de río, pescado y mariscos nobles a la parrilla. Muy bueno como aperitivo.










## Quinta do Barradas Rosado

*Buen compañero de mesa*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Syrah y Aragonez
Volumen alcohólico	13%

-  **Temperatura de servicio** 10 °C
-  **Aspecto** Color rojo rosado. Limpido y brillante.
-  **Aroma** Se presenta con frutos rojos y destaca por su elegancia y frescura.
-  **Sabor** Rosado goloso en la boca, de generosa acidez y buen contenido alcohólico. Taninos perceptibles, pero muy sedosos. El conjunto de aromas y sabores es el que hace este rosado. Su final es persistente y muy elegante. Se degusta, se bebe y apetece seguir bebiéndolo por ser un buen compañero de mesa.
-  **Va bien con** Ensaladas exóticas, ensaladas de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, pescados y mariscos a la parrilla, cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos, carnes blancas a la parrilla o en un convite a última hora de la tarde en primavera o verano acompañado de un surtido de canapés.



## Quinta do Barradas Selección Tinto

*El tinto de aroma muy rico*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Syrah y Aragonez
Volumen alcohólico	15%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza negra concentrado. Límpido y brillante.
 Aroma	Muy rico a frutos negros del bosque como la mora negra y la frambuesa roja. Notas aromáticas al tostado de la madera de roble francés que van muy bien con los matices de especias (como la pimienta negra) y el achocolatado de la fabulosa variedad Syrah.
 Sabor	La fermentación se produjo a temperatura controlada y con <i>cuvaison</i> de tres semanas. Buenos taninos, sobrada acidez y buen contenido alcohólico. Buen vino en la conjugación aromas/sabores. El final es persistente y elegante.
 Va bien con	Cocina algarvía a base de carne roja a la parrilla, parrillada a base de carne blanca y pescado, carne de corral a la cazuela o al horno, bacalao al horno a la portuguesa y al estilo <i>lagareiro</i> .





## Quinta do Barradas Reserva Tinto

*El tinto exuberante*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Touriga-Nacional, Syrah y Aragonez
Volumen alcohólico	15%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí violeta. Concentrado, límpido y brillante.
 Aroma	Inconfundible y elegante. Predominan las bayas negras y los frutos del bosque. Notas a flor del naranjo. Envejeció 18 meses en barricas de roble francés, cuya madera le transmitió bellas notas a pimienta verde seca, café y chocolate.
 Sabor	Exuberante y elegante. Taninos firmes y sedosos, buena acidez para un tinto y generoso contenido alcohólico: redondeado. Complicidad entre aromas/sabores. Final largo y persistente. Ofrece garantía de futuro.
 Va bien con	Embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina algarvía a base de carne, <i>cataplana</i> de almejas, carne noble de cerdo ibérico, carnes rojas nobles a la parrilla, aves y animales de caza, carnes de corral a la cazuela o al horno, quesos nacionales y extranjeros.



Quinta do Barradas





# Quinta do Outeiro

La Quinta do Outeiro, en Silves, es una propiedad de 16 hectáreas con una buena exposición, donde predominan los suelos arcillosos-calcáreos muy aptos para el cultivo de la vid.

Con la instalación, en 2002, de 7,5 hectáreas de viñedos con las variedades Syrah, Touriga-Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez y Trincadeira, se dio comienzo a un nuevo proyecto productivo que dictó que los destinos de la producción serían la Bodega Cooperativa de Lagoa.

Con las características de las variedades y la utilización de tecnología para asegurar la calidad, se entró en la etapa de innovación de la historia de la *quinta*. En 2007, recurrió a los servicios de la empresa de consultores vitivinícolas WineID y a los servicios de una bodega privada con el objetivo de vinificar parte de la producción de la *quinta*. Nace entonces el que hoy es el "Pachá", un vino que solo pretende satisfacer a quien lo aprecia.



## CONTACTOS

Quinta do Outeiro,  
Sítio do Lobito, Caixa Postal 900,  
8300-051 | Silves

T. 282 352 321

967 028 776

(Ing. Joaquim Lopes)

F. 282 342 195

[jlopes@paxawines.pt](mailto:jlopes@paxawines.pt)

[www.paxawines.pt](http://www.paxawines.pt)







## Quinta do Outeiro Blanco

### *El blanco ejemplar*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto, Alvarinho y Sauvignon-Blanc
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Amarillo cítrico. Límpido y brillante.
 Aroma	A frutas tropicales y a notas florales. Fresco en la nariz y muy elegante en el contexto global de los aromas.
 Sabor	En la boca manifiesta una excelente acidez, buen contenido alcohólico y toques muy evidentes de tipo afrutado y floral. Aromas y sabores forman la conjunción perfecta y muestran cómo debe ser un muy buen vino blanco. Con final persistente, bueno y generoso.
 Va bien con	Ensaladas asiáticas con salsas que combinen, ensaladas de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, la cocina tradicional del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos, una buena parrillada de pescado, marisco y carnes blancas. También va bien como aperitivo.





## Quinta do Outeiro Rosado

*El rosado para escapar a la rutina*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Trincadeira, Aragonez y Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color rosa cereza. Limpido y brillante.
 Aroma	Buenas notas a frutos rojos. Es un buen vino muy fresco.
 Sabor	En la boca manifiesta lo que los aromas aportan en nariz. Vino que nos transmite un equilibrio ponderado. Bueno en el final de boca.
 Va bien con	Ensaladas asiáticas con salsas que combinen, cocina típica del Algarve a base de pescado, carnes blancas a la parrilla. Para quienes gustan de un aperitivo antes de las comidas, este rosado es ideal para escapar de la rutina de las bebidas aperitivas de bar.



## Paxá Rosado

*El rosado fuera de lo común*

---






	Región	Algarve/Lagoa DOP
	Clasificación	Vino Regional Algarve
	Variedades	Syrah y Touriga-Nacional
	Volumen alcohólico	13,5%
	Temperatura de servicio	10 °C
	Aspecto	Color rosado. Límpido y brillante.
	Aroma	Vino fresco y exuberante. Aromas a frutos rojos de calidad.
	Sabor	En la boca viene marcado por las notas afrutadas y por algunas de campo como la jara común, que le aportan una especificidad un poco fuera de lo común que mejora este vino. Con generosa acidez, tiene un final de boca elegante. Es un rosado que hace honor a las variedades de donde procede.
	Va bien con	Ensaladas compuestas de pescado, marisco y bivalvos, ensaladas de carnes blancas con salsas que combinen, pescado asado al horno medianamente condimentado, carnes blancas y ternera a la parrilla. Adecuado para un convite a última hora de la tarde en primavera o verano.





## Quinta do Outeiro Tinto

*El tinto de ataque medio en la boca*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah, Alicante-Bouschet, Touriga-Nacional, Aragonez y Trincadeira
Volumen alcohólico	14,3%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza roja.
 Aroma	A frutos rojos con notas a especias. Ligero toque a vainilla y café, tras una crianza de nueve meses en barricas de roble francés.
 Sabor	Tiene un ataque medio en boca, con los aromas presentes. Buena acidez, taninos ligeramente dulces, buen contenido alcohólico. El conjunto aroma/sabor es elegante y su final de boca es persistente, afrutado y bueno.
 Va bien con	Un surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina típica del Algarve, bacalao asado al horno, carnes de corral bien preparadas a la cazuela y al horno, carnes rojas a la parrilla o con una tabla de quesos nacionales.



## Paxá Tinto

*El tinto que deja huella*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah, Alicante-Bouschet y Aragonez
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color violáceo muy concentrado. Límpido y brillante.
 Aroma	A frutos negros y rojos, a especias y al tostado de la madera. Siguiendo el "estilo de vida" del Pachá 2008, este vino resulta exuberante.
 Sabor	Es robusto, con los aromas presentes en el paladar tras haber envejecido en barricas de roble francés durante ocho meses. Tiene notas a especias (como la pimienta negra de molinillo) y un ligero toque a vainilla. Buena acidez, taninos presentes y sabrosos, buen contenido alcohólico. Este vino sigue dejando huella en los tintos del Algarve. Elegante y generoso final de boca.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina del Algarve a base de carne, aves y animales de caza bien preparados, carnes rojas a la parrilla, quesos nacionales.










## Paxá Special XII

Tinto

*La delicia de los amantes de vinos vigorosos*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Syrah, Alicante-Bouschet y Aragonez
Volumen alcohólico	14,5%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color ciruela negra concentrado. Límpido y brillante.
 Aroma	Rico a frutos negros del bosque. Con notas tostadas y a especias como la pimienta negra tras 20 meses de crianza en barricas de roble francés.
 Sabor	En la boca, tiene un ataque vigoroso. Taninos bien marcados y sedosos. Acidez y contenido alcohólico muy buenos. La unión de aromas y sabores es bella y elegante. Con un final largo, generoso y elegante, este vino hace la delicia de los amantes de vinos vigorosos y amplios.
 Va bien con	Manjares bien preparados, además de una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.



Quinta do Outeiro





# Quinta Rosa

¿Alguna vez ha soñado con tener su propio viñedo? Nosotros sí. Como sugieren nuestras etiquetas, somos fabricantes holandeses de vino en el Algarve y hacemos bellos néctares orgánicos de forma tradicional, con ayuda de las excelentes condiciones climáticas y del suelo de arcilla roja, lleno de minerales y tan apropiado para el cultivo de vides.

Los vinos Uit Kelders Van Jaap son producidos en los viñedos y en la bodega Quinta Rosa, que es un nombre común para una *quinta* en Portugal, ya que las rosas se han plantado desde los tiempos antiguos para protegerse del tan temido mildiu.

