



# CARLOS ALONSO

DOURO WINE COMPANY



CARLOS ALONSO

DOURO WINE COMPANY

*Está a chegar a época Natalícia e queremos  
partilhar consigo as nossas melhores produções  
do Douro para uma mesa de ceia de Natal  
cheia de Alegria!*



## TINTO

 **Castas:**  
50% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 15% Tinta Barroca, 15% Tinta Roriz

 **Notas de Prova:**  
Cor rubi profunda, caracteriza-se por um aroma intenso e complexo dominado por frutos vermelhos maduros entre os quais cassis e morango, frutos pretos como ameixa e notas florais de laranjeira. Na boca, revela-se intenso, com excelente volume, acidez equilibrada e taninos suaves. Final longo e complexo.

 **Desfrutar:**  
Apresenta grande versatilidade nos seus acompanhamentos, desde carnes brancas, massas com natas a pratos de caça.

*\* Garrafa Magnum disponível*



## BRANCO

 **Castas:**  
60% Viosinho, 20% Gouveio, 20% Moscatel Galego Branco

 **Notas de Prova:**  
Cor amarelo citrino, com laivos esverdeados. Aroma frutado elegante, bem conjugado com notas minerais e nuances vegetais que conferem grande frescura. Na boca, tem uma acidez viva e apresenta grande harmonia entre os aromas envolvidos. Vinho de corpo médio com final longo.

 **Desfrutar:**  
Peixe, marisco, saladas, massas e aves. Perfeito para servir como aperitivo.



## ROSÉ

 **Castas:**  
60% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 20% Tinta Barroca

 **Notas de Prova:**  
De cor rosa claro, no nariz revela-se intenso com notas de frutos vermelhos, amoras e framboesas. Na boca, apresenta-se fresco e intenso com um final longo e elegante.

 **Desfrutar:**  
Beba fresco e aprecie intensamente. Pratos asiáticos, salada de frutos do mar ou gastronomia italiana.

## MOSCATEL GALEGO BRANCO

 **Castas:**  
100% Moscatel Galego Branco

 **Notas de Prova:**  
De cor citrina, este vinho é jovem de aroma exuberante com notas de toranja, lichias, lima e frutos tropicais. Na boca, é intenso, mineral e de uma frescura vibrante. Apresenta concentração média e textura sedosa. Termina longo e persistente.

 **Desfrutar:**  
Versátil e particularmente apetecível como aperitivo. Acompanha, formidavelmente, uma variedade de queijos ou sushi.



## RESERVA BRANCO

 **Castas:**  
60% Gouveio, 30% Viosinho, 10% Códèga do Larinho

 **Notas de Prova:**  
Aroma complexo onde notas de frutas brancas se conjugam com a essência tropical de fruta bem madura, bem casado com as notas da barrica. Na boca é intenso, demonstra um bom equilíbrio entre a fruta e a tosta de madeira, que lhe proporciona complexidade e lhe oferece um conjunto interessante, terminando longo e elegante.

 **Desfrutar:**  
Arroz de marisco, peixe grelhado da nossa costa ou um queijo de pasta mole.

## RESERVA TINTO

 **Castas:**  
50% Tinta Roriz, 40% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca

 **Notas de Prova:**  
Vinho de cor rubi profunda. Com aroma intenso e complexo, dominado por frutos vermelhos maduros como morango e frutos pretos nomeadamente, cassis e ameixa. Na boca, revela um excelente volume, acidez bem integrada, taninos de boa qualidade, presença de frutos vermelhos bem evidenciada, com notas a balsâmico e resina. O final é longo e complexo.

 **Desfrutar:**  
Pratos de caça ou cabrito assado.

*\* Garrafa Magnum disponível*



## RESERVA TOURIGA NACIONAL

 **Castas:**  
100% Touriga Nacional

 **Notas de Prova:**  
De cor intensa e aromas característicos da casta a notas florais e fruta madura. Apresenta bom equilíbrio entre os seus taninos bem maduros, notas de tabaco e baunilha resultantes do estágio em madeira. Na boca, revela-se denso com taninos bem presentes e uma acidez refrescante própria do nosso “terroir”. Um conjunto de sabores elegantes e densidade suave, terminando longo e persistente.

