



bcomlog<sup>+</sup>

# VINS PORTUGAIS

Route des Jeunes 4bis  
1227 Les Acacias

[www.bcomlog.ch](http://www.bcomlog.ch)  
[info@bcomlog.ch](mailto:info@bcomlog.ch)  
+41 76 708 30 81

I.	Mingorra	3
II.	Pedro Sereno	18
III.	Quinta da Alorna	26
IV.	Santos & Seixos	31
V.	Monte Cruz	41



Rouge



Blanc



Pétillant



# A HERDADE DA MINGORRA

## Uma Terra de Perdizes

### MINGORRA / TERRE DE PERDRIX

Dans les terres chaudes du Bas-Alentejo, à quelques kilomètres de la ville de Beja, se trouve l'une des plus anciennes cultures viticoles de la région.

Des vignes avec des décennies d'histoire que Henrique Uva préserve et exploite depuis des années, et qu'il a toujours voulu valoriser en tant que producteur indépendant.

En 2004, le rêve s'est concrétisé avec le projet portant le nom de Henrique Uva / Herdade da Mingorra. La cave est parfaitement intégrée dans les 1400 hectares d'un paysage qui peut être exubérant, d'une grande diversité des cultures et de la faune, avec plusieurs bassins hydrographiques fonctionnant comme de véritables oasis.

La cave se présente comme un véritable lieu de culte. Un espace où la modernité et la fonctionnalité cohabitent de manière indélébile avec les techniques les plus traditionnelles."



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Antão Vaz, Verdelho et Viognier

**Vinification :** Fermentation en cuves en acier inoxydable, avec une température contrôlée à 14°C.

**Durée de conservation:** 2 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 4,9 g/l pH : 3,48

**Service :** Servir à 8°C, de préférence en accompagnement de plats de poisson et de fruits de mer.

**Dégustation :** Présente une couleur jaune citron, un arôme intense et fruité, un goût léger et frais.



Mingorra – Terras d’Uva – Blanc – 2022

9.90 CHF



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Syrah

**Vinification :** Légère macération pré-fermentaire, suivie d'une fermentation à basse température de 11°C.

**Durée de conservation:** 1 à 2 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 4,6 g/l pH : 3,31

**Service :** Servir à 8°C, de préférence en accompagnement de plats de poisson, de fruits de mer et salades.

**Dégustation :** Couleur rose vive, arômes de groseille et de confiture, goût frais et équilibré.



Mingorra – Terras d'Uva – Rosé – 2023

9.90 CHF



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Trincadeira, Castelão et Alicante Bouschet

**Vinification :** Légère macération à froid ; fermentation traditionnelle de cuvaïson à 26°C, macération prolongée de 15 à 20 jours.

**Durée de conservation:** 2 à 3 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,4 g/l pH : 3,63

**Service :** Servir à 18°C, en accompagnement de plats de viande.

**Dégustation :** Présente une couleur rubis prononcée, des arômes de fruits rouges et de confiture, un goût rond et velouté.



Mingorra – Terras d'Uva – Rouge – 2022

9.90 CHF



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Touriga Nacional

**Vinification :** Légère macération dans la presse, suivie d'un pressurage doux. Fermentation en cuve en acier inoxydable à une température de 12°C..

**Durée de conservation :** 2 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 4,2 g/l pH : 3,45

**Service :** Servir à 8°C, se marie bien avec des plats frais et épicés, tels que des plats italiens ou de poissons grillés.

**Dégustation :** Présente une couleur rose saumon, arômes de fruits rouges frais avec des notes citronnées et florales. Goût frais et persistant.



Mingorra – Colheita – Rosé – 2022

11.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Trincadeira, Alfrocheiro, Alicante Bouschet et Touriga Nacional

**Vinification :** Légère macération à froid, fermentation traditionnelle, fermentation contrôlée à 26°C, suivie de 6 mois d'élevage en fût de chêne français.

**Durée de conservation:** 3 à 5 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14,5% vol.  
Acidité totale : 5,3 g/l – pH : 3,68

**Service :** Il doit être décanté avant d'être servi, à une température de 18°C, en accompagnement de plats de viande.

**Dégustation :** Il présente une couleur profonde, un arôme de fruits très mûrs, un bois bien intégré, un goût concentré et prolongé.