Así pues, esta es una pequeña y joven viña orgánica de cuatro hectáreas creada en 2007 en Silves, donde el suelo de arcilla roja y calcáreo tiene mucho que ofrecer a nuestro vino. Cultivamos ocho variedades tintas –Syrah, Tempanillo, Tinto-Cão, Touriga-Nacional, Trincadeira, Merlot, Touriga-Francesa y Cabernet-Sauvignon– y una variedad blanca, la Chardonnay.

Será un placer abrirle nuestras puertas y contarle nuestra historia (¿sabía que realizamos la primera cosecha en 2010?) y para mostrarle el viñedo y la bodega.



## CONTACTOS

Quinta Rosa

Jaap Honekamp

Pinheiro e Garrado  
8300-025 Enxerim | Silves

T. 968 986 393

[jaap@quinta-rosa.nl](mailto:jaap@quinta-rosa.nl)

[www.quinta-rosa.nl](http://www.quinta-rosa.nl)






Actividad:

Catas de vinos (con cita previa).



## Uit de Kelders Van Jaap Blanco

*El blanco que alegra la nariz*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Chardonnay
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color citrino con ligeros matices verdosos.
 Aroma	A manzana ácida y a pera. Matices de vainilla y nuez moscada, con un ligerísimo toque a madera de roble francés. Muy fresco de aromas, con ciertos matices de limón. Aromáticamente es realmente muy bueno.
 Sabor	Vino redondo. Cabe señalar la excelente acidez y el sabor con un ligero toque a caramelo. Los aromas están todos en el sabor. Vino de gran calidad con un final largo, generoso y persistente.
 Va bien con	Patés de caza, terrina de gallina de corral, ensaladas de pescado noble, de marisco y bivalvos, la cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos, pescado asado al horno de preparación adecuada, bacalao de la cocina nacional, pescado, mariscos y carnes blancas a la parrilla. Como aperitivo.





## Uit de Kelders Van Jaap Rosado

### *El rosado redondo*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Syrah
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color rosado con ligeros toques violetas. Limpido y brillante.
 Aroma	A frutos oscuros como ciruelas, cerezas y grosellas que se muestran juntas en los aromas. Vino de calidad, ligeramente fresco y elegante.
 Sabor	En la boca manifiesta bien los aromas. Taninos buenos y sedosos, buena acidez y contenido alcohólico adecuado. Redondo pero con algo de cuerpo para este tipo de vinos (la Syrah es la variedad más destinada a tintos), que se prefieren más sueltos y ligeros. Final largo y muy generoso.
 Va bien con	Patés de carnes de corral, paté de gallina, ensaladas a base de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, pescado poco graso asado al horno, la cocina algarvía a base de pescado y carne blanca, carnes blancas o de ternera a la parrilla, un convite a última hora de la tarde en primavera o verano.



## Uit de Kelders Van Jaap

### Tinto

*El tinto logrado*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah y Aragonez
Volumen alcohólico	13,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí marcado. Límpido y brillante.
 Aroma	Afrutado a frutos rojos, ciruela negra y frutos del bosque como la mora negra y la frambuesa roja. Después de vinificado y fermentado, envejeció nueve meses en barricas de roble francés, adquiriendo un ligero toque floral a jara común y matices de vainilla y pimienta verde. Vino logrado y elegante.
 Sabor	Taninos firmes y sedosos, buen contenido alcohólico y buena acidez. Redondo en la boca y en los aromas, con presencia de las variedades, en especial la Syrah. Final persistente y muy agradable. Tiene gran margen de evolución.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina portuguesa a base de bacalao, carnes de corral, cocina algarvía a base de carne, parrillada de pescado, de carne de cerdo, pollo y salchichas frescas, quesos nacionales.





# Quinta da Vinha

El vino Cabrita proviene de la pintoresca Quinta da Vinha, propiedad de la familia Cabrita. Situada en el municipio de Silves, no tiene más de 6,6 hectáreas, lo que en términos de propiedad vitivinícola podría ser considerado como una producción familiar. Y así es, en parte.

La tradición del vino Cabrita se remonta a 1977. En ese año, el comerciante de frutas José André adquirió la *quinta* y comenzó la producción de uvas tradicionales algarvías como Crato, Mantéudo, Negra Mole y Castelão, dando origen a su vino "casero". En 1980, su hijo José Manuel Cabrita queda al frente del negocio. Se cierra así un capítulo en la historia de la Quinta da Vinha y se da paso a la innovación.

José Manuel pide ayuda a la empresa de consultores vitivinícolas WinelD, que estaba dispuesta a apoyar el proyecto. Se procedió a la replantación del terreno con variedades que demostraban tener el potencial algarvío y, entre 2000 y 2001, se plantó la viña con Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez, Arinto y Verdelho.

En 2007, nace el vino Cabrita tinto y rosado, con una producción de 11.300 y 3.000 botellas, respectivamente. Esta presentación tenía una imagen osada dirigida a jóvenes consumidores, buenos degustadores y demás curiosos que buscaban un vino de calidad a un precio muy asequible.

En la actualidad, la familia Cabrita ofrece un vino que continúa la tradición de sus antepasados, y con grandes ambiciones.



## CONTACTOS

Quinta da Vinha

Sítio da Vala,  
8300-032 | Silves

T. 282 449 277  
917 236 030

[josemanuel.cabrira@hotmail.com](mailto:josemanuel.cabrira@hotmail.com)

Georreferenciación:  
N 37° 09' 05" W 08° 23' 37"

### Actividades:

Visitas al lugar y catas (con cita previa).






Venta de vinos.



## Cabrita Blanco

*El blanco con buen paso de boca*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto y Verdelho
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Amarillo citrino. Límpido y brillante.
 Aroma	Buena frescura, con notas a pera y piña. Se percibe un contraste con algunas notas a flor del naranjo y jara común. Vinificado por el tradicional sistema de <i>bica aberta</i> en cubas de acero inoxidable. Vino de calidad.
 Sabor	Tiene buen paso de boca. Notas evidentes de acidez que le atribuyen frescura. Están también presentes los frutos y las flores, que hacen que este vino sea elegante, suave, tierno y goloso, con un final muy bueno y prolongado.
 Va bien con	Ensaladas de pescado y marisco, cocina tradicional portuguesa a base de pescado, platos de bacalao y carnes blancas a la parrilla.










## Cabrta Reserva Blanco

*El blanco fuera de lo común*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Arinto y Verdelho
Volumen alcohólico	12,5%

 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color amarillo citrino paja. Límpido y brillante.
 Aroma	Notas muy buenas a cítricos y pera. Muy fresco. Vendimia manual y selectiva. Fue fermentado en barricas de roble francés por el sistema de <i>bica aberta</i> .
 Sabor	Vino fuera de lo común con buen paso de boca. De frescura sobresaliente, gran personalidad y excelentes taninos, acidez y contenido alcohólico. Ligeras notas a vainilla y buena presencia de cítricos y pera. Final de boca generoso, largo y elegante. El tiempo corre a su favor.
 Va bien con	La cocina del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos, platos de bacalao, carnes rojas y blancas a la parrilla bien preparadas, cocina <i>gourmet</i> a base de pescado, marisco y carnes blancas. Quesos de pastas blandas o en un convite acompañado de un buen surtido de canapés.










## Cabrita Rosado

### *El ponderado y seductor*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Trincadeira y Aragonez
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color salmón ahumado. Límpido y brillante.
 Aroma	Un poco rebelde debido a la implicación de las notas florales a cítricos, frutos rojos bien maduros, mora negra y frambuesa roja del bosque. Muy fresco.
 Sabor	Con un paso de boca dulce, pero no demasiada acidez. Los taninos dulces y el contenido alcohólico hacen de este vino un rosado generoso, redondo, elegante, fresco, con taninos largos y certeros. Ponderado y seductor.
 Va bien con	Ensaladas exóticas, una parrillada a base de pescado, marisco, salchichas frescas y carnes rojas y blancas. Para un buen convite a última hora de la tarde en verano, acompañado de un surtido de canapés.












## Cabrita Tinto

*El sabor que confirma lo que percibe la nariz*





Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Trincadeira y Aragonez
Volumen alcohólico	13,5%

 Temperatura de servicio	17-18 °C
 Aspecto	Rubí con cuerpo.
 Aroma	Intenso a frutos rojos, en particular la fresa, y florales, resulta envolvente gracias a la madera de roble francés, con sus notas tostadas y crianza de ocho meses. Armonioso en el conjunto de su estructura orgánica y, por lo tanto, redondo.
 Sabor	Se aleja de lo que se percibe en nariz, algo que no ocurre con frecuencia. Vino que aún va a evolucionar mucho, teniendo en cuenta su juventud. De buena persistencia, nos deleita con un elegante final de boca.
 Va bien con	Una buena selección de embutidos y jamones de la sierra algarvía, carne seca de corral, de preparación elaborada, carnes rojas, de caza, cordero y una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.



## Cabrita Reserva Tinto

*El tinto paradisíaco*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Aragonez y Trincadeira
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza negra concentrado. Brillante.
 Aroma	Intenso pero elegante a frutos rojos y secos envueltos en notas florales, cítricas y a jara común. Muy bien vinificado. Sutiles aromas a vainilla y especias (como la pimienta verde seca) y notas tostadas derivadas de la crianza de ocho meses en barricas de roble francés.
 Sabor	Tiene excelente volumen. Las variedades, la vinificación, la madera, el aroma y el sabor forman una conjunción perfecta. Los taninos dulces, la excelente acidez y el contenido alcohólico contribuyen a su calidad. Generoso y elegante, con final largo, seductor y elegante. Nos transporta al paraíso.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina algarvía, aves y animales de caza, bacalao, cocina <i>gourmet</i> a base de carne roja a la parrilla, quesos nacionales y extranjeros.





