



CATÁLOGO 2010



Espumante mi/seco | Bruto  
6x75cl



Torre da Cegonha  
Vinho de Mesa Rosé  
6x75cl

**Casta** | Baga, Trincadeira, Cercial e Pinhão.  
**Aspecto** | Limpo e cristalino.  
**Cor** | Rosada.  
**Aroma** | Rico e frutos vermelhos.  
**Sabor** | Com alguma doçura e acidez correcta, delicado e encorpado na boca.  
**Gastronomia** | Saborear como aperitivo mesmo sem acompanhamento gastronómico ou com saladas, pratos de peixe, marisco ou carnes brancas.

# Torre da Cegonha



6x75cl | 12x37,5cl

**Casta** | Maria Gomes  
**Produção** | Vinificação manual e mecânica, presença suave das uvas, fermentação alcoólica a baixa temperatura seguida de filtração final de acabamento.  
**Cor** | Cor citrino de intensidade média, aroma característico onde se nota a componente floral e fruta de caroço. Na boca revela-se leve e fresco com final de prova agradável.  
**Sabor** | Só eu como aperitivo.



**Casta** | Maria Gomes e Bical  
**Produção** | Vinificação manual e mecânica, presença suave das uvas, fermentação alcoólica a baixa temperatura seguida de filtração final de acabamento.  
**Sabor** | Cor citrino de intensidade média, aroma característico onde se nota a componente floral. Na boca revela-se leve e fresco terminando refrescante.  
**Gastronomia** | Pratos leves e pouco condimentados.



**Casta** | Baga e Tinta Barroca  
**Produção** | Vinificação manual e mecânica, desengace total, fermentação alcoólica a temperatura controlada.  
**Sabor** | Cor granada de intensidade média, aroma fresco onde se revelam nuances de fruto vermelho e alguns vegetal fresco. Na boca é mediano na estrutura mas com taninos bem maduros.  
**Gastronomia** | Fornos de peixe e queijos de pasta mole.



6x75cl





# JANELA AZUL



O Alentejo todos os dias...à sua mesa!

## JANELA AZUL VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO

**REGIÃO** | Redondo  
**CASTAS** | Roupeiro, Rabo-de-Delva e Fernão Pires  
**TECNOLOGIA** | Fermentação pelo processo de "bica aberta", do mosto previamente defecado em cubas de aço inox com controlo de temperatura de fermentação (16-18°C).  
**PROVA** | Vinho de cor palha aberto, aroma frutado intenso às castas que lhe deram origem, ligeiro ácido, jovem, com algum corpo característico da região de produção e com final de prova equilibrado.  
**GASTRONOMIA** | Peixe cozido; Sopas de pão com peixe; Pataniscas de bacalhau, rissóis de peixe ou de marisco; Frango, peru e carne de porco de confeção simples.

## JANELA AZUL VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO

**REGIÃO** | Redondo  
**CASTAS** | Aragonez, Trincadeira, Castelão e Moreto.  
**TECNOLOGIA** | Fermentação pelo processo clássico de curtimento, das uvas previamente desengaçadas, em cubas de aço inox com remontagem e descarga automática.  
**PROVA** | Vinho de cor granada, com aroma vinoso intenso, a frutos vermelhos maduros. Ao sabor aprazível juventude, é macio, equilibrado, com alguma adstringência.  
**GASTRONOMIA** | Sopas de pão com peixe ou com carne; Costeletas de borrego; Frango assado; Cozida à Portuguesa; Faves ou ervilhas guisadas; Lombo de porco assado.

12x75cl | 12x37,5cl

## JANELA AZUL REGIONAL ALENTEJANO RESERVA BRANCO

**REGIÃO** | Vidigueira  
**CASTAS** | Roupeiro e Amão Vel, provenientes da herdade das fontes, situada na região da Vidigueira.  
**PROVA** | Apresenta cor amarelo citrino, aroma a frutos tropicais de sabor leve e fresco.  
**VINIFICAÇÃO** | Vinificado pelo processo tradicional em cubas inox com temperaturas de fermentação a cerca de 18°C.  
**GASTRONOMIA** | Deve ser servido à temperatura de 11 a 12°C e acompanhar pratos de peixe e mariscos.  
**CONSERVAÇÃO** | Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C com humidade relativa de 60%.

## JANELA AZUL REGIONAL ALENTEJANO RESERVA TINTO

**REGIÃO** | Vidigueira  
**CASTAS** | Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon de uvas provenientes da Herdade da Figueirinha.  
**PROVA** | Apresenta cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos, baunilha, taninos suaves e acidez equilibrada.  
**VINIFICAÇÃO** | Vinificado pelo processo tradicional de curtimento em cubas inox com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C.  
**GASTRONOMIA** | Deve ser servido à temperatura ambiente de 16 a 18°C, e acompanhar pratos de carne e queijos.  
**CONSERVAÇÃO** | Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%. Longevidade prevista: 8 anos.

