



CAVES S^{ÃO} JOÃO

F U N D A D A S E M 1 9 2 0



QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

VINHO TINTO - COLHEITA 2016

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (40%), Touriga Nacional (35%) e Cabernet Sauvignon (25%)

Vinificação

As melhores uvas criadas na nossa Quinta do Poço do Lobo foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 10 dias em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 17 meses em pipas de carvalho. Por não ter sido estabilizado, pode criar depósito, resultado da precipitação de compostos naturais do vinho.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Notas de frutos negros do bosque, como amoras e cassis, tabaco, cacau e especiarias, complexadas por elegantes nuances de madeira.

Sabor

Fresco, estruturado por taninos domados e longos.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,6
Acidez volátil (g acético/l):	0,47
Acidez total (g tartárico/l):	4,90
pH:	3,54
Açúcares totais (g/l):	2,0
SO ₂ Total (mg/l):	75

Consumir

17 °C

Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, queijos, enchidos e caça, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

VINHO BRANCO - COLHEITA 2017

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto (100%)

Vinificação

As melhores uvas da nossa Quinta do Poço do Lobo, foram colhidas no momento ideal de maturação, desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado a 10 °C. Após a prensagem das massas vnicas, o mosto foi clarificado e fermentou em barricas avinhadas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses. O estágio sobre borras prolongou-se por 8 meses. Foi engarrafado em Novembro de 2018.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Muito complexo, notas frutadas, minerais, vegetais e de flores secas. As notas de madeira estão bem integradas.

Sabor

Possui boa frescura gustativa, é rico e persistente, características que lhe conferem excelente aptidão para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,27
Acidez total (g tartárico/l):	6,40
Açúcares totais (g/l):	1,8
SO ₂ Total (mg/l):	92

Consumir

10/12 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 5 Anos

Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras e outros mariscos, bem como carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Medalha de Prata – Portugal Wine Trophy 2019



QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA

VINHO ROSÉ - COLHEITA 2020

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (50%) e Pinot Noir (50%)

Vinificação

As uvas criteriosamente escolhidas foram vindimadas na última quinzena de Agosto (Pinot Noir) e na primeira quinzena de Setembro, tendo sido prensadas suavemente, e o mosto resultante fermentado em pipas de carvalho avinhadas e em cuba de aço inoxidável, a temperatura controlada. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Olho-de-perdiz muito pálida.

Aroma

Muito elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos frescos, pétalas secas de flores e ligeiro mineral.

Sabor

Na boca é muito elegante, completamente seco, bastante fresco e persistente.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,6
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20 (LQ)
Acidez total (g tartárico/l):	6,4
Açúcares totais (g/l):	1,6
SO ₂ Total (mg/l):	76

Consumir

10/12 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 4 Anos

Pratos recomendados

Canapés, peixes e carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.





FREI JOÃO RESERVA

VINHO TINTO - COLHEITA 2014

Região

Bairrada DOP

Castas

Baga (80%) e Touriga Nacional (20%)

Vinificação

Criado a partir das castas Baga e Touriga Nacional, cujas uvas foram vindimadas manualmente e cuidadosamente vinificadas com maceração completa, em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 6 meses em pipas de carvalho francês, e seguidamente 18 meses em cuba de cimento, como sempre foi tradição na nossa casa. Foi engarrafado, sem ser sujeito a qualquer tratamento clarificante ou estabilizante, em 2017.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Muito fino e elegante, com notas de resinas, frutos negros, figo seco, feno e especiarias.

Sabor

Bela estrutura, frescura e comprimento em boca. Percepção das sensações aromáticas, sentidas na olfação nasal direta. Taninos presentes, mas bem domados. Grande capacidade de envelhecimento

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,51
Acidez total (g tartárico/l):	5,59
pH:	3,45
Extracto seco total (g/l):	30,5
Açúcares totais (g/l):	2,8
SO ₂ Total (mg/l):	104

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 15 Anos

Pratos recomendados

Carnes assadas ou grelhadas, peixes gordos, caça e queijos, entre muitas outras iguarias de sabores e texturas intensas.

Prémios

Medalha de Ouro – Portugal Wine Trophy 2019

Medalha de Ouro – Asia Wine Trophy 2019





FREI JOÃO CLÁSSICO

VINHO BRANCO - COLHEITA 2016 – 2ª edição

Região

Bairrada DOC

Castas

Cercial (70%) e Bical (30%)

Vinificação

As uvas das castas Cercial e Bical, colhidas no momento ideal de maturação, foram desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado prolongadamente a 9 °C. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto fermentou em barricas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses. Engarrafado em Maio de 2017, estagiou em garrafa 18 meses antes da comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha pálida

Aroma

Rico e complexo, como notas frutadas, vegetais, minerais, especiadas e de barrica.