Mingorra – Colheita – Rouge – 2021

12.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Antão Vaz, Alvarinho et Viognier

**Vinification :** Légère fermentation en fûts de chêne français neufs dans une chambre froide, suivie de bâtonnage pendant 6 mois.

**Durée de conservation:** 2 à 3 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 5,1 g/l – pH : 3,38

**Service :** Doit être servi à 12°C, en accompagnement de plats de poisson.

**Dégustation :** Présente une couleur jaune citron, un arôme intense et fruité, un goût léger et frais.



Mingorra – Reserve– Blanc – 2022

18.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Touriga Nacional, Syrah et Alicante Bouschet

**Vinification :** Légère macération à froid, fermentation traditionnelle dans des « lagares » avec une température de fermentation contrôlée à 26°C, suivie de 12 mois d'élevage en fût de chêne français.

**Durée de conservation:** 5 à 7 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14,5% vol.  
Acidité totale : 5,7 g/l – pH : 3,44

**Service :** Doit être servi à 18°C, en accompagnement de plats de viandes grillées, rôties et de fromages, doit être décanté avant d'être servi.

**Dégustation :** Présente une couleur intense, un arôme de fruits mûrs avec des notes de chocolat noir et de feuille de tabac. Le goût est concentré, complexe et persistant.



Mingorra – Reserve – Rouge – 2019

18.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Alvarinho

**Vinification :** Macération pré-fermentaire à froid pendant 6 heures, fermentation en cuves en acier inoxydable à une température de 17°C, suivie de bâtonnage pendant 3 mois.

**Durée de conservation:** 3 à 5 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 4,0 g/l – pH : 3,44

**Service :** Doit être servi à 12°C, en accompagnement de plats de poisson ou de fruits de mer, ainsi que de viandes grillées.

**Dégustation :** Couleur jaune citron avec des reflets verdâtres et un arôme frais rappelant les fruits tropicaux. En bouche, il a une acidité bien intégrée, volumineux et persistant.



Mingorra – Alvarinho – Blanc – 2022

16.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Sauvignon Blanc

**Vinification :** Vendanges matinales. Réception et pressage dans un environnement inerte. Fermentation en cuve en acier inoxydable à une température contrôlée de 17°C, suivie de bâtonnage pendant 3 mois.

**Durée de conservation:** 3 à 5 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 4,7 g/l – pH : 3,30

**Service :** Doit être servi à 10°C, en accompagnement de poisson grillé, de fruits de mer et de salades ou de sushi.

**Dégustation :** Présente une couleur verdâtre très clair, un arôme frais avec des notes de buis et de fruits tropicaux, rappelant le pamplemousse. En bouche, il confirme la fraîcheur vibrante et bien équilibrée, se terminant sur une note minérale et persistante.



Mingorra – Sauvignon Blanc – Blanc – 2022 16.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Touriga Nacional

**Vinification :** Légère macération à froid, fermentation traditionnelle de cuvaison dans des « lagares » à une température de 26°C, suivie de 12 mois de vieillissement en fût de chêne français.

**Durée de conservation:** 3 à 5 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14,5% vol.  
Acidité totale : 5,6 g/l – pH : 3,57

**Service :** Doit être servi à 18°C, en accompagnement de viandes grillées, rôties et de fromages. Doit être décanté avant d'être servi.

**Dégustation :** Présente une couleur intense, un arôme marqué de confiture de fruits rouges bien intégrée avec des notes de thé, une acidité équilibrée, des tanins fermes et persistants.



Mingorra – Touriga Nacional – Rouge – 2019

16.90 CHF



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Alvarinho et Verdelho

**Vinification :** Fermentation avec des levures indigènes dans des amphores en céramique microporeuse de 600 litres, suivie d'un vieillissement de 9 mois dans les mêmes amphores avec bâtonnage.

**Durée de conservation:** 3 à 5 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 5,7 g/l – pH : 3,39

**Service :** À servir à 10°C en accompagnement d'une planche de fromages et de charcuteries, de plats de viande et de poisson mijotés ou rôtis.

**Dégustation :** Présente une couleur vert très clair, un arôme frais avec des notes de buis et de fruits tropicaux, rappelant le pamplemousse. En bouche, il confirme la fraîcheur vibrante et bien équilibrée, se terminant sur une note minérale et persistante.



Mingorra – Grés – Blanc – 2021

24.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Syrah et Moscatel Graúdo

**Vinification :** Fermentation simultanée de raisins des cépages, Syrah (95 %) et Moscatel (5 %), avec une macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Vieillesse en fûts de chêne français de 700 litres.