 **Desfrutar:**  
Cabrito assado no forno ou posta mirandesa.

## RESERVA ARINTO

 **Castas:**  
100% Arinto

 **Notas de Prova:**  
Nariz elegante com dominância de notas minerais, flores brancas, cera de abelha e apontamentos de maçã verde, lima e limão. Palato de grande estrutura, textura e frescura com uma acidez vibrante e uma mineralidade envolvente.

 **Desfrutar:**  
Peixe grelhado, marisco, carnes brancas e risotos.



PIANO 17  
RESERVA | TINTO

 **Castas:**  
60% Tinta Roriz, 30% Tinta Barroca,  
10% Touriga Franca

 **Notas de Prova:**  
Nariz preenchido a aromas intensos e convidativos de  
frutos do bosque, cacau e tabaco. Encorpado e potente,  
taninos firmes e acidez equilibrada. Paladar volumoso e  
envolvente.

 **Desfrutar:**  
Carne guisada, geleia de frutas pretas e queijos fortes.

*“Um vinho com muita potência onde  
o álcool, notavelmente, alto marca o  
final de boca. Estágio em barricas de  
carvalho francês durante 12 meses.”*



GRANDE RESERVA  
TINTO

 **Castas:**  
60% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 10% Tinta Barroca

 **Notas de Prova:**  
Vinho de cor profunda, negra com belos violetas. Aromas balsâmicos e notas de frutos negros densos, bem conjugados com tabaco e baunilha resultantes do estágio em madeira. Na boca, revela-se denso, com taninos bem presentes e uma acidez refrescante própria do nosso “terroir”. Um conjunto de sabores elegantes e densidade suave, terminando longo e persistente.

 **Desfrutar:**  
Caldeirada de borrego, cabrito assado no forno ou posta mirandesa.

*\* Garrafa Jeroboam 5L disponível*



## GRANDE PIANO

### GRANDE RESERVA | TINTO

**Castas:**

60% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca,  
20% Tinta Roriz

**Notas de Prova:**

De cor negra, este vinho resulta num conjunto inigualável com notas de frutos negros maduros bem conjugados com aromas balsâmicos e a tabaco provenientes do seu envelhecimento de 24 meses em barricas de carvalho francês.

**Desfrutar:**

Assados, barbecue, fine dining.



### *Edição Especial*

*“Um vinho que ecoa na partitura do tempo, pleno de harmonia entre tradição e inovação, toca a História e inspira o mundo com experiências sensoriais memoráveis. Para grandes ocasiões.”*

## PIANO

### VINHAS VELHAS

O nosso terroir, o Planalto de Alijó, a descoberta da vinha centenária situada a mais de 500m de altitude, um ano de excelência, os 24 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês e todo o nosso cuidado e empenho resultaram num vinho de qualidade única, que merece ser saboreado calmamente para que a sua grande complexidade, harmonia e elegância se revelem no seu melhor.

**Castas:**

Vinha velha

**Notas de Prova:**

Cor ruby opaca, caracteriza-se por um aroma de enorme complexidade. Na boca, apresenta uma elevada concentração característica das Vinhas Velhas. Bem conjugado com madeira de grande qualidade resultante do estágio de 24 meses em barricas novas de carvalho francês de 500 litros. Dotado de uma grande personalidade, harmonia e mineralidade, termina com um final longo complexo e elegante.

**Desfrutar:**

Piano Vinhas Velhas Premium é um vinho complexo, perfeito para uma bela refeição ou uma conversa agradável. Sugerimos pratos de caça e pratos de forno bem condimentados como acompanhamento.



## PORTO DOC

### *Porto genuíno*

Piano Porto é um vinho clássico, elegante e apelativo, com o sabor genuíno dos Vinhos do Porto. Produzidos a partir de uma criteriosa seleção das melhores uvas e beneficiando das mais evoluídas soluções tecnológicas, revelam-se vinhos grandiosos, capazes de conquistar os apreciadores mais exigentes.