# Quinta João Clara

La historia de esta *quinta* se remonta al año 1975, cuando João Clara decidió adquirir la propiedad y plantar su primera viña. Situada en Alcantarilha, en el municipio de Silves, hoy cuenta con una superficie de 26 hectáreas en donde se desarrollan varias actividades de cultivo, entre las que sobresale la vid.

El primer vino con etiqueta João Clara salió al mercado en 2006. Esta edición es el sueño y la obra de un joven productor, Joaquim Alves, que escoge a António Maçanita como enólogo y a Júlio Antão como artista plástico para "vestir" la primera botella y concebir la imagen de la marca.

Actualmente, la *quinta* se conserva en poder de los descendientes de João Clara, que cuidan de ella con el cariño y el rigor con el que se hacen los vinos de calidad. Y ya son seis en el mercado con paladares varietales de Trincadeira, Aragonez, Crato-Branco, Touriga-Nacional, Alicante Bouschet, Negra Mole, Arinto, Verdelho y Moscatel.



## CONTACTOS

Quinta João Clara  
Essential Passion, Lda.

Vale de Lousas, Cx. Postal 600A  
8365-306 | Alcantarilha

T. 282 322 046

967 012 444

essential.passion@hotmail.com

www.joaoclara.com

Georreferenciación:

N 37° 08' 11.9" W 08° 22' 37.3"

Actividades:

Cata de vinos y visitas guiadas  
(con cita previa).







## João Clara Blanco


*O blanco tropical*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto, Verdelho y Moscatel
Volumen alcohólico	12,5%

 Temperatura de servicio 8 °C

 **Aspecto** Color amarillo cítrico. Límpido y brillante.

 **Aroma** Envolvente en los aromas florales y a frutas tropicales, que aportan a este vino gran elegancia y frescura.

 **Sabor** En la boca es suavemente tropical, con el conjunto de las notas florales y el toque a frutas tropicales bien presente. Es muy serio, fino, con mucha acidez y excelente en su conjunto. Hay una perfecta unión entre aromas y sabores. Su final es generoso, largo y con mucho encanto.

 **Va bien con**

La cocina tradicional algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos, carnes de corral bien cocinadas, carnes blancas a la parrilla o como aperitivo.

**Nota:**

*Este vino debe ser consumido en un vaso para tinto para que mantenga toda su calidad organoléptica.*










## João Clara Rosado

### *El rosado destacado*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah, Touriga-Nacional y Negra-Mole
Volumen alcohólico	12,5%






-  **Temperatura de servicio** 9 °C
-  **Aspecto** Color rosado. Límpido y brillante.
-  **Aroma** Intenso a frutos rojos, donde destacan las fresas y las frambuesas, y con toques a rosa. Es un vino elegante y apetecible.
-  **Sabor** Vino muy fresco. Tiene buena acidez, taninos suaves y dulces y buen contenido alcohólico: estos tres factores lo convierten en un vino redondo en la boca y con un toque afrutado muy presente. Es un rosado destacado, directo y agradable. Su final es muy elegante y persistente.
-  **Va bien con** Ensaladas de pescado, marisco y carnes blancas, carnes blancas, salchichas y ternera a la parrilla, carnes de corral de preparación no muy condimentada. Va bien a última hora de una tarde soleada, acompañado de un buen surtido de canapés.



## João Clara

### Tinto

*El tinto excepcional en la boca*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Trincadeira, Syrah, Alicante-Bouschet, Touriga-Nacional y Aragonez
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Cereza negra. Límpido y brillante.
 Aroma	Vigoroso, intenso, bien concebido. Sustentado en aromas elegantes donde predominan los frutos rojos y las notas florales. Las variedades marcan su fuerte presencia.
 Sabor	Tiene un paso de boca excepcional. Taninos muy buenos, buena acidez y contenido alcohólico en consonancia tras una crianza de 12 meses en madera de roble francés. Las especias con notas a chocolate y vegetales, como la alcachofa, confirman su calidad en la cata y en los aromas. Final largo, generoso y muy persistente. Imprescindible en la buena mesa.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina algarvía a base de carne y pescados grasos al horno, aves y animales de caza, cocina <i>gourmet</i> a base de carne, quesos nacionales.





## João Clara Homenagem Tinto

### *La confirmación del tinto*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional, Syrah y Alicante-Bouschet
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza negra. Límpido y brillante.
 Aroma	De gran calidad, con la debida notoriedad de la cereza negra. La uva Syrah está bien presente, al igual que otros frutos rojos de calidad y especias.
 Sabor	Vino que colma la boca. Taninos seductores, buena acidez y excelente contenido alcohólico derivados de las variedades y la vinificación. Calidad singular en los aromas y sabores, que combinan bien debido a la crianza de 28 meses en madera de roble francés y en botella. Con final largo, generoso y elegante. Es un placer asistir a su confirmación en el panorama vinícola.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, cocina portuguesa, carnes rojas de vacuno a la parrilla, aves y animales de caza, carnes de corral, cocina <i>gourmet</i> a base de carne, quesos nacionales y extranjeros.












## João Clara Negra-Mole Tinto

*El encanto de la Bella Época*

---






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Negra-Mole
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí. Limpido y brillante.
 Aroma	A frutos rojos bien maduros con notas de cuero, derivadas de su vinificación en cubas de acero inoxidable. En los aromas es bueno y elegante.
 Sabor	En la boca confirma la complicidad con la nariz. Presenta toques afrutados, taninos muy sedosos, buena acidez y un contenido alcohólico ideal. Final persistente y con el encanto de la Bella Época. Nos trae a la memoria los pocos vinos buenos que el Algarve produjo hay ya muchos años (recordar es vivir..).
 Va bien con	Un surtido de embutidos y con la rica cocina del Algarve, de la sierra a la costa. Una tabla de quesos algarvíos.





## João Clara Reserva Tinto

*Un tinto que no hay que perder*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Syrah, Alicante-Bouschet y Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza negra. Limpido y brillante.
 Aroma	Predomina el componente floral de la Touriga-Nacional, el toque afrutado negro de la Syrah y los frutos rojos de la Alicante Bouschet. Estas variedades lo convierten en un vino aromático, ayudado por la vinificación y la crianza de 12 meses en barricas de roble francés y durante un año en botella.
 Sabor	Con volumen y con taninos ligeramente dulces, buena acidez y contenido alcohólico equilibrado. Confirma en el sabor los aromas. Es un vino redondo que no hay que perder. Final largo, persistente y generoso.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, una terrina de aves de caza, cocina algarvía a base de carne, pescado graso y marisco al horno, caldereta, bacalao de la cocina portuguesa, cocina <i>gourmet</i> a base de carne, quesos nacionales.



Quinta João Clara



# Quinta do Barranco Longo

La Quinta do Barranco Longo se sitúa en el corazón del Algarve, entre Algoz y São Bartolomeu de Messines. Está en manos de Rui Virgínia, el productor que tuvo la idea de crear un vino personalizado, innovador y de calidad, elevando al Algarve a zona de vinos selectos. Para concretar el proyecto, se rodeó de un equipo joven y cualificado que acabaría convirtiendo esta *quinta* en una viña modelo.

Precisamente este viñedo se controla mediante rigurosos planes de Producción Integrada: a lo largo de cada ciclo anual se realizan varias intervenciones que permiten mejorar la capacidad productiva, la maduración y el estado de salud de las uvas. Si a esto añadimos las excelentes condiciones edafoclimáticas del Barrocal algarvío, los suelos arcillosos-calcáreos y las variedades cuidadosamente seleccionadas, obtenemos las condiciones para producir uvas de gran calidad en un *terroir* perfecto.

También la bodega de la quinta fue proyectada pensando en el futuro, ya que cuenta con el equipamiento más avanzado y moderno. El empeño en el conocimiento de la vid, de las variedades y de las técnicas de vinificación resulta en la obtención de vinos con estilo propio y gran personalidad. Basta probarlos para confirmarlo.



## CONTACTOS

Quinta do Barranco Longo

Apartado 156,  
8365-907 | Algoz

T. 282 575 253

F. 282 574 504

geral@quintadobarranco  
longo.com





www.quintadobarranco  
longo.com



## Barranco Longo Gran Selección Blanco

*La fabulosa frescura*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Arinto y Chardonnay
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color citrino dorado. Limpido y brillante.
 Aroma	Muy afrutado con notas sutiles a la madera de roble francés donde fermentó. Antes del principio de la transformación, se retiraron las partes sólidas (piel y pepitas) y fermentó únicamente el mosto. Presenta notas a vainilla. Está presente el aroma afrutado a melocotón y piña.
 Sabor	En la boca muestra lo que se percibe en los aromas. La frescura es fabulosa. Vino complejo, con cuerpo pero elegante, vigoroso y elegante, con persistencia, cremoso y muy bien equilibrado. Tiene un final de boca largo y generoso. En el contexto global, es el resultado de una conjunción perfecta.
 Va bien con	Pescado y marisco a la parrilla, la cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos bien preparados, carnes blancas a la parrilla, la cocina nacional a base de pescado, marisco y platos de bacalao. Como aperitivo.