Sabor

Muito fresco, seco e estruturado, o que lhe confere excelente aptidão para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,7
Acidez volátil (g acético/l):	0,55
Acidez total (g tartárico/l):	7,28
pH:	3,10
Extracto seco total (g/l):	21,7
Açúcares totais (g/l):	1,6
SO ₂ Total (mg/l):	87

Consumir

10/13 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 6 Anos

Pratos recomendados

Carnes magras, peixes gordos, mariscos, mesmo com molhos, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



FREI JOÃO

VINHO TINTO - COLHEITA 2017

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Syrah e Merlot

Vinificação

Após vindima manual, selecção rigorosa e desengace total, as uvas maceraram cerca de uma semana em cubas e lagares com pisador pneumático a 27 °C. No final da fermentação maloláctica, o vinho amadureceu prolongadamente em vasilhas de inox e de cimento. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Granada.

Aroma

Complexo, com notas frutadas, especiadas, de torrefação e vegetal seco.

Sabor

Estruturado, fresco, encorpado e longo. Com taninos presentes mas domados.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,3
Acidez volátil (g acético/l):	0,38
Acidez total (g tartárico/l):	5,74
pH:	3,52
Extracto seco total (g/l):	29,2
Açúcares totais (g/l):	0,7
SO ₂ Total (mg/l):	132

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas condimentadas, assadas ou grelhadas, enchidos, queijos e caça, entre outros.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



FREI JOÃO

VINHO BRANCO - COLHEITA 2019

Região

Bairrada DOC

Castas

Maria Gomes (40%), Arinto (30%) e Chardonnay (30%)

Vinificação

As uvas colhidas no momento ideal de maturação foram prensadas suavemente em prensa pneumática e o mosto fermentou em cuba de aço inoxidável a 16 °C. Após a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 2 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso a frutos frescos de polpa branca, citrinos e flores, complexado com ténues nuances minerais.

Sabor

Distingue-se pela sua excelente frescura gustativa e pelo belo aroma.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,0
Acidez volátil (g acético/l):	0,28
Acidez total (g tartárico/l):	7,2
Açúcares totais (g/l):	1,5
SO ₂ Total (mg/l):	107

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

3/4 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos, carnes magras e comida asiática.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



FREI JOÃO

VINHO ROSÉ - COLHEITA 2018

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (60%), Touriga Nacional (30%) e Cabernet Sauvignon (10%)

Vinificação

As uvas colhidas na primeira quinzena de Setembro, no momento ideal de maturação, foram prensadas suavemente e o mosto fermentou em cuba de aço inoxidável a 16 °C.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Olho-de-perdiz.

Aroma

Intenso a frutos vermelhos e negros.

Sabor

Distingue-se pela sua frescura e suavidade gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,4
Acidez volátil (g acético/l):	0,51
Acidez total (g tartárico/l):	6,20
pH:	3,21
Extracto seco total (g/l):	25,3
Açúcares totais (g/l):	7,0
SO ₂ Total (mg/l):	105

Consumir

6/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 Anos

Pratos recomendados

Entradas, Peixes, carnes magras, massas e comida asiática.

Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.



SÃO JOÃO LOTE ESPECIAL

VINHO TINTO - COLHEITA 2014

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (30%), Touriga Nacional (30%), Syrah (25%) e Cabernet Sauvignon (15%)

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa seleção e desengace, maceraram 1 semana e meia em cuba com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou parcialmente em pipas avinhadas de carvalho. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi intensa.

Aroma

Intenso a frutos negros, ameixa passa, violetas e tosta ligeira.

Sabor

Ataque volumoso, fresco e estruturado. Taninos sedosos. Boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,6
Acidez volátil (g acético/l):	0,46
Acidez total (g tartárico/l):	5,44
pH:	3,52
Extracto seco total (g/l):	29,3
Açúcares totais (g/l):	2,5
SO ₂ Total (mg/l):	983

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

10 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, peixes gordos assados, caça e queijos, entre outras iguarias.

Prémios

Medalha de Ouro – Portugal Wine Trophy
Medalha de Prata – International wine Challenge
Medalha de Prata – Concurso Mundial de Bruxelas



SÃO JOÃO LOTE ESPECIAL

VINHO BRANCO - COLHEITA 2017

Região

Bairrada DOC

Castas

Maria Gomes (50%), Bical (35%) e Chardonnay (15%) .

Vinificação

As uvas colhidas no momento ideal de maturação foram prensadas suavemente em prensa pneumática e o mosto fermentou em cuba de aço inoxidável a 16 °C. Após a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 3 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso e complexo a frutos de polpa branca, casca e flor de citrinos, vegetal seco, apresentando ainda nuances minerais.

Sabor

Distingue-se pela sua frescura gustativa, equilíbrio, volume e pelo excelente aroma de boca.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,6
Acidez volátil (g acético/l):	0,38
Acidez total (g tartárico/l):	6,55
pH:	3,14
Extracto seco total (g/l):	21,7
Açúcares totais (g/l):	1,8
SO ₂ Total (mg/l):	96

Consumir

9/11 °C

Potencial de envelhecimento

3/4 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos, carnes magras e comida asiática.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



PORTA DOS CAVALEIROS RESERVA

VINHO TINTO - COLHEITA 2015

Região

Dão DOC

Castas

Touriga Nacional (100%).

