



# Balto **Tinto** Colheita

**Ano de Colheita:** 2017

**Região:** Douro

**Classificação:** DOC Douro

**Volume Álcool:** 13,5 %

**Enologia:** José Piteira

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

**Vinificação:** Pisa mecânica, fermentação alcoólica em ânforas de 10 toneladas com controlo de temperatura

**Nota de Prova:** Blend de castas típicas da região num vinho com aroma a frutos vermelhos, baunilha e cacau. Na boca é suave, com taninos equilibrados e final persistente. É a oportunidade única para conhecer a riqueza dos vinhos do Alto Douro



Frutado / Fruity						
Seco / Dry						
Encorpado / Fullbodied						
Frescor/ Freshness						

**Temperatura de Serviço:** Ligeiramente fresco, 13<sup>o</sup>c



# Balto Branco Colheita

**Ano de Colheita:** 2019

**Região:** Douro

**Classificação:** DOC Douro

**Volume Álcool:** 12,5 %

**Enologia:** Carlos Eduardo

**Castas:** Moscatel Galego branco, Viosinho e Malvasia Fina

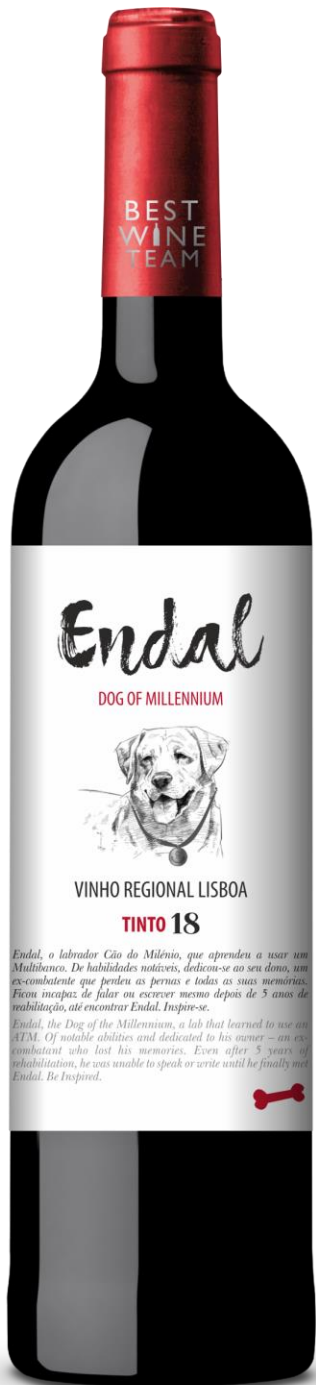
**Vinificação:** Uvas fermentadas em cubas de inox, a temperatura controlada de 15<sup>o</sup>c, de forma a preservar os aromas e sabores varietais de fruta.

**Nota de Prova:** Vinho de cor citrina e viva, garantindo-se o equilíbrio entre fruta e acidez. Equilibrado e de boa frescura, permite ser a escolha ideal e um bom parceiro gastronómico.

Frutado / Fruity						
Seco / Dry						
Encorpado / Fullbodied						
Frescor/ Freshness						

**Temperatura de Serviço:** Fresco, 7-10<sup>o</sup>c





# Endal **Tinto** Colheita

**Ano de Colheita:** 2018

**Região:** Lisboa

**Classificação:** Vinho Regional Lisboa

**Volume Álcool:** 13 %

**Enologia:** Carlos Eduardo

**Castas:** Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz

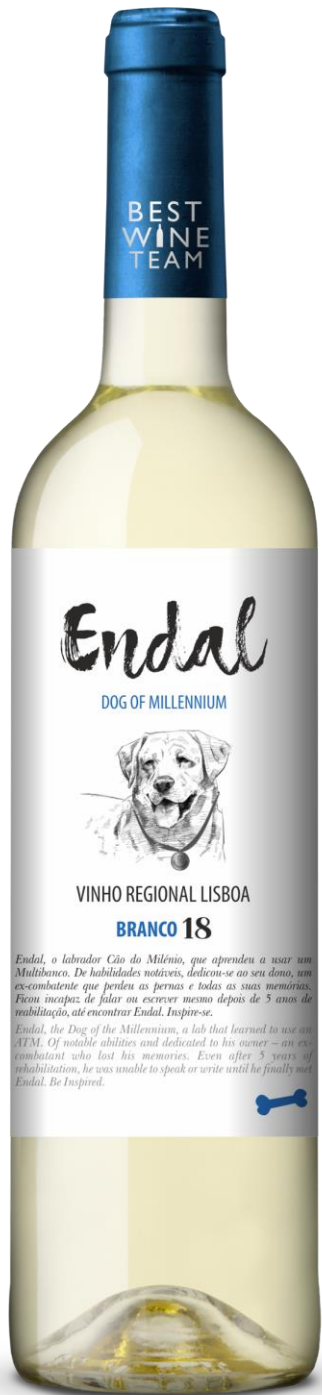
**Vinificação:** Desengace total e fermentação em lagares com pisa mecânica à temperatura controlada de 25°C.

