

Catálogo de **VINHOS**



WINE CATALOG • A TRADIÇÃO TEM FUTURO

O RIBATEJO

A região do Ribatejo, situada a 30 minutos de Lisboa, é caracterizada pelas suas terras planas, pela diversidade de solos e pelo clima, muito influenciados pelo Rio Tejo. As vinhas dos associados da Adega estão implantadas, na sua grande maioria, nas zonas do Campo, em solos que são muitas vezes alagados pelo Rio Tejo nos invernos mais rigorosos, e na zona da Charneca, constituída por solos pobres de origem arenosa e argilosa, por vezes com algum calhau rolado. A paisagem vitivinícola ribatejana é caracterizada por vastas áreas de vinha intensamente mecanizada. A produção de vinhos no Ribatejo é anterior à fundação de Portugal.

Até há alguns anos, grande parte das vinhas ribatejanas estava plantada nos aluviões do rio Tejo, terras de grande fertilidade. Aqui as vinhas atingiam grandes produções e a qualidade raramente era o principal objectivo. Hoje em dia o panorama do Ribatejo é totalmente diferente devido à reestruturação das vinhas, transferindo-as para outros tipos de solo onde a qualidade se tornou o objectivo a atingir. As castas tradicionais do Ribatejo são Castelão Francês e Trincadeira Preta. Outras castas de alguma importância são a Merlot, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Nas castas brancas, a predominante é a Fernão Pires, acompanhada pela Trincadeira das Pratas, Arinto, Rabo de Ovelha. O Ribatejo, embora seja uma das regiões que mais contribui para a produção nacional, só em 1998 foi reconhecido como Denominação de Origem Controlada.

A ADEGA

A Adega Cooperativa de Almeirim foi fundada em 1958, na cidade de Almeirim, região do Ribatejo. Cinquenta anos depois, é um dos maiores produtores de Portugal. Com cerca de 2.000 hectares de vinha, a capacidade de produção ronda os 20 milhões de litros por ano. A nossa história reflecte o percurso dos nossos associados e a necessidade de criar condições para responder aos desafios específicos do mercado vitivinícola. Desde o início com o comércio a granel, até à generalização do vinho engarrafado, a evolução da Adega Cooperativa de Almeirim tem acompanhado sempre as tendências do mercado, procurando estar à altura das suas exigências. Na última década realizámos importantes projectos de modernização da nossa estrutura produtiva, que a tornam hoje uma das mais bem equipadas adegas do país. A capacidade de produção de vinhos de gama média e média alta tem sustentabilidade nos mais modernos processos de produção e na sua capacidade de estágio em barricas de carvalho francês e americano, que em cerca de duas centenas são renovadas regularmente por forma a manter um elevado padrão qualitativo. Todos os vinhos são fermentados com temperaturas controladas por uma moderna rede de frio com cerca de 3 milhões de frigorias, capaz de assegurar as temperaturas de fermentação ideais para cada casta e tipo de vinho. A implementação de um sistema de auto-controlo (HACCP) torna possível uma total rastreabilidade de todos os nossos produtos e uma segurança na higiene e qualidade alimentar de todos os vinhos comercializados em Portugal e no estrangeiro.

A.C.A.

AGUARDENTE VÍNICA VELHA



AGUARDENTE VÍNICA VELHA

Côr âmbar com laivos dourados, aromas complexos de frutos secos com notas de especiarias e alguma madeira de estágio onde permaneceu durante mais de 20 anos, na boca apresenta-se untuosa, elegante e com ligeira secura.

Amber color with golden hints, complex aromas of dried fruits, spices and some wood where it aged for more than 20 years, unctuous and elegant mouth with a slight final dryness.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Como digestivo após refeições
As a digestive after meals



Temperatura de servir 16°C
Best to be served at 16°C



PORTAS DO TEJO

ESPUMANTE



ESPUMANTE | SPARKLING

As castas Chardonnay e Arinto produzidas em vinhas da charneca ribatejana, implantadas em solos arenosos pobres e bem drenados originaram este vinho espumante de aromas elegantes com boca complexa e estruturada e bolha fina e persistente.

