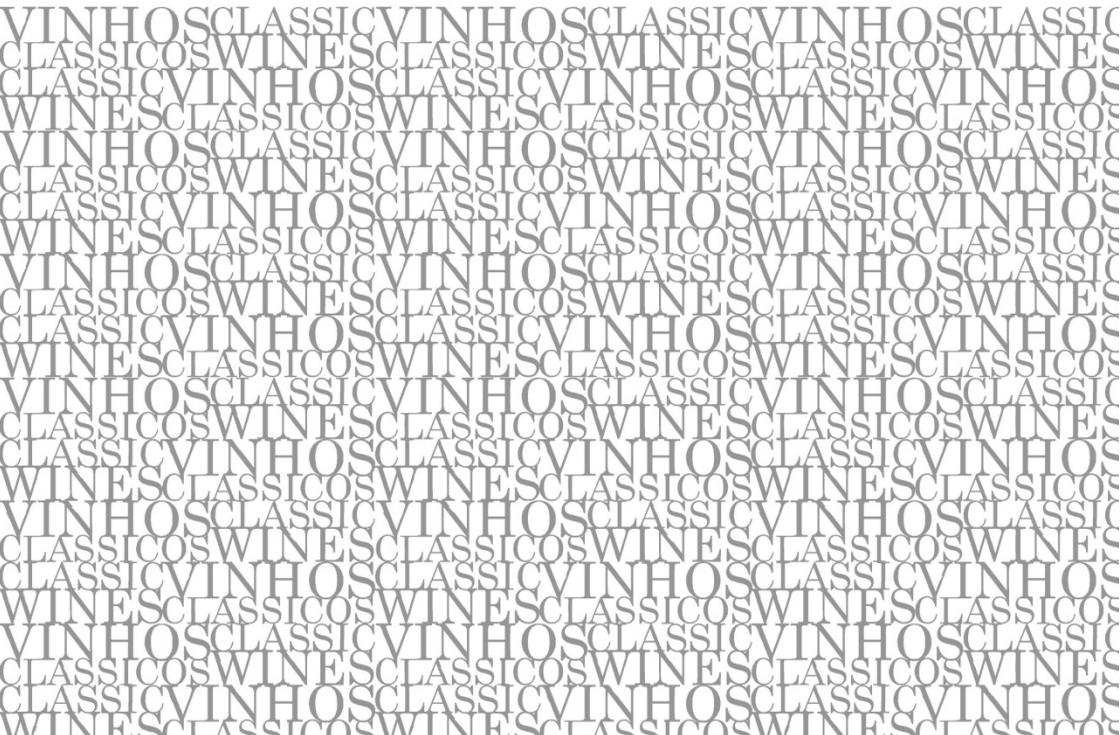




# CAVES S<sup>ÃO</sup> JOÃO

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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 selecção 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> (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<sup>ÃO</sup> 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 curtimento 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):

SO<sub>2</sub> Total (mg/l):

#### Consumir

17/18 °C

#### Potencial de envelhecimento

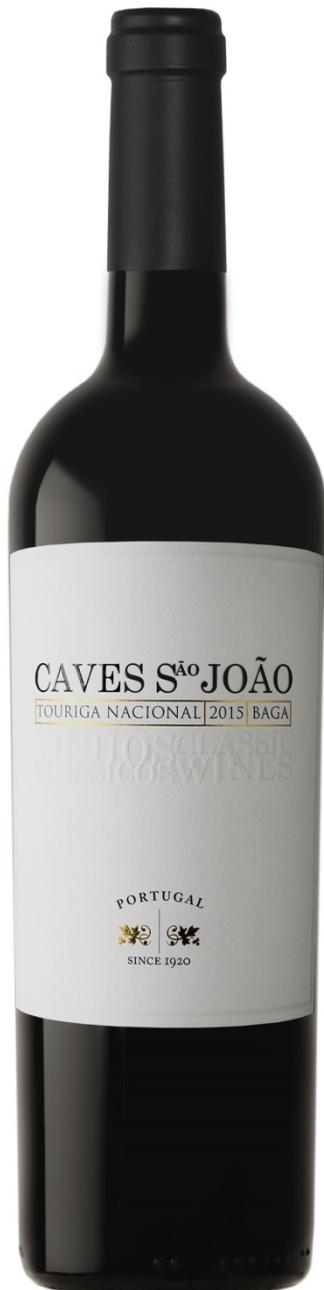
10/15 Anos

#### 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> Total (mg/l):	93

#### Consumir

8/9 °C

#### Potencial de envelhecimento

2 anos após o dégorgement

#### 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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

Sobreprensão (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):

SO<sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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):

SO<sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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, o que resulta em uvas com níveis elevados de açúcar e acidez. 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 "podridão nobre", o fungo *Botrytis cinerea* que se desenvolve em climas húmidos, resultando na desidratação das uvas.

## MARTINS DA COSTA CAVES S<sup>ÃO</sup> 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 <sub>2</sub> 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<sup>ÃO</sup> 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 lácteos 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<sup>ÃO</sup> 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<sup>ÃO</sup> 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 <sup>3</sup> ):	0,22
Acidez total (g tartárico/ dm <sup>3</sup> ):	4,53
pH:	3,70
Extracto seco total (g/dm <sup>3</sup> ):	120,2
Baumé:	3,2
SO <sub>2</sub> Total (mg/ dm <sup>3</sup> ):	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 pálida.

##### 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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.



Fotografia: Moema Quintas



---

**CAVES S<sup>ÃO</sup> JOÃO**  **VINHOS CLASSIC**  
FUNDADAS EM 1920 **CLASSICOS WINES**

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