



Intermarché

CATALOGO



SELECÇÃO DE ENÓFILOS

VINHA MESMO A CALHAR: PÁSSAROS AMIGOS DA VITICULTURA

Os Vinhos Seleção de Enófilos representam, hoje, a vontade de levar até si vinhos cada vez mais aliçados em princípios de biodiversidade e sustentabilidade, de onde surge a evidência da simbiose entre a viticultura e as aves.

Da colaboração entre o trabalho do homem e a natureza, resultam melhores vinhos e a proteção dos ecossistemas. As aves, a par com as plantas, são um relevante aliado da vinha, ajudando a zelar pelas produções de forma sustentável. Agindo como biocontroladores, os pássaros atuam no controlo das populações de insetos, lagartas, traças, escaravelhos, cigarrinhas e outros invertebrados, contribuindo para a redução de químicos ou pesticidas.

Estes pequenos gestores intensivos conhecem como ninguém as espécies que rapidamente se podem transformar no pesadelo do produtor, afetando bagos e folhas.

Para além contribuírem para a saúde e longevidade dos cultivos, dúvidas não há que têm também um enorme contributo na beleza do ecossistema, visual e auditivo. Saiba mais sobre esta relação e dedique-se, com os Vinhos Seleção de Enófilos, à descoberta e fruição de todos os sentidos.

A REGIÃO VINÍCOLA DO DÃO & O CHASCO-CINZENTO

O SURICATA DOS PÁSSAROS

○ **Chasco-cinzento** (*Oenanthe oenanthe*) e as vinhas desta Região demarcada dão-se bem. Desde logo, partilham o gosto pelas alturas: as vinhas estão situadas entre os 400 e os 700 metros de altitude e este visitante estival das terras altas do norte e centro do território nidifica quase unicamente acima da quota dos 800 metros. Se há ave que assume uma atitude vigilante do que por ali se passa é Chasco-cinzento, com as suas pernas compridas e uma postura erecta, qual suricata das aves. O macho tem ainda uma aura de super-herói, com a sua mascarilha preta. Exerce um controlo especialmente eficaz em relação às moscas, aliás "Oenanthe" é um género da família dos papa-moscas.



Curiosidade:

Sobre a ave:

"Oenanthe" deriva do grego ainos, "vinho" e anthos, "flor". O seu nome evoca o regresso destas aves à Grécia na primavera, exatamente na altura em que a vinha floresce.

Sobre o vinho desta Região:

excepcional capacidade de envelhecimento em garrafa.

DÃO RESERVA



CASTAS: Touriga-Nacional, Tinta-Roriz e Alfrocheiro.



NOTA DE PROVA: Cor rubi intenso, aroma a frutos do bosque, com notas de chocolate, especiarias e notas tostadas. Na boca é um vinho estruturado.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos da cozinha Mediterrânica, Chinesa, Indiana e Africana, bem como, queijos maturados.



VINIFICAÇÃO: Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C e maceração pelicular prolongada.

DÃO



CASTAS: Alfrocheiro, Tinta-Roriz e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: Cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos com especiarias e notas tostadas. Na boca é um vinho elegante e harmonioso.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne de confeção moderada, pratos de peixe de confeção elaborada e queijos macios.



VINIFICAÇÃO: Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação alcoólica a 26° e maceração pelicular prolongada.



CASTAS: Encruzado, Bical e Malvasia-Fina.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma a frutos tropicais, flor de citrinos e tília. Na boca é um vinho fresco, elegante e harmonioso.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Iguarias não muito condimentadas à base de peixes e carnes brancas.



VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 15°C.

A REGIÃO VINÍCOLA DO TEJO & O CHAPIM-AZUL

O ANJO AZUL DA VINHA

O **Chapim-azul** (*Cyanistes caeruleus*) é um verdadeiro apreciador do território nacional que durante todo o ano pode ser avistado na região de Lisboa e Vale do Tejo, Seras de Sintra e da Arrábida. Destemido e muito ágil, alimenta-se de lagartas e insetos e por isso recebe a medalha de “animal auxiliar”, tornando-se num precioso aliado do viticultor desta Região, enaltecida pela qualidade dos seus vinhos produzidos em solos da Charneca, na margem esquerda do rio. Para o reconhecer quando o avistar, qual anjo protetor da vinha, note a auréola azul desta ave.



Curiosidade:

Sobre a ave:

Por ano, o Chapim-azul é responsável por retirar aproximadamente 7 kg de mosquitos de circulação.