Vinificação

Uvas provenientes de um dos melhores terroirs da região do Dão, vinificadas de forma cuidada pela tecnologia clássica de curtimenta.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi Opaca

Aroma

Frutos negros e vermelhos maduros, especiarias, bergamota, violeta e ligeira percepção de notas de barrica de carvalho, onde estagiou.

Sabor

Volumoso, com acidez moderada e taninos presentes. Boa persistência olfacto-gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,34
Acidez total (g tartárico/l):	5,33
pH:	3,55
Extracto seco total (g/l):	27,4
Açúcares totais (g/l):	1,1
SO ₂ Total (mg/l):	108

Consumir

16/17 °C

Potencial de envelhecimento

Mínimo - 8/10 Anos

Pratos recomendados

Carnes grelhadas ou assadas, peixes gordos, queijos de pasta mole.

Prémios

Não foi apresentado a concurso.



PORTA DOS CAVALEIROS

VINHO TINTO - COLHEITA 2013

Região

Dão DOC

Castas

Touriga Nacional

Vinificação

Uvas provenientes de alguns dos melhores terroirs da região do Dão, vinificadas de forma cuidada pela tecnologia clássica de curtimenta.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda

Aroma

Intenso a frutos vermelhos maduros e ameixa passa.

Sabor

Macio e encorpado.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,4
Acidez volátil (g acético/l):	0,55
Acidez total (g tartárico/l):	5,11
pH:	3,59
Extracto seco total (g/l):	32,3
Açúcares totais (g/l):	1,1
SO ₂ Total (mg/l):	136

Consumir

16/17 °C

Potencial de envelhecimento

6/8 Anos

Pratos recomendados

Carnes grelhadas ou assadas, peixes gordos assados, queijos de pasta mole.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



PORTA DOS CAVALEIROS

VINHO BRANCO - COLHEITA 2017

Região

Dão DOC

Castas

Bical, Cerceal, Malvasia Fina e Encruzado.

Vinificação

Uvas provenientes de alguns dos melhores terroirs da região do Dão vinificadas de forma cuidada pela tecnologia clássica de fermentação em cuba de aço inoxidável com controlo de temperatura.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina pálida.

Aroma

Perceção de notas frutadas, minerais e florais.

Sabor

Fresco, elegante e persistente.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,21
Acidez total (g tartárico/l):	5,13
pH:	3,32
Extracto seco total (g/l):	21,6
Açúcares totais (g/l):	2,4
Total SO ₂ (mg/l):	96

Consumir

7/8 °C

Potencial de envelhecimento

3/4 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos e carnes magras.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



CAVES S^{ÃO} JOÃO BAGA & TOURIGA NACIONAL

VINHO TINTO - COLHEITA 2015

Região

Castas

Touriga Nacional (60%) e Baga (40%)

Vinificação

Uvas criteriosamente selecionadas de duas grandes castas Portuguesas, criadas em duas regiões vitivinícolas de excelência, foram cuidadosamente vinificadas pelo processo clássico de curtimenta completa. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 8 meses em pipas de carvalho francês. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Intenso, fresco e complexo a pequenos frutos negros, especiarias, vegetal seco, bergamota e tostados da barrica.

Sabor

Volumoso, fresco e estruturado. Possui grande persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.): 13,0

Acidez volátil (g acético/l):

Acidez total (g tartárico/l):

pH:

Extracto seco total (g/l):

Açúcares totais (g/l):

SO₂ Total (mg/l):

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, queijos de pasta mole e caça, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



BOM CAMINHO

VINHO TINTO - COLHEITA 2011

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Touriga Nacional e Merlot.

Vinificação

As uvas foram vindimadas manualmente, e após uma rigorosa selecção e desengace, maceraram 10 dias em cuba com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou parcialmente em pipas de carvalho avinhadas. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi intensa.

Aroma

Intenso a frutos frescos vermelhos e negros, frutas desidratadas e flores do campo.

Sabor

Ataque macio, fresco e equilibrado. Taninos redondos. Boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12.4
Acidez volátil (g acetico/l):	0.62
Acidez total (g tartarico/l):	5.45
pH:	3.27
Extracto seco total (g/l):	30.5
Açúcares totais (g/l):	2.8
SO ₂ Total (mg/l):	92

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

Pelo menos 10 anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, peixes gordos assados, caça e queijos, entre outras iguarias.

Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.



IRMÃOS UNIDOS

VINHOTINTO DE MESA

Castas

Baga, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

Vinificação

Vinificação clássica, com curtimenta completa de uvas de algumas das melhores castas da região centro de Portugal.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Granada

Aroma

Notas de vegetal seco, caruma, especiarias, bálsamo, resinas e frutos vermelhos e negros.