PIANO PORTO  
10 YEARS OLD TAWNY

- 

**Castas:**  
Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca,  
Touriga Nacional
- 

**Notas de Prova:**  
Vinho que prima pelo seu equilíbrio, apresenta notas  
florais e de frutos maduros, especiarias e frutos secos  
resultantes do envelhecimento em madeira. No paladar,  
revela o seu estilo clássico com um corpo bastante  
equilibrado e um final longo.
- 

**Desfrutar:**  
O Piano Porto Tawny 10 years acompanha  
excelentemente uma grande variedade de sobremesas  
como leite creme, tartes de fruta e frutos secos.  
Deliciosa combinação com fruta tropical ou queijos  
curados e azuis.



PIANO PORTO  
FINE TAWNY

- 

**Castas:**  
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional,  
Touriga Franca
- 

**Notas de Prova:**  
Apresenta um fresco e delicado aroma a especiarias e a  
fruta seca adquiridos do envelhecimento em madeira de  
carvalho. No paladar, revela-se elegante apresentando  
um bom equilíbrio entre os taninos maduros e a sua  
doçura, o que lhe confere um final persistente e atrativo.
- 

**Desfrutar:**  
Excelente acompanhante de uma grande variedade de  
sobremesas com caramelo ou café, queijos fortes, uma  
tarte de maçã ou leite creme queimado.



PIANO PORTO  
FINE WHITE

- 

**Castas:**  
Malvasia Fina, Códega, Rabigato,  
Gouveio, Viosinho
- 

**Notas de Prova:**  
De bela cor amarelo-palha e aromas intensos apresenta  
atrativas nuances florais e de fruta branca. Paladar macio  
e equilibrado. Vinho rico com uma complexidade que  
lhe advém de um cuidadoso envelhecimento.
- 

**Desfrutar:**  
Acepipes ricos.



PIANO PORTO  
FINE RUBY

- 

**Castas:**  
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional,  
Touriga Franca
- 

**Notas de Prova:**  
Cor rubi intensa bem definida, demonstrando a  
qualidade dos vinhos selecionados. Aromas intensos  
de fruta madura, afinados pelo envelhecimento em  
madeira, durante o seu processo de envelhecimento  
natural. Rico e encorpado, revela bom equilíbrio entre a  
doçura e a sua estrutura.
- 

**Desfrutar:**  
Queijos cremosos, sobremesas ricas em chocolate e  
tartes de fruta.



PIANO PORTO  
BLACK - RUBY

- 

**Castas:**  
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca,  
Tinta Barroca
- 

**Notas de Prova:**  
Cor intensamente negra, nariz preenchido a  
aromas de amoras e mirtilos e uma boca quente e  
intensa, resultando num conjunto poderoso.
- 

**Desfrutar:**  
Sobremesas ricas em chocolate ou simplesmente  
com chocolate negro.



# PIANO PORTO LÁGRIMA

**Castas:**  
Códega do Larinho, Malvasia Fina,  
Moscatel Galego Branco, Viosinho

**Notas de Prova:**  
Piano Porto Lágrima Branco é um vinho de cor amarelo – dourado de grande intensidade aromática. Na boca, é complexo e rico, com nuances florais e um toque de mel. O equilíbrio entre a sua elevada doçura e o álcool confere-lhe características ímpares de grande nobreza. Termina longo e intenso.

**Desfrutar:**  
Frutos secos e sobremesas frescas.



# PIANO PORTO RESERVA TAWNY

**Castas:**  
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional,  
Touriga Franca

**Notas de Prova:**  
Revela um aroma envolvente e complexo, onde sobressaem notas de caramelo, uma leve baunilha, frutos secos, figos e subtis apontamentos de especiarias, resultado de um envelhecimento longo em madeira de carvalho. No paladar, apresenta-se macio e harmonioso, com excelente equilíbrio, mostrando grande elegância e profundidade. A sua textura é sedosa com um final longo e aveludado.

**Desfrutar:**  
Tartes caramelizadas, frutos secos, queijos curados, sobremesas ricas em chocolate. Sirva, também, como digestivo.



PIANO PORTO  
LBV

 **Castas:**  
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz,  
Tinta Barroca

 **Notas de Prova:**  
Cor rubi profundo, com reflexos alourados. O seu nariz  
apresenta aromas finos e complexos a frutas pretas e  
vermelhas, notas intensas de ervas secas. No palato, é  
vigoroso, os seus taninos densos proporcionam uma  
elevada estrutura e corpo. Termina longo com um  
delicioso sabor a frutos silvestres.