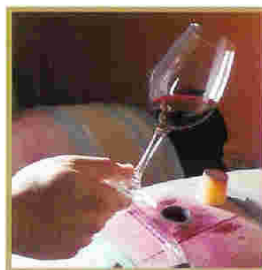
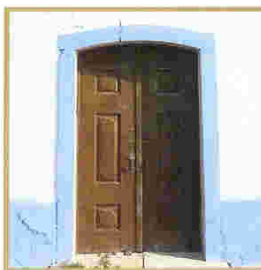
6x75cl

Vale das Areias

TINTOS		TINTA RORIZ + TOURIGA NACIONAL SYRAH
BRANCOS		SAUVIGNON + ARINTO ARINTO FERNÃO PIRES
ROSÉ		TOURIGA NACIONAL

*Classe e Requite...*

6X75CL



*Vale das Areias*  
VINHO REGIONAL LISBOA

Desde há muito que a Sociedade Agrícola da Labrugeira produz e engarrafa vinho na região da Estremadura. Uma designação herdada da vinha mais antiga da família, está situada no Vale das Areias, na Serra de Montejunto, em Alenquer. No final do séc. XX, a paixão pela vitivinicultura levou à modernização dos seus 15 hectares de vinha, seleccionando castas que permitissem alcançar os melhores níveis de qualidade, cumprindo as normas agro-ambientais: as nacionais Touriga Franca, Tinta Roriz, Castelão, Touriga Nacional e Fernão Pires, e as estrangeiras Sauvignon e Syrah.

É desta forma que, Vale das Areias eleva a qualidade a um sabor supremo e requintado que vale a pena provar.



Sensações  
de  
que **Boca**  
perduram



Verde Branco  
Castas | Azal Branco, Loureiro e Trajadura

Verde Tinto  
Castas | Azal Tinto e Vinhão

Verde Rosé  
Castas | Padeiro e Azal Branco

# Bella Tavola



*Chardonnay*

## Veneto IGT Chardonnay

O vinho é amarelo palha claro, com reflexos esverdeados. Aroma fresco, ligeiramente frutado, na boca é leve e harmonioso.

Acompanha bem pratos de peixe ou mariscos, refeições leves ou ligeiras e saladas.



*Merlot*

## Veneto IGT Merlot

O vinho tem um vermelho rubi brilhante. O seu aroma é levemente herbáceo e frutado. Na boca é encorpado, equilibrado, macio e ligeiramente amargo.

Pode ser servido com salames, presunto, massas ou pratos de arroz com molhos de carne e sopas. É ideal para acompanhar carnes brancas e vermelhas e com queijos de meia-idade.



*Negroamaro*

## Salento IGT Rosato

Cor rosé cereja profundo com tonalidades vermelhas. Aroma frutado com tons de cereja. Sabor fresco com taninos leves, harmonioso, com um toque agradável de amargo no fim de boca.

Recomendado para beber durante a refeição. Acompanha na perfeição o antipasti, com molhos de vegetais e frutos do mar, pratos principais de carnes brancas e pratos à base de peixe. Ideal com sopas e queijos maduros.

6x100cl

**CIV & CIV**  
VIGNE E VINI



## Rosato di Lambrusco "Top Class" IGT

Lambrusco di Sorbara  
Lambrusco Salamino

O seu aroma é fresco, delicado, frutado, com fragâncias de violeta. Na boca, é doce, alegre, atraente macio, bem equilibrado e perfumado.



## Lambrusco di Modena IGT amabile tinto

Lambrusco Salamino  
Lambrusco Grasparossa  
Lambrusco Marani  
Lambrusco Maestri.

É um vinho animado com um cordão persistente. Tem cor vermelho rubi brilhante, e tem um aroma levemente frutado e vinoso. Na boca, é semi-doce, equilibrado, alegre, e muito atraente, com o aroma convidativo de uvas recém colhidas.

6x75cl

# Lambrusco

Região | Emilia - Zona de Produção | Modena

# CANTI®

THE ITALIAN WINE STYLE

*A essência Italiana!*



Chardonnay-Pinot Grigio IGT Veneto



Merlot - Sangiovese IGT Sicily



Espumante | ASTI D.O.C.G | Casta Moscatel Branco



Sangiovese- Merlot Rosé IGT



6x75cl



# P HERDADE DOS PIMENTEIS



*Após gerações perdidas renasce as vinhas do Algarve!*

A Herdade dos Pimenteis, situa-se em Portimão, a 5 KM do centro da cidade, e ocupa 38 ha do Morgado da Torre, na Penina.

Os seus solos argilo-calcários, têm grande grande tradição na cultura da vinha, que se faz aqui há gerações.