## Barranco Longo Viognier Blanco

*El Viognier de gran calidad*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Viognier
Volumen alcohólico	13,5%






 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color citrino suave. Límpido y brillante.
 Aroma	Con excelentes notas florales y afrutadas, tiene un estilo fino, delicado y fresco que armoniza con el perfil de la variedad.
 Sabor	En la boca es de una elegancia extrema. Buen volumen de boca, perfecto en su acidez y en su final largo, este Viognier es en la realidad un blanco de gran calidad.
 Va bien con	La cocina del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos, con <i>sushi</i> y <i>sashimi</i> (y otras delicias culinarias asiáticas con el mismo tipo de preparación), pescado y marisco a la parrilla, cocina <i>gourmet</i> , una caldereta de pescado, marisco y bivalvos. Muy bueno también para última hora de una tarde soleada, acompañado de un surtido de canapés.



## Remexido Blanco

*El buen "tirano"*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino de Mesa
Variedades	Arinto, Chardonnay y Viognier
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	11 °C
 Aspecto	Color citrino de tonalidad intensa. Límpido y brillante.
 Aroma	Mineral con excelentes toques florales y buenas notas a albaricoque y pera. En la nariz, se nota que es un vino de fuerte personalidad, suave y soberbio.
 Sabor	En la boca transmite los aromas y el carácter singular de las barricas de roble húngaro verde en las que fermentó y envejeció durante 12 meses. Con taninos, acidez y contenido alcohólico excelentes, este vino es tirano, en el buen sentido de la palabra. Nos dice: "Estoy aquí y he venido para quedarme". El final es largo y generoso, poco habitual en los blancos.
 Va bien con	Patés de caza, terrinas de gallina, ensaladas a base de pescado y marisco, carnes de corral bien preparadas, platos con pescado, marisco y bivalvos. Como aperitivo o en un convite social, acompañado de un surtido de canapés.










## Barranco Longo Rosado

### *La frescura del rosado*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Aragonez y Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	12,5%

 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color rosado.
 Aroma	Intenso a frutos rojos, con mezcla de frutas tropicales. Es elegante en el contexto global de los aromas.
 Sabor	Presenta mucha frescura para ser un rosado. Es redondo en el conjunto de los aromas y sabores. Estamos ante un vino generoso. Su final es muy largo y elegante.
 Va bien con	Ensaladas compuestas a base de legumbres, carnes blancas, pescado, marisco y bivalvos de la costa algarvía, la cocina típica del Algarve a base de pescado, marisco y bivalvos, carnes de corral de preparación simple y carnes blancas a la parrilla. Muy bueno para un convite a última hora de la tarde en verano, acompañado de un surtido de canapés.

#### **Nota:**

*Se aconseja el consumo en el propio día.*










## Barranco Longo Oakedrose Rosado

*El extraordinario rosado con cuerpo*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Aragonez y Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color rosado. Límpido y brillante.
 Aroma	A frutos rojos, con notas a la madera de roble francés y americano donde fermentó y envejeció durante tres meses, lo que le aportó una sutileza con toques a vainilla. Vino muy fresco.
 Sabor	Lo que se dijo en los aromas está en el sabor. Es de gran complicitad en la boca y con cuerpo, algo extraordinario en los rosados nacionales. Vigoroso, cremoso y muy equilibrado. Redondo y de persistencia larga y elegante. Imprescindible en la buena mesa.
 Va bien con	Pescados ahumados de mar y de río, mariscadas con buenos condimentos. Con patés, terrinas de caza, carnes blancas, pescados y mariscos a la parrilla o en un convite social acompañado de un buen surtido de canapés.










## Barranco Longo Aragonez/Cabernet-Sauvignon Tinto

*El tinto que merece reconocimiento*



Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Aragonez y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	13%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí. Límpido y brillante.
 Aroma	Excelente frescura en los aromas, en los cuales son notorios sus variados frutos rojos bien maduros y de gran calidad.
 Sabor	Debido a su tipo de vinificación, este tinto se presenta en la boca con gusto a fruta roja bien madura y a especias como la pimienta verde y el clavo. Tiene taninos sedosos, excelente acidez y un contenido alcohólico perfecto, lo que resulta en un vino redondo y armonioso en los aromas/sabores. Su final es largo y generoso. Merece reconocimiento.

 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones algarvíos, la cocina algarvía (a la cazuela y al horno) a base de carnes blancas y rojas a la parrilla, platos de bacalao de la cocina portuguesa, quesos nacionales de calidad.
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------






**Nota:**  
*Se aconseja que sea consumido en el propio día. Puede y debe ser decantado.*



## Barranco Longo Touriga-Nacional Reserva Tinto

*El tinto con enorme potencial*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	13,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí brillante.
 Aroma	Complejo pero muy sutil a violeta, cerezas y frutos del bosque, estos últimos de fragancia buena e intensa. El año de crianza en barricas de roble americano y francés le aportó bellos matices aromáticos a alcachofa de campo y café.
 Sabor	Es amplio y vigoroso en la boca. A esto se añaden los taninos dulces, la acidez, el contenido alcohólico en consonancia y su final largo y elegante. Es un tinto serio, adulto, con enorme potencial. Imprescindible en la buena mesa para ser degustado como corresponde.
 Va bien con	Pescados grasos (especialmente el atún), la cocina típica portuguesa a base de carnes rojas como el lomo Rossini, costilla de ternera a la parrilla, cocina <i>gourmet</i> , aves y animales de caza, una excelente tabla de quesos nacionales y extranjeros.










## Barranco Longo Syrah Reserva Tinto

### *El tinto adulto*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Syrah
Volumen alcohólico	14%

-  **Temperatura de servicio** 16-18 °C
-  **Aspecto** Color rubí con matices violetas. Límpido y brillante.
-  **Aroma** En la nariz predominan los frutos del bosque maduros, como las moras, las framboesas y las fresas. Tras haber envejecido en madera de roble americano y francés durante un año, ofrece en el aroma toques a especias y chocolate de gran calidad.
-  **Sabor** De sabor intenso, es un vino vigoroso en la boca. Taninos sedosos, muy buena acidez y contenido alcohólico en consonancia. Cabe señalar que es un tinto serio, adulto, dotado de gran potencial para el envejecimiento. Su elegante final es largo, generoso y seductor.
-  **Va bien con** Surtido de embutidos y jamones seleccionados del Algarve, la cocina portuguesa a base de carnes bovinas y ovinas, aves y animales de caza de preparación elaborada, cocina *gourmet*, quesos nacionales y extranjeros.



## Barranco Longo Alicante-Bouschet Reserva Tinto

*Un vino con clase*

---






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Alicante-Bouschet
Volumen alcohólico	14,6%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate intenso y violáceo.
 Aroma	Es complejo en la nariz. Se combinan los frutos rojos maduros con las notas sutiles a tabaco y café derivadas de la crianza de 12 meses en madera de roble americano y francés.
 Sabor	Vino que colma la boca donde están presentes los frutos rojos y las notas a tabaco y café. Taninos robustos y sedosos, buena acidez y buen contenido alcohólico: este conjunto lo convierte en un vino con clase y muy atractivo. El final es elegante, largo y con encanto.
 Va bien con	Surtido de embutidos curados y jamones de la sierra algarvía, la cocina portuguesa a base de carnes bovinas, ovinas y porcinas, así como pescados grasos a la parrilla, al horno o a la cazuela. También va bien con aves y animales de caza de preparación elaborada y quesos nacionales y extranjeros.





## Barranco Longo Cosecha Seleccionada Tinto

*El tinto con todo en su lugar*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Cabernet-Sauvignon, Touriga-Nacional y Alicante-Bouschet
Volumen alcohólico	13,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate intenso y brillante.
 Aroma	Debido a su proceso de vinificación, el vino se presenta con aromas a frutos del bosque (como la mora negra, la frambuesa y la fresa) y notas a frutos rojos maduros.
 Sabor	Vino bien estructurado con todo en su lugar: taninos dulces y contenido alcohólico bien estructurados. Envejeció en madera de roble americano y francés, de donde tomó notas a café y especias, como la pimienta negra de molinillo. Buen contexto aromas/sabores. El final es largo, persistente y elegante.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones del Algarve, la cocina algarvía a base de carnes y pescados al horno, carnes de corral y aves y animales de caza bien elaboradas y condimentadas, platos de bacalao.



## Barranco Longo Reserva Tinto

*El seductor fuera de lo común*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Alicante-Bouschet, Trincadeira y Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí. Limpido y brillante.
 Aroma	Sutil y elegante. Los frutos rojos están bien presentes, así como los aromas de la madera de roble americano y francés donde envejeció. Se siente la sutileza del toque a vainilla y especias como la nuez moscada.
 Sabor	En la boca es aterciopelado y muy estable. Los taninos suaves, la buena acidez y el contenido alcohólico le dan el toque final de gran calidad, conjuntamente con los matices de los aromas. El final es largo, armonioso y de una seducción fuera de lo común.
 Va bien con	Embutidos y jamones del Algarve, cocina portuguesa a base de carnes bovinas y ovinas, aves y animales de caza, platos de bacalao, cocina <i>gourmet</i> a base de carnes rojas y de aves y animales de caza, quesos nacionales y extranjeros.





## Remexido

### Tinto

*El tinto personalizado*





Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino de Mesa
Variedades	Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon, Syrah y Touriga-Nacional

Volumen alcohólico 14%

 Temperatura de servicio 18 °C

 Aspecto Color ciruela negra oscuro.

 Aroma De concentración elevada, se nota una gran presencia aromática a fruta madura, ciruelas negras y frutos del bosque.