Sabor

Ataque fresco, seco e suave, com acidez moderada e boa estrutura.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,4
pH:	3,44
Extracto seco total (g/l):	27,6
Açúcares totais (g/l):	2,5
SO ₂ Total (mg/l):	108

Consumir

16/17 °C

Potencial de envelhecimento

3/5 Anos

Pratos recomendados

Carnes, enchidos, queijos ou peixes gordos, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



IRMÃOS UNIDOS

VINHO BRANCO DE MESA

Castas

Maria Gomes (65%), Bical (35%).

Vinificação

As uvas foram prensadas em prensas pneumáticas. O mosto foi clarificado por sedimentação estática e fermentou durante 10 dias a temperatura controlada em cubas de aço inoxidável. Foi colado e filtrado antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha.

Aroma

Floral, mineral e frutado, percebendo-se notas de pétalas secas de rosa, pêra e pêsego.

Sabor

Ataque fresco e aromático, possuindo boa acidez e persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Alcool (% vol.):	11,2
pH:	3,15
Extracto seco total (g/l):	21,6
Açúcares totais (g/l):	1,7
SO ₂ Total (mg/l):	105

Consumir

6/7 °C

Potencial de envelhecimento

3 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos, carnes magras e queijos.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



ESPUMANTE DO CENTENÁRIO – PINOT NOIR

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2015

Região

Bairrada DOC

Castas

Pinot-Noir (100%)

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Março de 2016 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 50 meses, para o primeiro lote degorjado, em Maio de 2020.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela com nuances plúmbreas.

Aroma

Amêndoas torradas, tostas, flores secas, biscoito de manteiga, brioche, figos secos, mel, casca de citrinos, frutas cristalizadas, giz e resquícios de frutos vermelhos dominam o aroma deste espumante muito rico e complexo.

Sabor

Possui ataque seco e excelente textura e cremosidade, evidenciando igualmente uma grande persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,6
Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,37
Acidez total (g tartárico/l):	5,7
pH:	3,2
Extracto seco total (g/l):	22,6
Açúcares totais (g/l):	0,8
SO ₂ Total (mg/l):	66

Consumir

10-12 °C

Potencial de envelhecimento

3 anos após degorgement

Pratos recomendados

Peixes, mesmo com molhos, aves e outras carnes brancas, carne de veado, queijos, entre muitas outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



LUIZ COSTA Pinot Noir & Chardonnay

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2016

Região

Bairrada DOC

Castas

Pinot-Noir e Chardonnay

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre meados de Agosto e os primeiros dias de Setembro, o mosto fermentou durante 16 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se no começo de Junho de 2017 com a tiragem com leveduras livres, tendo a refermentação decorrido em cave durante 26 dias a 15 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 48 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha.

Aroma

Casca de citrinos, flores secas, ligeira tosta, biscoito de manteiga, e cera de abelha, entre outras notas aromáticas de paleta rica e complexa.

Sabor

Possui ataque muito fresco, e excelente textura. A mousse é cremosa e possui boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):	6,6
Álcool (% vol.):	12,9
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20
Acidez total (g tartárico/l):	6,1
Açúcares totais (g/l):	1,3
SO ₂ Total (mg/l):	63

Consumir

9-10 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Ostras, peixes, carnes brancas ou queijos, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



QUINTA DO POÇO DO LOBO Arinto & Chardonnay

ESPUMANTE BRANCO BRUTO - COLHEITA 2016

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto (45%) e Chardonnay (55%)

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas no final de Agosto (Chardonnay) e em meados de Setembro (Arinto), os mostos fermentaram durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Julho de 2017 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 36 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas de flores de citrinos, mel, tosta, panificação, ananás e pêssego.

Sabor

Na boca é fresco, seco e bem balanceado. Confirmam-se as sensações aromáticas percecionadas pela olfação direta.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,2
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20 (LQ)
Acidez total (g tartárico/l):	5,8
Açúcares totais (g/l):	2,3
SO ₂ Total (mg/l):	93

Consumir

8/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o dégorge ment

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes gordos, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Prémio Grandes Escolhas – Revista Grandes Escolhas 2019



QUINTA DO POÇO DO LOBO Baga

ESPUMANTE BRANCO BRUTO NATURAL COLHEITA 2017

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (100%)

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, aproveitando-se apenas o primeiro mosto obtido, este, após clarificação, fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura moderadamente controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Junho de 2018 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 25 dias a 15 ° C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 28 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha, quase impercetíveis nuances plúmbreas.

Aroma

Intenso, com notas de frutos frescos e secos, tosta e biscoito.

Sabor

Na boca é muito fresco, seco e longo. Confirmam-se as sensações aromáticas percecionadas pela olfação direta.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,0
Álcool (% vol.):	12,4
Acidez volátil (g acético/l):	0,36
Acidez total (g tartárico/l):	6,4
Açúcares totais:	1,2
SO ₂ Total(mg/l):	82

Consumir

8/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após o *dégorgement*.