**Durée de conservation:** 4 à 5 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,4 g/l – pH : 3,44

**Service :** Doit être servi à 18°C en accompagnement de viandes grillées et rôties, ou de plats de cuisine sud-américaine tels que le chili con carne.

**Dégustation :** Une combinaison unique et surprenante avec des caractéristiques d'un vin dense mais élégant, complexe mais avec un arôme subtil et parfumé, avec des notes de fruits noirs et de baies bien accompagnées d'arômes de poivre et de roses. En bouche, il est équilibré, élégant et persistant.



Mingorra – Mulatto – Rouge – 2020

49.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Petit Verdot et autres

**Vinification :** Légère macération à froid, fermentation traditionnelle de cuvaison dans des « lagares » à une température de 26°C, suivie de 12 mois de vieillissement en fût de chêne français.

**Durée de conservation:** 8 à 10 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,7 g/l – pH : 3,42

**Service :** Doit être servi à 18°C, en accompagnement de viandes grillées, rôties et de fromages ; doit être décanté avant d'être servi.

**Dégustation :** Une couleur intense et profonde, un arôme complexe de fruits noirs bien intégré avec le bois, corsé, volumineux et persistant.



Mingorra – Black– Rouge – 2017

34.90 CHF





**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Antão Vaz, Arinto et Verdelho

**Vinification :** Fermentation en cuves en acier inoxydable à 10°C, suivie d'un bâtonnage de 3 mois. Prise de mousse en bouteille par la méthode classique, contact avec les lies pendant neuf mois.

**Durée de conservation:** 5 à 7 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,3% vol.  
Acidité totale : 6,3 g/l – pH : 3,47  
Sucres totaux : 6,1 g/l

**Service :** Doit être servi à 8°C en apéritif ou en accompagnement d'un repas.

**Dégustation :** Couleur douce, bulle persistante et fine, arôme de fruits blancs, frais et onctueux avec un final prolongé.



Mingorra – Vin Mousseux – Blanc brut

16.90 CHF



## Pedro Sereno

« En 2019, après 20 ans au sein de l'ancienne entreprise de ma famille, j'ai entrepris la restauration de la cave de mon arrière-grand-père et ai commencé à vinifier de très vieilles vignes dans notre région de la Serra de Tomar.

Cette région présente la particularité d'être située dans le nord de la région du Tejo, où le sol est schisteux, à une altitude de 350 mètres, et bénéficie d'une influence notable de la fraîcheur provenant du fleuve Zêzere connu par son barrage « Castelo do Bode ».

L'objectif de ce projet est de vinifier des vignes plus anciennes, sachant que les vignes les plus jeunes que je travaille ont entre 20 à 25 ans pour la gamme Marqués de Tomar Superior blanc et rouge, des vignes de 50 à 60 ans pour la gamme Marqués de Tomar Reserva, et des vignes de plus de 90 ans pour la gamme Pedro Sereno.

Heureusement, les efforts, la passion et le travail ont été largement reconnus. »



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Arinto et Fernão Pires

**Vinification :** La vendange, visant le respect du terroir et l'excellence de la qualité, a été réalisée en suivant un critère de sélection minutieux, récolte en caisses de 20 kg, puis les raisins ont été acheminés vers la cave. La fermentation a eu lieu dans l'acier inoxydable avec un contrôle de la fermentation et de la température pendant 15 jours, où 75 % a continué avec un bâtonnage sur lies fines dans l'acier inoxydable et 25% a terminé la fermentation et a vieilli en fût de la famille pendant 3 mois.

**Durée de conservation:** 5 à 10 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.

Acidité totale : 5,7 g/l – pH : 3,24

**Service :** Doit être servi à 12°C en apéritif ou en accompagnement de plats italiens, chinois, poissons et fruits de mer.

**Dégustation :** De couleur citronnée et brillante, avec un arôme intense et frais, rappelant des notes tropicales et d'agrumes. En bouche, il se révèle onctueux, équilibré et très frais, un final en bouche long et agréable.



