

# COMENDA DE SANTIAGO

## BRANCO 2019



### DENOMINATION

Lisbon Regional

### CASTES

Fernão Pires | Seara Nova

### VINIFICATION

The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. Wine produced with the best grape varieties in the region, fermentation with temperature control. Batonnage process.

### INTERNSHIP

The wine ages in deposits, being stabilized, filtered and bottled within a year.

### ALCOHOLIC CONTENT

Alcoholic degree: 12%  
Total acidity: 5.7 g/l pH:  
3.35  
Residual Sugar: 2 g/l



### DENOMINAÇÃO

Regional de Lisboa

### CASTAS

Fernão Pires | Seara Nova

### VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Vinho produzido com as melhores castas da região, fermentação com controlo de temperatura. Processo de "batonnage".

### ESTÁGIO

O vinho estagia em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um ano.

### TEOR ALCOÓLICO

Grau alcoólico: 12%  
Acidez total: 5,7 g/l pH:  
3,35  
Açúcar Residual: 2 g/l

# LOTE 44

## BRANCO 2020



DENOMINATION	Lisbon Regional
CASTES	Fernão Pires   Arinto
VINIFICATION	Traditional with temperature control.
ALCOHOLIC CONTENT	Alcoholic degree: 14% Total acidity: 5.4 g/l pH: 3.38



DENOMINAÇÃO	Regional de Lisboa
CASTAS	Fernão Pires   Arinto
VINIFICAÇÃO	Tradicional com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO	Grau alcoólico: 14% Acidez total: 5,4 g/l pH: 3,38

glass\copo - 3,00€

# VALE QUENTE BRANCO



<b>DENOMINATION</b>	House wine
<b>CASTES</b>	Fernão Pires   Jampal   Rabo de Ovelha
<b>VINIFICATION</b>	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. Rest of the must for 18 hours at a temperature of 12°C. This is followed by filtration of the wort in a vacuum filter. fermentation is made in stainless steel vats, keeping the temperature at 18°C until completion
<b>INTERNSHIP</b>	The wine ages for a short time in deposits, being stabilized, filtered and bottled.
<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic grade: 12% Total acidity: 4.9 g/l pH: 3.35 Residual Sugar: 1.9 g/l



<b>DENOMINAÇÃO</b>	Vinho de Mesa
<b>CASTAS</b>	Fernão Pires   Jampal   Rabo de Ovelha
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Repouso do mosto durante 18 horas à temperatura de 12°C. Seguindo-se filtração do mosto em filtro de vácuo. A fermentação é feita em cuba de inox, mantendo a temperatura a 18°C até à sua finalização.
<b>ESTÁGIO</b>	O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 12% Acidez total: 4,9 g/l pH: 3,35 Açúcar Residual: 1,9 g/l

# NAUTICO BRANCO



<b>DENOMINATION</b>	Lisbon Regional
<b>CASTES</b>	Fernão Pires   Arinto   Moscatel
<b>VINIFICATION</b>	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately crushed. Rest of the must for 18 hours at a temperature of 12°C, followed by filtration of the must in a vacuum filter. the fermentation is made in stainless steel vats, keeping the temperature at 18°C until completion.
<b>INTERNSHIP</b>	The wine ages for a short time in deposits, being stabilized, filtered and bottled within a year.

<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic degree: 10% Total acidity: 4.9 g/l pH: 3.37 Residual Sugar: 8 g/l
--------------------------	--



<b>DENOMINAÇÃO</b>	Regional de Lisboa
<b>CASTAS</b>	Fernão Pires   Arinto   Moscatel

<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente esmagadas. Repouso do mosto durante 18 horas à temperatura de 12°C, seguindo-se filtração do mosto em filtro de vácuo. A fermentação é feita em cuba de inox, mantendo a temperatura a 18°C até à sua finalização.
--------------------	--

<b>ESTÁGIO</b>	O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um ano.
----------------	--

<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 10% Acidez total: 4,9 g/l pH: 3,37 Açúcar Residual: 8 g/l
-----------------------	--