The Chardonnay and Arinto varieties produced from vineyards in the Ribatejo heath, implanted in sandy, poor and well-drained soils, originated this elegant sparkling wine of elegant and complex aromas, well structured palate, and elegant and persistent bubble.



CASTAS | **VARIETES**
Chardonnay e Arinto.
Chardonnay e Arinto.



RECOMENDADO | **RECOMMEND FOR**
É excelente para servir como aperitivo e para acompanhar pratos de peixe gordo ou leitão assado.
It is excellent to serve as an aperitif and to accompany fatty fish dishes or roast suckling pig.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



CACHO FRESCO

ESPUMANTE



BRANCO | WHITE



CASTAS | VARIETES

Fernão Pires.
Fernão Pires.



RECOMENDADO | RECOMMEND FOR

Acompanha bem pratos de marisco, ostras ao natural ou salmão fumado.

Goes well with seafood dishes, natural oysters or smoked salmon.



Servir a 8°C

Best to be served at 8°C



Vinho espumante de cor citrina, aroma de frutos de caroço e com algumas notas florais, apresenta bolha fina, bem integrada e cordão persistente. Na boca revela excelente equilíbrio e muita frescura com acidez viva e final de média persistência.

Sparkling wine with a citrine color, aroma of stone fruits and some floral notes, with fine, well-integrated bubbles and a persistent string. In the mouth it reveals excellent balance and lots of freshness with lively acidity and a medium persistence finish.



A.C.A. FERNÃO PIRES

DOC
DO
TEJO

BRANCO | WHITE

Vinho elaborado com as melhores uvas provenientes de uma vinha velha da charneca ribatejana implantada em solos pobres de natureza arenosa.

Wine made with the best grapes from an old vineyard on the Ribatejo heath implanted in poor sandy soils.



CASTAS | **VARIETES**
Fernão Pires
Fernão Pires



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR

Acompanha com vantagem qualquer refeição, especialmente pratos de peixe.

It's an excellent companion for any meal, especially fish dishes.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



TINTO | **RED**



CASTAS | **VARIETES**
Cabernet Sauvignon, Syrah
Cabernet Sauvignon, Syrah



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR

Acompanha bem pratos de caça de pelo e aves de capoeira.

It's an excellent companion for hunt dishes and poultry.



Servir a 16°C
Best to be served at 16°C

MARACHAS

DOC
DO
TEJO

Vinho elaborado a partir das castas Cabernet Sauvignon e Syrah com uma cor rubi violáceo, aromas com toque de ameixa madura e notas frescas de menta, com madeira de qualidade a aparecer discreta e suave.

Wine made from the varieties Cabernet Sauvignon and Syrah with a violet color, aromas with touch of ripe plums and fresh notes of mint, with quality wood appearing discreet and soft.

VARANDAS

GRANDE ESCOLHA

DOC
DO
TEJO

TINTO | RED

Produzido apenas nos anos em que a qualidade das uvas na charneca ribatejana se revela excepcional, este vinho foi obtido a partir das castas Syrah e Touriga Nacional implantadas em solos arenosos, pobres e bem drenados. Após vindima e desengace total as uvas foram vinificadas em lagar com pisa mecanizada e após fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

Only produced in the best vintages, when the quality of the grapes in the Ribatejo heath is exceptional, this wine was obtained from the Syrah and Touriga Nacional varieties planted in sandy, poor and well-drained soils. After harvest and total destemming, the grapes were vinified in open tanks (lagares) with mechanical treading, and after malolactic fermentation, the wine aged for 9 months in French oak barrels.



CASTAS | **VARIETES**
Syrah e Touriga Nacional.
Syrah e Touriga Nacional.



RECOMENDADO | **RECOMMEND FOR**
Acompanha bem pratos de caça e queijos de pasta mole.
It goes well with game dishes and soft cheeses.



Servir a 16°C
Best to be served at 16°C



BRANCO | WHITE

Produzido a partir das castas Chardonnay (45%) e Arinto (55%) provenientes de uma parcela única, situada na charneca Ribatejana com solos pobres de natureza arenosa e excelente drenagem. A fermentação decorreu parcialmente em barricas de carvalho francês, com bâtonnage durante 60 dias após a fermentação terminada. Cór citrina, aromas de frutos de polpa amarela, ligeiro fumado e alguma tosta de pão, boca ampla e estruturada com acidez muito viva e omnipresente, volume e gordura notório, complementados com final longo e firme.