Sobre esta Região:

A qualidade dos vinhos desta Região, produzidos em solos da Charneca, na margem esquerda do rio Tejo, são mais pobres e por isso permitem maiores concentrações de açúcar e a criação de vinhos verdadeiramente extraordinários.

TEJO

RESERVA



CASTAS: Syrah, Tinta-Roriz e Cabernet-Sauvignon.



NOTA DE PROVA: Cor rubi carregado. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos, especiarias, vegetal e toque a madeira. Na boca é um vinho encorpado, equilibrado e redondo com final de boca intenso e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Queijos, salsicharia ou carnes assadas no forno ou estufadas.



VINIFICAÇÃO: Após 2 dias de maceração pelicular a frio seguiu-se a fermentação com temperatura controlada a 23°C. Estágio parcial de 4 meses em barricas de carvalho.



TEJO



CASTAS: Castas tintas tradicionais da região.



NOTA DE PROVA: Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos maduros. Na boca é um vinho redondo com final de boca suave e agradável.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Para acompanhar pratos de carne branca ou queijos de sabor suave.



VINIFICAÇÃO: Fermentação separada das castas com temperatura controlada a 23°C, seguida de estágio em cubas de inox, loteamento, colagem e filtração final.



CASTAS: Castas brancas tradicionais da região.



NOTA DE PROVA: Cor citrina. Aroma a ameixa madura. Na boca é um vinho fresco e macio com final de boca suave e agradável.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Para acompanhar peixes grelhados ou como aperitivo.



VINIFICAÇÃO: Prensagem directa das uvas desengaçadas, seguida de clarificação e fermentação do mosto a temperatura controlada.

A REGIÃO VINÍCOLA DO DOURO & O PINTARROXO

O AMIGO DEDICADO

O *Pintarroxo (Carduelis canabina)* de Oscar Wilde pergunta no seu conto O amigo dedicado: "E diga-me, rogo-lhe: que ideia forma o senhor dos deveres de um amigo dedicado?". Nem de propósito, esta ave de peito cor de framboesa dedica-se à proteção das vinhas da região do Douro: as margens sinuosas e retorcidas do rio Douro não representam dificuldade para esta ave, que gosta de encostas para se reproduzir e, como tal, ali se alimenta essencialmente de sementes e insetos, contribuindo para manter esta paisagem-património com a sua saudável beleza.



Curiosidade:

Sobre a Região do Douro:

durante séculos associada quase exclusivamente à produção do fabuloso vinho do Porto, esta Região produz hoje, em apenas 4000 hectares plantados, grandes vinhos, tintos e brancos. Os solos são particularmente difíceis de trabalhar, mas permitem mostos com elevada concentração de açúcar e de cor.

DOURO

Private Collection



CASTAS: Alfrocheiro, Tinta-Roriz e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: Cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos com especiarias e notas tostadas. Na boca é um vinho elegante e harmonioso.



IDEAL PARA ACOMPANHAR:

Pratos de carne de confeção moderada, pratos de peixe de confeção elaborada e queijos macios.



VINIFICAÇÃO: Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação alcoólica a 26° e maceração pelicular prolongada.

DOURO

RESERVA



CASTAS: Touriga-Nacional, Touriga-Franca e Tinta-Roriz.



NOTA DE PROVA: O aroma é dominado pelos frutos vermelhos e especiarias com algumas notas de madeira. Na boca tem uma entrada intensa e macia, seguida de uma cativante frescura e elegância, combinado com as notas da madeira. Termina denso, harmonioso e com carácter.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Perfeito com queijos, presunto, carnes grelhadas, pastas condimentadas, estufados, pratos de bacalhau e alguns peixes gordos.



VINIFICAÇÃO: Seleção das uvas; fermentação controlada; realização do lote; filtração; engarrafamento.



DOURO



CASTAS: Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Tinta-Barroca e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: De aroma intenso a frutos vermelhos com alguma complexidade bem integrada. Em boca é fresco, elegante com bom corpo e delicados taninos, apaixonantes aromas bocais lembrando bagas silvestres. O final de boca é macio e persistente



IDEAL PARA ACOMPANHAR:



Trata-se de um vinho versátil na sua vertente gastronómica, contudo é ideal para grelhados, carnes e em especial carnes brancas, guisados, pizzas, pastas, cozinha oriental e queijos leves.



CASTAS: Viosinho, Malvasia-Fina, Rabigato e Gouveio.



