



**RP VINHOS**

**GOLD**  
PREMIUM PRODUCTS



# RP VINHOS

Ao longo de mais de uma década de atividade a RP Vinhos tem tido um crescimento gradual e sustentável, visível pelo esforço em investimentos e melhorias constantes, diversificando marcas e fidelizando consumidores.

A RP Vinhos é uma empresa familiar, com espírito jovem, empreendedor e profissional.

Com este novo catálogo pretendemos destacar as principais características dos nossos parceiros que produzem vinhos únicos e diferenciados capazes de surpreender até os paladares mais exigentes.

A qualidade sempre foi uma prioridade para a RP Vinhos e a escolha dos nossos parceiros não são uma exceção. As marcas presentes no nosso catálogo são reconhecidas pelo cuidado com a produção, respeito pelo meio ambiente e responsabilidade social bem como um minucioso cuidado tanto na imagem como na apresentação do produto e no compromisso com a inovação e a excelência.

Temos como objetivo oferecer aos nossos clientes experiências únicas e surpreendentes através destas parcerias. A RP Vinhos destaca-se e orgulha-se por oferecer marcas menos conhecidas no mercado, mas de elevada qualidade, com uma excelente imagem, um potencial extraordinário e inovador no mundo dos vinhos, podendo ter ao seu alcance uma ampla gama e variedade das diferentes zonas do nosso mapa vitivinícola.

Boas provas!

*Roger Pinho*

## ÍNDICE

P 4-7	<b>VINHO VERDE</b> Casa Santa Eulália
P 8-11 P 12-13	<b>DOURO</b> Rapalobos – Quinta Stª Eugénia Dina Aguiar Wines
P 14-17	<b>TRÁS-OS-MONTES</b> Terra Montana
P 18-21 P 22-23	<b>DÃO</b> Quinta das Camélias Boas Quintas
P 24-29	<b>BAIRRADA</b> Caves Primavera
P 30-33	<b>ALENTEJO</b> HMR
P 34-37	<b>ALGARVE</b> D. Vicente – Monte da Ria
P 40-43	<b>AZEITES</b>



# VINHO VERDE



Produtor: Francisco Marques Leandro

## **Mais de 200 anos de história**

Desde 1822 que a família está ligada à agricultura e, mais concretamente, à vitivinicultura.

## **Terroir**

OS GRANDES VINHOS NASCEM DE UM TERROIR ÚNICO

As vinhas da Casa Santa Eulália situam-se na região demarcada dos Vinhos Verdes, na Sub Região de Basto, freguesia de Atei e é neste local que tudo nasce. Atualmente, temos 45 ha de vinhas próprias em produção, estando divididas em 17 parcelas. Cada uma destas parcelas requer uma atenção e um tratamento diferente de acordo com as diferenças de idade, a nutrição do solo, as castas plantadas e o tipo de sistema de condução vitícola. Para além, da nossa dedicação extrema e cuidada, desde a nascença até ao engarrafamento, a identidade dos nossos vinhos também depende de fatores naturais. O solo é, maioritariamente, classificado como franco arenoso de origem granítica, o clima da freguesia de Atei caracteriza-se por invernos rigorosos, com pluviosidade abundante e com uma temperatura média de 7 °C, no verão, a precipitação é bastante reduzida e a temperatura é amena, sendo a média para esta estação de 19 °C. A combinação de todos estes fatores contribui para a grande personalidade dos nossos vinhos.

É o Produtor da Região dos Vinhos Verdes com mais medalhas atribuídas.



## VINHOS

### 1 Plainas Branco Loureiro

Tipo: Vinho Verde Branco  
 Produtor: Francisco Marques Leandro  
 Castas: Loureiro  
 O Plainas mais complexo, concentrado, com final longo e persistente.

### 2 Plainas Branco Azal Arinto

Tipo: Vinho Verde Branco  
 Castas: Arinto-Azal  
 Uma casta surpreendente, fresca e cítrica, de acidez leve e aroma discreto.

### 3 Plainas Rosé Espadeiro

Tipo: Vinho Verde Branco Rosé  
 Castas: Espadeiro  
 Casta de qualidade, jovem, de aroma leve de frutos vermelhos.

### 4 Plainas Tinto Vinhão

Tipo: Vinho Verde Tinto  
 Castas: Vinhão  
 Tinto único, intenso, fresco, equilibrado e de acidez viva.

### 5 Casa Santa Eulália Branco Alvarinho

Tipo: Vinho Verde Branco  
 A elegância no vinho, surpreende pela fantástica mineralidade e salinidade, original da região do Vinho Verde, de personalidade forte.  
 Castas: Alvarinho

### 6 Casa Santa Eulália Branco Alvarinho Trajadura

Tipo: Vinho Verde Branco  
 Castas: Alvarinho  
 A cumplicidade das duas castas culminam num aroma elegante, com um excelente e prolongado final de boca.

### 7 Casa Santa Eulália Branco Avesso

Tipo: Vinho Verde Branco  
 Castas: Avesso  
 A elegância no vinho, surpreende pela fantástica mineralidade e salinidade, original da região do Vinho Verde, de personalidade forte.

### 8 Casa Santa Eulália Branco Sauvignon Blanc

Tipo: Vinho Verde Branco  
 Castas: Sauvignon Blanc  
 Uma casta internacional, desenvolvida nas particularidades do nosso típico terroir, ganha uma mineralidade vibrante e distinta.