Marquês de Tomar – Superior – Blanc – 2022

16.90 CHF

**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Alicante Bouschet, Touriga Nacional et Tinta Roriz

**Vinification :** La vendange, visant le respect du terroir et l'excellence de la qualité, a été réalisée en suivant un critère de sélection minutieux, récolte en caisses de 20 kg, puis les raisins ont été acheminés vers la cave. La fermentation a eu lieu en acier inoxydable avec un contrôle de la fermentation et de la température pendant 10 jours. 60 % a été élevé en chêne français pendant 8 mois.

**Durée de conservation:** 10 à 15 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 4,9 g/l – pH : 3,67

**Service :** Doit être servi à 16°C en apéritif ou en accompagnement de poissons au four, viandes blanches et rouges.

**Dégustation :** Une couleur très concentrée, un nez fin, profond et intense avec des notes de fruits rouges mûrs. En bouche, le fruit est présent, mettant en évidence l'élégance avec une bonne structure, de la complexité et des tanins légers qui le rendent très agréable avec un final fin et assez long.



Marquês de Tomar – Superior – Rouge – 2021

16.90 CHF

**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Arinto, Bical et Fernão Pires

**Vinification :** La vendange, visant le respect du terroir et l'excellence de la qualité, a été réalisée en suivant un critère de sélection minutieux, récolte en caisses de 20 kg, puis les raisins ont été acheminés vers la cave. La fermentation a eu lieu en acier inoxydable avec un contrôle de la fermentation et de la température pendant 15 jours, où 60 % a continué avec un bâtonnage sur les lies et 40 % a terminé la fermentation et a vieilli en fût de chêne français et hongrois pendant 4 mois.

**Durée de conservation:** 10 à 15 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 13% vol.  
Acidité totale : 5,8 g/l – pH : 3,28

**Service :** Doit être servi à 12°C en accompagnement de plats de poisson élaborés, fromages et viandes blanches.

**Dégustation :** D'une couleur citronnée et brillante, un arôme intense avec des notes minérales et tropicales, mettant en évidence des notes de toast de chêne français. En bouche, il révèle une acidité vibrante, une texture onctueuse, un équilibre et un volume très enveloppants, avec un final en bouche long.



Marquês de Tomar – Reserve – Blanc – 2022

18.90 CHF

**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Vieilles Vignes de Baga et Trincadeira d'environ 50 ans, et Touriga Nacional d'environ 25 ans.

**Vinification :** La vendange, visant le respect du terroir et l'excellence de la qualité, a été réalisée en suivant un critère de sélection minutieux, récolte en caisses de 20 kg, puis les raisins ont été acheminés vers la cave. La fermentation a eu lieu en acier inoxydable avec un contrôle de la fermentation et de la température pendant 10 jours. 90 % du vin a vieilli en fût de chêne français de première et deuxième utilisation pendant 12 mois.

**Durée de conservation:** 15 à 20 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,1 g/l – pH : 3,68

**Service :** Doit être servi à 16°C en accompagnement de viande rouge, ragoûts et chasse.

**Dégustation :** Une couleur très concentrée, un nez fin, profond et intense, avec des notes de fruits rouges, des arômes de sous-bois et un bois très bien intégré. En bouche, le fruit est présent, mettant en évidence l'élégance avec une bonne structure, de la fraîcheur et des tanins à la texture complexe, pour finir sur un final frais et assez long. Un vin complexe qui exprime le terroir schisteux des vieilles vignes de la région de Tomar.



Marquês de Tomar – Reserve – Rouge – 2021

22.90 CHF

**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Alvarinho & Encruzado dans des vignobles à haute intensité.

**Vinification :** 60 % fermenté et vieilli en fût de chêne français de 500 litres pendant 5 mois. 40 % fermenté et vieilli en cuves d'acier inoxydable.

**Durée de conservation:** 15 à 20 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 13% vol.  
Acidité totale : 6,8 g/l – pH : 2,95

**Service :** Doit être servi à 12°C en accompagnement de fromages gras, poissons grillés et au four, viandes blanches

**Dégustation :** Une couleur jaune citron, un arôme fin et élégant avec des notes florales de jasmin et de fruits blancs associées à des notes de chêne français. En bouche, il révèle une acidité naturelle et très équilibrée. Structure linéaire et profonde, se termine par un final persistant en bouche.



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Vieilles Vignes de Serra de Tomar d'environ 90 ans, plantées dans des sols schisteux.

**Vinification :** 60 % fermenté et vieilli en fût de chêne français de 500 litres pendant 5 mois. 40 % fermenté et vieilli en cuves en acier inoxydable.