Os cerca de 20 ha de vinha, existentes agora, encontram-se em Produção Integrada, compondo-se de castas seleccionadas tais como: Aragonês, Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Tinto Cão e Moscatel branco, que dão o vinho de excelência que aqui se produz. Os vinhos Herdade dos Pimenteis, são o resultado de uma vindima manual. Na adega a fermentação ocorre mediante um controlo de temperatura rigoroso, que cria os vinhos finais concebidos pelos énologos: Jorge Magalhães e Paulo Fonseca.

Actualmente a Herdade produz 4 qualidades de vinho: Herdade dos Pimenteis tinto Regional, Herdade dos Pimenteis Reserva, Herdade dos Pimenteis Touriga Nacional, e o Herdade dos Pimenteis Branco, com um irresistível aroma a Moscatel.



P HERDADE DOS  
PIMENTEIS

Branco Regional do Algarve  
Tinto Regional do Algarve  
Reserva  
Touriga Nacional

6x75cl  
Bag in Box 5L



# Flor do Sul

Licores tradicionais | Traditional liqueurs



Licor de  
*Figo*  
Figue Liqueur

Licor de  
*Amêndoa*  
Almond Liqueur

Licor de  
*Poêjo*  
Pennyroyal Liqueur

Licor de  
*Canela*  
Cinnamon Liqueur

Licor de  
*Alfarroba*  
Carob Liqueur

Licor de  
*Morango*  
Strawberry Liqueur

Licor de  
*Laranja*  
Orange Liqueur

Licor de  
*Limão*  
Limon Liqueur

Licor de  
*Funcho*  
Fennel Liqueur

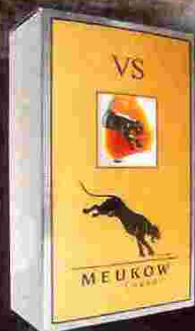
serra aiguarvia

O Mistério... A Uva... A Destilação... O Envelhecimento... A Pantera...



M E U K O W  
COGNAC

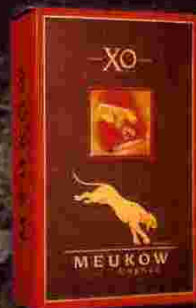




VS | 35 cl | 70 cl | 1,75 L | 3 L



VSOP | 35 cl | 70 cl



XO | 35 cl | 70 cl



### O Mistério...

Durante mais de 140 anos, a qualidade distintiva e constante de MEUKOW Cognacs construiu a reputação da marca. É o fruto do tempo honrado de conhecimento na destilação, envelhecimento e mistura de aguardentes, é o resultado do trabalho e arte dos homens, é o resultado do talento do Mestre da Adega...

### A Uva...

A uva utilizada é chamada de "Ugni Blanc". Esta variedade de uva garante um vinho de qualidade regular e constante. As uvas são colhidas pouco antes de maturação completa, a fim de obter, após a fermentação, um vinho perfeito para a destilação.

### O Envelhecimento...

É um processo muito lento e natural que se desenvolve num ambiente escuro e húmido nas caves dos tradicionais "Charentais". É aqui onde a mágica aliança entre a "água da vida" o "eau-de-vie" e a madeira de carvalho operam, trazendo para o Cognac os seus sabores fortes e cores profundas, especialmente as suas tonalidades âmbar e o seu famoso paladar "rancio" após muitos anos. "Paradis" é o nome do porão escuro e húmido, onde são mantidos em segredo antigo o "eau-de-vie" vintages e raros.

### A Pantera...

Símbolo universal e intemporal, a pantera evoca força e flexibilidade em conjunto, ao mesmo tempo, elegância e sensualidade, que são as virtudes do Cognac e a sensação que ele traz... Reúne-se a paixão e a inovação, a associação entre as qualidades do animal e as do produto é imediato, a simbiose é animar e abrir para os amantes MEUKOW as portas da diferença e da excepção!

### A Destilação...

O vinho é destilado duas vezes no ainda tradicional pote "Charentais". Este método extrai e conserva todas as essências do vinho. As "cabeças" e as "caudas" da destilação são separadas, deixando apenas o "coração" do espírito que se tornará Cognac.



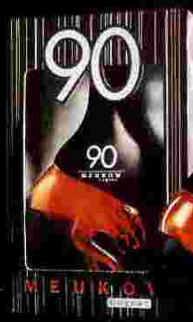
MEUKOW  
Cognac



NAPOLEON | 70 cl  
NAPOLEON | 70 cl c/ 2 copos



VS VANILLA | 70 cl



90 | 70 cl c/ 2 copos



90 | 70 cl caixa de metal



**wineforus** | COMÉRCIO & REPRESENTAÇÕES, Lda.

Galerias D. Fernando, Urbanização Massamá Norte  
Rua D. Isabel de Aragão, 15 - A, Loja 5  
2605-653 Belas. Sintra

Telf: 214302040 . Fax: 214302072 . Tlm. 933300709