**Nota de Prova:** Vinho de excelente aroma a frutos vermelhos, revelando-se suave e arredondado. Destaca-se a sua fruta e frescura tornando-se numa ótima surpresa, bebendo-se facilmente com ou sem comida.

Frutado / Fruity						
Seco / Dry						
Encorpado / Fullbodied						
Frescor/ Freshness						

**Temperatura de Serviço:** Ligeiramente fresco, 13°C





# Endal Branco Colheita

**Ano de Colheita:** 2018

**Região:** Lisboa

**Classificação:** Vinho Regional Lisboa

**Volume Álcool:** 12,5 %

**Enologia:** Carlos Eduardo

**Castas:** Arinto e Fernão Pires

**Vinificação:** Uvas cuidadosamente selecionadas e totalmente desengaçadas à chegada à Adega. A fermentação decorreu em lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 15°C.

**Nota de Prova:** Vinho de cor citrina, aroma frutado e de ótimo frescor. Boa acidez e equilibrado na boca, com um final de prova muito agradável. Ótimo companheiro de conversa e de bons momentos à mesa



Frutado / Fruity						
Seco / Dry						
Encorpado / Fullbodied						
Frescor/ Freshness						

**Temperatura de Serviço:** Fresco, 7-10 °C



# Hachiko **Tinto** Colheita

**Ano de Colheita:** 2018

**Região:** Alentejo

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Volume Álcool:** 13,5 %

**Enologia:** Carlos Eduardo

**Castas:** Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet

**Vinificação:** Desengace total e fermentação em cubas de inox à temperatura controlada de 25°C, durante 8 dias

**Nota de Prova:** O genuíno embaixador do Alentejo. Excelente aroma a futa vermelha e preta, encorpado e de taninos elegantes. Vinho equilibrado e frescura notória que se bebe com muito prazer e facilidade num final apaixonante.



Frutado / Fruity



Seco / Dry



Encorpado / Fullbodied



Frescura / Freshness



**Temperatura de Serviço:** Ligeiramente fresco, 13°C

*Hachi, o akita japonês, o mais leal de sempre que, após a morte súbita do seu dono, esperou-o durante 10 anos na estação de comboios onde o recebia diariamente. Debilitado, devido à fome, doenças e lutas, acabou por morrer ali mesmo com a sua esperança. As estátuas, o filme impressionante e o seu vinho merecem chegar até si. Um exemplo para todos.*

*Hachi, the Japanese akita, the most loyal ever. After his owner's sudden death, he waited for 10 years at the station where he used to daily meet him. Weakened, ill, hunger, diseases and struggles, he eventually died right along with his hope. The statue, the stunning film and its wine deserve to reach you. An example for all of us.*



# Hachiko Branco Colheita

**Ano de Colheita:** 2018

**Região:** Alentejo

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Volume Álcool:** 12,5 %

**Enologia:** Carlos Eduardo

**Castas:** Arinto e Antão Vaz

**Vinificação:** Uvas das melhores parcelas norte Alentejanas foram colhidas pela frescura da manhã, desengaçadas e submetidas a maceração a frio durante 24 horas. O mosto clarificado, fermentou a temperatura controlada em cuba de inox.

**Nota de Prova:** Vinho de cor citrina e viva, garantindo-se o equilíbrio entre fruta e acidez. Equilibrado e de boa frescura, permite ser a escolha ideal e um bom parceiro gastronómico.

Frutado / Fruity



Seco / Dry



Encorpado / Fullbodied



Frescura / Freshness



**Temperatura de Serviço:** Fresco, 7-10°C



*Hachi, o akita japonês, o mais leal de sempre que, após a morte súbita do seu dono, esperou-o durante 10 anos na estação de comboios onde o recebia diariamente. Debilitado, devido à fome, doenças e lutas, acabou por morrer ali mesmo com a sua esperança. As estátuas, o filme impressionante e o seu vinho merecem chegar até si. Um exemplo para todos.*

*Hachi, the Japanese akita, the most loyal ever. After his owner's sudden death, he waited for 10 years at the train station where he used to daily meet him. Weakened, due to hunger, diseases and struggles, he eventually died right there along with his hope. The statue, the stunning film and its wine deserve to reach you. An example for all of us.*