Pratos recomendados

Canapés, peixes, carnes brancas ou vermelhas magras.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.





QUINTA DO POÇO DO LOBO

ESPUMANTE TINTO BRUTO - COLHEITA 2018

Região

Beira Atlântico IGP

Castas

Baga (40%), Touriga-Nacional (30%) e Cabernet Sauvignon (30%), criadas na Quinta do Poço do Lobo.

Vinificação

As uvas colhidas no momento ideal de maturação para a elaboração do vinho base para espumante, fermentaram, após desengace total, em cuba de aço inoxidável a temperatura controlada, ao que se seguiu, depois da desencuba, a fermentação maloláctica. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se no fim de 2019 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 24 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi.

Aroma

Intenso, com notas dominantes de frutos negros do bosque, notas balsâmicas e anisadas, bem como nuances vegetais e apimentadas características da casta Cabernet Sauvignon.

Sabor

Possui um ataque delicado e fresco, uma acidez moderada e boa persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	7,0
Álcool (% vol.):	13,0
Acidez volátil (g acético/l):	0,38
Acidez total (g tartárico/l):	5,1
Açúcares totais (g/l):	6,2
SO ₂ Total (mg/l):	57

Consumir

10/12 °C

Potencial de envelhecimento

2/3 anos após *dégorgement*

Pratos recomendados

Peixes gordos, carnes vermelhas grelhadas ou assadas, bem como outras carnes bem condimentadas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



SÃO JOÃO RESERVA

ESPUMANTE BRANCO BRUTO – COLHEITA 2017

Região

DOP Bairrada

Castas

Bical (35%), Chardonnay (20%), Arinto (10%) e Maria Gomes (35%).

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas na primeira quinzena de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, começou em Junho de 2018, com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 28 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas tostas ligeiras, cítricas, e de flores secas e vegetal seco.

Sabor

Possui um ataque fresco, boa estrutura e balanceamento, e a sua acidez confere-lhe uma belíssima persistência gustativa, complementada pelos notáveis aromas de boca.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):	5,60
Álcool (% vol.):	12,3
Acidez volátil (g acético/l):	0,40
Acidez total (g tartárico/l):	5,91
Extracto seco total (g/l):	24,2
Açúcares totais (g/l):	4,1
SO ₂ Total (mg/l):	82

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



SÃO JOÃO RESERVA

ESPUMANTE BRANCO – COLHEITA 2017

Região

DOP Bairrada/Meio-Seco

Castas

Bical (35%), Chardonnay (20%), Arinto (10%) e Maria Gomes (35%).

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas na primeira quinzena de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, começou Junho de 2018, com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 28 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso, com notas tostas ligeiras, cítricas, e de flores secas e vegetal seco.

Sabor

Possui um ataque fresco, boa estrutura, suavidade gustativa e balanceamento, características complementadas pelos notáveis aromas de boca.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobrepresão (bar):

Álcool (% vol.): 12,5

Acidez volátil (g acético/l):

Acidez total (g tartárico/l):

pH:

Extracto seco total (g/l):

Açúcares totais (g/l):

SO₂ Total (mg/l):

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos e sobremesas, entre outros

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



SÃO JOÃO

ESPUMANTE ROSÉ - COLHEITA 2019

Região

IGP Beira Atlântico/Bruto

Castas

Baga (60%) e Touriga Nacional (40%)

Vinificação

Após uma prensagem delicada das uvas, vindimadas no início de Setembro, o mosto fermentou durante 14 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Março de 2020 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 20 dias a 14 °C, ao que se seguiu um período de estágio em garrafa, sobre borras, de 9 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rosada olho-de-perdig

Aroma

Intenso, com notas de frutos vermelhos e de panificação.

Sabor

Possui um ataque suave e aromático e, uma excelente acidez que lhe confere estrutura e persistência.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):	6,8
Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	<0,20
Acidez total (g tartárico/l):	6,1
Açúcares totais (g/l):	3,0
SO ₂ Total (mg/l):	67

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

2 Anos após dégorgement

Pratos recomendados

Canapés, massas, pratos asiáticos, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



SÃO JOÃO

ESPUMANTE BRANCO BRUTO - Tiragem 2019

Região

Sem DO

Castas

Bical (40%), Maria Gomes (35%), Chardonnay (10%), Arinto (10%) e Baga (5%).

Vinificação

Após uma prensagem muito delicada das uvas, vindimadas entre o início e meados de Setembro, o mosto fermentou durante 15 dias em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. A elaboração, seguindo o método clássico, iniciou-se em Junho de 2019 com a tiragem, tendo a refermentação decorrido em cave durante 15 dias a 16 °C, ao que se seguiu um período de 18 meses de estágio em garrafa, sobre borras.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina pálida.

Aroma

Intenso, com notas de pétalas de flores, casca de citrinos, alperce, ananás e de panificação.