### 9 Casa Santa Eulália Branco Terroir Velho Mundo

Tipo: Vinho Verde Branco  
 Castas: Alvarinho  
 A personalidade do Terroir, na sua prova, releva a sua inerente tipicidade e identidade, num misto de sensações característico dos grandes vinhos.

### 10 Casa Santa Eulália Rosé Terroir Velho Mundo

Ano Colheita: 2021  
 Tipo: Vinho Verde Branco Rosé  
 Castas: Touriga Nacional  
 Cor rosa ligeira, aroma lembrando fruta vermelha revelando ligeiro floral. Na boca, mostra um excelente corpo com final prolongado e mineral. Um rosé cheio de carácter, com grande potencial gastronómico.

## ESPUMANTES

### 11 Espumante Casa Santa Eulália Bruto

Tipo: Vinho Verde Espumante Branco  
 Fresco, vivo, alegre, de bolha fina mas que adquire na boca um volume intenso e persistente.  
 Castas: Avesso e Arinto





# DOURO



DOURO

Enólogo: Rui Varela

A Sociedade Agrícola Quinta de Santa Eugénia, fundada em 1996, situa-se no concelho de Alijó, na Sub-Região do Douro denominada Cima Corgo mais especificamente, na freguesia de Santa Eugénia.

A diversidade de terroirs das várias propriedades possibilitou a implantação de vinhedos diferenciados para a produção de vinhos de mesa, Porto e espumantes.

## CONCEITO RAPALOBOS

O conceito RAPALOBOS é um conceito “rock-and-roll”, é uma marca jovem, irreverente, alegre e descomprometida, com uma estética e essência alternativa. Um conceito que inclui várias ideias caras ao produtor e enólogo.

Vendidas em caixas de 6 garrafas com 6 rótulos diferentes (6 de tinto e 6 de branco), as suas imagens e o que elas evocam, podem dar horas de conversa à mesa com amigos. Não é verdade que “uma imagem vale mais que mil palavras”? Parte do conceito deriva daqui. Tal como a vontade, presente desde o início, de criar uma marca inovadora, positiva e inconfundível.

Uma marca plástica e tailor-made, que tanto pode ser feita à medida da Quinta de Santa Eugénia, como à medida dos seus clientes.

Rapalobos é tudo isto .... e tudo o que se quiser!



1



2



3



4



5



6



7



8

## VINHOS

### 1 Rapalobos Tinto

Castas

Cor rubi. Aroma frutado e fresco. Boa acidez com taninos macios e harmoniosos. Sabor intenso com notas maduras.

### 2 Rapalobos Branco

Castas: Gouveio, Rabigato e Moscatel

Cor citrina. Notas cítricas e minerais. Muito fresco.

### 3 Rapalobos Reserva Branco

Castas: Gouveio, Rabigato

Cor citrina vinho mineral com notas de madeira muito bem casada, intenso, complexo marcado pela boa acidez. Uvas vinificadas em cubas de inox com controlo da fermentação, estágio de 12 meses em barricas de carvalho.

### 4 Rapalobos Reserva Tinto

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Vinho de cor intensa este vinho pleno de fruta bem madura com notas de pimenta preta, café, chocolate e notas balsâmicas encorpado taninos bem polidos final elegante. Uvas e vinificadas em cubas de inox com controlo da fermentação, estágio seguido de 12 meses em barricas de carvalho francês com diferentes tostas.

## ESPUMANTES

### 5 Espumante Rapalobos Bruto

Castas: Gouveio, Rabigato

Cor citrina. Frutado, bolha muito fina e persistente. Sabor com notas tropicais, refrescante, elegante.

### 6 Espumante Rapalobos Tinto

Castas: Touriga Franca

Espumante de cor rubi. Aroma com notas de frutos vermelhos, bolha muito fina e persistente. Sabor macio, ligeiramente ácido, muito fresco e excelente perlage.

## VINHOS DO PORTO

### 7 Rapalobos Tawny

Castas: Mistura de várias castas de vinhas velhas (Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Tinto Cão, Touriga Franca)

Cor viva e brilhante, combina aromas de frutos silvestres com frutos secos e especiarias. Na boca apresenta-se rico, fresco e com um final explosivo e longo.

### 8 Rapalobos Porto Branco

Castas: Gouveio, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina, Códaga do Larinho

Aroma muito fresco e intenso, com predominância de tons florais e frutos cítricos. Na boca notas de frutos secos seguidos de um final longo e bastante persistente.



11

10



# DOURO

DA  
**DINA AGUIAR**  
DOURO DOC

O Douro  
com assinatura  
DINA AGUIAR

O conhecimento profundo da Região do Douro Superior é o elemento diferenciador dos vinhos de Dina Aguiar.

Os vinhos de gama alta produzidos na Região do Douro têm algumas das mais ricas heranças do Velho Mundo, entre os países vitivinícolas.

É um negócio familiar e uma tradição milenar ...

Dina Aguiar criou uma coleção de vinhos com o próprio nome.

Os seus vinhos são produzidos a partir de castas típicas da região do Alto Douro, como a Touriga, em São João da Pesqueira.

Juntou tradição e tecnologia, em parceria com os melhores enólogos, garantindo o descanso e envelhecimento dos vinhos em barris de carvalho.

Um sonho tornado realidade, com um produto final da mais alta qualidade.

Os nossos vinhos nascem de uma tradição milenar associada a modernos processos de produção, respeitando a sabedoria e o know-how acumulados ao longo de gerações.