NOTA DE PROVA: Aroma frutado e mineral, muito fresco e com boa persistência. Paladar fresco e macio, com uma acidez bem equilibrada, sobressaindo o lado mais frutado, conferindo elegância a leveza no final de boca.



IDEAL PARA ACOMPANHAR:

Excelente como aperitivo. Acompanha muito bem pratos rápidos, saladas, peixes grelhados e frutos do mar. Massas e risotos a base de legumes, carnes brancas, pizzas, bem como diversa cozinha oriental.



A REGIÃO VINÍCOLA DE LISBOA & A CARRIÇA

A COSMOPOLITA TROGLODITA

A **Carriça** (*Troglodytes troglodytes*) é a cicerone da Região vinícola de Lisboa e, muito embora seja uma ave habituada à capita, ou seja, perfeitamente cosmopolita, o seu nome científico quer dizer "habitante das cavernas". Isto porque fez uma descoberta que lhe tem servido bons menus: é nas fendas, nos buracos e em minúsculos orifícios que os seus deliciosos artrópodes (gafanhotos, aranhas, centopeias, entre outros) se escondem. Por ser pequena, minuciosa, delicada e de bico afincado, entra em lugares inalcançáveis para outras aves, prestando um serviço de valor inestimável ao produtor vinícola.



Curiosidade:

Sobre a ave:

A Carriça tem um canto melódico e sonante, apesar de ser uma ave de porte pequeno. Usa-o para proteger o território durante a época de acasalamento, o que acontece entre março a junho.

Sobre esta região:

Encontra-se distribuída pelo litoral da região da Estremadura, começando acima de Leiria e terminando em Lisboa. As características organolépticas dos seus vinhos transportam leveza, frescura e elegância, consequência da proximidade em relação ao mar, que quase sempre se faz sentir.

LISBOA



CASTAS: Castelão e Aragonez.



NOTA DE PROVA: Cor vermelho rosado, aroma envolvente a frutos vermelhos. Na boca é um vinho frutado, com um final fresco e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Ideal para acompanhar pratos de marisco, peixe ou grelhados ligeiros.



VINIFICAÇÃO: Desengace total com fermentação a temperatura controlada (17°C), pelo método tradicional de Bica aberta.



CASTAS: Seara-Nova, Fernão-Pires e Malvasia.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma envolvente a frutos frescos. Na boca é um vinho fresco, frutado com final longo e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Ideal para acompanhar pratos de marisco, peixe ou saladas.



VINIFICAÇÃO: Desengace total com fermentação a temperatura controlada (17°C), pelo método tradicional de Bica aberta.

A REGIÃO VINÍCOLA DA PENÍNSULA DE SETÚBAL & A FELOSA-COMUM

A REVISORA OFICIAL DE QUINTAS

A **Felosa-comum** (*Phylloscopus collybita*) diz no nome quase tudo o que a torna especial, se estivermos atentos ao grego. *Phylloscopus* deriva de *phyllon* que quer dizer "folha", e de *skopos*, que significa "vigia". Ou seja, a Felosa-comum analisa cada folhinha dos habitats onde vive, como se fosse uma revisora oficial de quintas, vinhas, pomares e hortas à procura do menor dos "bugs". E não se fica por aqui. *Collybita*, do grego *kollubistés*, significa "contador de moedas", aludindo à melodia do seu canto, que é composto duas notas repetidas de timbre metálico. Dizem os produtores vinícolas que, contas feitas, estas incansáveis aves valem, na manutenção da saúde dos seus cultivos, o seu peso (aprox. 8 gramas) em ouro.



Curiosidade:

Sobre a ave:

Em alguns países é dado à Felosa-comum um nome onomatopaico por causa do seu tipo de canto. "Common chiff-chaff", em inglês, porque o som é descrito como chiff chaff chiff chaff. "Zilpzalp", em alemão, porque a sua toada se entende como zilp zalp zilp zalp. Já em espanhol, o nome dispensa apresentações e vai direto ao prato principal: "Mosquitero Común".

Sobre esta região:

Encontramos dois cenários, vinhas que ganharam raízes em solos argilo-calcários, a cobertura da Serra da Arrábida, e outro de solos de areia suavemente ondulado, adequados ao cultivo de uvas de magnífica qualidade.

PENÍNSULA DE SETÚBAL



CASTAS: Castelão e Aragonez.



NOTA DE PROVA: Cor granada intenso, aroma a frutos vermelhos. Na boca é um vinho encorpado com final elegante.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Indicado para acompanhar pratos de carne, massas e queijos.