Produced with Chardonnay (45%) and Arinto (55%) grapes, which comes from a single vineyard, planted on poor and well drained sandy soils. Part of wine is fermented in french oak barrels with "battonage sur lies" during 60 days. Citrus colour, with fruit aromas of stone, a little bit of smoke notes and toasted bread, well structured in the mouth with fresh acidity and persistent finish.



CASTAS | **VARIETES**
Chardonnay e Arinto.
Chardonnay e Arinto.



RECOMENDADO | **RECOMMEND FOR**
Acompanha bem pratos de carne branca e peixe assado no forno.
Ideal with roast fish, light dishes and poultry.



Servir a 10°C
Best to be served at 10°C



TELA

DOC
DO
TEJO



BRANCO | WHITE

A nobre casta Viognier implantada em solos arenosos, pobres e bem drenados da charneca ribatejana, originou este vinho de aromas finos e elegantes onde se destacam os frutos de polpa amarela. A boca revela-se complexa e untuosa com notas meladas e acidez de fino recorte, com final rico e persistente.

The noble Viognier grape variety, planted in sandy soils, poor and well drained of Ribatejo region, originated this wine with fine and elegant aromas of ripe yellow fruits. The palate is complex and creamy with some notes of honey and fine acidity refined with rich mouth end and persistent after taste.



CASTAS | VARIETES
Viognier.
Viognier.



RECOMENDADO | RECOMMEND FOR
É excelente para servir como aperitivo e para acompanhar pratos de peixe, ou carnes brancas.
It is excellent to drink as aperitif or as companion for fish dishes or white meat.



Servir a 10°C
Best to be served at 10°C

VARANDAS

DOC
DO
TEJO

TINTO | RED

Vinificado após desengace em lagares de pisa automática à temperatura de 26°C. O estágio ocorreu em barricas de carvalho francês (60%) e carvalho americano (40%) durante 9 meses.

Fermentation after destemming in open stainless steel tanks “Lagares” with automatic maceration equipment at temperature of 26°C. Aged during 9 months in french oak barrels (60%) and american oak barrels (40%).



CASTAS | **VARIETES**
Castelão, Syrah, Aragonez.
Castelão, Syrah, Aragonez.



**RECOMENDADO
RECOMMEND FOR**
Pratos de carne vermelha bem temperada, caça grossa e cozinha oriental.
Red meat dishes well seasoned, thick hunt and oriental cuisine.



Servir a 16°C
Best to be served at 16°C



BRANCO | WHITE

Vinho elaborado com base na casta Fernão Pires proveniente exclusivamente de vinhas velhas implantadas em solos arenosos. A fermentação decorreu parcialmente em barricas de carvalho francês à temperatura de 18°C durante 16 dias, seguida de “batonage”.

Wine produced with Fernão Pires grapes variety, exclusively from old vineyards cultivated in sandy soils. The fermentation took place partially in french oak barrels at a temperature of 18°C during 16 days, followed by “batonages sur lies” process.



CASTAS | **VARIETES**
Fernão Pires.
Fernão Pires.



**RECOMENDADO
RECOMMEND FOR**
Excelente para acompanhar queijo de pasta mole, patê de sardinha, peixe grelhado e cogumelos salteados.
Excellent companion for soft cheese, pate sardines, grilled fish and sautéed mushrooms.



Servir a 10°C
Best to be served at 10°C



VARANDAS

LICOROSO

DOP
DO
TEJO



LICOROSO | LIQUEUR

Vinho elaborado a partir de uvas provenientes de uma vinha velha da casta Fernão Pires. Implantada em solos pobres da charneca ribatejana, que o viticultor António Benedito Ferreira preserva e trata com o saber acumulado de várias gerações e que origina este nobre produto de aromas evoluídos e complexos estagiando em madeiras de várias espécies ao longo de anos.

Wine made with grapes from the old vines of Fernão Pires variety. Planted in poor soils of the Ribatejo heath, the wine-grower António Benedito Ferreira preserves and deals with the accumulated knowledge of generations and that gives this noble product of rich and complex aromas matured in woods of various species over the years.