 Sabor Envejeció 18 meses en barricas nuevas de roble americano y francés, lo que le aporta notas a chocolate, tostadas, a café y a especias como la pimienta verde seca. Muestra taninos firmes, excelente acidez y buen contenido alcohólico. Vino excelente y vigoroso, personalizado, cálido, muy elegante, de gran calidad y perfectamente integrado. Entrada de boca y final largo, muy generoso y elegante. Hará las delicias de los amantes del vino.

 Va bien con La excelente gastronomía en general y los quesos.





## Barranco Longo Cabernet-Sauvignon Reserva Tinto

### *El tinto vivo*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Cabernet-Sauvignon
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí. Limpido y brillante.
 Aroma	En la nariz es sutil, con buena presencia de frutos rojos. Se nota un sutil toque a flor del naranjo. Tras haber envejecido 12 meses en barricas de roble americano y francés, adquirió un ligero toque a lavanda, muy apreciado en Francia, con matices de chocolate.
 Sabor	En la boca, la fruta está bien presente y se perciben los ligeros sabores y aromas procedentes de la madera donde envejeció. La buena acidez, los taninos suaves y el buen contenido alcohólico, aliados a los aromas, hacen de él un tinto goloso y vivo que merece atención.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones del Algarve, la cocina algarvía a base de carnes y pescados grasos, carnes rojas a la parrilla, de corral bien preparadas y una tabla de quesos nacionales.










## Quê Super Reserva Rosado Brut

*El ligero acidulado*



Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Espumoso Natural de Calidad
Varietades	Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	13%

-  **Temperatura de servicio** 7-8 °C
-  **Aspecto** Color rosado intenso con burbuja persistente y fina.
-  **Aroma** Complejos aromas a violetas y frutos del bosque. A simple vista se descubre que se trata de un espumoso rosado natural de gran calidad.
-  **Sabor** Vino espumoso rosado natural sin par, con una excelente espuma. Ligeramente acidulado, algo muy bueno en un espumoso natural brut. La primera fermentación se produjo en cubas de acero inoxidable a temperaturas controladas y la segunda transcurrió en botella según el método clásico, tras la cual tuvo lugar una crianza de 30 meses hasta efectuarse el *dégorgement*.
-  **Va bien con** Múltiples manjares y convites sociales en donde vaya acompañado de un surtido de canapés.



Quinta do Barranco Longo



# Quinta do Moinho

La Adegas do Cantor tiene nombre propio y una sencilla explicación: es la bodega del cantante Sir Cliff Richard. Situada en Guia, Albufeira, produce el vino a partir de las tres *quintas* de la zona: Quinta do Moinho, Quinta do Miradouro y Quinta Vale do Sobreiro.

La plantación de los viñedos de la Quinta do Moinho se inició en 1997, habiendo sido el centro de intensos estudios por parte del eminente viticultor Richard Smart. Aquí se usan los más modernos sistemas vinícolas, que incluyen la gestión del área foliar, un sistema de posicionamiento vertical de las varas y riego gota a gota.

En la Quinta do Miradouro, que existe desde 2001, se encuentra la bodega. Esta viña es la primera del Algarve en aplicar el innovador sistema Smart-Dyson de espaldera de Richard Smart que divide verticalmente el área foliar, lo que favorece el aumento del área total de la superficie de la parra y mejora las condiciones de luz en la zona de fructificación.

Por último, la Quinta Vale do Sobreiro. Es la más reciente de la propiedad: nació tan solo en 2004 y en ella la vendimia se realiza cuidadosamente a mano.

La Adegas do Cantor suministra variados vinos a la región algarvía, mostrando al público el arte de producción de los mismos a través de visitas guiadas.



## CONTACTOS

Adegas do Cantor, Sociedade de Vitivinicultura, Lda

Quinta do Miradouro  
Álamos, Apartado 5008  
8200-443 Guia | Albufeira

T. 282 572 666  
968 776 971

F. 282 572 667

[general@winesvidanova.com](mailto:general@winesvidanova.com)

[visits@winesvidanova.com](mailto:visits@winesvidanova.com)

[www.winesvidanova.com](http://www.winesvidanova.com)

Georreferenciación:  
N 37° 07' 25" W 08° 16' 50"

### Actividades:

Visitas a los viñedos y a la bodega (con cita previa. Las catas también son mediante reserva).

Venta de vino y de *merchandising* en el local.

### Horario:






De lunes a viernes, de 10h00 a 13h00 y de 14h00 a las 17h00.



## Vida Nova Blanco

*El vino que recomendamos*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Verdelho y Viognier
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color amarillo paja con ligeros toques verdosos.
 Aroma	Floral y vivo a naranja y mandarina del Barrocal, muy bien combinado con aromas a melón y plátano.
 Sabor	Muy fresco. Excitantes notas a frutos cítricos combinados con lujosas fragancias a melón. Excelente impacto en medio del paladar impulsado por un vino meticulosamente estructurado y de muy buena acidez. Final largo, refrescante y elegante. Recomendable y a tener en cuenta en el futuro.
 Va bien con	Salmón ahumado, filete de salmón flambeado en azúcar moreno, cuscús, pechuga de gallina flambeada con coñac (acompañada de puré de patata, setas y espinacas), la cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos. Para un convite a última hora de la tarde con un surtido de canapés de productos del mar.










## Onda Nova Verdelho Blanco

*El blanco de sabor opulento*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Verdelho
Volumen alcohólico	14%






 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color amarillo dorado con toques verdosos.
 Aroma	Combinación exquisita de frutas tropicales y notas florales. Por haber madurado en barricas de roble francés, libera ligeras notas a vainilla. El conjunto de los aromas es elegante.
 Sabor	Combinación sutil y exquisita entre los aromas y el sabor opulento y vivo del melón de Guadalupe, la guayaba, el maracuyá, el café y la miel. Taninos fuertes y dulces, acidez y contenido alcohólico excelentes. La rica combinación de aromas y sabores lo convierte en un vino muy bien estructurado en su conjunto. Final muy generoso y largo.
 Va bien con	Ensaladas asiáticas, de pescado y marisco. Cocina con pescado, marisco y bivalvos, carnes blancas a la parrilla, pescado y marisco de la cocina <i>gourmet</i> , canapés a base de productos del mar. Como aperitivo.



## Onda Nova Viognier Blanco

*El blanco perfumado*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Viognier
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	10 °C
 Aspecto	Color amarillo paja suave con toques verdosos.
 Aroma	Intenso, perfumado, con notas florales vivas y afrutadas a melocotón y albaricoque.
 Sabor	Este vino presenta una conjunción excelente con los aromas. Es muy fresco, envejeció seis meses en cubas de acero inoxidable y dos meses en botella, es muy elegante y de final largo, donde reaparecen las notas florales y a fruta madura. Vino blanco a tener en cuenta.
 Va bien con	Risotto con azafrán e hinojo, <i>cataplana</i> de marisco, langosta y pescados nobles a la parrilla. Con la buena cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos. También es muy bueno como aperitivo.










## Vida Nova Rosado

*El rosado refrescante y ostentoso*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah y Aragones
Volumen alcohólico	13,5%

 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color carmín impresionante con toques rosados.
 Aroma	Ecléctica mezcla de aromas a frutos rojos de verano. Notas sutiles a hoja de mora silvestre cubiertas por un toque a especias. También se siente la ligera presencia del palo de canela.
 Sabor	Refrescante, ostentoso, rico y cremoso. Con aromas a pudín potenciados por una acidez elegante, este vino que envejeció seis meses en cubas de acero inoxidable y dos en botella tiene buena presencia en la boca. Su final es muy refrescante y delicado. Es, en general, un buen vino rosado.
 Va bien con	Ensaladas a base de pescado, marisco y carnes blancas (como el pavo y el pollo) con salsas que combinen. También va bien con todo tipo de carnes blancas o un convite a última hora de la tarde en verano, acompañado de un surtido de canapés.





## Vida Nova Espumoso Brut Rosado

*El rosado muy atractivo en la boca*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Espumoso Brut Rosado
Variedades	Syrah
Volumen alcohólico	12,5%
 Temperatura de servicio	7-8 °C
 Aspecto	Color <i>vermilion pink</i> con burbujas finas y persistentes.
 Aroma	Combinación elegante a flores y cereza. Con poca espuma y aromas de casis y frutos rojos, presenta sofisticadas notas a bizcocho. Burbujas finas, exquisitas y persistentes procedentes del método tradicional de producción.
 Sabor	Boca muy atractiva con fragancias sutiles de frambuesa y ruibarbo, superpuesto por notas de guinda aplastada combinada con espuma ligera apimentada. De acidez destacada, tiene un final muy fresco, positivo y elegante. Método clásico de fermentación, seguido de crianza de 15 meses en botella.
 Va bien con	Gastronomía <i>gourmet</i> a base de pescado, salmón ahumado con crema de queso de la sierra de pasta blanda cubierto por caviar, postres elaborados, un convite social acompañado de un surtido de canapés.










## Onda Nova Syrah Tinto

### *El tinto placentero*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Varietades	Syrah
Volumen alcohólico	13,5%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza negra y escarlata.
 Aroma	Con notas florales a violeta, grosella y arándano y con notas profundas a canela y anís. Envejeció 18 meses en cubas de acero inoxidable y barricas de roble francés, lo que le aportó bellas notas a pimienta blanca.
 Sabor	En la boca, el paladar es intenso. Vino redondo, en donde los aromas están muy presentes en el sabor. De taninos suaves pero dulces, buena acidez y buen contenido alcohólico. De final largo y elegante, es un tinto placentero, de afinidad inmediata, que va a evolucionar en los próximos tres a cinco años.
 Va bien con	Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina algarvía a base de carnes ovinas y porcinas, pescados grasos asados al horno bien condimentados, bacalao de la cocina portuguesa y quesos nacionales y extranjeros.



