

CATÁLOGO DE PRODUTOS

PRODUCTS CATALOGUE





A EMPRESA

A Caves do Monte, é uma empresa dedicada à produção, engarrafamento e comercialização de vinhos. Foi fundada a 1992 em Sousela no concelho de Lousada, teve como principais objectivos dar a conhecer os vinhos verdes da região onde foi criada, valorizar as suas qualidade e ainda promover de alguma forma todas as potencialidades de uma sub-região que produz vinhos verdes de grande qualidade. Abrange todo o mercado nacional e continua a manter qualidade acima da média em todos os vinhos que produz. Tem vindo a introduzir os seus vinhos nos mercados externos, através de uma política comercial de expansão. Por exigência dos seus clientes e do mercado, sentiu necessidade de aumentar o seu portfólio com a introdução de vinhos de mesa, pelo que vai apostar em novas marcas, com vinhos de grande qualidade. Diversificando assim a sua oferta, quer nos vinhos de outras regiões do país, quer em espumantes de vinhos verdes. É uma empresa jovem com objectivos bem definidos que acredita na real qualidade dos vinhos portugueses.

THE COMPANY

Caves do Monte is a dedicated company of production, bottling and commercialization of wines. Founded in 1992 in Sousela in the country of Lousada, its main objectives were to make known the vinhos verdes of the region where it was created, to value its quality and to promote in some way all the potential of a sub-region that produces vinhos verdes of great quality. It covers the entire national market and continues to maintain above average quality in all the wines it produces. This wines has been introducing in foreign markets, through a commercial policy of expansion. Due to the demands of its customers and the market, it felt the need to increase its portfolio with the introduction of table wines, so it will bet on new brands with high quality wines. Diversifying its offer, both in wines from other regions of the country and in sparkling vinho verde. It is a young company with well defined objectives that believes in the real quality of Portuguese wines.



AS NOSSAS INSTALAÇÕES

Implantada numa área de 42.000 m², as novas instalações com 3.400 m² de área coberta tem à disposição um laboratório equipado com a mais moderna tecnologia, duas modernas linhas de engarrafamento com capacidade para engarrafar cerca de 10.000 litros por hora e ainda uma capacidade de armazenamento em cubas de aço inox superior a 2.000.000 de litros e por fim de uma estação de tratamento pelo frio e modernos sistemas de filtração.



OUR FACILITIES

Located in a 42.000 square metre area, the new facilities have a 3.400 square metre area indoor space, a laboratory equipped with state of the art technology, two modern bottling lines able to bottle nearly 10.000 litres per hour, a storage capacity in inox tanks of over 2.000.000 litres and for last it also has a modern filtering and cold treatment station.



A NOSSA REGIÃO

Situada a noroeste de Portugal, especialmente no Minho na região demarcada dos vinhos verdes, ocupa uma área de plantação de vinha na ordem dos 70 mil hectares e estende-se por todo o noroeste de Portugal, na zona conhecida entre Douro e Minho. Foi reconhecida em 1908 como região demarcada, uma das mais antigas regiões vitivinícolas de Portugal. O vinho verde caracteriza-se por um conjunto de factores muito específicos que definem e classificam a sua tipicidade. A “agulha” e o “ácido” nos vinhos brancos e a “adstringência” nos vinhos tintos conferem ao vinho verde as características únicas a este vinho tão especial. Ao longo de várias gerações foi-se evoluindo tecnicamente, existindo hoje no mercado vinhos com grande qualidade e de reconhecimento internacional.



OUR REGION

Situated in the Northwest of Portugal particularly in Minho, the demarcated region of vinho verde, occupies a cultivated area of approximately 70.000Ha and is spread over all the northwestern Portugal in the zone known as Douro and Minho. It has been recognized in 1908 as a demarcated region, one of the oldest wine regions in Portugal. The vinho verde is characterized by a very specific set of factors that define and grade its uniqueness. The “needle” and the “acidity” in white wines and the “adstringency” in the red wines give the vinho verde the unique characteristics of this very special wine. Throughout several generations the evolution in the technique was beneficial, and nowadays there are high-quality and internationally acclaimed wines.