Sabor

Confirmam-se as sensações aromáticas da olfação direta, É fresco e bem balanceado.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Sobreprensão (bar):

Álcool (% vol.): 12

Acidez volátil (g acético/l):

Acidez total (g tartárico/l):

pH:

Extracto seco total (g/l):

Açúcares totais (g/l):

SO₂ Total (mg/l):

Consumir

7/8 °C

Potencial de envelhecimento

2 anos após dégorgement

Pratos recomendados

Aperitivos, peixes, carnes brancas e sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.





APARTADO 1 – COLHEITA TARDIA

VINHO BRANCO DOCE - COLHEITA 2016

Região

Bairrada DOC

Castas

Semillon (65%) e Alvarinho (35%)

Vinificação

As uvas foram colhidas no início de Novembro, evidenciando uma importante botritização nobre. Depois de prensadas e o mosto simbolicamente decantado, fermentou durante 1 mês em barricas avinhadas de carvalho. Amadureceu nas barricas durante mais 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Ouro velho.

Aroma

Complexo, intenso e característico de uvas fortemente botrytisadas, lembrando casca de laranja confitada, alperce seco, marmelada, especiarias e tosta.

Sabor

Distingue-se pelo seu equilíbrio entre doçura e acidez, e pelo seu volume gustativo, características que lhe conferirão um bom potencial de envelhecimento.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	14,6
Acidez volátil (g acético/l):	1,12
Acidez total (g tartárico/l):	7,50
pH:	3,38
Extracto seco total (g/l):	140,5
Açúcares totais (g/l):	117,0
SO ₂ Total (mg/l):	285

Consumir

8/10 °C

Potencial de envelhecimento

10 a 15 anos, pelo menos

Pratos recomendados

Entradas, sobretudo o clássico foie-gras, bem como outros patês, e sobremesas à base de frutos secos ou caramelizadas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



O vinho de colheita tardia é produzido a partir de uvas colhidas em condições de maturação avançada, resultando em vinhos com características únicas. Este processo resulta na desidratação e no consequente aumento da concentração de açúcar. Existem diversos métodos para produzir vinhos de colheita tardia. Entre eles o mais tradicional tira partido da chamada "putrefacção nobre", o fungo *Botrytis cinerea* que se desenvolve em climas húmidos, resultando na desidratação das uvas.

MARTINS DA COSTA CAVES S^{ÃO} JOÃO

VINHO LICOROSO ABAFADO COLHEITA 1960

Região

Bairrada DOC

Castas

Desconhecidas (Tintas)

Vinificação

Este vinho abafado foi criado pelo Eng. Martins da Costa, por fermentação parcial de mosto de uvas tintas, tendo a mesma sido amuada por aguardentação. Seguiu-se um período de estágio em vasilhas de madeira avinhada, superior a 10 anos, e em cuba de cimento, por mais de 35 anos. Foi engarrafado em 2015.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Âmbar.

Aroma

Muito complexo, com notas de frutos secos, balsâmicas, etéreas e de especiarias.

Sabor

Possui doçura moderada e um grande equilíbrio gustativo. Na boca é quase eterno.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	15,23
Acidez volátil (g acetico/l):	0,82
Acidez total (g tartarico/l):	3,73
pH:	3,62
Extracto seco total (g/l):	165,3
Açúcares totais (g/l):	135,1
SO ₂ Total (mg/l):	40

Consumir

13 a 15 °C

Potencial de envelhecimento

Mais 30 anos, no mínimo

Pratos recomendados

Sobremesas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



CAVES S^{ÃO} JOÃO VELHÍSSIMA

AGUARDENTE VÍNICA COLHEITA 1966

Região

-

Castas

-

Vinificação

O vinho da colheita de 1965, foi destilado no final de 1965. O envelhecimento iniciou-se na Primavera de 1966. 37 Anos de envelhecimento em pipas de carvalho Francês Limousin e uma pequena quantidade em pipas de carvalho nacional avinhadas de vinho do Porto.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Topázio intenso. Aspecto Límpido.

Aroma

Rico, intenso e complexo, evidenciando-se imediatamente notas abaunilhadas de coco, oriundas da madeira de carvalho onde envelheceu, notas fumadas ligeiras, matizes lácteas adocicadas e nuances subtis de frutos secos.

Sabor

Aveludado, refinado e aromático, confirmando-se as sensações sentidas pela olfacção directa, que perduram muito para além do momento da degustação.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol): 40
Metanol (g/hl): 68
Álcoois superiores totais (g/hl): 534,9

Consumir

-

Potencial de envelhecimento

-

Pratos recomendados

-

Prémios

Melhor Aguardente Vínica Portuguesa (18 valores numa escala de 1 a 20 – Revista de Vinhos – Dezembro 2005
Prémio Excelência – Revista Paixão pelo Vinho 2012



CAVES S^{ÃO} JOÃO

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

ELABORAÇÃO

Lote de aguardentes obtidas da destilação de excelentes vinhos Bairrada, com tempo médio de envelhecimento de 17 anos, em pipas de carvalho Francês Limousin. Estas, foram lentamente desdobradas durante o seu largo envelhecimento, o que muito contribuiu para a sua finura e delicadeza.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Topázio

Aroma

Rico e intenso, com notas etéreas, de madeira de carvalho tostada, de baunilha, de avelã, de figo seco e ligeira torrefacção.