# VALE QUENTE TINTO



DENOMINATION	House wine
CASTES	Castelão   Aragonez
VINIFICATION	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. Fermentation in stainless steel vats, with programmed treading system, temperature control 26°C, with a maximum variation of 1°C. Drain to density 1020.
INTERNSHIP	The wine ages for a short time in deposits, being stabilized, filtered and bottled.
ALCOHOLIC CONTENT	Alcoholic degree: 13% Total acidity: 5.4 g/l pH: 3.51 Residual Sugar: 2.0 g/l



DENOMINAÇÃO	Vinho de Mesa
CASTAS	Castelão   Aragonez

VINIFICAÇÃO	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Fermentação em cuba de inox, com sistema de pisa programado, controlo de temperatura 26°C, sendo a variação máxima de 1°C. Descubra à densidade 1020.
ESTÁGIO	O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado.
TEOR ALCOÓLICO	Grau alcoólico: 13% Acidez total: 5,4 g/l pH: 3,51 Açúcar Residual: 2,0 g/l

# ARRUDA DOC RESERVA

## TINTO 2006



**DENOMINATION** Lisbon Regional

**CASTES** Fernão Pires | Arinto | Moscatel

**VINIFICATION** The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately crushed. Rest of the must for 18 hours at a temperature of 12°C, followed by filtration of the must in a vacuum filter. the fermentation is made in stainless steel vats, keeping the temperature at 18°C until completion.

**INTERNSHIP** The wine ages for a short time in deposits, being stabilized, filtered and bottled within a year.

**ALCOHOLIC CONTENT** Alcoholic degree: 10%  
Total acidity: 4.9 g/l  
pH: 3.37  
Residual Sugar: 8 g/l



**DENOMINAÇÃO** Regional de Lisboa

**CASTAS** Fernão Pires | Arinto | Moscatel

**VINIFICAÇÃO** As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente esmagadas. Repouso do mosto durante 18 horas à temperatura de 12°C, seguindo-se filtração do mosto em filtro de vácuo. A fermentação é feita em cuba de inox, mantendo a temperatura a 18°C até à sua finalização.

**ESTÁGIO** O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um ano.

**TEOR ALCOÓLICO** Grau alcoólico: 10%  
Acidez total: 4,9 g/l  
pH: 3,37  
Açúcar Residual: 8 g/l

# LOTE 44 SYRAH TINTO 2019



<b>DENOMINATION</b>	Lisbon Regional
<b>CASTES</b>	Syrah 100%
<b>VINIFICATION</b>	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. With the addition of selected yeasts, fermentation begins at a controlled temperature (26° C). During this period, maceration takes place, through the process of timed pumping over, which lasts throughout the fermentation period. tion about 8 days.
<b>INTERNSHIP</b>	The wine ages in deposits, being stabilized, filtered and bottled within a period of 1 to 2 years.
<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic degree: 14.5% Total acidity: 5.5 g/l pH: 3.58 Residual Sugar: 1 g/l



<b>DENOMINAÇÃO</b>	Regional de Lisboa
<b>CASTAS</b>	Syrah 100%
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com adição de leveduras selecionadas inicia-se a fermentação com temperatura controlada (26° C). Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada, a qual dura todo o período de fermentação cerca de 8 dias.
<b>ESTÁGIO</b>	O vinho estagia em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de 1 a 2 anos.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 14,5% Acidez total: 5,5 g/l pH: 3,58 Açúcar Residual: 1 g/l

glass\copo - 3,00€

# COMENDA DE SANTIAGO

## TINTO 2020



**DENOMINATION** Lisbon Regional

**CASTES** Aragonez | Castelão

**VINIFICATION** The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. With the addition of selected yeasts, fermentation begins at a controlled temperature (26 °C). During this period maceration is carried out, through the process of timed pumping over, the which lasts the entire fermentation period about 8 days.

