

ALIANÇA

PORTOGALLO

Caves ALIANÇA, fondata nel 1927, produce vini di altissima qualità elaborati secondo le più moderne tecniche di vinificazione in tutte le più importanti regioni vitivinicole del Portogallo (Alentejo, Dão, Douro, Bairrada, Palmela, Beiras e Estremadura) con una produzione di circa 5 milioni di litri annui, avvalendosi della collaborazione di Michel Rolland, enologo francese di fama internazionale. Dalla Caves ALIANÇA nascono vini di grande potenziale internazionale esportati in più di 60 Paesi, confermandosi come una delle aziende leader più dinamiche e proiettate nel futuro del Portogallo. Premiata con più di 150 medaglie in concorsi nazionali e internazionali di elevato prestigio, i suoi prodotti sono stati apprezzati da molti giornali e riviste specializzate come "Wine Spectator", "Wine Enthusiast", "Wine and Spirit", "Decanter" e molte altre.

ALIANÇA

Tagra

I.G.T.: Terras do Sado - CODICE: 01649

Varietà delle uve: 100% Periquita.

Regione: Palmela.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata (30°) per 6-10 giorni.

Commenti: colore rosso rubino, presenta aromi di lamponi. Elegante, vellutato, di medio corpo. Lungo e piacevole finale.

Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia e formaggi.

Ulteriori note: acidità totale: 4.7 grs/l, PH: 3.5, residuo zuccherino: inferiore a 2 grs/l



ALIANÇA

Foral Douro Reserva

D.O.C.: Douro - CODICE: 01644

Varietà delle uve: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinto Cao.

Regione: Douro (nord del Portogallo).

Gradazione alcolica: 12% vol.

Commenti: vino rosso secco, fruttato, ricco di carattere, presenta un ottimo equilibrio e un piacevole ed elegante finale.

Suggerimenti di servizio: ottimo con vitello, pollame, agnello.

Ulteriori note: quattro volte menzionato come "Miglior Acquisto" da "Wine Spectator".



ALIANÇA

Quinta Das Banceladas

D.O.C.: Bairrada - CODICE: 01657

Varietà delle uve: Baga, Cabernet Sauvignon, Merlot

Regione: Bairrada.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Affinamento: affinato in barriques di quercia francese per 12 mesi.

Commenti: colore rossastro. Deliziosi aromi di quercia unita al ribes nero. All'olfatto sentori di ciliegia e pepe rosso. Al palato note decise sulla combinazione dei tannini, della quercia e della frutta.

Suggerimenti di servizio: ideale con i formaggi maturi a pasta dura. Degustare alla temperatura di 16°/18°C.





ALIANÇA

Quinta dos Quatro Ventos

D.O.C.: Douro - CODICE: 01655

Varietà delle uve: 60% Tinta Roriz, 40% Touriga Francesa.

Gradazione alcolica: 13,2% vol.

Invecchiamento: 14 mesi in barriques nuove di rovere francese.

Commenti: profonda intensità di colore. Deliziosi aromi di spezie e cocco si armonizzano con note di frutti di bosco e prugne. Notevole concentrazione sul palato, con reminiscenze di frutta deliziosamente matura. Tannini vellutati e grande persistenza aromatica.

Suggerimenti di servizio: ottimo con brasati, agnello e formaggi stagionali.

Ulteriori note: acidità totale: 6.5 grs/l, PH: 3.63, estratto secco: 25.3 grs/l

ALIANÇA

Alabastro

D.O.C.: Vinho Regional Alentejano - CODICE: 01659

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon, Aragonez, Trincadeira Preta.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Commenti: dal bel colore rosso rubino, presenta aromi intensi di frutta rossa (soprattutto mirtillo) e note speziate. Sul palato è morbido, persistente e molto equilibrato.

Suggerimenti di servizio: si accompagna egregiamente con stufati, agnello e carni alla griglia. Temperatura ideale di consumo tra i 16 ° - 18 ° C.



ALIANÇA

Dão Reserva

D.O.C.: Dão - CODICE: 01640

Varietà delle uve: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

Commenti: dal colore rosso scuro, esibisce aromi complessi di susina rossa, prugna e liquirizia su di un fondo speziato e affumicato. Sul palato è equilibrato e seducente, con un finale lungo e persistente di frutta matura.

Suggerimenti di servizio: ideale con risotti ai funghi, carni rosse e formaggi. Temperatura ideale di consumo tra i 16 ° - 18 ° C.