Sabor

Possui um ataque muito aveludado e suave, desenvolvendo-se posteriormente uma sensação alcoólica, quente e, confirmando-se no final, pela via retronasal, as notas aromáticas de madeira e baunilha.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	41,5
Álcoois superiores (g/hl a.a.):	585
Metanol (g/hl a.a.):	71

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



CAVES S^{ÃO} JOÃO

AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA - COLHEITA 1986

Região

-

Castas

-

Vinificação

20 Anos de envelhecimento em pipas de carvalho Francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Topázio. Aspecto Límpido.

Aroma

Muito rico e intenso, com notas de álcool, bagaço fresco, resinas e mentol, envolvidas por ténue percepção da madeira de carvalho onde envelheceu.

Sabor

Muito aveludado, alcoólico e aromático.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol) 40.1

Metanol (g/hl a.a.) 251

Q.T.S.V além etanol e metanol (g/hl a. a.) 806

Consumir

-

Potencial de envelhecimento

-

Pratos recomendados

-

Prémios

Não foi apresentada a concurso.



PROJECTO
CENTENÁRIO

100 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO DO PORTO TINTO - COLHEITA 2017

Região

Porto

Castas

Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão e Tinta Roriz

Vinificação

Todos os componentes do Porto Vintage 2017 foram pisados a pé, em lagares de granito com 100% de engajo. Os vinhos foram trasfegados pouco tempo depois da vindima, envelhecendo no Douro, em tonéis, durante o Inverno. Foram posteriormente transferidos, em Março de 2018, para as caves em Vila Nova de Gaia.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

A aparência é marcada por um maravilhoso rebordo roxo escuro e uma grande profundidade de cor.

Aroma

O aroma é dominado por frutos negros jovens. É poderoso no palato inicial, conduzindo a um palato médio fresco com sabores muito sedutores de frutos negros.

Sabor

Uma grande combinação de potência e elegância, com final ousado, seco e longo. A admirável estrutura do Vintage 2017 promete um vinho com um grande potencial de envelhecimento.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	19,1
Acidez volátil (g acético/dm ³):	0,22
Acidez total (g tartárico/ dm ³):	4,53
pH:	3,70
Extracto seco total (g/dm ³):	120,2
Baumé:	3,2
SO ₂ Total (mg/ dm ³):	54

Consumir

16/18 °C

Potencial de envelhecimento

Grande potencial de envelhecimento

Pratos recomendados

Perfeito com Queijo da Serra, Stilton ou outros queijos azuis, sobremesas à base de Chocolate e chocolate preto.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



99 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO ROSÉ - COLHEITA 2018

Região

Bairrada DOC

Castas

Pinot Noir (100%)

Vinificação

Criámos este vinho com as nossas melhores uvas da casta Pinot Noir, nascidas num dos mais perfeitos terroirs da Bairrada, tendo sido vindimadas na última quinzena de Agosto e prensadas muito suavemente. O mosto obtido foi ligeiramente clarificado por sedimentação estática e fermentou em pipas de carvalho avinhadas. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage em barrica durante 7 meses, ao que se seguiu um período de repouso em cuba de cimento antes do engarrafamento, que aconteceu em Agosto de 2019.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Olho-de-perdiz muito pálido.

Aroma

Muito elegante e complexo, com muito ténue sensação frutada, notas de vegetal seco e minerais. As notas de madeira de carvalho onde fermentou totalmente e amadureceu são muito ténues.

Sabor

Na boca é completamente seco, rico, muito longo, fresco e persistente.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,29
Acidez total (g tartárico/l):	6,4
pH:	3,16
Extracto seco total (g/l):	21,9
Açúcares totais (g/l):	1,5
SO2 Total (mg/l):	94

Consumir

10/12 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 5 Anos

Pratos recomendados

Peixes, carnes magras, entre muitas outras maridagens possíveis.

Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.



98 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO BRANCO - COLHEITA 2017

Região

Dão DOC

Castas

Encruzado (80%), Cerceal-Branco (10%) e Malvasia-Fina (10%)

Vinificação

Este vinho foi criado com intervenção mínima, de forma a respeitar-se o potencial qualitativo das excecionais uvas que o originaram, bem como respeitando o classicismo dos vinhos brancos do Dão e os das Caves São João, em particular.

Por tal, o seu estágio sobre borras finas, decorreu em vasilhas de madeira, já longamente avinhadas, por um período de 6 meses, tendo sido engarrafado sem estabilização, após uma muito grosseira filtração.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha.