OS NOSSOS VINHOS
OUR WINES

ENTRE QUINTAS GRANDE RESERVA TINTO
ENTRE QUINTAS GRAND RESERVE RED

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Douro DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Tinta Roriz, Touriga Franca & Touriga Nacional
ÁLCOOL ALCOHOL	13,5%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	<0,2
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml & 1500ml

SUGESTÕES
SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Carnes grelhadas e bacalhau Grilled meats and codfish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	16°C - 18°C

NOTAS DE PROVA
TASTING NOTES



De tom violeta carregado, apresenta notas de fruta preta madura, como mirtilos e ameixas. Ligeiros fumados conferem complexidade ao aroma. É um vinho volumoso, com taninos bem marcados.

Of intense violet hue, presents notes of ripe black fruit like blueberries and plums. Slight smoked that adds complexity to the aroma. It's a voluminous wine, with well-defined tannins.



ENTRE QUINTAS RESERVA TINTO

ENTRE QUINTAS RESERVE RED

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Douro DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Tinta Roriz, Touriga Franca & Touriga Nacional
ÁLCOOL ALCOHOL	13,5%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	2.1
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Carnes grelhadas e bacalhau Grilled meats and codfish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	16°C - 18°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



A partir de uma selecção exaustiva das melhores uvas de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, combinamos o melhor que cada casta oferece até chegarmos a este “Entre Quintas”. De taninos fortes, mas arredondados, aroma frutado, bagas pretas. Com uma grande complexidade na boca, concentrado, intenso e de final logo, muito bem equilibrado e em harmonia com os 12 meses em cascos de carvalho francês e americano.

From an exhaustive selection of the best grapes from Touriga Nacional, Tinta Roriz and Touriga Franca varieties, we combine the best that each variety offers us until we get this “Entre Quintas”. Strong but rounded tannins, aroma of black fruits and berries. With a great complexity in the mouth, concentrated, intense and long final, very well balanced and in harmony with the 12 months in French and American oak casks.



ALMA DA VINHA TINTO

ALMA DA VINHA RED

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Douro DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional & Tinta Barroca
ÁLCOOL ALCOHOL	13%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	2.1
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Carnes grelhadas e bacalhau Grilled meats and codfish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	16°C - 18°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



Produzido na Região Demarcada do Douro, com as castas tradicionais Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz, exhibe aromas a fruta vermelha madura e apresenta-se muito equilibrado em todos os seus elementos de prova.

Produced in Northeastern Portugal (Região Demarcada dos Vinhos Verdes) this wine presents us with fine aromas, leaving the flavour of quality citrines in the mouth. A low alcoholic wine, it has a well-balanced acidity and a good overall harmony.



ALMA DA VINHA BRANCO

ALMA DA VINHA WHITE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Douro DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Malvasia Fina, Gouveia & Viosinho
ÁLCOOL ALCOHOL	12.5%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	1.8
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Carnes brancas, marisco e peixe grelhado White meats, shellfish and grilled fish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	8°C - 10°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



Produzido na Região Demarcada do Douro e proveniente das castas Malvasia Fina, Gouveia e Viosinho, apresenta aromas muito frescos e florais.

Produced in the Demarcated Region of the Douro and coming from the Malvasia Fina, Gouveia and Viosinho grape varieties, this wine presents very fresh and floral aromas.



CASTRO VELHO TINTO

CASTRO VELHO RED

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Vinho de Mesa Table Wine
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Tradicionais Portuguesas Traditional Portuguese
ÁLCOOL ALCOHOL	13%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	3
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Carnes grelhadas e bacalhau Grilled meats and codfish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	16°C - 18°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



Produzido nas melhores regiões do país, este vinho com aromas a fruta vermelha e madura, apresenta-se muito equilibrado em todos os seus elementos de prova.

Produced in the finest regions of the country, this red and ripe fruit-scented wine is very well balanced in every element of taste.



CASTRO VELHO BRANCO

CASTRO VELHO WHITE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Vinho de Mesa Table Wine
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Tradicionais Portuguesas Traditional Portuguese
ÁLCOOL ALCOHOL	12%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	3
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Carnes brancas, marisco e peixe grelhado White meats, shellfish and grilled fish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	8°C - 10°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



Leve e frutado, com uma cor palha, este vinho apresenta um bom equilíbrio no seu conjunto.

Light and fruity, with a straw like colour, this wine is quite well balanced altogether.