CASTAS | **VARIETES**
Fernão Pires.
Fernão Pires.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Como aperitivo ou vinho de sobremesa.
As an aperitif or dessert wine.



Servir a 12°C
Best to be served at 12°C

LICOROSO

VARANDAS LICOROSO

PORTAS DO TEJO



TINTO | RED

Vinificado em pequenas cubas de inox à temperatura de 26°C, seguido de estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses. Um vinho de cor rubi, com aromas a frutos vermelhos e boca untuosa.

Vinificated in small inox tanks at temperature of 26°C followed by 6 months ageing in american and french oak barrels.

With ruby colour, red fruits aroma and well balanced mouth.



CASTAS | **VARIETES**
Castelão, Aragonez.
Castelão, Aragonez.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Pratos de carne grelhada, assados no forno ou comida oriental.
Grilled meat dishes, roasts in the oven or oriental foods.



Servir a 16°C
Best to be served at 16°C



BRANCO | WHITE

Este vinho de cor citrina e aroma intenso, onde sobressai o floral e os frutos tropicais (manga e ananás), tem boca viva, boa acidez com final de boca persistente e equilibrado.

Citrus colour, intense aromas with predominance of floral and tropical fruit (mango and pineapple). Lively acidity, mouth, and persistent, well balanced after taste.



CASTAS | **VARIETES**
Fernão Pires, Moscatel - Graúdo.
Fernão Pires, Moscatel - Graúdo.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Como aperitivo antes da refeição ou acompanhando peixes grelhados ou mariscos.
As an aperitif before a meal or as companion for grilled fish or seafood.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



PLANÍCIE



TINTO | RED

É um vinho de cor granada, com aroma a frutos vermelhos e ligeiro abaunilhado de madeira de qualidade. Na boca é redondo com taninos suaves e elegantes, possuindo um excelente final.

It's a wine with dark ruby colour ripe red fruits aroma. Round, very well balanced in the mouth with oak flavour and an excellent after taste.



CASTAS | **VARIETES**
Castelão, Aragonez.
Castelão, Aragonez.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Acompanha bem cozinha oriental, carnes grelhadas ou aves de caça.
Goes well with oriental cuisine, grilled meats or hunting birds.



Servir a 16°C
Best to be served at 16°C



BRANCO | WHITE

Fermentações a baixas temperaturas originam um vinho onde a suavidade do paladar se alia a um perfume acentuado. Aroma a frutos tropicais, fresco na boca e com boa acidez.

Fermented in stainless steel vats at low temperatures. Tropical fruits aroma, very fresh and very well balanced in the mouth with good acidity.



CASTAS | **VARIETES**
Fernão Pires.
Fernão Pires.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Acompanha bem pratos de marisco e peixes grelhados.
Goes well with seafood dishes and grilled fish.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



OBELISCO



FRISANTE GASEIFICADO ROSÉ SPARKLING ROSE

Elaborado com uvas das castas Aragonez e Castelão, plantadas em solos arenosos de “Charneca”, vindimadas manualmente na 1ª semana de Setembro, com fermentação à temperatura de 16°C após uma sangria. Na prova revela aromas de bagos silvestres e frutos vermelhos, com boca equilibrada e suave acidez viva e fresca.

Produced with Aragonez and Castelão grapes planted in sandy soils of “Charneca” manually harvested in the 1st week of September, with fermentation at temperature of 16°C. Aromas of berries and red fruits, well balanced mouth, smoth, fresh and lively acidity.



CASTAS | **VARIETES**
Aragonez e Castelão.
Aragonez e Castelão.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
É um excelente acompanhamento para pratos de peixe, marisco e leitão.
It's an excellent companion for light meat or fish dishes and all seafood.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



FRISANTE GASEIFICADO BRANCO SPARKLING WHITE

Elaborado com uvas escolhidas das castas Moscatel Graúdo e Fernão Pires, vindimadas manualmente na 2ª semana de Agosto, com fermentação à temperatura de 15°C após ligeira maceração a frio. Na prova revela aromas de flor de lima e fruta de caroço, com boca equilibrada e acidez bem integrada.

