

LAGOA - WATER WINE

D.O.P. LAGOA - RESERVA 2014



VINHO TINTO LAGOA RESERVA WATER WINE 2014

Castas: Piriquita, Aragonêz, Alicante Bouschet e Cabernet.

Notas de Prova: Vinho cor granada profunda. Aromas de frutos vermelhos maduros com notas suaves de frutos secos, cacau, tabaco e especiarias. Vinho bem estruturado, distinto e macio, com os taninos firmes mas suaves.

Teor Alcoólico: 14%

Edição Limitada: 3200 garrafas - NUMERADAS

VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada (27°C) durante 10 dias. Segue-se um estágio de 15 dias em cuba atestada com massas. Fermentação malolática em barricas de carvalho francês ao que se seguiu um estágio de 14 meses, sendo posteriormente imerso no rio Arade durante 6 meses.



PUBLIVINHOS, LDA

Tel: 289 400 520 * publivinhos@publivinhos.pt * www.publivinhos.pt



IMERSO DURANTE 6 MESES NO RIO ARADE

LAGOA Reserva

DOP

DE NOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA



VINHO TINTO LAGOA RESERVA 2017

Castas: Crato Preto (Trincadeira) Aragonês e Castelão.

Notas de Prova: Vinho cor granada profunda. Aromas de frutos vermelhos maduros e framboesas com notas suaves de frutos secos e especiarias. Vinho bem estruturado, distinto e macio, com os taninos firmes mas suaves. Com longo final na boca, termina com elegantes notas a especiarias.

Teor Alcoólico: 14,5%

VINHO BRANCO LAGOA RESERVA 2018

Castas: Crato Branco (Siría).

Notas de Prova: Vinho cor amarelo pálido com laivos esverdeados e brilho intenso. Aroma a frutos brancos frescos, com notas citrinas muito marcadas. Na boca é fresco, perfumado, ácido e encorpado. Final de boca persistente e perfumado.

Teor Alcoólico: 13,0%



Associação de
Wines of
portugal





Negra mole

Lagoa

Vinha Velhas D.O.P.



A casta mais emblemática do Algarve.

*característica especial:
uma única cepa pode ter uvas de todas as cores.

VINHO TINTO LAGOA SIGNATURE 2018 - "NEGRA MOLE" Vinhas Velhas

Castas: Negra Mole.

Notas de Prova: Vinho cor granada límpido, aberto, típico da casta. Aromas de frutos vermelhos com notas suaves, frutos secos e especiarias. Vinho bem estruturado, distinto e macio, com os taninos firmes mas suaves. Com longo final na boca, termina com elegantes notas a especiarias.

Teor Alcoólico: 13,0%

Lagoa Premium

2017

D.O.P.

VINHO TINTO LAGOA PREMIUM 2017

Castas: Trincadeira, Aragonês e Castelão.

Notas de Prova: Vinho cor granada profunda. Aromas de frutos vermelhos maduros com notas suaves de frutos secos e especiarias. Vinho bem estruturado, distinto e macio, com os taninos firmes mas suaves. Com longo final na boca, termina com elegantes notas a especiarias.



ALGAR MOSCATEL * ALGAR DOCE * ALGAR SECO



VINHO LICOROSO ALGARVE “ALGARDOCE”

Castas: Castelão e Negra Mole.

Notas de Prova: Vinho cor granada. No nariz apresenta-se complexo, com aromas a geleia, compota e notas frutadas de amoras e figos. Na prova revela-se bem estruturado, macio com doçura elegante onde predominam as notas de compota.

Teor Alcoólico: 16%

Capacidade: 500 ml

VINHO LICOROSO ALGARVE “ALGARMOSCATEL”

Castas: Moscatel.

Notas de Prova: Vinho cor dourada. No nariz apresenta-se complexo, com aromas de rosa, flor de laranjeira, mel e notas doces de compota e geleia. Na prova revela-se bem estruturado macio com uma doçura elegante onde predominam os aromas florais e de mel.

Teor Alcoólico: 16%

Capacidade: 500 ml

VINHO LICOROSO ALGARVE “ALGARSECO”

Castas: Síria

Notas de Prova: Vinho de cor palha. No nariz apresenta-se complexo com notas de frutos secos com predominância da avelã e fruta tropical madura. Na prova apresenta-se complexo, elegante e estruturado.

Capacidade: 500 ml

Teor Alcoólico: 18,5%



PORCHES

VINHO REGIONAL ALGARVE

VINHO TINTO PORCHES 2015

Castas: Aragonez, Crato Preto (Trincadeira) e Castelão.

Notas de Prova: Vinho cor granada profunda. No nariz grande intensidade onde se equilibram as notas fresca de fruta madura. Bom volume de boca, com taninos suaves mas firmes. Na boca tem um ataque macio e elegante, com taninos muito redondos. Continua na boca com profundidade e termina com elegantes notas a geleia.

Teor Alcoólico: 13,0%

VINHO BRANCO PORCHES 2018

Castas: Viognier.

Notas de Prova: Vinho cor palha aberta, notas citrinas e frutadas. Boa estrutura com uma frescura muito equilibrada.

Teor Alcoólico: 13,0%

VINHO ROSÉ PORCHES 2017

Castas: Aragonês, Castelão e Syrah e Negra Mole.

Notas de Prova: Vinho de cor rosa salmão. Revela aromas suavemente florais, notas de cereja, romã e aromas de fruta madura. Na prova apresenta-se macio, fresco e com um elegante final de boca.

Teor Alcoólico: 13,0%

Conde de Lippe

“SELEÇÃO” - 2013
Regional Algarve



VINHO TINTO CONDE DE LIPPE SELEÇÃO 2013

Castas: Syrah, Alicante Bouschet e Aragonez.

