

Adega Vila Meã

Vinhos

“É com muito orgulho que vos apresento esta gama de vinhos que exemplificam o autêntico terroir de Portugal. Cada vinho foi escolhido a dedo com o maior cuidado e paixão. Provenientes de quintas dedicadas que priorizam a qualidade sobre a quantidade, estes vinhos incorporam o amor e a dedicação às uvas nativas de Portugal. Que cada gole deixe uma marca indelével em seu paladar, criando memórias queridas que perduram muito tempo depois que o copo estiver vazio.”

- Chef Alfredo Galhões

Branco/Whites

CASA VELHA - 2021 - DOURO	14
Viosinho, Gouveio e Arinto	
Vinho jovem com personalidade e aromas cítricos. Ideal para aves, peixes, mariscos e queijos frescos.	
PLANALTO - 2021 - DOURO	18
25%Viosinho, 20%Malvasia Fina, 20%Gouveio, 10%Rabigato, 10%Códega, 10%Arinto 5%Moscatel.	
Cor esverdeada brilhante. Aroma intenso e complexo, com notas de fruta, ligeiro espargo e um floral muito presente. Harmoniza muito bem com bacalhau, mariscos e queijos brancos.	
QUINTA DONA MATILDE - 2018 - DOURO	30,5
Arinto, Viosinho, Gouveio e Rabigato	
"Fresco, limpo e firme no final, tem uma fina pureza de fruta e um toque sólido a acompanhar a sua frescura. Muito bem." Robert Park, Wine Advocate, setembro de 2020. Perfeito para carnes brancas e peixes.	
RED VELVET DOURO	16
50% Viosinho, 25% Gouveio, 25% Moscatel Galego Branco	
Vinho de perfil contemporâneo que harmoniza muito bem com frutos do mar e queijos amarelos.	
QUINTELA - DOURO	16
60% Gouveio, 20% Viosinho e 20% Moscatel Galego	
Típico do Douro o equilíbrio das castas, faz um vinho que acompanha muito bem saladas, bacalhau e outros peixes e crustáceos.	
SONANTE - 2021 - DÃO	15
Cerceal Branco, Encruzado e Malvasia Fina	
Amarelo claro. Aroma perfumado com notas tropicais e flores silvestres. Na boca é bastante frutado, com acidez viva e final equilibrado. Perfeito para saladas, aves, frutos do mar e queijos brancos.	
RESERVE WHITE TITAN ESTÁGIO EM BARRO - 2017 - DOURO	144
Vinhas Velhas Brancas	
Um verdadeiro titã no mundo dos brancos, este notável vinho passa por um processo único de envelhecimento em barricas de barro, resultando numa bela tonalidade dourada e num cativante bouquet de frutos tropicais e delicados florais. Com sabores de frutas maduras de caroço e frutas cítricas picantes, sua textura aveludada e sutil mineralidade criam um equilíbrio harmonioso. Feito com precisão, é uma escolha excepcional para elevar sua experiência gastronômica, seja apreciado sozinho ou combinado com frutos do mar, aves ou queijos cremosos.	

Adega Vila Meã

VERDES

Um verdadeiro sabor de Portugal. Este vinho único é feito “vinho verde” tem uma acidez picante, notas ligeiramente minerais, corpo leve e ligeiramente efervescente e pode ser apreciado a qualquer hora do dia. Ideal para aperitivos, peixes e frutos do mar.

TERRA DE AMARES Norte de Portugal 15
Loureiro
Sabores de frutas tropicais e verdes com cor cítrica muito fáceis de compartilhar e beber a qualquer hora. Harmoniza com peixes, saladas e principalmente camarões.

AZEVEDO - 2022 - North of Portugal 16
70% Loureiro, 30% Alvarinho
Límpido e brilhante com um tom esverdeado jovem. Aroma expansivo de manga madura, nectarina e notas cítricas maduras. O perfil deste vinho torna-o adequado para pratos de peixe e saladas frescas, mariscos e como aperitivo e entre refeições.

ROSÉS

CASA VELHA - 2021 - DOURO 14
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca e Touriga Nacional
Notas de compota de frutos silvestres e notas florais. Fresco e bem equilibrado na boca, saboroso, firme e muito gastronómico. A sua leveza oferece o acompanhamento perfeito para saladas, bacalhau, mariscos e massas.

QUINTELA - 2022 - DOURO 16
60% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca e 20% Tinta Roriz
Cor rubi e belos violetas. No nariz apresenta notas florais e nuances de frutas vermelhas, tudo bem casado com a tosta da madeira. Na boca é encorpado e complexo, com fruta madura e taninos macios. Ampla gama de harmonizações gastronómicas: queijos, carnes, saladas e massas.

SOSSEGO - 2021 - ALENTEJO 18
60% Aragonez, 30% Touriga Nacional e 10% Trincadeira
As uvas foram colhidas muito cedo, garantindo acidez e frescura naturais. Aroma intenso a cereja e frutos vermelhos. Fresco e saboroso, o Sossego Rosé é ideal para acompanhar saladas e massas.

QUINTA DO SIBIO – 2018 - DOURO 49
Touriga Nacional
Um Rosé aromático e cheio de expressão, com ligeiras notas de morango complexadas com notas florais e de frutos vermelhos. Perfeito com frutos do mar, especialmente camarão, aves e queijos brancos.