A riqueza das nossas castas, bem como o cuidado permanente das vinhas, juntamente com a atenção em todas as fases de produção, desde o transporte de uvas, ao controlo das cubas onde o mosto fermenta, ao envelhecimento e engarrafamento, são a chave para apresentar vinhos de alta estrutura e qualidade.

Os nossos vinhos são certificados pelo IVDP, I.P. - Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I.P.



1



2



3



4

## 1 DINA AGUIAR Colheita

Tipo: Vinho Tinto

Denominação: Douro DOC

Castas: Tinta Barroca (25%), Tinta Roriz (25%), Touriga Franca (25%), Touriga Nacional (25%)

Prova: De cor ruby, no nariz tem aroma vivo e intenso de frutos vermelhos maduros, com notas de especiarias.

Na boca é suave e fresco, de corpo médio com acidez equilibrada.

## 2 DINA AGUIAR Colheita

Tipo: Vinho Branco

Denominação: Douro DOC

Castas: Viosinho (40%), Malvasia Fina (30%), Fernão Pires (30%).

Prova: De cor amarelo pálido, no nariz tem aroma muito fresco com notas de cítricas e florais.

Na boca destaca-se a frescura e o sabor frutado, de corpo médio com acidez bem presente.

## 3 DINA AGUIAR Reserva

Tipo: Vinho Tinto

Denominação: Douro DOC

Castas: Touriga Nacional (40%), Touriga Franca (30%), Tinta Roriz (30%).

Prova: De cor ruby profunda, no nariz é intenso com grande complexidade, aroma de frutos pretos maduros, equilibrado por notas de estágio em madeira.

Na boca é intenso e longo, encorpado e com acidez equilibrada, que o torna muito gastronómico.

## 4 DINA AGUIAR Reserva

Tipo: Vinho Branco

Denominação: Douro DOC

Castas: Malvasia Fina (40%), Viosinho (30%), Gouveio (30%).

Prova: De cor amarelo pálido com nuances douradas, no nariz é intenso com grande complexidade, aroma de frutos exóticos e citrinos, com ligeiro mineral equilibrado por notas de estágio em madeira.

Na boca tem volume e frescura, com acidez bem presente, que o torna muito gastronómico.



# TRÁS-OS-MONTES



Enólogo: Luís Cortinhas

Origem:

Este vinho tem origem maioritariamente em vinhas velhas, plantadas com castas tradicionais misturadas na vinha - 'field blend', perfeitamente adaptadas aos rigores da região, com baixas produções e aromas mais concentrados. Os solos graníticos com algumas manchas de xisto e a grande diversidade de micro-climas permitem combinar uvas de maior maturação com uvas de zonas com maior frescura e acidez, num conjunto intenso e equilibrado.

TRANSMONTANO COM ORGULHO...

É aqui que nascem os nossos vinhos, num 'terroir' que vem da combinação entre a terra e as pessoas, em que a teimosia transmontana desafia os rigores da natureza e do clima.

Os nossos vinhos são para a mesa, numa homenagem à arte Transmontana de bem receber. São também um convite para que visite a nossa terra e uma lembrança para a nossa diáspora, para recordar e brindar às suas origens.



1



2



3



4



5



6

#### 1 Terra Montana - Reserva Branco

Tipo: Vinho Regional Transmontano  
Castas: Fernão Pires, Códega, Malvasia Fina, Arinto e Gouveio.  
Nota de prova: De cor amarelo pálido com nuances esverdeadas, este é um vinho branco intenso e complexo, com notas frescas de frutos exóticos e citrinos, equilibrado por sugestivas notas tostadas do estágio em madeira de carvalho francês e americano, que o torna muito gastronómico. Na boca tem volume e cremosidade, equilibrado pela frescura da acidez natural muito viva, de final longo e persistente.

#### 2 Terra Montana - Reserva Tinto

Tipo: Vinho Regional Transmontano  
Castas: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Bastardo e Tinta Carvalha.  
Nota de prova: De cor rubi profunda, tem um aroma intenso de frutos do bosque com notas de especiarias, que evidenciam a boa maturação das uvas das principais castas tintas plantadas na região Transmontana. O estágio conferiu complexidade e equilíbrio, com volume de boca e uma textura envolvente, de final longo e quente.

#### 3 Terra Montana - Reserva Rosé

Tipo: Vinho Regional Transmontano  
Castas: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Bastardo e Tinta Carvalha.  
Nota de prova: De cor rosa pálido. Intenso e envolvente, grande frescura e pureza aromática com notas marcadas de frutos vermelhos como morango e framboesa. O carácter Transmontano dado pelas castas autóctones foi equilibrado por um ligeiro estágio em madeira de carvalho francês e americano, tornando-o muito gastronómico. Na boca tem frescura intensa dada pela acidez natural e cremosidade conferido pelo breve estágio, com final longo e persistente.

#### 4 Terra Montana VV Branco

Tipo: Vinho Regional Transmontano Branco 2022  
Castas: Field Blend, com destaque para Fernão-Pires, Códega, Malvasia Fina, Arinto e Gouveio  
A nossa viticultura de montanha nas encostas da Ribeira d'Oura, feita em solos de granito com algumas manchas de xisto, cria diferentes micro-climas entre áreas muito próximas, consoante o declive, a altitude e a exposição solar de cada vinha. Esta combinação dá origem a vinhos distintos com o carácter do "terroir" de Vidago, com frescura e elegância, a que o estágio em madeira de carvalho francês acrescenta complexidade e sentido gastronómico.