VINIFICAÇÃO: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



CASTAS: Fernão-Pires e Moscatel-de-Setúbal.



NOTA DE PROVA: Cor amarelo citrino, aroma intenso com notas de frutos tropicais. Na boca é um vinho fresco, equilibrado e com final prolongado.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Acompanha pratos de peixe ou carnes brancas, marisco e saladas.



VINIFICAÇÃO: Esgotamento em prensa pneumática, seguido de uma fermentação a temperatura controlada.

PENÍNSULA DE SETÚBAL



CASTAS: Castelão e Aragonez.



NOTA DE PROVA: Cor granada intenso, aroma a frutos vermelhos. Na boca é um vinho encorpado com final elegante.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Indicado para acompanhar pratos de carne, massas e queijos.



VINIFICAÇÃO: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.



A REGIÃO VINÍCOLA DE PALMELA & A TOUTINEGRA-DE-CABEÇA-PRETA

A FADISTA DO VELHO MUNDO

A Toutinegra-de-cabeça-preta (*Curruca melanocephala*)

é uma ave da família Sylviidae, habitantes do Velho Mundo. A Toutinegra tem ar fadista, traja o negro da cabeça ao dorso, com um intervalo branco na garganta, e dramatiza com o contorno vermelho nos olhos, qual diva. A sua voz é persistente e bem audível, com uma aspereza que a identifica. A dieta da Touninegra-de-cabeçapreta é rica e variada, incluindo pulgões, percevejos, larvas e aranhas, o que faz dela uma vedeta muito apreciada pelos palcos vinícolas da Região de Palmela.



Curiosidade:

Sobre a ave:

Vasta e variada, a alimentação da Toutinegra-de-cabeça-preta ajuda a manter as vinhas livres de alguns perigos e limpas: ortópteros (gafanhotos e grilos); hemípteros (cochonilha, pulgões e percevejos) e larvas de lepidópteros (borboletas), não pondo de lado aranhas.

Sobre esta região:

Muitas vezes apelada como "Terra Mãe dos Vinhos", pelo seu historial que se crê remontar até cerca de 2000 A.C., a sua fama deve-se, em grande parte, à gama de castas existentes, predominando nas tintas a Castelão, enquanto que, nas brancas, se destacam a Fernão-Pires e Moscatel.

PALMELA

RESERVA



CASTAS: Castelão, Syrah, Touriga-Nacional e Petit-Verdot.



NOTA DE PROVA: Cor rubi com reflexos violáceos. Aroma a frutos vermelhos com algumas notas de compota, tosta e baunilha. Na boca é um vinho macio com taninos aveludados, apresentando um final de boca agradável.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Todos os pratos de caça, carnes grelhadas, queijos e bacalhau.



VINIFICAÇÃO: Estagia em barricas de carvalho Francês durante 8 meses.



A REGIÃO VINÍCOLA DO ALENTEJO & O VERDILHÃO

O AGENTE SECRETO

O Verdilhão (*Carduelis chloris*)

não é ave pisca na alimentação e, por isso, quanto mais insetos e sementes, melhor. Robusta, rechonchuda, de coloração amarelada, é uma espécie de agente secreto do biocontrolo, pois camufla-se perfeitamente nas planícies douradas alentejanas. O seu disfarce pode ser descoberto pelo seu piar estridente, mas com cerca de 22.000 hectares de vinha que existe no Alentejo, o Verdilhão tem muito por onde se expressar livremente.



Curiosidade:

Sobre a ave:

Choris, do grego "khloros", significa significa amarelo-esverdeado, verde pálido ou pálido.

Sobre esta região:

as enormes planícies alentejanas, combinadas com o clima quente e seco, e solos pouco férteis, dão origem a vinhos excepcionais.

ALENTEJO

Private Collection



CASTAS: Tinta-Caiada, Touriga-Nacional, Alicante-Bouschet e Touriga-Franca.



NOTA DE PROVA: Cor vermelho escuro, aroma a frutos vermelhos, ameixas e passas. Aroma com notas de especiarias, impondo-se a pimenta branca.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne condimentados.



VINIFICAÇÃO: Colheita manual das uvas. Maceração de 10 dias. Fermentação com temperatura controlada. 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

ALENTEJO

RESERVA



CASTAS: Aragonez, Trincadeira e Alicante-Bouschet.



