

VIDIGAL RESERVA

Red Wine
Vinho Tinto
Alc. 12,5% vol.
750 ml

RESERVA
2010

VINHO
REGIONAL
LISBOA



Vidigal



Technical Details

Producer: Vidigal Wines S.A.

Region: Lisboa

Winemaking Team: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Type: Red Wine

Alcohol: 12,5%

Tasting: Deep ruby colour. Aroma of ripe red fruits with hints of raspberry. Fruited mouth, strong-and-soft but with personality and body
Food Pairing: Meat dishes, pastas, salads and vinaigrette

Type of bottle: Bordelaise

Capacity: 750ml

Closure: Screw cap or Natural cork

Pallet: Fumigated EUR

Bottles per case: 6

Nr. cs p/pallet: 110

Nr. cs p/layer: 22

Nr. layers: 5

Grape varieties:

70% Tinta Roriz | 20% Castelão | 10% Tinta miúda

Ficha técnica

Produtor: Vidigal Wines S.A.

Região: Lisboa

Equipa de Enologia: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Tipo: Vinho Tinto

Álcool: 12,5%

Nota de Prova: Cor rubi profunda. Aroma de frutos vermelhos maduros com notas de framboesa. Boca frutada, forte e macia mas com personalidade e corpo

Sugestões gastronómicas: Pratos de carne, massas e saladas

Tipo de Garrafa: Bordalesa

Capacidade: 750ml

Fecho: Screw cap ou Cortiça natural

Paleta: EUR Fumegada

Garrafas por Caixa: 6

Nr. cxs p/paleta: 110

Nr. cxs p/camada: 22

Nr. camadas: 5

Castas:

70% Tinta Roriz | 20% Castelão | 10% Tinta miúda



VIDIGAL DOURO

Red Wine
Vinho Tinto
Alc. 13% vol.
750 ml

D.O.C.
2010

VINHO
DOURO
D.O.C.



Vidigal



Technical Details

Producer: Vidigal Wines S.A.

Region: Douro D.O.C.

Winemaking Team: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Type: Red Wine

Alcohol: 13%

Tasting: Ruby colour. Aroma of ripe red fruits with hints of raspberry.

Fruity and soft but with a mild yet spicy personality

Food Pairing: Meat dishes and pastas

Type of bottle: Bordelaise

Capacity: 750ml

Closure: Screw cap or Natural cork

Pallet: Fumigated EUR

Bottles per case: 6

Nr. cs p/pallet: 110

Nr. cs p/layer: 22

Nr. layers: 5

Grape varieties:

35% Tinta Roriz | 30% Touriga Franca | 20% Tinta Barroca

15 % Touriga Nacional

Ficha técnica

Produtor: Vidigal Wines S.A.

Região: Douro D.O.C.

Equipa de Enologia: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Tipo: Vinho Tinto

Álcool: 13%

Nota de Prova: Vinho de cor rubi. Aroma a frutos vermelhos maduros com notas de framboesa. Frutado e macio com personalidade suave mas condimentada

Sugestões gastronómicas: Pratos de carne e massas

Tipo de Garrafa: Bordalesa

Capacidade: 750ml

Fecho: Screw cap ou Cortiça natural

Paleta: EUR Fumegada

Garrafas por Caixa: 6

Nr. cxs p/paleta: 110

Nr. cxs p/camada: 22

Nr. camadas: 5

Castas:

35% Tinta Roriz | 30% Touriga Franca | 20% Tinta Barroca

15 % Touriga Nacional



BRUTALIS

Red Wine
Vinho Tinto
Alc. 15% vol.
750 ml

VINHO
REGIONAL
LISBOA



BRUTALIS®

RESERVA
2009

Technical Details

Producer: Vidigal Wines S.A.

Region: Lisboa

Winemaking Team: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Type: Red Wine

Alcohol: 15%

Tasting: Rather spicy wine with a slight bitter cocoa and mokka notes, sober fruits and firm tannins. Vigorous in shape and structure, has a long and spicy finale, where the mokka and vanilla play together

Food Pairing: Substantial food based on meats, strong cheeses e.g., from the Roquefort family and spicy oriental cuisine

Type of bottle: Imperiale

Capacity: 750ml

Closure: Natural cork

Pallet: Fumigated EUR

Bottles per case: 4

Nr. cs p/pallet: 84

Nr. cs p/layer: 12

Nr. layers: 7

Grape varieties:

50% Alicante Bouschet | 50% Cabernet Sauvignon

Ficha técnica

Produtor: Vidigal Wines S.A.

Região: Lisboa

Equipa de Enologia: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Tipo: Vinho Tinto

Álcool: 15%

Nota de Prova: Vinho bastante condimentado com notas de cacau ligeiramente amargo e mocha, frutos sóbrios e taninos firmes. Vigoroso na forma e na estrutura, tem um final condimentado e prolongado, onde a mocha e a baunilha se interligam

Sugestões gastronómicas: Pratos substanciais baseados em carnes, caça de grande porte, queijos de sabor intenso por exemplo da família Roquefort e cozinha oriental picante

Tipo de Garrafa: Imperiale

Capacidade: 750ml

Fecho: Cortiça natural

Paleta: EUR Fumegada

Garrafas por Caixa: 4

Nr. cxs p/paleta: 84

Nr. cxs p/camada: 12

Nr. camadas: 7

Castas:

50% Alicante Bouschet | 50% Cabernet Sauvignon



VIDIGAL

SHOCKING GREEN

Vinho Verde
Vinho Verde
Alc. 9,5% vol.
750 ml

2011

VINHOS
VERDES



Vidigal



Technical Details

Producer: Vidigal Wines S.A.

Region: Vinhos Verdes

Winemaking Team: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Type: White Wine Verde

Alcohol: 9,5%

Tasting: Citric colour with pale greenish tones. Fruited aroma with hints of tropical fruits and flowers. Pleasant mouth, with a slight sweetness very well combined with the natural acidity where its fruited and pectoral character is highlighted

Food Pairing: Shellfish, salads, sushi and light meals or simply as reception wine

Type of bottle: Bordelaise

Capacity: 750ml

Closure: Screw cap or Natural cork

Pallet: Fumigated EUR

Bottles per case: 6

Nr. cs p/pallet: 125

Nr. cs p/layer: 25

Nr. layers: 5

Grape varieties:

50% Loureiro | 40% Trajadura | 10% Arinto

Ficha técnica

Produtor: Vidigal Wines S.A.

Região: Vinhos Verdes

Equipa de Enologia: António Mendes Lopes, António Ventura, Rafael Neuparth and Arnaldo Simões

Tipo: Vinho Verde Branco

Álcool: 9,5%

Nota de Prova: Cor citrina pálida com laivos esverdeados. Aroma frutado com notas de fruta tropical e florais. Boca agradável, com uma doçura ligeira muito bem combinada com a acidez natural onde o carácter frutado e peitoral se destaca

Sugestões gastronómicas: Marisco, saladas, sushi e refeições ligeiras ou simplesmente como vinho de recepção

Tipo de Garrafa: Bordalesa

Capacidade: 750ml

Fecho: Screw cap ou Cortiça natural

Paleta: EUR Fumegada

Garrafas por Caixa: 6

Nr. cxs p/paleta: 125

Nr. cxs p/camada: 25

Nr. camadas: 5

Castas:

50% Loureiro | 40% Trajadura | 10% Arinto