#### 5 Terra Montana VV Tinto

Tipo: Vinho Regional Transmontano Tinto 2021  
Castas: "Field Blend", com destaque para a Tinta-Roriz, Tinta-Amarela, Touriga-Franca, Bastardo e Tinta-Carvalha.  
A nossa viticultura de montanha nas encostas da Ribeira d'Oura, feita em solos de granito com algumas manchas de xisto, cria diferentes micro-climas entre áreas muito próximas, consoante o declive, a altitude e a exposição solar de cada vinha. Esta combinação dá origem a vinhos distintos com o carácter do "terroir" de Vidago, com frescura e elegância, a que o estágio em madeira de carvalho francês acrescenta complexidade e sentido gastronómico.

#### 6 Terra Montana Edição Limitada

Tipo: Vinho Tinto Transmontano IGP  
Castas: Tinta-Roriz, Tinta-Amarela, Touriga-Franca, Bastardo e Tinta-Carvalha  
Nota de prova: Esta Edição Limitada destaca o carácter único dos vinhos transmontanos, que só se atinge nos grandes anos. De cor rubi opaca, tem aroma intenso de frutos pretos maduros, com notas de especiarias e compota que evidenciam a boa maturação das uvas. O estágio em madeira francesa deu equilíbrio ao conjunto, tornando-o mais complexo e gastronómico. Na boca é muito intenso e envolvente, com taninos nobres, final muito longo e quente.



# DÃO



QUINTA  
das  
CAMÉLIAS

Produtor: Jaime de Almeida Barros

Enólogo: João Oliveira

A Quinta das Camélias situa-se na Região Demarcada do Dão, na aldeia de Sabugosa.

A propriedade tem 23 hectares com uma área de vinha de 15 hectares. Na Quinta das Camélias o encepamento é constituído maioritaria-mente por Touriga-Nacional (60%), sendo os restantes 40% constituídos por Alfrocheiro, Tinta-Roriz, Jaen e Syrah.

As uvas colhidas manualmente são transportadas em caixas de 20 Kg e vinificadas durante a noite logo após a colheita. A vinificação é efectuada com desengace total, seguido de esmagamento pouco intenso e deposição por gravidade, em cubas de fermentação em aço inox. A temperatura de fermentação é controlada. O período de maceração é de 8 a 10 dias e o período de estágio é sempre superior a 1 ano.



1 2 3 4 5



6 7 8 9

### 1 Cabeço de Mocho Tinto – Colheita Seleccionada

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen  
 Descrição: Este vinho resulta da excelente combinação das castas Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz e Touriga-Nacional.

Apresenta uma profunda cor rubi com nuances grená. O aroma é muito complexo e delicado, demonstrando notas maduras de cereja e amora preta, harmonizadas com expressões de baunilhas frescas e uma leve nuance de cravinho. Na boca apresenta-se cheio e redondo, bem musculado com presença de taninos educados. Demonstra finura, requintado bouquet e uma longa persistência.

6 meses em carvalho francês e americano tosta média.

### 2 Cabeço de Mocho Branco

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Encruzado e Malvasia-Fina

Descrição: Este vinho tem um aspeto cristalino. Demonstra uma magnífica cor citrina com reflexos esverdeados. Tem um aroma muito jovem e fresco com notas de flor de laranjeira com suaves notas de lima e anona. O Vinho revela uma acidez rica e bom volume de boca, de carácter vincado, expressa singular mineração, requinte e personalidade. Apresenta um final de boca longo e persistente.

### 3 Quinta das Camélias Reserva Tinto

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

Descrição: Este vinho tem um aspeto brilhante, tem uma cor vermelha profunda com reflexos púrpura. Tem um aroma muito delicado com boa presença de notas de ameixa preta, bergamota e violeta, casadas com tons de baunilha fina, cacau e especiarias. Demonstra ser um vinho cheio e redondo na boca, com boa presença de taninos sedosos das castas e do carvalho que lhe conferem personalidade e distinção.

### 4 Quinta das Camélias Reserva Encruzado

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Encruzado

Descrição: Vinho elaborado exclusivamente de uvas da casta Encruzado colhidas e vinificadas na Quinta das Camélias. Apresenta uma cor verde limão, aroma delicado a frutos citrinos e brancos, onde se destacam as notas de limão, raspa de toranja e pêssigo branco, aliadas a notas minerais. É um vinho seco, elegante e intenso, com a sua acidez natural harmonizada pela estrutura e volume, derivado ao estágio em borras finas.

### 5 Quinta das Camélias Rosé

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Touriga Nacional, Jean e Tinta Roriz

Descrição: De aspeto cristalino, apresenta uma cor rosado salmão. Tem um aroma muito complexo e aprimorado, revelando notas de ameixa e frutos silvestres. De sabor, é leve e fresco demonstrando-se com volume bem desenhado, muito equilibrado e harmonioso.

### 6 Quinta das Camélias Alfrocheiro

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Touriga Nacional, Jean e Tinta Roriz

Descrição: De aspeto cristalino, apresenta uma cor rosado salmão. Tem um aroma muito complexo e aprimorado, revelando notas de ameixa e frutos silvestres. De sabor, é leve e fresco demonstrando-se com volume bem desenhado, muito equilibrado e harmonioso.