**INTERNSHIP** The wine ages in deposits, being stabilized, filtered and bottled within a period of 1 to 2 years.

**ALCOHOLIC CONTENT** Alcoholic degree: 13%  
Total acidity: 5.4 g/l  
pH: 3.57  
Residual Sugar: 5 g/l



**DENOMINAÇÃO** Regional de Lisboa

**CASTAS** Aragonez | Castelão

**VINIFICAÇÃO** As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com adição de leveduras selecionadas inicia-se a fermentação com temperatura controlada (26 °C). Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada, a qual dura todo o período de fermentação cerca de 8 dias.

**ESTÁGIO** O vinho estagia em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de 1 a 2 anos.

**TEOR ALCOÓLICO** Grau alcoólico: 13%  
Acidez total: 5,4 g/l  
pH: 3,57  
Açúcar Residual: 5 g/l



# ARRUDA DOC

## TINTO 2019



<b>DENOMINATION</b>	DOC Arruda - Lisbon Regional
<b>CASTES</b>	Aragonez   Castelão   Tinta-Miuda
<b>VINIFICATION</b>	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. Wine fermented in stainless steel vats, with automatic stepping and temperature control.
<b>INTERNSHIP</b>	The wine ages in French oak barrels for 6 months and ages in bottle for 3 months.
<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic degree: 14% Total acidity: 5.46 g/l pH: 3.51



<b>DENOMINAÇÃO</b>	DOC Arruda - Regional de Lisboa
<b>CASTAS</b>	Aragonez   Castelão   Tinta-Miuda
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Vinho fermentado em lagares de inox, com pisa automática e controle de temperatura.
<b>ESTÁGIO</b>	O vinho estagia em barricas de carvalho francês, durante 6 meses e estagiou em garrafa 3 meses.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 14% Acidez total: 5,46 g/l pH: 3,51

# LOTE 44 Reserva

## TINTO 2019



<b>DENOMINATION</b>	Lisbon Regional
<b>CASTES</b>	Aragonez / Syrah / Touriga Nacional
<b>VINIFICATION</b>	Fermentation in stainless steel vats with temperature control and maceration for 8 days.
<b>INTERNSHIP</b>	From a selection of grape varieties from the region, this wine ages for a period of twelve months in French oak and in bottle for a minimum period of nine months.
<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic degree: 14,5% Total acidity: 5.3 g/l pH: 3,60 Residual Sugar: 1 g/l



<b>DENOMINAÇÃO</b>	Regional de Lisboa
<b>CASTAS</b>	Aragonez / Syrah / Touriga Nacional
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura e maceração de 8 dias.
<b>ESTÁGIO</b>	A partir de uma seleção de castas da região, este vinho estagia por um período de doze meses em carvalho francês e em garrafa por um período mínimo de nove meses.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 14,5% Acidez total: 5,3 g/l pH: 3,60 Açúcar Residual: 1 g/l

# Extra Madura TINTO



<b>DENOMINATION</b>	Lisbon Regional
<b>CASTES</b>	Syrah   Touriga Nacional   Aragonez
<b>VINIFICATION</b>	Fermentation in stainless steel vats with temperature control.
<b>INTERNSHIP</b>	The wine ages in American oak barrels for 6 months, after bottling it ages for 2 months.
<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic degree: 14.5% Total acidity: 5.3 g/l pH: 3.60 Residual Sugar: 1 g/l



<b>DENOMINAÇÃO</b>	Regional de Lisboa
<b>CASTAS</b>	Syrah   Touriga Nacional   Aragonez
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
<b>ESTÁGIO</b>	O vinho estagia em barricas de carvalho americano durante 6 meses, depois de engarrafado estagia 2 meses.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 14,5% Acidez total: 5,3 g/l pH: 3,60 Açúcar Residual: 1 g/l

# LOTE 44

## TINTO 2019



<b>DENOMINATION</b>	Lisbon Regional
<b>CASTES</b>	Syrah   Touriga Nacional   Aragonez
<b>VINIFICATION</b>	Fermentation in stainless steel vats with temperature control.
<b>INTERNSHIP</b>	A short stage in deposit follows, being stabilized, filtered and bottled in the period of one year. This is followed by aging in the bottle for a minimum period of 3 months.
<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic degree: 13.5% Total acidity: 5.2 g/l pH: 3.59 Residual Sugar: 1 g/l