ALIANÇA

Quinta da Garrida

D.O.C.: Dão - CODICE: 01660

Varietà delle uve: Touriga Nacional.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e americano.

Commenti: dal bel colore rosso di media profondità, presenta un bouquet complesso, con reminiscenze di prugna matura e liquirizia unite a note speziate e affumicate. Sul palato è invitante, rotondo, equilibrato,

caratterizzato da un bel finale lungo, ricco di note di frutta matura.

Suggerimenti di servizio: accompagna egregiamente risotti, funghi, formaggi, carni alla griglia. Temperatura ideale di consumo tra i 16 ° e i 18 ° C.





ALIANÇA

Casal Mendes Vinho Verde

D.O.C.: Vinho Verde - CODICE: 01682

Varietà delle uve: Trajadura, Azal, Pederna e Loureiro.

Regione: Vinho Verde (nord-est del Portogallo).

Gradazione alcolica: 9% vol.

Commenti: colore giallo paglierino con riflessi verdi. Cristallino, fruttato, mediamente secco sul palato, presenta un buon equilibrio e buone doti di freschezza.

Suggerimenti di servizio: ideale con frutti di mare, pollo e insalate.

Ulteriori note: acidità totale: 6 grs/l, Acidità volatile: 0,27 gr/l, PH: 3,0, estratto secco: 33,3 grs/l, zuccheri totali: 15,2.

ALIANÇA

Casal Mendes Rosé

CODICE: 01646

Varietà delle uve: Baga, Tinta Pinheira, Castelao.

Regione: Beiras.

Gradazione alcolica: 10,5% vol.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata.

Commenti: colore rosa tenue, presenta intensi aromi di frutta con note di ananas e banana.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo o con frutti di mare, insalate, antipasti e cibi speziati (cucina Cinese, Thai, Indiana, ecc.).

Ulteriori note: acidità totale: 5,1 grs/l, Acidità volatile: 0,24 gr/l, PH: 3,0, estratto secco: 37 grs/l, zuccheri totali: 15,2.



MARIMAR TORRES

CALIFORNIA

Situata nelle dolci colline dell'ovest della famosa contea di Sonoma, la Russian River Valley presenta il microclima ideale per la perfetta maturazione delle uve di Chardonnay e Pinot Noir. A sole 10 miglia dall'Oceano Pacifico e a 50 miglia dalla città di San Francisco, il clima del "Don Miguel Vineyard" è mitigato dalle fresche brezze marine e dalle dolci nebbie mattutine. Oggigiorno, con solamente 30 acri di terreno piantati a Chardonnay e 27 a Pinot Noir, il Don Miguel Vineyard presenta delle peculiarità uniche che gli permettono di produrre dei vini che possiamo definire autentici fuoriclasse; a partire dalla forma delle piante, che vengono tenute basse per garantire il massimo nutrimento ai grappoli d'uva, a seguire il posizionamento su dolci colline, che ottimizzano l'esposizione al sole, e soprattutto l'altissima densità delle viti, che è di 2000 piante per acro, circa quattro volte maggiore della normale densità che si usa nei vigneti in California. Quest'ultima particolarità permette alle viti di entrare in competizione tra loro per il nutrimento delle radici, e così facendo diminuisce di molto la resa di uva per pianta, producendo come risultato la massima concentrazione di aromi e di fragranza per ogni singolo chicco d'uva. In questo modo le rese sono bassissime e il lavoro nel vigneto molto duro e dispendioso, ma le viti sono più sane e longeve e i vini che ne derivano sono di una classe ed eleganza unica, con una concentrazione di aromi assolutamente stupefacente.

MARIMAR TORRES

Marimar Bianco

D.O.C.: Russian River Valley - CODICE: 01454

Varietà delle uve: Chardonnay.

Gradazione alcolica: 14% vol.

La vigna: situata nella Russian River/Green Valley, una delle regioni più fresche della contea di Sonoma, in prossimità dell'Oceano Pacifico. In rispetto allo stile europeo, il vigneto è piantato con una densità di 2000 ceppi per acro (quattro volte la densità tradizionale della California). Per questa ragione le rese sono molto basse e il lavoro in vigna molto duro, ma questo permette alla vite di vivere più a lungo e di produrre uve con una maggiore concentrazione di aromi e di profumi e un equilibrio migliore.

Tipo di fermentazione: malolattica. La fermentazione è avvenuta in rovere francese.