NOTA DE PROVA: Cor granada, aroma a frutos vermelhos maduros e leves notas florais. Na boca é um vinho suave, equilibrado e com final sedoso.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne diversos, queijos secos, charcutaria, caldeirada de peixes e peixes assados no forno.



VINIFICAÇÃO: Pelo método tradicional de curtimenta completa e maceração prolongada. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.



ALENTEJO



 **CASTAS:** Castelão, Trincadeira e Aragonez.

 **NOTA DE PROVA:** Cor rubi. Aroma a vinho jovem com frutos silvestres. Sabor frutado com agradáveis notas de morango conjugado com uma ligeira frescura.

 **IDEAL PARA ACOMPANHAR:** Carne de porco frita, assada ou grelhada e de sardinha assada.

 **VINIFICAÇÃO:** Elaborado a partir de uvas selecionadas. Fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C.



 **CASTAS:** Roupeiro, Rabo-de-Ovelha e Arinto.

 **NOTA DE PROVA:** Cor citrina, com nuance esverdeada, aroma a frutos tropicais e frutos secos. Na boca é um vinho macio, equilibrado e com frescura persistente no final da prova.

 **IDEAL PARA ACOMPANHAR:** Peixe, marisco e carnes brancas.

 **VINIFICAÇÃO:** Processo de decantação a uma temperatura de 10°C, preservando a frescura do fruto. Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.

ALENTEJO



CASTAS: Trincadeira, Aragonez, Alicante-Bouschet e Castelão.



NOTA DE PROVA: Cor rubi brilhante. Aroma intenso a notas de frutos silvestres em sintonia com elegantes notas florais. No boca é um vinho aveludado, equilibrado, proporcionando um final agradável e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne, queijos e massas.



A REGIÃO VINÍCOLA DA BAIRRADA & O PISCO DE PEITO AZUL

O LORDE INSACIÁVEL

O **Pisco-de-peito-azul** (*Luscinia svecica*) tem Portugal como um destino favorito durante oito meses por ano. A Região Vinícola da Bairrada, pela sua proximidade dos rios Vouga, Mondego, e também do Cértima, Levira, Águeda, Boco e Varziela, é um poiso certo pois disponibiliza um buffet com iguarias apreciadas por esta charmosa ave que, a bem da verdade, é 90% garganta: o macho exibe uma vistosa mancha azul-cobalto nessa zona do corpo que se mistura com raias vermelhas, o que lhe confere um ar de Lorde inglês. A beleza precisa de bom sustento, e os produtores de vinho agradecem o facto deste Pisco-de-peito-azul não ser esquisito: entre coleópteros (besouros), dípteros (moscas, mosquitos), lepidópteros (borboletas), insetos aquáticos e larvas, haja o que houver, vai.



Curiosidade:

Sobre a ave:

Consegue imitar o canto da cotovia (Alaudidae).

Sobre esta região:

Situada entre Coimbra e Aveiro, esta Região é plena de história e engloba uma série de terrenos variados, sendo os típicos “barros”, os solos mais adequados à vinha.

BAIRRADA

RESERVA



CASTAS: Tinta-Roriz, Baga e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: Cor rubi intensa, aroma frutado de morango e framboesa. Na boca é um vinho macio e envolvente.

IDEAL PARA ACOMPANHAR:

Pratos de carne, caça e queijos.



VINIFICAÇÃO: Processo de decantação a uma temperatura de 10°C, preservando a frescura do fruto.



Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.



BAIRRADA



CASTAS: Tinta-Roriz, Baga e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: Cor rubi, aroma frutado com notas frescas e minerais. Na boca é um vinho encorpado e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne, caça e queijos.



VINIFICAÇÃO: Processo de decantação a uma temperatura de 10°C, preservando a frescura do fruto. Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.



CASTAS: Bical e Arinto.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma frutado. Na boca é um vinho harmonioso com final elegante.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas.



VINIFICAÇÃO: Processo de decantação a uma temperatura de 10°C, preservando a frescura do fruto. Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.

A REGIÃO VINÍCOLA DOS VINHOS VERDES & A ESTRELINHA DE CABEÇA LISTADA

A PEQUENA CABEÇA DE LISTRA

A **Estrelinha-de-cabeça-listada** (*Regulus ignicapilla*) mais se assemelha parece a uma amostra de ave em tamanho e em peso, mas exerce um papel respeitável na manutenção do ecossistema.