VALEMESIO TINTO

VALEMESIO RED

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Vinho Verde DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Vinhão & Borraçal
ÁLCOOL ALCOHOL	10%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	2
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Pratos tradicionais Portugueses Traditional Portuguese dishes
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	16°C - 18°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



Produzido no Noroeste de Portugal (Região Demarcada dos Vinhos Verdes), este vinho apresenta uma cor cheia, bons aromas, mantendo na boca frutos silvestres e amoras. É um vinho de baixa graduação alcoólica, com uma acidez forte própria neste tipo de vinhos, sendo especialmente adequado para acompanhar pratos tradicionais do Norte do País.

Produced in the Northwest of Portugal (Demarcated Region of Vinhos Verdes), this wine brings a full colour, nice aromas, with a blackberry and wild berry flavours in the mouth. A low-alcohol wine, with a strong acidity, typical in this type of wine. It's specially suited to go along traditional Portuguese Northern dishes.



VALEMESIO BRANCO

VALEMESIO WHITE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Vinho Verde DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Arinto, Azal, Loureiro & Trajadura
ÁLCOOL ALCOHOL	10%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	10
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Pratos tradicionais Portugueses Traditional Portuguese Dishes
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	8°C - 10°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



Produzido no Noroeste de Portugal (Região Demarcada dos Vinhos Verdes), este vinho apresenta bons aromas, mantendo na boca frutos citrinos de qualidade. Vinho de baixa graduação alcoólica, com uma acidez equilibrada e uma boa harmonia de conjunto.

Produced in the Northwest of Portugal (Demarcated Region of Vinhos Verdes), this wine presents us fine aromas, leaving the flavour of quality citrines in the mouth. A low alcoholic wine, it has a well-balanced acidity and a good overall harmony.



VALEMESIO ROSÉ

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Vinho Verde DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Não designadas Unassigned
ÁLCOOL ALCOHOL	10%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	6
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES

SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Pratos tradicionais Portugueses Traditional Portuguese Dishes
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	8°C - 10°C

NOTAS DE PROVA

TASTING NOTES



Possui um aspecto cristalino e uma cor rosada salmão, um aroma intenso a frutos vermelhos frescos. O sabor é caracterizado por frutado e fresco apresentando uma efervescência ligeira que lhe transmite elegância.

It has a crystalline appearance and a pink salmon colour, an intense aroma of fresh red fruits. The taste is characterized by fruity and fresh with a slight effervescence that gives it elegance.



ANFITRIÃO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Vinho Verde DOC
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Arinto, Azal, Loureiro & Trajadura
ÁLCOOL ALCOHOL	10%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	6
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES
SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Pratos tradicionais Portugueses Traditional Portuguese Dishes
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	8°C - 10°C

NOTAS DE PROVA
TASTING NOTES



De cor amarelo palha límpido com raios esverdeados, aroma fresco a citrinos, com corpo simples e leve, mas com sabor intenso e acidez viva. Termina com um final de boca persistente, sendo um excelente acompanhamento para pratos leves.

Of pale straw yellow colour with greenish rays, fresh aroma of citrus, with a simple and light body but with an intense flavour and live acidity. It ends with a persistent finish, being an excellent accompaniment to light dishes.



CASTRO VELHO TINTO BAG-IN-BOX
CASTRO VELHO RED BAG-IN-BOX

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
TECHNICAL SPECIFICATIONS



REGIÃO REGION	Vinho de Mesa Table Wine
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Tradicionais Portuguesas Traditional Portuguese
ÁLCOOL ALCOHOL	13%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	3
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml

SUGESTÕES
SUGGESTIONS



ACOMPANHAMENTO PAIRING	Carnes grelhadas e bacalhau Grilled meats and codfish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	16°C - 18°C

NOTAS DE PROVA
TASTING NOTES



Produzido nas melhores regiões do país, este vinho com aromas a fruta vermelha e madura, apresenta-se muito equilibrado em todos os seus elementos de prova.

Produced in the finest regions of the country, this red and ripe fruit-scented wine is very well balanced in every element of taste.