### 7 Quinta das Camélias Garrafeira

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Touriga-Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz

Descrição: Este vinho representa o testemunho da expressão do Terroir e da personalidade do Dão. Apresenta uma cor grenada profunda, aroma muito complexo e aprimorado, revelando notas de ameixa e amora preta madura com ligeira passa, frutos secos e especiarias finas de canela e cravinho casadas com suaves notas balsâmicas. Tem um volume bem desenhado, muito equilibrado e harmonioso, com taninos sedosos e firmes.

### 8 Quinta das Camélias Touriga Nacional

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Touriga Nacional

Descrição: De aspeto brilhante demonstra uma cor concentrada grená. É um vinho muito elegante e requintado sobressaindo a autenticidade da casta. Tem um sabor aveludado e intenso, grandioso, com presença de taninos ricos e sedosos. Com estrutura complexa e harmoniosa, revela uma mineralidade única aliada a um fim de boca longo.

### 9 Quinta das Camélias Syrah

Tipo: Vinho D.O.C Dão

Castas: Touriga Nacional, Jean e Tinta Roriz

Descrição: De aspeto brilhante tem uma cor Rubi profundo. Aromaticamente revela notas de fruta vermelha madura com evidência de expressão de groselha, amora brava e compota complexadas por nuances de baunilha, pralina e tosta. Tem um sabor redondo e macio, amplo, com bom equilíbrio de taninos e de estrutura, características da casta. Revela vincado carácter com final longo e persistente.

# DÃO

## BOAS QUINTAS

A Sociedade Agrícola Boas Quintas nasceu no ano de 1991, na reconhecida região do Dão.

Tudo teve início quando Nuno Cancela de Abreu, representante da 4.ª geração de uma família com tradição agrícola e vitícola superior a 130 anos, tomou a decisão de dedicar toda a sua experiência e todo o seu conhecimento em viticultura e enologia, ao serviço de um projeto próprio que lhe permitisse criar vinhos de alta qualidade, carácter e personalidade.

Devido à boa receptividade por parte dos críticos e, também, com o contributo dos prémios conquistados desde o ano de 1998, a empresa reorientou a sua estratégia, ultrapassando o seu carácter familiar original.

Assim, foi no ano de 2010, que a Boas Quintas testemunhou o alargamento da sua área de atuação a outras regiões, afirmando-se, a partir desta data, como um projeto multi-regional aliando, entre outras, três grandes Quintas: “Quinta da Fonte do Ouro” e “Quinta da Giesta”, na região do Dão e “Herdade de Gâmbia”, na região da Península de Setúbal.

Com a ampliação da produção, numa ótica de crescimento e diversificação, evolui para um projeto ambicioso, com um portefólio de vinhos abrangendo as regiões do Dão, Bucelas, Península de Setúbal, Alentejo, Porto e Douro, evidenciando uma forte vocação para a exportação.

Nuno Cancela de Abreu foi reconhecido como “Enólogo do Ano 2016” por Aníbal Coutinho e a Boas Quintas foi distinguida com o prémio “Empresa do Ano 2016”, pela Revista de Vinhos.



1



2



3



4



5

### 1 Agenda Branco

Dão DOC

Castas: Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina  
Teor Alcoólico: 12,5%

Mineral, fresco com sabor a frutos tropicais e tangerina

### 2 Agenda Tinto

Dão DOC

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz  
Teor Alcoólico: 13%

Frutos vermelhos, corpo suave com taninos refinados

### 3 Gandarada Branco Encruzado

Dão DOC

Castas: Encruzado  
Teor Alcoólico: 13%

Citrino e ananás

### 4 Gandarada Rosé

Dão DOC

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz  
Teor Alcoólico: 13%

Frutos vermelhos, como o morango

### 5 Gandarada Reserva

Dão DOC

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz  
Teor Alcoólico: 13%

Frutos vermelhos maduros, ligeiro tabaco e moca



# BAIRRADA



Enólogo: Antero Silvano

As Caves Primavera foram fundadas em 1944, pelos irmãos Vital e Lucénio Rodrigues de Almeida. As suas primeiras instalações foram no centro da aldeia de Aguada de Baixo, a sensivelmente 800 metros das instalações atuais. Inicialmente conhecida como Vinícola Primavera, a sua denominação foi alterada em 1954, quando a empresa passou a dispor de instalações com cave de espumantes. O sucesso das Caves Primavera só foi possível devido ao esforço, dedicação e trabalho de dois grandes homens, os irmãos Lucénio e Vital de Almeida. Os fundadores iniciaram a sua atividade desde muito jovens e, juntos, formavam uma grande dupla. Sempre motivados pelo seu sonho, associaram o nome Primavera a algo mais do que apenas a estação do ano, iniciando um novo ciclo no mundo dos vinhos.

Nos últimos anos foram realizadas pequenas alterações ao layout da empresa, acrescentando inovações em áreas essenciais – laboratório, zona de enchimento, equipamentos para degorgment, obtiveram a certificação de qualidade da norma ISO 9001 (primeira certificação em 1999, hoje em dia certificados na norma ISO 9001:2015) e consolidaram o crescimento nos mercados externos, com destaque para os mercados escandinavos. A exportação representa actualmente cerca de 40% da sua facturação total.



## VINHOS

### 1 Vinho Licoroso de Missa Primavera

Tipo: Vinho Licoroso  
 Castas: Maria Gomes, Bical e Arinto  
 Nota de prova: O Vinho de Missa é um vinho licoroso certificado pelo Bispo da Diocese de Aveiro. Tem um aroma suave e frutado, com nuances de Moscatel e grão torrado. Tem um sabor frutado, macio e encorpado.