## Onda Nova Alicante-Bouschet Tinto

*El tinto dueño de sí mismo*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Alicante-Bouschet
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color cereza negra y escarlata. Límpido y brillante.
 Aroma	De una gran elegancia a violeta, grosella y arándano, este tinto tiene notas profundas a canela, pimienta blanca y anís.
 Sabor	En la boca encontramos taninos suaves y sedosos, buena acidez y contenido alcohólico muy bueno. Excelente enlace entre los aromas y la boca, termina vigoroso pero sin dejar de ser dueño de sí mismo. El final es muy equilibrado, largo y persistente. Estamos ante un tinto que hace honor a los tradicionales vinos del Algarve.
 Va bien con	Un surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina típica portuguesa a base de carne, carnes rojas nobles a la parrilla, aves y animales de caza bien preparadas, carne de corral (a la cazuela y al horno) de condimentación normal, cocina <i>gourmet</i> a base de carne, quesos nacionales y extranjeros.










## Vida Nova Tinto

### *El tinto suculento*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah y Aragonez
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí. Límpido y brillante.
 Aroma	Intenso a arándanos, moras y grosellas silvestres. Perfume delicado de violeta con esencias afrodisíacas a anís, menta y eucalipto.
 Sabor	Suculento, denso y profundo a frutos rojos y, en especial, a ciruela. Equilibra con elegancia la complejidad, la textura de la acidez, los taninos sedosos y el contenido alcohólico. Envejeció 14 meses en una combinación de cubas de acero inoxidable y madera de roble francés. Buen vino en el contexto aromas/sabores, con toque a vainilla y café. De final largo y apetecible, es imprescindible en la buena mesa.
 Va bien con	Embutidos y jamones de la sierra algarví, pernil de cerdo asado al horno bien condimentado y acompañado con patatas, castañas y setas al horno, una tabla de quesos nacionales.



## Vida Nova Reserva Tinto

*El tinto potente y vigoroso*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Syrah y Aragonez
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí intenso. Vivo y translúcido.
 Aroma	Limpio con notas a cereza negra y pimienta blanca. Se perciben toques a hierbabuena con presencia de moca y cedro.
 Sabor	Con taninos firmes y suaves, buena acidez y contenido alcohólico equilibrado, el vino se convierte en redondo. Presenta una textura osada y elegante y un sabor a frutos negros con toques de moca y tabaco (de las barricas de roble francés y americano donde envejeció durante 18 meses). Gran vino seductor, potente y vigoroso. Final de boca largo a cereza, pronunciado y elegante.
 Va bien con	La cocina portuguesa a base de carne, platos de bacalao al horno y pescados grasos de la costa algarvía, carnes rojas a la parrilla, aves y animales de caza bien condimentados, cocina gourmet a base de carne, quesos nacionales y extranjeros.





## Quinta da Malaca

En suelos arenosos y muy cerca del mar algarvío, nace el Malaca, un vino de variedades tradicionales donde la Castelão marca su presencia. Este proyecto fue iniciado en 2010 por Luís Cabrita, un propietario de cerca de nueve hectáreas de viñas, todas ellas localizadas en Pera, municipio de Silves.

Acostumbrado a ver a su padre durante muchos años producir vino según el método tradicional de vinificación para consumo personal, Luís Cabrita decidió proseguir con el proyecto tras el fallecimiento de este y a título de homenaje.

Ahora con métodos y técnicas modernas, la *quinta* produce vino tinto, blanco y rosado denominado Malaca, por ser este el nombre atribuido a los terrenos donde se encuentran gran parte de los viñedos.

La producción se ha incrementado desde 2010, siendo la vinificación de 2012 de cerca de 13 mil litros. El Malaca tiene comercialización propia y en este momento podrá encontrarlo en la restauración local, en Oporto y en la isla de Madeira.



### CONTACTOS






Sociedade Agrícola,  
Quinta da Malaca, SA  
Sesmarias, Cx. Postal 230 H  
8200 | Albufeira  
T. 966 781 841  
968 131 475  
[quintadamalaca@hotmail.com](mailto:quintadamalaca@hotmail.com)  
[www.facebook.com/  
vino.malaca](http://www.facebook.com/vino.malaca)



## Malaca Blanco

*El blanco bien vestido*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Crato-Blanco de viñas viejas
Volumen alcohólico	13%
 Temperatura de servicio	9 °C
 Aspecto	Color amarillo citrino. Límpido y brillante.
 Aroma	Elegante, en donde están presentes las notas florales, como la flor del naranjo, y los frutos cítricos del Barrocal algarvío, como el limón, lo que le aporta una frescura de aromas notable.
 Sabor	En la boca es un vino con excelente acidez que confirma plenamente sus aromas. Estamos ante un vino procedente de viñas viejas de la variedad Crato-Blanco. Está bien vestido con una etiqueta moderna y fresca. Seguirá surcando su evolución en las próximas cosechas. Su final es largo y apetecible.
 Va bien con	Ensaladas de pescado, marisco y bivalvos acompañadas con salsa cóctel, la buena cocina algarvía a base de pescados y mariscos a la parrilla, carnes blancas a la parrilla. Bueno como aperitivo.










## Malaca Rosado

*El rosado de calidad aromática*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão
Volumen alcohólico	13%



-  **Temperatura de servicio** 10 °C
-  **Aspecto** Color salmón rosado. Límpido y brillante.
-  **Aroma** Con notas a frutos del bosque, donde está presente la frambuesa. Muy fresco y con calidad aromática.
-  **Sabor** Forma una conjunción perfecta con los aromas, aunque haya estado sujeto a una maceración pelicular antes de iniciar la fermentación. Los ligeros taninos son sedosos, la acidez buena (lo que le aporta frescura de boca) y el contenido alcohólico también es bueno. Este rosado es redondo y muy elegante.
-  **Va bien con** Ensaladas exóticas con salsas que combinen, ensaladas de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, bacalao en salazón, pescado asado al horno, carnes blancas a la parrilla, carnes de corral a la cazuela y al horno. Funciona en un convite a última hora de la tarde, acompañado de un surtido de canapés.





## Malaca Tinto

*Una buena novedad*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão
Volumen alcohólico	14,5%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí muy concentrado. Límpido y brillante.
 Aroma	A frutos rojos maduros, bien presentes y persistentes. Paso de nariz muy suave y elegante. Por los aromas, se comprueba rápidamente que es un vino tinto bien vinificado.
 Sabor	Vino de estructura muy generosa, con taninos sedosos, buena acidez y contenido alcohólico excelente. Dado que envejeció en barricas de roble francés, tiene sutiles notas a vainilla y café, que forman una conjugación perfecta con el toque a frutos maduros. El final es persistente y seductor. Este vino es una buena novedad.
 Va bien con	Un surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina típica del Algarve a base de carnes de aves y animales de caza, una parrillada de carnes blancas, rojas y de corral, una buena tabla de quesos nacionales.





# Quinta Velha

La idea de producir vino surgió cuando el físico y exgestor industrial alemán Helwig C. Ehlers estaba probando un excelente vino portugués en la propiedad de seis hectáreas que acababa de comprar (hablamos de 1998). La decisión lo llevó a plantar cerca de 1,5 hectáreas con las variedades Aragonez, Castelão, Syrah, Touriga-Nacional y Fernão-Pires.

El primer vino de esta quinta situada en Santa Bárbara de Nexe fue enteramente producido por Helwig y su esposa: de la vendimia al embotellamiento, solo con la ayuda de maquinaria básica, todo pasó por sus manos. El resultado fue tan bueno que quedaron con ganas de más y entusiasmados por continuar.

Hoy, Helwig es un productor certificado que, con la tecnología moderna y la colaboración de un enólogo (también alemán), consiguió transformar su anterior *hobby* en un negocio serio... y sabroso.



## CONTACTOS

Helwig Ehlers

Apartado 5136  
8006-701 | Sta Bárbara de Nexe

T. 289 999 100

F. 289 999 100

ehlers@helwigus.com

www.helwigus.com

Actividades:

Visitas y catas (solo con cita previa).










## Helwigus Blanco

*El blanco de final cremoso*

---

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Fernão Pires y Arinto
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	8 °C
 Aspecto	Color amarillo paja. Límpido y brillante.
 Aroma	Vino con cuerpo en cuanto a contenido alcohólico, que se presenta en la nariz con aromas a cítricos y bergamota (especie de naranjo poco cultivada en Portugal). Envejeció tres meses en cubas de acero inoxidable.
 Sabor	Suculento. En la boca predominan los sabores a cítricos como pomelo, limón fresco y bergamota. Buena acidez, fresco, se bebe bien. Final cremoso y persistente.
 Va bien con	Bacalao en salazón a la parrilla con patatas aplastadas o al horno bien condimentado, cocina tradicional del Algarve a base de pescados grasos en una caldereta o asados al horno, parrillada de carnes blancas y pescados grasos, carnes blancas a la parrilla, carnes de corral a la cazuela o al horno.