<b>DENOMINAÇÃO</b>	Regional de Lisboa
<b>CASTAS</b>	Syrah   Touriga Nacional   Aragonez
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
<b>ESTÁGIO</b>	Segue-se um estágio curto em depósito, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um ano. Segue-se um estágio em garrafa por um período mínimo de 3 meses.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 13,5% Acidez total: 5,2 g/l pH: 3,59 Açúcar Residual: 1 g/l

# NAUTICO ROSÉ



DENOMINATION	Lisbon Regional
CASTES	Castelão
VINIFICATION	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately crushed. Maceration of grapes for 24 hours at low temperature. After that time, the must was separated, which fermented in stainless steel vats, with temperature control at 20°C until the end.
INTERNSHIP	The wine ages for a short time in deposits, being stabilized, filtered and bottled within a year.
ALCOHOLIC CONTENT	Alcoholic degree: 10% Total acidity: 5.1 g/l pH: 3.43 Residual Sugar: 8 g/l



DENOMINAÇÃO	Regional de Lisboa
CASTAS	Castelão
VINIFICATION	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente esmagadas. Maceração das uvas durante 24 horas a baixa temperatura. Após esse tempo, separou-se o mosto, que fermentou em cuba de inox, com controlo de temperatura a 20°C até ao final.
ESTÁGIO	O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no periodo de um ano.
TEOR ALCOÓLICO	Grau alcoólico: 10% Acidez total: 5,1 g/l pH: 3,43 Açúcar Residual: 8 g/l

glass\copo - 3,00€

# DONA ELVIRA

## LICOROSO ANUAL



DENOMINATION	IVV
CASTES	Castelão
VINIFICATION	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. Fermentation at controlled temperature (26° C). During this period, maceration is carried out, by the timed reassembly process. Interruption of fermentation by adding wine brandy.
INTERNSHIP	The wine ages for a long time in barrels, filtered and bottled when necessary.
ALCOHOLIC CONTENT	Alcoholic degree: 18% pH: 3.57 Total acidity: 5.1 g/l Residual Sugar: 68 g/l



DENOMINAÇÃO	IVV
CASTAS	Castelão
VINIFICAÇÃO	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Fermentação com temperatura controlada (26° C). Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada. Interrupção da fermentação, por adição de aguardente vinícola.
ESTÁGIO	O vinho estagia por longo tempo em barricas, filtrado e engarrafado quando necessário.
TEOR ALCOÓLICO	Grau alcoólico: 18% pH: 3,57 Acidez total: 5,1 g/l Açúcar Residual: 68 g/l

# DONA ELVIRA

## LICOROSO ANUAL



<b>DENOMINATION</b>	IVV
<b>CASTES</b>	Castelão
<b>VINIFICATION</b>	The grapes from the manual harvest of our associates are unloaded and immediately destemmed and crushed. Fermentation at controlled temperature (26° C). During this period, maceration is carried out, by the timed reassembly process. Interruption of fermentation by adding wine brandy.
<b>INTERNSHIP</b>	The wine ages for a long time in barrels, filtered and bottled when necessary.
<b>ALCOHOLIC CONTENT</b>	Alcoholic degree: 18% pH: 3.57 Total acidity: 5.1 g/l Residual Sugar: 68 g/l



<b>DENOMINAÇÃO</b>	IVV
<b>CASTAS</b>	Castelão
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Fermentação com temperatura controlada (26° C). Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada. Interrupção da fermentação, por adição de aguardente vinícola.
<b>ESTÁGIO</b>	O vinho estagia por longo tempo em barricas, filtrado e engarrafado quando necessário.
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	Grau alcoólico: 18% pH: 3,57 Acidez total: 5,1 g/l Açúcar Residual: 68 g/l