Com apenas 5 gramas, é a mais pequena e a mais leve ave da Europa. Contudo, a sua presença faz-se notar desde logo pela sua coroa cor de sol, pelas listras brancas e pretas por cima dos olhos, e pela plumagem da cor da Região do Vinho Verde, que tão bem conhece. Discreta no canto, o seu tamanho e agilidade são-lhe favoráveis, capturando insetos que ficam presos em teias de aranha, ou outros invertebrados que, para aves maiores, são de difícil alcance. Destaca-se, assim, como a mais pequena cabeça de list(r)a, empenhando-se na causa de uma vinha saudável.



Curiosidade:

Sobre a Região dos Vinhos Verdes: É a maior zona vitícola portuguesa, de temperaturas amenas quase todo o ano, pela influência das brisas marítimas e pela riqueza dos seus recursos hidrográficos. Os solos, maioritariamente graníticos, aliados a um nível de humidade atmosférica relativamente alto, produzem vinhos brilhantes, tipicamente acidulados e leves.

VINHOS VERDES



 **CASTAS:** Castas regionais da Região do Vinho Verde.

 **NOTA DE PROVA:** Cor vermelho granada. Aroma ligeiramente frutado a frutos vermelhos. Na boca é um vinho macio, seco com final equilibrado. Um vinho para ser bebido jovem.

 **IDEAL PARA ACOMPANHAR:** Cozinha regional portuguesa.

 **VINIFICAÇÃO:** Prensagem de uva inteira e decantação. Fermentação alcoólica de 5 a 15 dias a 20°C – 30°C e paragem pelo frio, para ficar com açúcares residuais.

 **CASTAS:** Castas regionais da Região do Vinho Verde.

 **NOTA DE PROVA:** Cor citrina, aroma frutado. Na boca é um vinho macio, seco e frutado. Um vinho para ser bebido jovem.

 **IDEAL PARA ACOMPANHAR:** Pratos de peixes e carnes brancas.

 **VINIFICAÇÃO:** Maceração pelicular a frio. Prensagem suave e decantação (8 a 12 horas, a 12 a 16°C), fermentação (5 a 15 dias com controlo de temperatura entre 16º a 18º C).

VINHOS VERDES



CASTAS: Castas regionais da Região do Vinho Verde.



NOTA DE PROVA: Cor rosada. Aroma ligeiramente frutado a frutos vermelhos. Na boca é um vinho macio, seco com final equilibrado. Um vinho para ser bebido jovem.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne, cozinhados no forno ou grelhados, e queijos.



VINIFICAÇÃO: Maceração pelicular a frio. Prensagem suave e decantação (8 a 12 horas, a 12 a 16°C)., fermentação (5 a 15 dias com controlo de temperatura entre 16º a 18º C).



VINHOS VERDES

MONOCASTAS



CASTAS: Loureiro.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma a maçãs maduras. Na boca é um vinho fresco e frutado num conjunto equilibrado e elegante.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Como aperitivo ou acompanhamento de pratos de peixes, mariscos e carnes leves.



VINIFICAÇÃO: Maceração pelicular a frio. Prensagem suave, decantação, fermentação com controlo de temperatura.



CASTAS: Alvarinho.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma floral e frutado, dominando os frutos tropicais. Na boca é um vinho encorpado mineral e frutado.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Excelente aperitivo, acompanha muito bem mariscos, carnes e aves.



VINIFICAÇÃO: Maceração pelicular a frio. Prensagem suave, decantação, fermentação com controlo de temperatura.

VINHOS VERDES

MONOCASTAS



CASTAS: Castas regionais da Região do Vinho Verde.



NOTA DE PROVA: Cor rosada. Aroma ligeiramente frutado a frutos vermelhos. Na boca é um vinho macio, seco com final equilibrado. Um vinho para ser bebido jovem.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne, cozinhados no forno ou grelhados, e queijos.



VINIFICAÇÃO: Processo de decantação a uma temperatura de 10°C, preservando a frescura do fruto. Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.