## Helwigus Rosado

*El vino refrescante*






Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão y Aragonez
Volumen alcohólico	12,5%

-  **Temperatura de servicio** 10 °C
-  **Aspecto** Color rubí claro. Límpido y brillante.
-  **Aroma** A frambuesas con un ligero toque floral. En la nariz se presenta joven, con frescura, muy aromático y elegante.
-  **Sabor** Con un paso de boca fresco. Taninos dulces, aunque poco ligeros por haber estado sujeto a maceración pelicular. Buen contenido alcohólico, buena acidez y con muy buen paso de boca. Envejeció tres meses en cubas de acero inoxidable, lo que le ha conferido un carácter fresco. Buen rosado.
-  **Va bien con** Ensaladas de pescado, marisco y bivalvos con salsa cóctel, cocina algarvía a base de pescado, marisco y bivalvos, carnes blancas de corral a la cazuela o al horno, carnes blancas a la parrilla, parrillada mixta de pescado, mariscos y salchichas frescas. En un convite a última hora de la tarde en primavera o verano acompañado de un surtido de canapés.



## Helwigus Castelão, Syrah e Aragonez Tinto

*El tinto de ligero aroma marítimo*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão, Aragonez y Syrah
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	16 °C
 Aspecto	Color granate con notas violetas. Limpido y brillante.
 Aroma	A frutos como la cereza negra y las frambuesas bien maduras. Libera un ligero aroma marítimo en el aire. Vino con carácter de aromas, manifiesta elegancia. Envejeció nueve meses en barricas de roble francés, que le transmitieron matices de café y chocolate.
 Sabor	En la boca no tiene mucho volumen, pero sí mucho encanto. Taninos presentes, pero sedosos, buena acidez y buen contenido alcohólico. Complicidad en los aromas/sabores, buen final, persistente y con ambiciones más altas.
 Va bien con	Embutidos y jamones del Algarve, la cocina algarvía a base de carnes, carnes de corral bien condimentadas, aves y animales de caza bien preparadas, carnes rojas a la parrilla, una tabla de quesos nacionales.










## Helwigus Trincadeira e Syrah Tinto

### *El tinto joven*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Trincadeira y Syrah
Volumen alcohólico	13,5%

-  **Temperatura de servicio** 16 °C
-  **Aspecto** Color granate con matices violetas. Límpido y brillante.
-  **Aroma** A frutos maduros como la cereza negra y la frambuesa. Aunque tiene aromas interesantes, aún es muy joven (con el tiempo va a evolucionar aromáticamente).
-  **Sabor** Lo dicho en relación a los aromas se confirma en los sabores. Taninos presentes, pero no muy evolucionados, buena acidez y contenido alcohólico. Por ser muy joven, tiene tiempo para evolucionar más. Final elegante.
-  **Va bien con** Surtido de embutidos y jamones de la sierra algarvía, parrillada de carnes blancas, pescados grasos y salchichas frescas, pescado asado al horno, carnes de corral de preparación no muy condimentada a la cazuela y al horno.



## Helwigus Reserva Tinto

*Un tinto que revisar*

Región	Algarve/Lagoa DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Touriga-Nacional y Syrah
Volumen alcohólico	15%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color púrpura oscuro. Límpido y brillante.
 Aroma	De frutos negros densos como arándanos y moras. Con matices aromáticos de especias (nuez moscada) y un ligero toque achocolatado proveniente de las barricas de roble francés donde envejeció durante nueve meses. Vino con carácter y elegancia.
 Sabor	En la boca tiene volumen, y su aroma y sabor casan a la perfección. Redondo, taninos fuertes pero sedosos y contenido alcohólico muy bueno. Vino para revisar y confirmar si ha venido para quedarse. Generoso y prolongado final. Paso de boca con mucha clase.
 Va bien con	Embutidos y jamones de la sierra algarvía, la cocina portuguesa a base de carne, carnes rojas nobles a la parrilla, aves y animales de caza, carnes de corral a la cazuela y al horno, cocina <i>gourmet</i> a base de carne, quesos nacionales.









# TAVIRA DOP

200 Quinta dos Correias





# Quinta dos Correias

Esta *quinta* fue adquirida durante el reinado de D. Maria por la familia Correia y se ha mantenido en su posesión hasta la actualidad, aunque sus límites originales fueran mucho mayores. Está localizada en Arroeteia de Baixo, feligresía de Luz de Tavira, con vistas sobre la ría Formosa y Fuzeta, población que en los siglos pasados prestó su nombre a los vinos Atalaia, Bias y Alfanchia de esta *quinta*. En los siglos XIX y XX, estos vinos eran muy demandados por los ingleses de Gibraltar, pero también por los portugueses.

La viña descansa en suaves laderas de terreno arenoso, arcilloso, con guijarros y algunos afloramientos calcáreos. En 2000, se plantaron nuevas viñas con las variedades Castelão (65%), Cabernet-Sauvignon (20%) y Touriga-Nacional (15%). Junto al viñedo se encuentra una bodega de carácter artesanal, resultante de la remodelación de la antigua bodega, de la caballeriza y del pajar. Aquí se hace el vino tinto con algo de tecnología actual, pero fundamentalmente siguiendo métodos y técnicas ancestrales.

Actualmente, esta es la única bodega de la región demarcada de Tavira, por lo que sus vinos son muy demandados ya sea por la calidad o por su exclusividad.



## CONTACTOS

Quinta dos Correias

Sítio da Arroeteia de Baixo  
8800-102 | Luz de Tavira

T. 918 621 595  
(Ricardo Silva e Sousa)

rssousa83@gmail.com

[www.quintadoscorreias.pt](http://www.quintadoscorreias.pt)










## Terras da Luz Tinto

*El vino del futuro*

---

Región	Algarve/Tavira DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Castelão y Touriga-Nacional
Volumen alcohólico	14%
 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color granate con ligeros matices violetas. Límpido y transparente.
 Aroma	A frutos del bosque bien maduros con ligeras notas a vainilla de la madera de roble francés en la que envejeció. Demuestra buena estructura orgánica.
 Sabor	En la boca manifiesta sus aromas. Tiene todo para ser un vino de futuro. Final de boca generoso, en presencia de sus taninos ya muy suaves.
 Va bien con	Embutidos curados y jamón de la sierra algarvía, carnes rojas, aves y animales de caza, de corral de preparación elaborada y una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.










## Fuzeta Tinto

### *El vino generoso*

Región	Algarve/Tavira DOP
Clasificación	Vino Regional Algarve
Variedades	Cabernet-Sauvignon, Castelão y Aragonez
Volumen alcohólico	14%

 Temperatura de servicio	18 °C
 Aspecto	Color rubí con toques rojizos. Límpido y transparente.
 Aroma	A frutos rojos maduros, con un ligero toque floral, redondo en sus principales componentes orgánicos. Producido en pequeños lagares, envejeció ocho meses en barricas de roble francés. No fue filtrado para preservar sus aromas primarios.
 Sabor	Confirma sus aromas primarios. Estamos ante un vino generoso, persistente, elegante, con final de boca prolongado en sus taninos dulces.
 Va bien con	Embutidos curados y jamones de la sierra algarvía, carnes de corral, aves de caza de preparación sencilla, platos de la cocina tradicional portuguesa no muy elaborados. Una buena tabla de quesos nacionales y extranjeros.



Quinta dos Correias

# Glosario

**Acidez** Componente esencial del vino, importante para su equilibrio y conservación. A la acidez de un vino contribuyen los diferentes ácidos provenientes de las uvas y de la fermentación. Cuando la acidez es baja, los vinos se vuelven pesados y sin interés; en exceso, deja una sensación áspera en la boca; en la cantidad correcta, produce vinos frescos y vigorosos. La acidez es uno de los cuatro sabores elementales (dulce, salado, ácido y amargo) identificados por las papilas gustativas de la lengua. Son los ácidos quienes transmiten al vino el gusto (la sensación) de frescura, y además son uno de los principales constituyentes y garantes de su longevidad.

**Afinado** Término usado para caracterizar un vino cuyos procesos de acabado y envejecimiento se procesan de forma armoniosa, de modo que el vino alcance su plenitud.

**Aroma** Conjunto de sensaciones olfativas producidas por las sustancias presentes en el vino. Aunque el término sea normalmente entendido como olor (percibido directamente por la vía nasal), en realidad el aroma nos llega también por vía retronasal, esto es, cuando el vino se encuentra en la boca. Se distinguen tres tipos de aromas: los **primarios**, provenientes de las uvas utilizadas en el proceso de vinificación y que transmiten al vino un aroma característico de la variedad (expresiones florales, afrutadas o vegetales); los **secundarios**, resultantes de la fermentación, que desaparece pasados uno o dos años; y los **terciarios**, que resultan de la crianza y envejecimiento de los vinos, en madera o botella, durante años (también llamado *bouquet*).

**Ataque** Primera impresión que el vino provoca al ser catado.

**Balsámico** Aroma resinoso (barniz, cedro, resina, etc.) que puede encontrarse en algunos vinos.

**Barrica** Barril de roble con capacidad de 225 litros.

**Bica Aberta** Proceso de vinificación generalmente usado en la producción de vinos blancos y rosados. Es una técnica en la que la fermentación se realiza en el mosto, separado de las partes sólidas de la uva (raspón y hollejo).

**Cabezón** Vino con elevado contenido alcohólico.

**Carácter** "Personalidad" de un buen vino. Conjunto de características especiales que permiten distinguirlo de los demás.

**Cata a ciegas** Cata de degustación en la que se oculta la identidad de los vinos que se degustan. No se revelan ni la marca ni el año de cosecha para que los catadores no se dejen influenciar por estas informaciones, haciendo solo una valoración cualitativa del producto que están catando.

**Complejo** Vino rico en aromas. Se dice cuando un vino nos proporciona sensaciones múltiples resultantes de la buena conjugación entre aromas y sabores intensos y agradables.