**Durée de conservation:** 15 à 20 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 13% vol.  
Acidité totale : 6,5 g/l – pH : 3,09

**Service :** Doit être servi à 12°C en accompagnement de plats plus denses, élaborés à base de viande ou de poisson.

**Dégustation :** Une couleur jaune citron, un arôme intense avec des notes florales et minérales associées à des notes de chêne français. En bouche, il révèle une acidité vibrante, une texture onctueuse, juteuse, équilibrée et un volume très enveloppant, avec un long final en bouche.



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Vieilles Vignes de la Serra de Tomar d'environ 90 ans, plantées dans des sols schisteux.

**Vinification :** Vieilli en fût de chêne français de 500 litres et 225 litres pendant 14 mois.

**Durée de conservation:** 15 à 20 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,2 g/l – pH : 3,54

**Service :** Doit être servi à 16°C en accompagnement de plats plus robustes, viandes rouges, ragoûts et desserts au chocolat.

**Dégustation :** Robe rubis profonde, un nez large, fin et d'une complexité extraordinaire, mettant en avant les arômes de fruits noirs des bois, d'ardoise et d'épices provenant d'un bois de haute qualité. En bouche, il se révèle très concentré, riche et complexe, avec une fraîcheur vibrante et des tanins soyeux, mettant en évidence un grand volume en bouche. Vin très séduisant, où l'équilibre et l'harmonie prédominent pour finir sur un final persistant, élégant et intense.





**La Quinta da Alorna** est née grâce à D. Pedro de Almeida, qui, après avoir conquis la place forte d'Alorna dans les environs de Goa, où il occupait le poste de vice-roi, a reçu du roi du Portugal, D. João V, le titre de 1<sup>er</sup> marquis d'Alorna. Depuis lors, la propriété, d'environ 2800 hectares, est connue sous le nom de « Quinta dos Alorna »

Le fleuve Tejo joue un rôle essentiel dans la formation des terroirs de la région, rendant les plaines environnantes idéales pour la culture de la vigne. La proximité de nos vignes avec le fleuve Tejo fait de l'amplitude thermique un facteur essentiel pour la qualité des raisins.

Dans notre cas, le Tejo est sans aucun doute l'élément dominant de cette région, contribuant de manière décisive tant au niveau des différents terroirs que sur le plan climatique. La Quinta da Alorna dispose d'environ 180 hectares de vignes, et produit ses vins en utilisant les dernières technologies de vinification. Le résultat se traduit par des produits de qualité, d'excellence et de compétitivité répondant aux exigences du marché.

"Nous sommes privilégiés, nos vignes prospèrent dans des sols qui nous confèrent une acidité naturelle unique s'exprimant par une fraîcheur aromatique et sensorielle. Nous respectons ce que la nature nous donne et cherchons toujours à atteindre ce qui est commun à tous nos vins - l'élégance !

**" Martta Reis Simões - Œnologue"**



**Région :** Almeirim – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Touriga Nacional

**Vinification :** Les raisins de Touriga Nacional ont été récoltés plus tôt que d'habitude pour le vin rouge, afin de maintenir une bonne acidité et fraîcheur. Après un pressurage doux des raisins égrappés, une clarification soignée a suivi et le moût a fermenté en cuve en acier inoxydable à une température d'environ 16°C. Le vin est stabilisé et mis en bouteille encore jeune.

**Durée de conservation:** 3 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 6,3 g/l – pH : 3,37

**Service :** Doit être servi à 8-10°C en accompagnement d'entrées variées, sushi, plats italiens ou chinois.

**Dégustation :** Couleur rose pâle, arôme très fruité marqué par la groseille, la framboise et la fraise. Goût intense et persistant, confirmant les notes aromatiques. Fin de bouche très douce et agréable.

QUINTA DA  
**ALORNA**  
SINCE 1723



Quinta da Alorna – Rosé – 2020

11.90 CHF

**Région :** Almeirim – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Alvarinho & Viognier

**Vinification :** Les raisins récoltés à la main sont pressés et leurs moûts respectifs sont clarifiés séparément. La fermentation commence séparément pour les deux cépages, en cuves en acier inoxydable et en barriques de chêne français (30% du lot), avec un vieillissement sur lies fines pendant 6 mois. Avant la mise en bouteille du lot final, le vin est stabilisé et filtré.