### 2 Vinho Tinto Bairrada Primavera Baga 100% Reserva

Tipo: Vinho Bairrada  
 Castas: Baga  
 Nota de prova: Tem um aspeto visual límpido e brilhante, uma cor granada viva com laivos violáceos e um sabor suave com estrutura e um final de boca persistente. Tem um aroma intenso e complexo, de frutos vermelhos maduros, como cereja vermelha e morango.

### 3 Vinho Tinto Bairrada Primavera Reserva

Tipo: Vinho Bairrada  
 Castas: Tinta Roriz, Baga, Touriga Nacional  
 Nota de prova: Tem um aspeto visual brilhante e suave, uma cor granada intensa com notas de rubi. Tem uma aroma intenso e complexo, com notas de frutos vermelhos maduros como framboesas, morangos e cerejas. Tem um sabor volumoso, com uma acidez equilibrada, que lhe confere frescura e mineralidade.

## ESPUMANTES

### 4 Espumante Bairrada Unum Super Reserva Bruto Natural

Tipo: Espumante Bairrada  
 Castas: Arinto, Baga e Bical  
 Nota de prova: Espumante de cor Citrina viva. É límpido, efervescência contínua e bolha muito fina. Tem um aroma delicado, com nuances frutadas de toranja, ananás e maçã verde. A nível de sabor é frutado, com bom corpo, bela acidez que lhe confere frescura e elegância, boa persistência gustativa, e espuma suave e bem integrada. Final harmonioso, frutado e prolongado. Equilibrado e persistente.

### 5 Espumante Bairrada Primavera Bical 100% Reserva Bruto

Tipo: Espumante Bairrada  
 Castas: Bical  
 Nota de prova: O espumante tem um aspeto visual límpido com cor tons de limão, com laivos dourados. Tem um aroma elegante e tímido, com notas de flores secas e frutos cítricos, como limão e lima. Relativamente ao sabor este é harmonioso e com notas de damasco, demonstrando uma expressão frutada e fresca com alguma complexidade. Apresenta final longo e persistente, com efervescência contínua e bolha fina.

### 6 Espumante Baga@Bairrada Primavera Grande Reserva

Tipo: Espumante Bairrada  
 Castas: Baga  
 Nota de prova: Final harmonioso, frutado e prolongado. Equilibrado e persistente. Excelente como aperitivo, para acompanhar as refeições, ou com sobremesas



8



9



10



11



12



13

### 8 Espumante Igp Beira Atlântico Primavera Rosé Meio-seco

Tipo: Espumante Igp Beira Atlântico

Castas: Baga

Nota de prova: O espumante tem um aspeto visual límpido com rosada, com notas de framboesa e leve tom de salmão.

Relativamente ao sabor este é elegante e harmonioso, com aroma leve de frutos vermelhos em compota. Apresenta um final de boca longo e elegante, com bolha fina e persistente. Excelente como aperitivo e para acompanhar refeições.

### 9 Espumante Igp Beira Atlântico Primavera Bruto

Tipo: Espumante Igp Beira Atlântico

Castas: Bical, Maria Gomes e Baga

Nota de prova: O espumante tem um aspeto Brillante e cristalino, cor dourada com nuances cítricas. Tem um aroma vibrante, com aromas de fruta de polpa branca e citrinos, e notas jovens e florais. Relativamente ao sabor este é complexo, com acidez perfeitamente envolvida, o que lhe confere frescura e mineralidade, terminando com notas de maçã e frutos cítricos. Final longo, frutado e prolongado, com bolha fina em cordão. Excelente como aperitivo e para acompanhar refeições.

### 10 Espumante IGP Beira Atlântico Primavera Tinto Bruto

Tipo: Espumante Igp Beira Atlântico

Castas: Baga e Touriga Nacional

Nota de prova: O espumante tem um aspeto visual límpido com cor Granada intensa. Tem um aroma a Frutos vermelhos maduros de bago, com nuances de especiarias. Relativamente ao sabor este é Vibrante, fresco e persistente. Acidez equilibrada, notas de especiarias e frutos silvestres, e taninos macios. Apresenta um final de boca elegante, com bolha fina contínua.

### 11 Espumante IGP Beira Atlântico Primavera Meio-seco

Tipo: Espumante Igp Beira Atlântico

Castas: Bical, Maria Gomes e Baga

Nota de prova: O espumante tem um aspeto visual Brillante e límpido. De cor citrina, com nuances de dourado tem um aroma. Tem um aroma Vibrante, com aromas frutados de maçã verde e citrinos. De sabor é fresco e frutado, com acidez equilibrada. Final harmonioso, frutado e prolongado. Apresenta bolha fina em cordão.

### 12 Espumante IVV Chave D'Oiro Doce | Meio-seco | Bruto

Tipo: Espumante Igv

Castas: Baga, Maria Gomes e Arinto

Nota de prova: O espumante tem um aspeto visual Cristalino e suave. De cor Dourada brilhante, com notas cítricas. De um aroma tem notas acentuadas de maçã verde e casca de laranja. De sabor é frutado, com sabores aveludados e doces. Final de boca doce e aveludado, com boa persistência e bolha fina.

### 13 Espumante Bairrada Primavera Baga Reserva Bruto

Tipo: Espumante Bairrada

Castas: Baga

Nota de prova: O espumante tem um aspeto visual Cristalino e brilhante. De cor Salmão, com leves notas de rosa. Tem um aroma Delicado, fresco e vibrante, marcado por notas de frutos vermelhos e silvestres, com aromas florais à mistura. Apresenta uma mousse envolvente, é cremoso, frutado, com bom corpo e acidez equilibrada, o que lhe confere frescura e elegância. Final longo e persistente.