Produced with selected grapes from Moscatel Graúdo and Fernão Pires, picked by hand in the 2nd week of August, with fermentation at a temperature of 15°C after mild cold maceration. The taste reveals flavours lime blossom and stone fruit, mouth with good acidity and well integrated after tasting.



CASTAS | **VARIETES**
Moscatel Graúdo e Fernão Pires.
Moscatel Graúdo and Fernão Pires.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Excelente como aperitivo e acompanha bem pratos de peixe, marisco e leitão.
Excellent as an aperitif or as companion for fish dishes, seafood, salads and piglet.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



CACHO FRESCO

VINHO
REGIONAL
TEJO

FRISANTE GASEIFICADO BRANCO SPARKLING WHITE

Um vinho fresco de boca, com boa persistência, com aromas florais e de frutos de caroço (alperce e manga). Uma óptima companhia num final de tarde de Verão.

A cool wine with good persistence in the mouth, floral aromas and stone fruit (apricot and mango). Excellent companion for a late summer afternoon.



CASTAS | **VARIETES**
Castas Regionais.
Regional grapes.



**RECOMENDADO
RECOMMEND FOR**
Acompanha com vantagem qualquer refeição, especialmente pratos de peixe.
It's an excellent companion for any meal, especially fish dishes.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



FRISANTE GASEIFICADO ROSÉ SPARKLING ROSE

Produzido com uvas escolhidas das melhores castas tradicionais da região, com maceração pelicular e fermentação em cubas de inox à temperatura de 16°C dura 16 dias.

Produced with selected grapes from the best traditional varieties with skin contact and fermentation during 16 days at temperature of 16°C.



CASTAS | **VARIETES**
Castas Regionais.
Regional grapes.



**RECOMENDADO
RECOMMEND FOR**
Acompanha com vantagem qualquer refeição, especialmente pratos de peixe.
It's an excellent companion for any meal, especially fish dishes.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



ROSÉ | ROSE

BRANCO | WHITE

CACHO FRESCO

LEZÍRIA

CAPACIDADES

- × 0,375 LT
- × 0,75 LT
- × 5 LT - BIB
- × 10LT - BIB

TINTO | RED



CASTAS | **VARIETES**
Castas Regionais.
Regional grapes.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Acompanha bem qualquer
refeição, especialmente
pratos de carne.
It's an excellent companion
for any meal, especially
meat dishes.



Servir a 16°C
Best to be served at 16°C



CASTAS | **VARIETES**
Castas Regionais.
Regional grapes.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Deve ser consumido como
aperitivo ou acompanhando
pratos ligeiros ou marisco.
Should be served as an
aperitif or as companion for
light dishes and seafood.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



CASTAS | **VARIETES**
Castas Regionais.
Regional grapes.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Deve ser bebido como aperitivo
ou acompanhando pratos
ligeiros mas condimentados.
Should be served as an aperitif
and is an excellent companion
for light dishes.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



BRANCO MEIO SECO WHITE MEDIUM DRY



CASTAS | **VARIETES**
Castas Regionais.
Regional grapes.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Acompanha com vantagem
qualquer refeição,
especialmente pratos
de peixe.
It's an excellent companion
for any meal, especially
fish dishes.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



BRANCO | WHITE

ROSÉ | ROSE

TINTO | RED

LEZÍRIA

SANGRIA

BAG IN BOX

TINTO | RED



CASTAS | VARIETES
Castas Regionais.
Regional grapes.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Deve ser consumido como
aperitivo ou acompanhando
pratos ligeiros ou marisco.
Should be served as an aperitif
or as companion for light dishes
and seafood.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C



BRANCO | WHITE



CASTAS | VARIETES
Castas Regionais.
Regional grapes.



RECOMENDADO
RECOMMEND FOR
Deve ser consumido como
aperitivo ou acompanhando
pratos ligeiros ou marisco.
Should be served as an aperitif
or as companion for light dishes
and seafood.



Servir a 8°C
Best to be served at 8°C





Zona Industrial de Almeirim, Ap. 83
2081 - 901 Almeirim, PORTUGAL

Tel. +351 243 570 560 | Fax. +351 243 570 569

Email: geral@adegaalmeirim.pt

www.adegaalmeirim.pt