**Durée de conservation:** 6 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 6,6 g/l – pH : 3,15

**Service :** Doit être servi à 10-12°C en accompagnement de poisson au four, Pâté de gibier, Cuisine thaïlandaise, Fromage à pâte molle.

**Dégustation :** Couleur jaune citron, bon mélange aromatique de fruits tropicaux de l'Alvarinho avec des arômes délicats d'abricot, de fleurs et de poire Williams du Viognier. En bouche, l'harmonie prévaut, l'onctuosité conférée par la fermentation en barrique donne des notes de douceur, créant une sensation de fusion et de complexité considérables. Final agréable et persistant.

QUINTA DA  
**ALORNA**  
SINCE 1723



Quinta da Alorna – Alvarinho & Viognier – 2021

16.90 CHF

**Région :** Almeirim – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Arinto 60% & Chardonnay 40%

**Vinification :** Les raisins récoltés séparément sont pressés en cycles longs et à basse pression, le matin. Après la clarification des moûts, l'Arinto fermente en cuves en acier inoxydable à 17 °C et 50 % du Chardonnay fermente en fûts de chêne américain neufs, vieillissant sur lies fines pendant 4 mois. Après l'assemblage final, le vin est stabilisé et filtré avant la mise en bouteille.

**Durée de conservation:** 6 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5% vol.  
Acidité totale : 6,3 g/l – pH : 3,34

**Service :** Doit être servi à 10-12°C en accompagnement de poissons gras, curry, fromages à pâte molle et gratin de morue.

**Dégustation :** Couleur jaune, arôme complexe de fruits frais et d'agrumes de l'Arinto, de fruits mûrs et de notes fumées du Chardonnay. Bonne structure et équilibre entre l'acidité et la fraîcheur de l'Arinto, la maturation du Chardonnay et l'élégance du bois. Le final est intense et très persistant.



**Région :** Almeirim – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Fernão Pires

**Vinification :** Le moût clarifié, après une légère fermentation, est "étouffé" avec de l'eau-de-vie de vin pour empêcher toute fermentation ultérieure, laissant ainsi une grande quantité de sucre résiduel. Le vieillissement se poursuit pendant 5 ans en fûts de chêne usagés, où l'Abafado acquiert toute la complexité qu'il présente. Après le vieillissement en chêne, il est conservé en cuve inox jusqu'à sa mise en bouteille.

**Durée de conservation:** 20 ans

**Analyses :** Teneur en alcool : 17,5% vol.

Acidité totale : 4,7 g/l – pH : 3,43

**Service :** Doit être servi à 8-10°C, idéal pour accompagner l'orange confite, la crème au lait, le pampilho, en tant que digestif, Le meilleur vin liqueux pour accompagner le pastel de nata.

**Dégustation :** Couleur dorée, aspect peau d'oignon, arômes de miel et de fruits secs avec des notes de figue et d'amande, caramel et torréfaction. En bouche présente une texture douce équilibrant les sensations de fraîcheur et de douceur. Un final avec une longue persistance des arômes de fruits secs.

QUINTA DA  
**ALORNA**  
SINCE 1723



Quinta da Alorna – Abafado 5 ans – 2017

16.90 CHF



**Santos & Seixo Wines** est un projet qui ambitionne de présenter des vins de grande qualité, originaires des diverses régions du Portugal.

L'histoire a commencé avec deux familles amies de longue date, partageant la passion du vin et l'ambition de construire un héritage.

En 2010, les associés fondateurs, Alzira dos Santos et Pedro Seixo, ont donné suite au projet de leurs rêves avec une vision claire de produire des vins avec une production soignée et d'apporter une nouvelle perspective aux vins portugais.



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Arinto 40%, Fernão Pires 40% & Verdelho 20%

**Vinification :** Égrappage total, légère pressurisation suivie d'une décantation à froid. Fermentation en cuves en acier inoxydable à température contrôlée.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 13,5% vol.  
Acidité totale : 5,38 g/l – pH : 3,32

**Service :** Il accompagne bien les fruits de mer, le poisson et la cuisine asiatique. Servir à une température de 10 à 12°C.

**Dégustation :** De couleur citron paille clair, il dégage un arôme intense de fruits frais et des notes de vanille. En bouche, il se révèle élégant, frais, avec un final long en bouche.