# ALENTEJO



A Herdade é propriedade da Casa Agrícola HMR SA que é inteiramente detida por uma fundação que ostenta o nome dos seus dois Fundadores, a Fundação Vítor e Graça Carmona e Costa. A Fundação, com sede e instalações próprias em Lisboa, dedica-se ao apoio à arte contemporânea em Portugal e a Casa Agrícola HMR SA é um dos seus ativos fundacionais.

A Herdade situa-se na freguesia de Pedrogão, pertencente ao concelho da Vidigueira e junto à aldeia de Marmelar.

A primeira vinha da Herdade foi plantada em 1989 e a primeira colheita em 1992 e comercializada com a marca Vidigueira. Mais tarde foram adicionadas as marcas Pousio e Quatro Caminhos e recentemente, a marca Marmelar. Nos últimos anos a adega expandiu-se e reestruturou-se, ocupando atualmente 43 hectares. As castas brancas (Alvarinho, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e Verdelho) ocupam 1/3 do total da área da vinha e as castas tintas (Alicante Bouschet, Aragonez, Baga, Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira) ocupam os restantes 2/3. Quando a produção é abundante, a Herdade produz quase 400.000 Garrafas de vinho branco, tinto e rosé.

Desde a sua primeira colheita, recebeu vários prémios e distinções nacionais e internacionais.



## VINHOS

### 1 Pousio Selection Tinto

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Alicante Bouschet, Syrah, Trincadeira  
 Descrição: Vinho de cor rubi profunda com um aroma aconchegante de fruta madura e ligeiras notas fumadas. De sabores elegantes e a textura macia.

### 2 Pousio Selection Branco

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Antão Vaz, Verdelho, Alvarinho  
 Descrição: Vinho De cor esverdeada tem perfume fresco e citrino. De sabores vibrantes e persistentes.

### 3 Pousio Selection Rosé

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional  
 Descrição: Vinho em tom de salmão. Provoca uma experiência sensorial delicada a morangos e framboesas frescas.

### 4 Pousio Reserva Tinto

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Petit Syrah  
 Descrição: Vinho com aroma intenso a frutos vermelhos e maduros que se revelam num perfume complexo de especiarias (cacau e cedro).

### 5 Pousio Reserva Branco

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Petit Syrah  
 Descrição: Aroma a flores de citrinos e mel que se revelam num perfume complexo. Frescura surpreendente de polpa de frutas e leve toque de baunilha.

### 6 Pousio Alicante Bouschet

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Alicante Bouschet  
 Descrição: Vinho de aroma intenso a frutos vermelhos, de cor rubi densa e toque aveludado.

### 7 Pousio Touriga Nacional

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Touriga Nacional  
 DESCRIÇÃO: O estágio em barris de carvalho francês durante doze meses acentua o caráter sublime e entrega-nos este vinho de sabor intenso e aveludado.

### 8 Pousio Antão Vaz & Alvarinho

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Antão Vaz, Verdelho, Alvarinho  
 Descrição: Neste vinho juntamos a riqueza aromática e as sensações de amplitude de corpo da casta Antão Vaz com a elegância, frescura e capacidade de evolução da casta Alvarinho, para assim criar o melhor de dois mundos. É um vinho intenso com notas frutadas tropicais, e fruta de polpa branca fresca. Na boca uma frescura sóbria e vibrante associada a um volume amplo com final longo e persiste.

### 9 Pousio Arinto

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Arinto  
 Descrição: O Arinto tem um inconfundível aroma a notas citrinas conduzindo a mente numa viagem refrescante. Inegável frescura, possui uma personalidade forte, pronta para nos surpreender com o seu atrevimento e acentuada mineralidade.

### 10 Marmelar Branco

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Arinto, Antão Vaz, Alvarinho  
 Descrição: Aroma intenso, com notas de frutas cristalizadas. Um travo elegante fresco e persistente.

### 11 Marmelar Tinto

Tipo: Vinho Regional Alentejano  
 Castas: Alicante Bouschet, Petite Syrah, Petit Verdot  
 Descrição: De Perfume luxuriante, tons rubi carregado espalha-se o aroma dos frutos do bosque. Travo suave e cheio adensa-se na boca. E persiste.

## ESPUMANTES

### 12 Espumante Pousio Reserva

Castas: Arinto, Antão Vaz  
 Descrição: Um Espumante de elevado requinte e equilíbrio com notas quentes, maçã caramelizada e baunilha. Espumante de bolha muito fina e persistente de textura sedosa.



# ALGARVE



**DOM VICENTE**

Enólogos: Luís Duarte Nuno Elias

O compromisso para criar vinhos de excelência e distinção. Cada um expressa o exclusivo terroir das nossas vinhas.

Este projecto é a realização de um sonho.

Excepção feita para algumas reminiscências antigas, as nossas vinhas são o resultado de um percurso estimulante - transformar terra tomada pelo mato, em vinhas modernas, com apontamentos, aqui e ali, de olivais e pomares de frutos secos.

Não obstante um sem número de dificuldades inerentes a estes desafios, é de sabor intenso a satisfação que o resultado deste caminho nos proporciona.

Num projecto que se pretende financeiramente equilibrado e organicamente sustentável, não olhamos a esforços para conseguir produtos excelentes.