Aroma

Muito complexo, com evidentes notas minerais (sílex e pederneira), fósforo, especiarias, vegetal seco e muito ténues apontamentos frutados e de flores secas. As notas de madeira estão perfeitamente integradas, sendo praticamente impercetíveis.

Sabor

Possui grande frescura e volume gustativos, sendo no entanto também elegante, e bastante persistente, características que lhe conferem excelente aptidão gastronómica e para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,3
Acidez volátil (g acético/l):	0,24
Acidez total (g tartárico/l):	6,10
pH:	3,04
Extracto seco total (g/l):	20,3
Açúcares totais (g/l):	0,8
SO ₂ Total (mg/l):	137

Consumir

09/11 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

Pratos recomendados

Peixes, ostras, queijos, bem como carnes magras, entre muitas outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



97 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO TINTO - COLHEITA 2014

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga (100%)

Vinificação

Este vinho teve origem num talhão de vinha da casta Baga, sujeito a práticas culturais muito rigorosas, na desafiante campanha de 2014. As uvas foram vindimadas manualmente e cuidadosamente vinificadas com maceração completa, em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 12 meses em pipas de carvalho francês, e seguidamente 18 meses em cuba de cimento, como sempre foi tradição na nossa casa. Foi engarrafado, sem ser sujeito a qualquer tratamento clarificante ou estabilizante, em 2017.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Muito fino e elegante, com notas de eucalipto, resinas, frutos negros, figo seco, feno e especiarias, típicas desta casta.

Sabor

Bela estrutura, frescura e comprimento em bocas. Percepção das sensações aromáticas, sentidas na olfação nasal direta. Taninos presentes, mas bem domados. Grande capacidade de envelhecimento

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,6
Acidez volátil (g acético/l):	0,51
Acidez total (g tartárico/l):	5,61
pH:	3,45
Extracto seco total (g/l):	30,3
Açúcares totais (g/l):	2,8
SO ₂ Total (mg/l):	109

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 15 Anos

Pratos recomendados

Carnes assadas ou grelhadas, peixes gordos, caça e queijos, entre muitas outras iguarias de sabores e texturas intensas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



95 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

VINHO BRANCO - COLHEITA 2014

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto (100%)

Vinificação

Este vinho elaborado de forma ancestral, sem adição de produtos enológicos, à exceção de dióxido de enxofre, foi criado a partir das melhores uvas da casta Arinto, da nossa Quinta do Poço do Lobo, que foram colhidas manualmente em 23 de Setembro de 2014, desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado durante 48 horas. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto foi clarificado e fermentou em barricas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 4 meses. O estágio sobre borras, em barrica, prolongou-se por 8 meses. Foi engarrafado diretamente das barricas em Julho de 2015, sem qualquer clarificação, como outrora era hábito.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Muito complexo, com evidentes notas minerais (pederneira), pólvora, fósforo, vegetal seco, citrinos e de flores secas. As notas de madeira estão perfeitamente integradas.

Sabor

Possui grande frescura gustativa, é elegante e bastante persistente, características que lhe conferem excelente aptidão gastronómica e para envelhecer.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,39
Acidez total (g tartárico/l):	6,50
pH:	3,18
Extracto seco total (g/l):	23,6
Açúcares totais (g/l):	1,7
SO ₂ Total (mg/l):	119

Consumir

12/14 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras, queijos, bem como carnes magras, entre outras iguarias.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.



94 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

AGUARDENTE VÍNICA VELHISSIMA 1965

Região

Bairrada DOC

ELABORAÇÃO

Aguardente obtida da destilação de excelentes vinhos Bairrada da colheita de 1965, que iniciou o envelhecimento em Novembro desse ano, em pipas de carvalho avinhadas de vinho do Porto. Amadureceu nessas vasilhas durante mais de 47 anos, até finais de 2012. Foi lentamente desdobrada durante o seu largo estágio, o que muito contribuiu para a sua finura e delicadeza.

Engarrafada em Outubro de 2014, é a primeira aguardente vínica velha a ostentar a DO Bairrada.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Topázio intenso

Aroma

Muito rico, fino e complexo, com evidentes notas de frutos secos e em passa, como avelã, amêndoa torrada e figo seco, confeitaria, toffee, caramelo de leite, canela, tabaco, mel, cacau e tosta, bem como notas da madeira de carvalho onde amadureceu.

Sabor

Aveludado e muito aromático. É uma aguardente extremamente persistente, devido às sublimes notas aromáticas que se apreciam pela via retronasal.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):

41,0

Álcoois superiores (g/hl a.a.):

509

Metanol (g/hl a.a.):

74

Prémios

Não foi apresentado a concursos.





CAVES S^{ÃO} JOÃO  **VINHOS CLASSIC**
FUNDADAS EM 1920 **CLASSICOS WINES**

São João da Azenha (Anadia) - Ap. 1 Tel: (+351) 234 743 118 www.cavessaोजोao.com
3781-901 Avelãs de Caminho - Portugal • Fax: (+351) 234 743 000 • geral@cavessaोजोao.com