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Aragonez & Touriga Nacional

**Vinification :** Égrappage total, légère pressurage suivi d'une décantation à froid. Fermentation en cuves en acier inoxydable à température contrôlée de 15-16°C. Stage de 4 mois en acier inoxydable.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 13,% vol.  
Acidité totale : 4,99 g/l – pH : 3,39

**Service :** Il accompagne bien les fruits de mer, plats de pâtes et asiatiques. Servir à une température de 10 à 12°C.

**Dégustation :** De couleur saumon claire et cristalline, légèrement végétale avec des notes de fruits sauvages. Rafraîchissant en bouche avec une acidité très équilibrée et un final sec.



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Touriga Nacional 40%, Syrah 40% & Cabernet sauvignon 20%

**Vinification :** Égrappage total, vinification en cuve en acier inoxydable avec contrôle de température à 26°C et deux remontages quotidiens. Vieilli pendant 10 mois en fûts de chêne français, puis en bouteille à température contrôlée pendant 6 mois avant sa commercialisation.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 13,5% vol.  
Acidité totale : 6,0 g/l – pH : 3,63

**Service :** Accompagne les plats de viande, les pâtes et les fromages à pâte mi-dure. Servir à une température de 16°C.

**Dégustation :** De couleur rouge vif, il offre des arômes balsamiques et de fruits rouges. En bouche, il est équilibré, doux, avec des tanins présents, une persistance et un final en bouche profond.



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Syrah 55%, Touriga Franca 35% & Touriga Nacional 10%

**Vinification :** Égrappage total, fermentation prolongée avec contrôle de la température entre 26°C et 28°C, suivie d'une longue macération. Vieilli en fûts de chêne français de 10 ans pendant 12 mois, puis en bouteille à température contrôlée pendant 10 mois avant sa commercialisation.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,72 g/l – pH : 3,67

**Service :** Servir à une température de 16°-18°C.

**Dégustation :** De couleur rouge intense, au nez des arômes floraux et fruités, ainsi que des notes mentholées caractéristiques des cépages. En bouche, il est équilibré, avec une bonne relation entre l'acidité et la profondeur, avec des arômes rétro-nasaux présents.



**Région :** Serra de Tomar – D.O.C. TEJO

**Cépages :** Trincadeira 45%, Castelão 35% & Aragonez 20%

**Vinification :** Fermentation en cuves en acier inoxydable avec levures indigènes avec une température contrôlée à 26°C. Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,45 g/l – pH : 3,67

**Service :** Il accompagne bien les viandes rouges et les plats de pâtes. Servir à une température de 16°C.

**Dégustation :** De couleur rubis profond, au nez des arômes de fruits rouges et légèrement végétaux. En bouche, il présente une enveloppe d'acidité et le caractère d'un assemblage de vignes anciennes. Gourmand et persistant.



SANTOS & SEIXO  
WINES

Encosta do Sobral – Vinhas Velhas – Rouge – 2020 24.90 CHF

**Région :** D.O.C. DOURO

**Cépages :** Touriga Nacional 40%, Touriga Franca 40% & Tinta Roriz 20%

**Vinification :** Pour rechercher la douceur, les raisins sont égrappés, puis la macération à froid vise à transférer les saveurs fines et fraîches du fruit au moût. La fermentation malolactique en barrique vise à atténuer l'acidité ferme, à rendre le vin plus velouté et texturé. Il a vieilli pendant 6 mois en fûts de chêne français et américain.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 12,5 % vol.  
Acidité totale : 5,3 g/l – pH : 3,71

**Service :** Avec une dinde rôtie sur une base de pain grillé avec des carottes et des poireaux, à servir à une température de 18°C.

**Dégustation :** Vin d'une couleur intense et profonde, avec un arôme de mûres sauvages en compote, en bouche des tanins ronds et soyeux corsé, une acidité correcte avec un final long.



**Région :** D.O.C. DOURO

**Cépages :** Touriga Nacional 45%, Touriga Franca 30%, Sousão 15% & Tinta Roriz 10%

**Vinification :** Le lot de ces vins résulte d'un mélange de deux types de vinification, des « lagares » et des cuves en acier inoxydable, le tout avec un contrôle de la température. Les vins fermentés dans les « lagares » sont ensuite vieillis en fûts de 225 litres pendant 12 mois.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
Acidité totale : 5,3 g/l – pH : 3,71

**Service :** Ce vin accompagne les plats typiques de la région du Douro. Servir à une température de 16°C à 18°C.

**Dégustation :** Vin d'une couleur rubis douce, avec des notes de fruits rouges, des touches de vanille et de chocolat. En bouche, il est long, le bois est bien intégré à l'ensemble, les tanins sont doux mais avec une bonne persistance, une acidité très équilibrée.