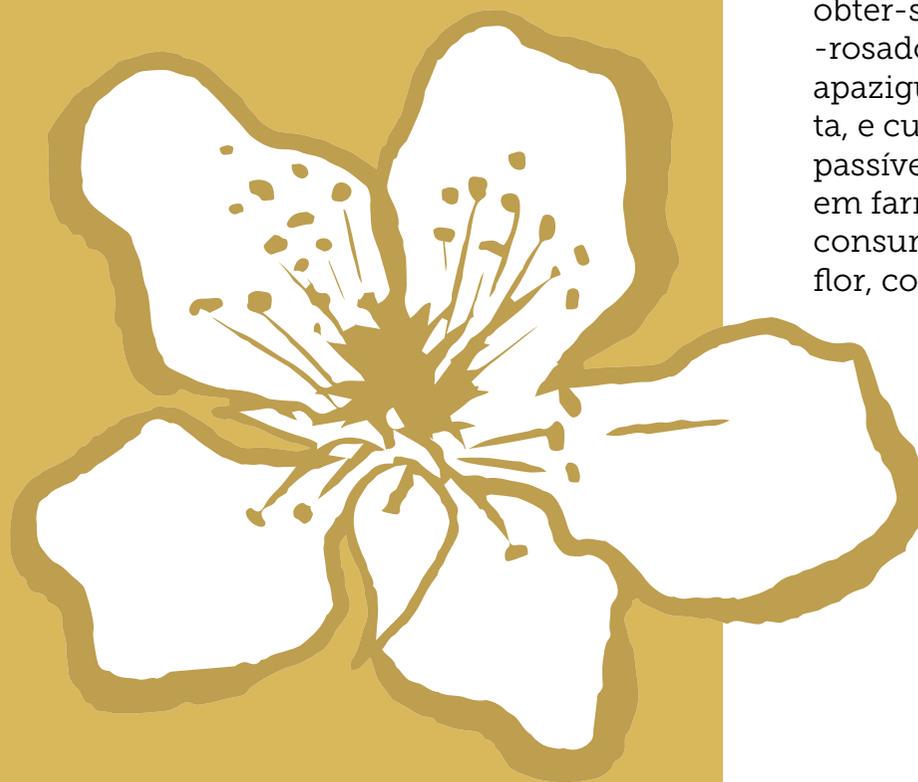


ESPUMANTES & A ROSA SELVAGEM

FLORA AMIGA DA VINHA

A ROSA-SINALEIRA

Esta Rosa é selvagem de nome (**Rosa sempervirens**) mas tornou-se muito amável e dócil para com o Homem. Ao longo dos séculos, os produtores vinícolas e as rosas desenvolveram uma ligação única, criando uma linguagem que não precisa de tradutor nem de instruções, apenas de atenção e cuidado. Tal como os espumantes, elegantes, sensíveis e perfumados, as rosas trouxeram elegância e beleza às vinhas. Um olhar atento perceberá, porém, que tal como um espumante celebra um momento especial, as rosas celebram a saúde da vinha. Elas são rigorosas sinalizadoras de potenciais perigos: por serem mais sensíveis, são as primeiras a evidenciar a presença de pragas como o míldio ou o oídio. Se forem afetadas, o produtor sabe que deve agir rapidamente. Um brinde à beleza das rosas-sinaleiras das vinhas portuguesas!



Curiosidade:

Diz-se que a relação entre a vinha e as flores é mítica: Dionísio, o deus grego do vinho, estava presente no momento em que a deusa da Flora, Clóris, criou a rosa. Para lá do mito, esta Rosa que é Selvagem de nome mas que é meiga de atitude tem uma propriedade especial: a partir dela é possível obter-se o chamado "mel-rosado" recomendado para apaziguar dores de garganta, e cujo uso tradicional (já passível de ser encontrado em farmácia) recomenda ser consumido por infusão da flor, com mel.

ESPUMANTES



CASTAS: Tinta-Roriz, Baga e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: Cor rubi, aroma frutado com notas frescas e minerais. Na boca é um vinho encorpado e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne, caça e queijos.



CASTAS: Bical e Arinto.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma frutado. Na boca é um vinho harmonioso com final elegante.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas.

ESPUMANTES



CASTAS: Tinta-Roriz, Baga e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: Cor rubi, aroma frutado com notas frescas e minerais. Na boca é um vinho encorpado e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne, caça e queijos.



CASTAS: Bical e Arinto.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma frutado. Na boca é um vinho harmonioso com final elegante.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas.

ESPUMANTES



CASTAS: Tinta-Roriz, Baga e Touriga-Nacional.



NOTA DE PROVA: Cor rubi, aroma frutado com notas frescas e minerais. Na boca é um vinho encorpado e persistente.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de carne, caça e queijos.



CASTAS: Bical e Arinto.



NOTA DE PROVA: Cor citrina, aroma frutado. Na boca é um vinho harmonioso com final elegante.