Notas de Prova: Vinho cor ruby violeta concentrada. No nariz bastante intenso, frutos vermelhos, algumas notas de compotas envoltas no suave aroma de tostado devido ao estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Ao paladar caracterizado por um ataque cheio, os taninos crescem na boca de forma elegante, tornando-se bem presentes no final da prova. Vinho com potencial de envelhecimento.

Teor Alcoólico: 13,5%

LAGOS

D.O.P. LAGOS



VINHO TINTO LAGOS 2018

Castas: Aragonez e Castelão.

Notas de Prova: Vinho cor granada profunda. No nariz de grande intensidade onde se equilibram as notas frutos silvestres, amoras pretas e geleia. Na boca é equilibrado, macio e elegante, com os taninos muito suaves. Bastante persistente. Termina com elegantes notas a geleia.

Teor Alcoólico: 13,5%



Conde de Lippe

AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA

OLD CASK

EDIÇÃO LIMITADA



AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA "CONDE DE LIPPE" OLD CASK

Vinificação: A aguardente Conde de Lippe é feita da destilação cuidadosa de bagaços frescos logo após o final da fermentação.

Destilação: A vapor de bagaços em alambique de cobre, com a devida retirada de cabeças e caudas durante os meses de Outubro/Novembro.

Envelhecimento: Na nossa cave, durante mais de 5 anos em barris de carvalho nacional (Q.Pyrenaica), carvalho francês (Q.Sessiliflora) e castanho (Q.Sativa), a que se seguiu a seleção dos melhores lotes.

Notas de prova: Cor topázio acastanhado com tons dourados, próprios do envelhecimento em carvalho. Aroma a frutos secos com mel, baunilha c/ ligeiro toque a madeira. Ao paladar macia, complexa e termina aveludada.

Teor Alcoólico: 40%

Capacidade: 500 ml



VIDIGUEIRA

DOC ALENTEJO



Vidigueira Tinto - DOC Alentejo

Castas: Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.

Característica Organolépticas: Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet, intimamente envolvidas, convidam à descoberta da Vidigueira, o seu saber e sabores. Cor granada, aromacomplexo e intenso a frutos vermelhos, notas de baunilha e frutos secos. Na Boca é encorpado com nuances a café e especiarias. Final longo e persistente

Teor Alcoólico: 14%

Vidigueira Branco - DOC Alentejo

Castas: Antão Vaz, Arinto e Perrum.

Característica Organolépticas: Antão Vaz, Arinto e Perrum, numa perfeita combinação, revelam a essência da Vidigueira, o seu saber e sabores. Cor citrina, aroma a frutos tropicais, com notas de baunilha e ligeiro mineral. Na boca é fresco e equilibrado. Com um final longo e persistente.

Teor Alcoólico: 12%

ANTÃO VAZ



VIDIGUEIRA
DOC ALENTEJO



Antão Vaz VIDIGUEIRA - DOC Alentejo

Casta: Antão Vaz

Característica Organolépticas: Cor citrina, aroma a frutos tropicais e levemente mineral. Na boca é fresco, encorpado e harmonioso, com acidez bem integrada que lhe confere um final fresco e profundamente longo.

Teor Alcoólico: 13.5%



A casta Antão Vaz é umas das castas mais importantes da zona do Alentejo. Oriunda da Vidigueira, no sul alentejano, é bastante resistente à seca e às doenças. Apresenta cachos de tamanho médio com bagos pequenos e uniformes que são de cor verde amarelada e que no fim da maturação passam a ser de cor amarela.

Os vinhos produzidos por esta casta são bastante aromáticos (predominam os aromas a frutos tropicais) e têm, geralmente, cor citrina.



ALICANTE BOUSCHET

VIDIGUEIRA  DOC ALENTEJO



Alicante Bouschet VIDIGUEIRA - DOC Alentejo

Casta: Alicante Bouschet

Característica Organolépticas: Cor profunda e muito concentrada. Aroma a fruta preta com notas de cacau e algum fumado, na boca é muito encorpado, cheiro e fresco com taninos bem maduros, final longo e muito persistente. Deve ser consumido à temperatura de 18 a 20°C.

Teor Alcoólico: 14,5%



SYRAH

VIDIGUEIRA  DOC ALENTEJO

Syrah VIDIGUEIRA - DOC Alentejo

Casta: Syrah

Característica Organolépticas: Cor violácea de grande concentração. Aroma a frutos do bosque com notas de menta, na boca apresenta uma grande complexidade com nuances de chocolate preto e baunilha, final longo, fresco e muito persistente. Deve ser consumido à temperatura de 18 a 20°C.

Teor Alcoólico: 14%

VIDIGUEIRA

DOC GRANDE ESCOLHA ALENTEJO



Vidigueira - DOC Grande Escolha Tinto 2015

Castas: Trincadeira e Alicante Boushet.

Característica Organolépticas: Escolhido entre os melhores tintos da colheita de 2014, tem por base as castas Trincadeira e Alicante Boushet. Cor granada intensa, estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Muito complexo e frutado com notas de frutos compostados. No sabor é encorpado, com madeira e fruta em plena harmonia, o final é longo, persistente e levemente especiado.

Teor Alcoólico: 14%

Vidigueira - DOC Grande Escolha Branco 2017

Castas: Antão Vaz e Perrum.

Característica Organolépticas: Do lote de excelentes vinhos das castas Antão Vaz e Perrum escolheu-se o melhor para estagiar durante três meses em barricas novas de carvalho Francês. Resultou delicadamente frutado, fesco e complexo. Com boa estrutura, no final suave, longo e muito persistente.

Teor Alcoólico: 13%