 **Desfrutar:**  
Fondant de chocolate, queijo de cabra.





## PIANO PORTO VINTAGE



**Castas:**

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca



**Notas de Prova:**

De cor negra profunda, o seu nariz revela densas notas de fruta complexa, oferecendo um bouquet generoso com aromas de amora e cássis envolvido numa perfumada aura de violetas, complexado por notas resinosas e um subtil café preto. O seu palato apresenta taninos intensos que lhe conferem uma sólida estrutura, conferindo um final longo e elegante. Um Vintage Clássico, em toda a sua plenitude.



**Desfrutar:**

Sobremesas ricas como tartes caramelizadas, queijos azuis.



## PEACE & LOVE DRY WHITE



**Castas:**

Gouveio, Malvasia Fina, Códega do Larinho, Viosinho



**Notas de Prova:**

Apresenta uma cor brilhante com distintas nuances douradas e aroma intenso, predominando os frutos secos como a amêndoa e avelã, com notas florais e de vegetal seco. Excelente equilíbrio e acidez bem integrada. O seu paladar é cativante apresentando uma notável e agradável frescura sendo versátil em diferentes momentos de consumo.



**Desfrutar:**

O aperitivo perfeito. Acompanhe com frutos secos e amêndoas torradas. Ideal para cocktails. Experimente com gelo, limão, hortelã e água tônica.



## PEACE & LOVE PINK



**Castas:**

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional



**Notas de Prova:**

Apresenta uma cor rosa apelativa com distintas nuances violetas. O seu aroma é atraente com notas de frutos silvestres e ervas do campo. O seu palato apresenta bom corpo e equilíbrio, termina longo.



**Desfrutar:**

Excelente como aperitivo com frutos secos. Ideal para cocktails.



**CAIXA PEACE & LOVE**

- 1 Garrafa Peace & Love Dry White
- 1 Garrafa Peace & Love Pink
- 1 Copo Cocktail
- 1 Agitador
- 1 Guia de Receitas c/ Vinho do Porto



## QUINTELA PORTO TAWNY



**Castas:**

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca



**Notas de Prova:**

Apresenta um fresco e delicado aroma a especiarias e a fruta seca adquiridos do envelhecimento em madeira de carvalho. No paladar, revela-se elegante apresentando um bom equilíbrio entre os taninos maduros e a sua doçura, o que lhe oferece um final persistente e atrativo.



**Desfrutar:**

Quintela Porto Tawny é excelente acompanhante de uma grande variedade de sobremesas com caramelo ou café. Ideal com uma tarte de maçã ou leite creme queimado. Combina formidavelmente com queijos fortes.

## QUINTELA PORTO WHITE



**Castas:**  
Malvasia Fina, Códega, Gouveio, Viosinho



**Notas de Prova:**  
Com uma bela cor amarelo-palha e aromas intensos, Quintela Porto White apresenta atrativas nuances florais e de fruta branca. Paladar macio e equilibrado. Vinho rico com uma complexidade e nobreza que lhe advém de um cuidadoso envelhecimento.



**Desfrutar:**  
Elegante como aperitivo, combinando excelentemente bem com acepipes ricos. Para uma opção mais fresca e plena de sabor, experimente como Porto Tónico.



## QUINTELA PORTO RUBY



**Castas:**  
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca



**Notas de Prova:**  
Cor rubi intensa bem definida, demonstrando a qualidade dos vinhos selecionados. Aromas intensos de fruta madura, afinados pelo envelhecimento em madeira, durante o seu processo de envelhecimento natural. Rico e encorpado, revela bom equilíbrio entre a doçura e a sua estrutura. O resultado é um vinho de características únicas com final longo e fino.



**Desfrutar:**  
Quintela Porto Ruby é excelente acompanhante de queijos cremosos, sobremesas ricas em chocolate e tartes de fruta. Deve ser consumido ligeiramente fresco.



PIANO ESPUMANTE  
BRUTO ROSÉ

 **Castas:**  
Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

 **Notas de Prova:**  
Cor rosa clara brilhante, aroma frutado e rico com notas de fruta vermelha e tosta leve. Na boca, revela-se suave e frutado, termina com um final longo e elegante.