Dão, Douro e Algarve. A escolha destas regiões, com características tão diferentes, para plantar vinha e produzir vinho, tem a ver com um afeto especial por ambas e também pela aptidão do cultivo da vinha moderna. Estamos convictos de que estas regiões se podem complementar e, em qualquer dos casos produzir vinhos de excelência.



### 1 Monte da Ria, "Estate Blend" White, 2021

Tipo: Vinho Algarve  
 Castas: 100 % Encruzado  
 DESCRIÇÃO: Apresenta cor com nuances citrinas e ligeiramente douradas. Aromas frescos, com notas florais, citrinas e minerais. Na boca apresenta-se fresco, com boa acidez e algum corpo, aliado a um paladar frutado e ligeiramente salgado.

### 2 Monte da Ria, Encruzado, 2020

Tipo: Vinho Algarve  
 Castas: Antão Vaz, Verdelho, Alvarinho  
 DESCRIÇÃO: De aspecto citrino, resulta um vinho com aromas de boca minerais, frutados e florais com notas citrinas. Na boca também é mineral e apresenta-se bem fresco, estruturado, com volume e final equilibrado e ligeiro toque salgado. Com o tempo pode ganhar algumas notas tostadas e de chá. A estrutura, delicadeza e volume do Encruzado está presente, bem como sua frescura e caracter vegetal típico do terroir e casta.

### 3 Monte da Ria Reserva "Estate Blend", 2019

Tipo: Vinho Algarve  
 Castas: Touriga Nacional & Syrah  
 DESCRIÇÃO: Vinho jovem de cor viva, com final persistente e estrutura. De um lado as notas florais, frutadas, elegância, frescura e longevidade da Touriga Nacional e depois a macieza, fruta madura e silvestre do Syrah. O estágio em barrica conferiu volume, notas doces e tostadas.

### 4 Monte da Ria, Branco | Arinto

Tipo: Vinho Algarve  
 Castas: 100% ARINTO  
 DESCRIÇÃO: De cor citrina pálido, resulta um vinho com aromas frutados e citrinos marcados, com algumas notas florais. Na boca apresenta-se bem fresco, estruturado, com volume e final equilibrado e típico ligeiro toque salgado e mineral. O Arinto bem presente, com a sua acidez marcada, bem como sua frescura e caracter citrino típico do terroir e casta.





**RP VINHOS**

ROGERPINHO COMÉRCIO DE VINHOS, LDA



# AZEITES



DOURO



Os azeites fazem parte da gastronomia mediterrânica e são uma opção saudável para os temperos mais refinados.

O azeite não é apenas um ingrediente delicioso e versátil na nossa cozinha, mas também um símbolo de saúde e bem-estar. A sua rica história e inúmeros benefícios culinários e de saúde, fazem dele um componente apreciado de muitas cozinhas em todo o mundo.

É uma pedra angular da cozinha mediterrânica e é usado numa infinidade de pratos. É frequentemente celebrado pelo seu sabor rico e frutado e vários usos na culinária, incluindo molhos para saladas, refogados, grelhados e como óleo de acabamento. O sabor distinto pode variar de delicado a robusto, dependendo da variedade de azeitonas e do processo de produção.

Portugal tem uma cultura ancestral e enraizada com o azeite, com uma vasta variedade de azeitona, cada uma com seu perfil de sabor e características únicas. Algumas das variedades de azeitona portuguesas mais notáveis incluem Galega, Cobrançosa, Cordovil e Verdeal, entre outras, que produzem uma gama de azeites, desde suaves e frutados a robustos e picantes, oferecendo diversas opções para o consumidor.

A nossa seleção de azeites premium reúne uma escolha de alto nível.



### 1 Azeite Rapalobos

Azeite Virgem Extra  
 Variedades de oliveira: Cobrançosa, Verdeal Transmontana, Cordovil e Madural  
 Acidez < 0,5 %  
 Proveniente de plantas com idade média de 50 anos, de vários agricultores no conselho de Alijó.  
 Aroma frutado e adocicado, de cor verde amarelado e sabor ligeiramente picante e fresco.

### 2 Vinagre Branco Pousio

Criado a partir do puro vinho branco, o vinagre Pousio Clásico e stagiou 6 meses em barricas de carvalho francês. □  
 Com este vinagre envelhecido pode dar um toque especial às suas receitas.

### 3 Azeite Virgem Extra Pousio Clássico 0,25L

Variedade Galega, Bico de Corvo e Verdeal  
 Acidez 0,3%  
 Azeite proveniente de azeitonas mais maduras dos nossos Olivais tradicionais de sequeiro.  
 Um azeite maduro com algum notas amargas da Variedade Verdeal.

### 4 Azeite Virgem Extra Pousio Premium 0,5L

Variedade Arbequina, Cobrançosa e Picual  
 Acidez 0,2%  
 Na boca, frutado verde médio, onde o picante e o amargo surgem extraordinariamente bem proporcionados e o doce amendoado lhe confere grande elegância e suavidade.  
 Estamos perante um azeite complexo e harmonioso com excelente equilíbrio nariz/boca.





# RP VINHOS

ROGERPINHO COMÉRCIO DE VINHOS, LDA

Rua Covelo 134/142 - Zona Industrial dos Terços

4410-285 Canelas - Vila Nova de Gaia

E-mail: [geral@rpvinhos.pt](mailto:geral@rpvinhos.pt)

Tel. +351. 227 117 255

[www.rpvinhos.pt](http://www.rpvinhos.pt)