**Con cuerpo** Vigoroso.

**Corto** Vino cuyo gusto no persiste; casi sin final de boca.

**Cosecha seleccionada** Designación prevista en la ley que solo puede ser atribuida a vinos VCPRD y Regionales que presenten características organolépticas destacadas y un contenido alcohólico igual o superior (en un 1% vol.) al límite mínimo fijado. Resulta obligatorio indicar el año de la cosecha.

**Crianza** Período durante el cual el vino permanece almacenado en botellas o cubas de madera.

**Cuba** Depósito de cemento o acero inoxidable para la fermentación o el almacenamiento de vinos.

**Cuerpo** Término que describe la sensación de peso y consistencia del vino en la boca; con estructura y carácter.

**Decantación** Proceso en el cual se vierte el vino dentro de un recipiente propio (decantador) con el fin de separarlo de los sedimentos (que pueden haberse generado) depositados en el fondo de la botella. Esta operación permite también dejar “respirar” el vino.

**Dégorgement** Expresión francesa que corresponde a la operación de retirar los restos (sedimentos) concentrados junto al cuello de la botella del vino espumoso.

**Denominación de Origen** Concepto aplicado a ciertos vinos, cuya originalidad e individualidad están ligadas a una región determinada. Las variedades utilizadas, los métodos de vinificación y las características organolépticas son algunos de los elementos cuyo control permite la atribución de la denominación de origen.

**Despalillado** Operación que consiste en separar las uvas del raspón para evitar que el vino quede con demasiados taninos.

**DOP** Denominación de Origen Protegida. Clasificación atribuida a un vino de calidad producido en una región determinada.

**Dulce** Vino cuyo contenido en azúcar residual es igual o superior a 45 gramos por litro.

**Duro** Designación para un vino muy tánico, nada tierno o aterciopelado.

**Elegante** Vino armonioso, equilibrado y delicado.

**Enología** Ciencia que estudia la fabricación y la conservación del vino.

**Envejecimiento** Evolución de los vinos con el tiempo, a lo largo del cual sus características se alteran, positiva o negativamente.

**Fermentación alcohólica** Proceso de transformación del azúcar de las uvas en alcohol etílico y gas carbónico. Es la fermentación alcohólica lo que convierte el zumo de uva en vino.

**Fermentación maloláctica** Fermentación de acabado provocada por bacterias que originan la formación de ácido lácteo y gas carbónico. Con su realización se disminuye la acidez del vino, se afina su expresión aromática y se consigue una mayor estabilidad para la conservación.

**Final de boca** Gusto que deja el vino en la boca después de bebido o catado. Puede ser largo o corto, en función de si ese gusto perdura más o menos tiempo.

**Fresco** Se dice de un vino que, por su acidez natural, transmite una sensación de frescura.

**Generoso** Vino licoroso de calidad.

**Lágrima** Hilo que se escurre por la cara interna del vaso (cuando se hace girar el líquido), característico de vinos ricos en alcohol, azúcares y glicerina.

**Licoroso** Vino con elevada graduación alcohólica y que, en general, contiene una cantidad significativa de azúcares, que deriva del hecho de que la fermentación haya sido interrumpida por la adición de aguardiente.

**Maceración** Contacto entre el mosto y las partes sólidas (hollejo y bagazo) durante la fermentación, con el objetivo de extraer de ellas sus propiedades. La **maceración carbónica** se utiliza para los vinos tintos, de manera que se colocan las partes sólidas en cubas de fermentación. La **maceración pelicular** se utiliza para los vinos blancos y consiste en dejar el hollejo y pepitas en contacto con el mosto, en cubas.

**Organoléptico** Se dice de las características de un vino perceptibles a través de los sentidos, como el color, el aroma y el sabor.

**Persistencia** Duración de las sensaciones dejadas por el vino en la nariz y en la boca.

**Pie** Poso. Sedimento que se acumula en el fondo de los recipientes que contienen vino.

**Raspón** Parte leñosa del racimo que sirve de soporte a los granos.

**Redondo** Vino tierno y aterciopelado.

**Reserva** Designación atribuida a vinos que presenten características organolépticas destacadas y un contenido alcohólico superior en, por lo menos, un 0,5% vol. al contenido mínimo obligatorio. Su utilización obliga a indicar el año de la cosecha y solo puede ser usado en los VCPRD y en los vinos regionales.

**Seco** Vino cuyo contenido en azúcar residual es igual o inferior a 4 gramos por litro.



**Semidulce** Vino cuyo contenido en azúcares residuales excede el estipulado para los semisecos y alcanza un máximo de 45 gramos por litro.

**Semiseco** Vino cuyo contenido en azúcares residuales excede los valores máximos estipulados para los secos y alcanza un máximo de 12 gramos por litro.

**Taninos** Elementos de mayor importancia en la calidad del vino, responsables de algunas de sus características organolépticas. Pertenecen al grupo de los polifenoles (materias colorantes de sabor amargo que influyen en la estructura del vino) y están presentes no solo en las uvas (hollejo, raspón y pepitas), sino también en los barriles de madera donde envejece el vino. Los taninos confieren al vino potencial de envejecimiento, estructura, cuerpo y sabor.

**Terroir** Es un término de origen francés que engloba la gran calidad de los suelos, clima, medio ambiente, variedades y vides.

**Tonel** Barrica de roble para la crianza y almacenamiento de vinos.

**Tostado** Aroma y sabor que evocan frutos secos, café o pan tostado.

**Variedad** Nombre dado a la vid que produce uvas con ciertas características. Casta de la vid.

**Varietal** Vino producido a partir de una sola variedad.

**VCPRD** Vino de Calidad Producido en una Región Determinada.

**Vigoroso** Vino con mucho cuerpo, de estructura fuerte y con carácter. Se dice de un vino pujante, pastoso, espeso, que llena la boca.

**Vinificación** Conjunto de operaciones necesarias para transformar las uvas en vino.

**Vino Regional** Vino con indicación geográfica tras aprobación del sello de garantía.

**Vinoso** Vino que huele a mosto fresco, a vino joven, denso.



# Hermínio Fernandes Rebello



Hermínio Rebello es un amante de vinos. El inicio de su relación con el preciado líquido de Baco se remonta 40 años atrás, cuando ejerció la profesión de sumiller en el Penina Golf Hotel. En 1973, participa en las catas del Sheraton Lisboa Hotel y hasta 1990 acumula la experiencia necesaria para transmitir los conocimientos del arte vitivinícola a estudiantes de la Escuela de Hostelería y Turismo del Algarve.

Cuatro años más tarde entra a formar parte de la Cámara de Catadores de la Comisión Vitivinícola Regional del Algarve, en la cual se presenta también como certificador. Entre 2003 y 2004 es invitado, como orador, a participar en ponencias sobre la temática del vino, que lo llevan a otros enclaves del país, Francia y España. También en 2004, resulta agraciado con el Premio Carrera de la Escuela de Hostelería y Turismo de Portimão, por la valía y profesionalidad puestas al servicio de la formación turístico-hotelería.

En 2005, es invitado a dar clases técnicas de enología, pruebas organolépticas, servicio de vinos y bodega en el ámbito del curso de Gestión Hotelera de la Universidad del Algarve. Al año siguiente, y de 2008 a 2013, presta su nombre al panel de jurados del Concurso de Vinos del Algarve, en donde se reconoce

su elevada contribución a dicho evento a lo largo del tiempo.

El Rotary Club de Portimão decide atribuirle en 2010 el Diploma y Premio Carrera de la Sociedad Portimonense por su trabajo al servicio de la hostelería, los vinos y la formación. A partir de entonces es homenajeado anualmente a través de la realización del Festival Gastronómico y Vinos del Algarve Hermínio Rebello, organizado por la Escuela de Hostelería y Turismo de Portimão.

Una nueva distinción llega en 2012, cuando el Ayuntamiento de Portimão le hace entrega del Diploma y la Medalla al Mérito de Plata por su extraordinaria competencia profesional y su dedicación a los vinos del Algarve, evidenciadas en la vida del municipio y entre los portimonenses.

Hermínio Rebello también ha formado parte del jurado de concursos de vinos de otras regiones vitivinícolas del país, así como del Concurso Nacional que se celebra anualmente en Santarém, y continúa en la actualidad recomendando y catando los caldos algarvíos, para garantizar la calidad de los que llegan a la mesa de cualquier amante del vino. Siempre con la sensibilidad de quien ha hecho de los vinos una forma de vida.

---

## **FICHA TÉCNICA**

**Edición y propiedad**  
Región de Turismo del Algarve  
[www.turismoalgarve.pt](http://www.turismoalgarve.pt)  
[www.visitalgarve.pt](http://www.visitalgarve.pt)

Sede: Av. 5 de Outubro, 18  
8000-076 Faro, Algarve, Portugal  
Teléfono: 289 800 400  
Fax: 289 800 489

**Coordinación**  
Área de Comunicación e Imagen  
[marketing@turismoalgarve.pt](mailto:marketing@turismoalgarve.pt)

**Textos**  
Herminio Rebelo

**Revisión de textos**  
Gabinete de Relaciones Exteriores  
de la Región de Turismo del Algarve

**Traducción**  
Inpokulis, Lda.

**Fotografía**  
Telma Veríssimo

**Concepción gráfica y paginación**  
NEWINGS design agency

**Impresión**  
Rainho e Neves, Artes Gráficas

**Tirada**  
1000 ejemplares

**Distribución**  
Gratuita

**Depósito Legal**  
nº 375139/14

---

algarve.  
el secreto  
más famoso de  
europa



Colaboración:



ES 2014