 **Desfrutar:**  
Eleição perfeita para um momento de celebração, seja como aperitivo, acompanhando uma entrada, um prato de peixe ou a terminar com uma sobremesa de fruta fresca.



PIANO ESPUMANTE  
BRUTO

 **Castas:**  
Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco

 **Notas de Prova:**  
Com uma cor citrina, Piano Método Clássico Bruto tem uma efervescência fina e persistente. O aroma é fresco, com notas florais, frutas brancas e ligeiras notas de pão torrado. Na boca, apresenta-se cremoso, com frescura e leveza conferida por uma acidez viva e equilibrada. Final elegante e aromático.

 **Desfrutar:**  
Piano Método Clássico é a escolha perfeita para um momento de celebração, seja como aperitivo, acompanhando uma entrada, um prato de peixe ou a terminar com uma sobremesa de fruta fresca.



PIANO ESPUMANTE  
MEIO SECO

 **Castas:**  
Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco

 **Notas de Prova:**  
Apresentando uma cor citrina, Piano Método Clássico Meio Seco tem uma efervescência fina e persistente. O seu aroma revela-se fresco, com notas florais, frutas brancas e ligeiras notas de pão torrado. Na boca, apresenta-se cremoso, com frescura e leveza conferida por uma acidez viva e equilibrada. O seu final é elegante, doce e aromático.

 **Desfrutar:**  
Escolha perfeita para um momento de celebração, acompanhando uma entrada de queijo ou a terminar com uma sobremesa.



PIANO ESPUMANTE  
DOCE

 **Castas:**  
Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco

 **Notas de Prova:**  
Com uma cor citrina, apresenta um aroma fresco com notas de pastelaria. Efervescência fina e persistente. Na boca, apresenta uma textura cremosa e envolvente, com a doçura harmoniosamente equilibrada pela acidez.

 **Desfrutar:**  
Tartes de fruta, frutas frescas, queijo curado com mel, pratos com um toque agridoce.



# MOSCATEL DO DOURO

## *O mais nobre embaixador do nosso terroir*

Desde o século XVII que a casta Moscatel Galego Branco está presente no planalto de Alijó. Embora seja utilizada para a produção de Vinho do Porto Branco, é no Piano Moscatel do Douro que exhibe toda a sua qualidade e magnificência. Os 36 meses de estágio em madeira conferem-lhe um carácter nobre e intenso, provido da fragrância e complexidade que distinguem um grande Moscatel do Douro.



## MOSCATEL DO DOURO RESERVA



**Castas:**  
100% Moscatel Galego Branco



**Notas de Prova:**  
Bela cor dourada e aroma intenso dominado pela oxidação nobre do envelhecimento em madeira. Destacam-se notas de compota de laranja, notas florais características da casta, a madeira exótica e os frutos secos característicos do seu envelhecimento. A sua maturação em madeira ofereceu grande complexidade, aumentando a sua riqueza e nobreza. Na boca, é um vinho com bom equilíbrio entre a acidez e doçura, encorpado e com boa estrutura. Final persistente, longo e delicado.



**Desfrutar:**  
A sua elegância combina extremamente bem com acepipes ricos, patés e foie gras ou sobremesas ricas.





MOSCATEL DO DOURO  
ANNA ALONSO



**Castas:**  
100% Moscatel Galego Branco



**Notas de Prova:**  
Cor amarelo-dourado com grande intensidade aromática. Atrativo e complexo, o seu sabor rico enaltece os frutos exóticos e tropicais, com nuances florais e um toque a mel. A sua elevada doçura encontra-se bem equilibrada com o álcool, conferindo-lhe características ímpares de grande nobreza.



**Desfrutar:**  
Frutos secos, sobremesas frias como uma bavaoise.



MOSCATEL DO DOURO  
ANNA ALONSO  
10 ANOS



**Castas:**  
100% Moscatel Galego Branco



**Notas de Prova:**  
Cor âmbar escuro. Aroma complexo com notas de compota de figo, especiarias e frutos secos. O seu paladar é redondo e macio. Termina longo e persistente.



**Desfrutar:**  
Sobremesas doces como leite creme, arroz doce ou mousse de frutas. Servir fresco 10°C



*Desejamos-lhe um  
Feliz Natal e um  
Próspero Ano Novo.*