CASTRO VELHO BRANCO BAG-IN-BOX

CASTRO VELHO WHITE BAG-IN-BOX

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

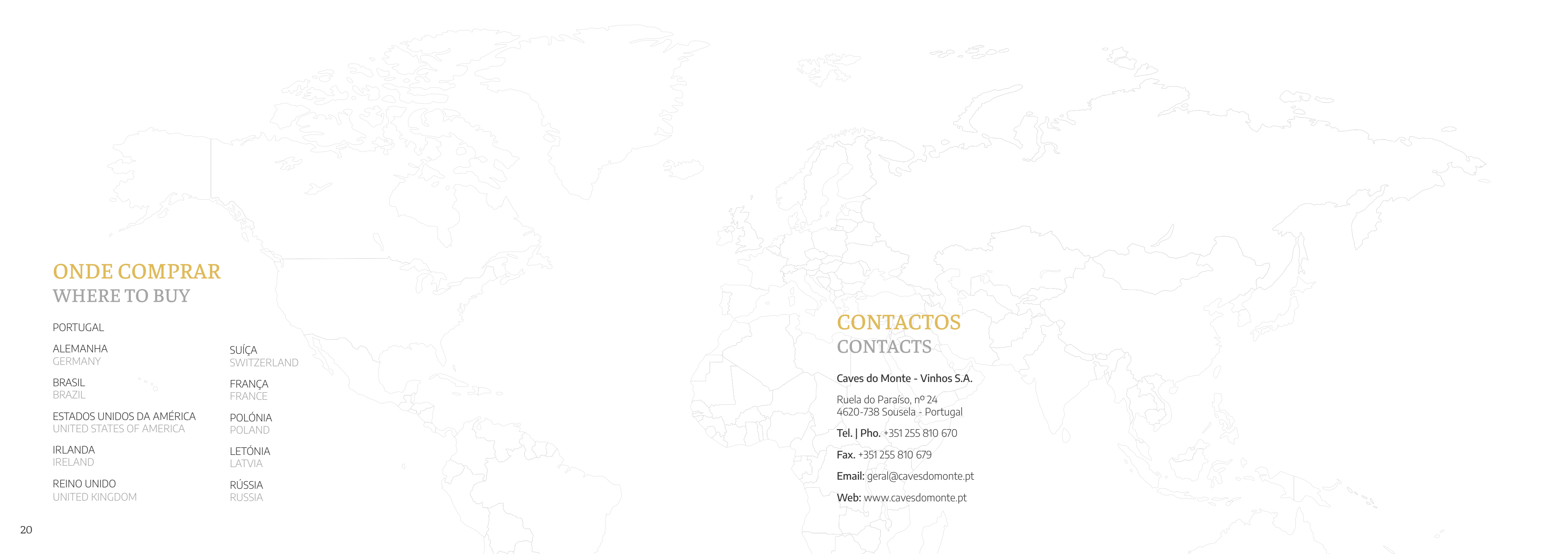
REGIÃO REGION	Vinho de Mesa Table Wine
SOLO SOIL	Franco-Arenoso Sandy Loam
CASTAS VARIETIES	Tradicionais Portuguesas Traditional Portuguese
ÁLCOOL ALCOHOL	12%
AÇÚCAR REDUTOR RESIDUAL SUGAR	3
ENÓLOGO WINEMAKER	António Sousa
CAPACIDADE CAPACITY	750ml
SUGESTÕES SUGGESTIONS	
ACOMPANHAMENTO PAIRING	Peixe Fish
TEMPERATURA DE CONSUMO SERVING TEMPERATURE	8°C - 10°C

NOTAS DE PROVA TASTING NOTES

Leve e frutado, com uma cor palha, este vinho apresenta um bom equilíbrio no seu conjunto.

Light and fruity, with a straw like colour, this wine is quite well balanced altogether.





ONDE COMPRAR WHERE TO BUY

PORTUGAL

ALEMANHA
GERMANY

BRASIL
BRAZIL

ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA
UNITED STATES OF AMERICA

IRLANDA
IRELAND

REINO UNIDO
UNITED KINGDOM

SUIÇA
SWITZERLAND

FRANÇA
FRANCE

POLÓNIA
POLAND

LETÓNIA
LATVIA

RÚSSIA
RUSSIA

CONTACTOS CONTACTS

Caves do Monte - Vinhos S.A.

Ruela do Paraíso, nº 24
4620-738 Sousela - Portugal

Tel. | Pho. +351 255 810 670

Fax. +351 255 810 679

Email: geral@cavesdomonte.pt

Web: www.cavesdomonte.pt