MATEUS - ORIGINAL - Rufete 14
Tinta Barroca; Touriga Franca
Mateus Rosé é um aperitivo ideal, para acompanhar um momento refrescante do dia. Mateus Rosé também acompanha muito bem refeições ligeiras, peixes e mariscos diversos, carnes brancas, grelhados e saladas. Suas características únicas também o tornam ideal para servir com massas e pratos da culinária.

Adega Vila Meã

Tinto/Reds

- CURVA - 2020 - DOURO** 16
Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional
e cor vibrante, este tinto do Douro destaca-se desde logo pelos aromas a frutos pretos com boa acidez, sobre um fundo de notas subtis de pimenta preta e cravinho. Harmoniza com carnes vermelhas e charcutaria.
- CASA VELHA - 2019 - DOURO** 14
Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Nacional
Cor rubi, com aromas a frutos vermelhos e pretos. Na boca é de corpo médio, estruturado e macio, com taninos elegantes que fazem com que o vinho termine de forma equilibrada. Muito bom para acompanhar a degustação de carnes vermelhas, queijos azuis e charcutaria.
- ALTITUDE - 2020 - DOURO** 21
Touriga nacional, Touriga franca e Tinta roriz
Aroma intenso, dominado pela fruta madura, como ameixa, amora, framboesa e morango, e por aromas florais a violeta. Acompanha pratos de borrego assado, carnes brancas, vários pratos de bacalhau e queijos de pasta mole.
- QUINTA DONA MATILDE - 2019 - DOURO** 36,5
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Amarela
Aroma muito intenso e fresco com notas de mentol, eucalipto e frutos pretos como o cassis. Ideal para acompanhar pratos de cabrito, coelho, borrego e carnes vermelhas em geral. Os seus taninos macios combinam muito bem com queijos mais gordos e charcutaria.
- RED VELVET - DOURO** 16
50% Touriga Franca, 25% Touriga Nacional e 25% Tinta Roriz
Vinificado com muito cuidado, passa por um longo estágio em barricas de carvalho de 36 meses e 12 meses em garrafa. A sua personalidade acompanha muito bem pratos de carne bem condimentados, molhos, queijos azuis e presuntos.
- CASA AMÉRICO VINHAS CENTENÁRIAS – 2018 - DÃO** 135
Vinhas Velhas (edição limitada)
Desde o primeiro gole, este vinho de edição limitada cativa. É um excelente vinho português da região da Serra da Estrela. Simboliza o legado vitivinícola do país, feito de vinhas centenárias e colhidas a dedo de uma única colheita no pico de maturidade e maturação para um vinho excepcionalmente equilibrado. Este vinho de edição limitada oferece uma experiência memorável com sua cor rubi profunda, aromas de amoras silvestres e cassis e textura aveludada. O trabalho artesanal meticuloso e o compromisso com a qualidade elevam-no ao estatuto de verdadeira obra-prima, digna de saborear cada gole.

Adega Vila Meã

Tinto/Reds (continued)

- QUINTELA - 2021 - DOURO VALLEY 16
50% Tinta Roriz, 20% Touriga Franca e 30% Touriga Nacional.
Vinho frutado, envelhecido em barricas de carvalho francês.
Harmoniza com carnes, queijos aromáticos e picantes.
- MONTE DA CAL - 2019 - ALENTEJO 16
40% Aragonez, 20% Trincadeira, 20% Petit Verdot, 20% Alicante Bouschet.
Da serra alentejana do centro de Portugal, o clima seco e o solo conferem a este vinho um carácter elegante e fresco com notas de frutos vermelhos maduros intensos e nuances tostadas.
- SOSSEGO - 2021 - ALENTEJO 18
75% Aragones, 15% Shyrah e 10% Touriga Nacional
“Sosego” traduz-se por calmo ou tranquilo, como as gentes desta região que levam a vida ao seu ritmo, acompanham este vinho com carnes vermelhas, queijos brancos e bacalhau.
- MONTE DA SERRA - DAO 15
Jean, Tinta Roriz and Alfrocheiro Preto
Cor rubi. Aroma bem marcado com frutas vermelhas, notas de saída com taninos leves, boca macia e final frutado intenso.
- SONANTE - 2020 - DAO 16
Jaen, Tinta Roriz e Touriga Nacional
Aroma perfumado, com notas de frutos vermelhos e ligeira tosta. Boa fruta no paladar com acidez e taninos redondos. Harmoniza bem com carnes vermelhas, queijos, salames e presuntos.

ESPUMANTES (SPARKLING WINE)

- MONTANHA – BRUT - DOURO 25
Malvasia Fina, Baga, Bical, Fernão Pires
Tem uma variedade de combinações de alimentos, incluindo sobremesas e chocolate. Indicado para pratos de bacalhau, todos os tipos de peixes, assim como carnes diversas.
- CRUZ - BRUT - DOURO 28
Viosinho, Códèga, Rabigato e Malvasia Fina
O Cruz Espumante é produzido a partir de castas tradicionais da região do Douro. De cor citrina pálida e bolha fina, revela um delicado aroma floral com notas citrinas e um sabor muito fresco. Acompanha os mais variados pratos e doces, tortas, bolos e outras iguarias.
- PIANO ROSÉ - BRUT - DOURO 23
Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz
Espumante que procura manter um espírito jovem e contemporâneo. Leve e refrescante para brindar os momentos de festa. Acompanha bem peixes, aves, carnes de caça, queijos e sobremesas.