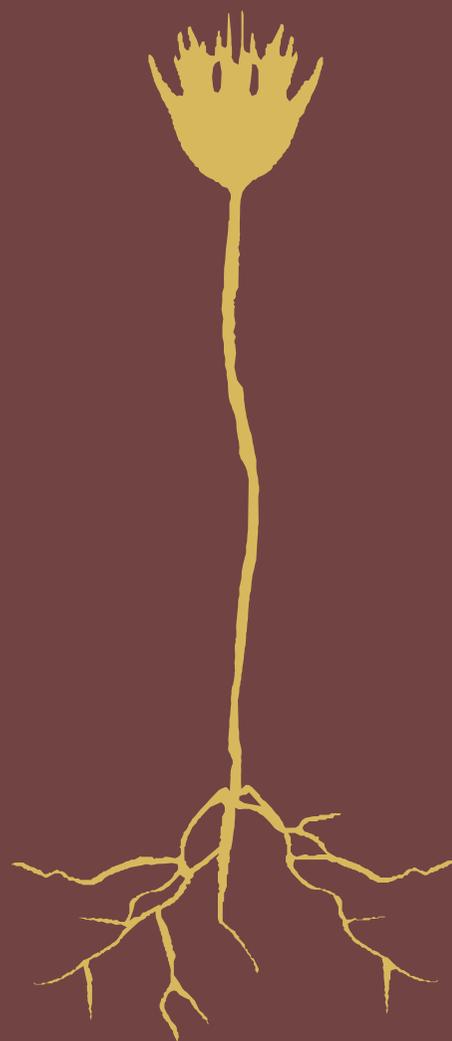
IDEAL PARA ACOMPANHAR: Pratos de peixe, marisco, carnes brancas e saladas.

MOSCATÉIS & O TREVO-MORANGO

O BIO-AMULETO DA VINHA

O Trevo-morango (*Trifolium fragiferum*)

é uma espécie de amuleto da sorte do chão que dá boa uva moscatel. E que chão é esse? É chão da Região de Setúbal e chão da Região do Douro. Na primeira, com variedades de Moscatel Branco e Moscatel Roxo. Na segunda, com uma variedade branca chamada Moscatel Galego. O cultivo das castas moscatel beneficia do trevo-morango de forma estratégica desde o tempo dos romanos. O desafio era o de manter a fertilidade e humidade dos solos, prevenindo a erosão e fixando nutrientes (tão importantes como o azoto). O trevo-morango ajuda a criar uma cobertura vegetal 100% natural que conserva o solo e o bem-estar das vinhas. O Trevo-morango é muito resistente a variações de temperaturas, o que significa que nada o demove de cumprir a sua função, podemos chamar-lhe ou não fosse um "trevo", de bio-amuleto da vinha.



Curiosidade:

Sobre as castas Moscatel

Há três. Moscatel Galego, da Região do Douro, na zona de Favaios e Alijó. Moscatel Branco e Moscatel Roxo, da Península de Setúbal. Esta variedade esteve em vias de extinção devido à filoxera, no séc. XIX, tendo estado a sua casta reduzida a um hectare. A replantação foi, felizmente, bem sucedida.

DOURO

MOSCATEL



CASTAS: Touriga-Nacional, Touriga-Franca e Tinta-Roriz.



NOTA DE PROVA: O aroma é dominado pelos frutos vermelhos e especiarias com algumas notas de madeira. Na boca tem uma entrada intensa e macia, seguida de uma cativante frescura e elegância, combinado com as notas da madeira. Termina denso, harmonioso e com carácter.



IDEAL PARA ACOMPANHAR: Perfeito com queijos, presunto, carnes grelhadas, pastas condimentadas, estufados, pratos de bacalhau e alguns peixes gordos.



VINIFICAÇÃO: Seleção das uvas; fermentação controlada; realização do lote; filtração; engarrafamento.



PENÍNSULA DE SETÚBAL

MOSCATEL

 **CASTAS:** Moscatel de Setúbal ou de Alexandria.

 **NOTA DE PROVA:** Aroma fino e delicado com notas de mel e flor de laranjeira, com elegância na boca e final suave e prolongado.

 **IDEAL PARA ACOMPANHAR:** Doçaria tradicional ou como aperitivo.

 **VINIFICAÇÃO:** Fermentação curta, interrompida pela adição de aguardente vínica seleccionada. Maceração durante 5 a 6 meses, conseguindo-se uma extracção total de aromas e sabores.





Intermarchê

www.intermarche.pt