SANTOS & SEIXO  
WINES



Cevêr – Reserve – Rouge – 2019

12.90 CHF

**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Aragonez, Touriga Nacional, Syrah & Alicante Bouschet

**Vinification :** Macération pré-fermentaire pendant 48 heures, fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable avec un contrôle de la température à 24°C, suivie d'une fermentation malolactique. 50 % du lot a vieilli en fûts de chêne français et américain usagés pendant 6 mois.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 13,5% vol.  
Acidité totale : 4,8 g/l – pH : 3,76

**Service :** Servir à une température de 16°C.

**Dégustation :** D'une couleur rubis concentrée avec une bonne intensité aromatique, mettant en avant des notes de mûre et de prune noire. En bouche, il se présente avec des tanins doux et élégants, ainsi qu'une bonne acidité qui lui confère de la fraîcheur.



**SANTOS & SEIXO**  
WINES

Duquesa Maria – Colheita – Rouge – 2019

9.90 CHF

**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Aragonez 55%, Touriga Nacional 15%, Syrah 15% & Alicante Bouschet 15%.

**Vinification :** Macération pré-fermentaire pendant 48 heures, fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température à 24°C, suivie d'une fermentation malolactique. 50 % du lot a été vieilli en fûts de chêne français et américain usagés pendant 6 mois.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 13,5% vol.  
Acidité totale : 5,5 g/l – pH : 3,66

**Service :** Servir à une température de 16°C.

**Dégustation :** D'une couleur rubis concentrée avec une bonne intensité aromatique, mettant en avant des notes de mûre et de prune noire. En bouche, il se présente avec des tanins doux et élégants, ainsi qu'une bonne acidité qui lui confère de la fraîcheur.



SANTOS & SEIXO  
WINES



Duquesa Maria – Superior – Rouge – 2019

12.90 CHF



**Adega Monte Cruz** est une entreprise aux multiples activités, dont la plus connue est la production de vins. Mais également actifs dans la culture céréalière et l'élevage de bovins.

Une entreprise familial ou tout le monde met la main à la pâte, aucune automatisation mécanique. De la récolte à l'embouteillage tout est fait à la main.



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Antão Vaz, Roupeiro & Arinto

**Vinification :** Les raisins sont récoltés manuellement en parfait état de maturité et placés dans des caisses de 20 kg. Les raisins entiers sont égrappés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable avec contrôle de la température, une partie du lot est ensuite vieillie en fûts de chêne français.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 13,2% vol.

**Service :** Servir à une température de 10°-12°C.

**Dégustation :** Des arômes frais et citronnés de pamplemousse et de verveine avec des notes de citron vert. En bouche, une élégante intensité de fruits avec une minéralité et une acidité rafraîchissante en fin de bouche.



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Syrah & Touriga Nacional

**Vinification :** Les raisins sont récoltés manuellement en caisses de 20 kg, à un stade de maturité optimal par temps sec et à température douce. Les raisins entiers sont égrappés et pressés, puis fermentés dans des cuves en acier inoxydable avec un contrôle de la température.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
PH : 3,44

**Service :** Servir à une température de 16°C.

**Dégustation :** Au nez, les notes florales typiques de la Touriga Nacional se démarquent. En bouche, le Syrah confère une bonne structure et élégance, faisant de ce vin un assemblage spécial (sans vieillissement en bois).



**Région :** Vin Régional de l'Alentejo

**Cépages :** Antão Vaz

**Vinification :** Les raisins sont récoltés à la main en caisses de 20 kg, à un stade de maturité optimal, par temps sec et à température douce. Les raisins entiers sont égrappés et pressés dans une presse. Le contrôle de la température est effectué lors de la décantation et de la fermentation en cuves en acier inoxydable, ainsi que lors de la fermentation en fûts de chêne français.

**Durée de conservation:** n/a

**Analyses :** Teneur en alcool : 14% vol.  
pH : 3,64

**Service :** Servir à une température de 10°-12°C.

**Dégustation :** Avec une couleur jaune pâle et un arôme complexe de fruits blancs, il présente des notes de poire et d'abricot associées à la vanille provenant du bois. En bouche, il est gras, frais, équilibré et a un final long.