Invecchiamento: il vino viene invecchiato in rovere francese per otto mesi e successivamente affinato in bottiglia per oltre un anno.

Commenti: grandi complessità di aromi provengono dai tre differenti cloni: pera fresca e mela Pippin dal See; sentori floreali di caprifoglio e di pesca e albicocca dal Rued; mandarino e un accenno di spezie dallo Spring Mountain. Un vino con una eccellente struttura e concentrazione, con un lungo potenziale di invecchiamento.

Suggerimenti di servizio: accompagna molto bene carni bianche.



ALIANÇA

PORTOGALLO

Caves ALIANÇA, fondata nel 1927, produce vini di altissima qualità elaborati secondo le più moderne tecniche di vinificazione in tutte le più importanti regioni vitivinicole del Portogallo (Alentejo, Dão, Douro, Bairrada, Palmela, Beiras e Estremadura) con una produzione di circa 5 milioni di litri annui, avvalendosi della collaborazione di Michel Rolland, enologo francese di fama internazionale. Dalla Caves ALIANÇA nascono vini di grande potenziale internazionale esportati in più di 60 Paesi, confermandosi come una delle aziende leader più dinamiche e proiettate nel futuro del Portogallo. Premiata con più di 150 medaglie in concorsi nazionali e internazionali di elevato prestigio, i suoi prodotti sono stati apprezzati da molti giornali e riviste specializzate come "Wine Spectator", "Wine Enthusiast", "Wine and Spirit", "Decanter" e molte altre.

ALIANÇA

Aguardente Antiqua

V.O.S.P. - CODICE: 01684

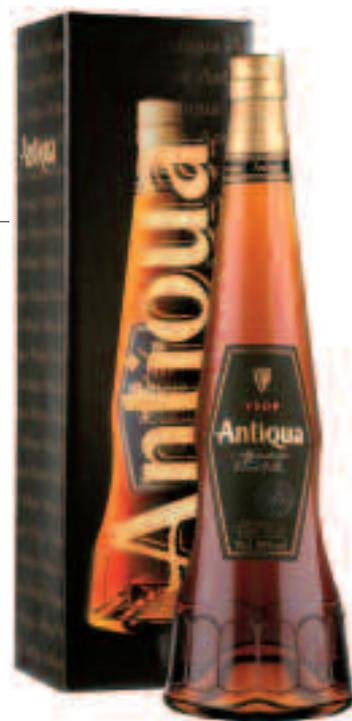
Elaborazione: distillata in alambicco continuo fino a raggiungere una gradazione alcolica di 80%. Si procede poi alla riduzione del grado alcolico a 42%.

Gradazione alcolica: 40% vol.

Invecchiamento: viene invecchiata 5 anni in botti piccole (260 lt.) di rovere francese, americano e portoghese.

Commenti: colore ambrato. Aromi di mandorla tostata e uva passa si armonizzano con una chiara nota alcolica. Sul palato è soave, persistente, esibendo reminiscenze fruttate. Finale lungo e deciso.

Formato disponibile: 70 cl.



ESTIRPE

MESSICO



ESTIRPE

Tequila Estirpe Reposado

100% AGAVE - CODICE: 01515

Gradazione alcolica: 38% vol.

Commenti: il Tequila è un distillato inconfondibile di pianta selvatica, conosciuto anche come acqua di un fiume che brucia. Gli Aztechi usavano il cuore della pianta di Agave, il Mezcal, per estrarre, dopo cotta, uno straordinario mosto molto dolce. Questo nettare veniva usato come bevanda rituale dopo essere stato fermentato con lieviti naturali. Tale bevanda veniva chiamata Pulque e rappresenta l'antenato del Tequila. Il Tequila 100% agave, distillato a denominazione di origine del Messico, è realizzato esclusivamente ed unicamente con la parte interna della pianta di Agave Azul Tequilana Weber. E' dunque un prodotto puro e rappresenta il diamante

fra tutti i distillati al mondo. Questo Tequila Gold, 100% Agave, riposa in botti di rovere che gli donano quel gusto morbido e generoso. Ciò è certificato dal Concilio Regolatore Tequila. Color ambrato brillante, mostra un bouquet intenso e complesso, con reminiscenze erbacee ed aromi di vaniglia ed agrumi su un delicato fondo di rovere. Al palato esibisce un carattere raffinato ed armonico, dalle complesse note erbacee sublimate da sentori tipici dati dal suo lungo invecchiamento. Persistenza lunga e piacevole che rievoca le note della vaniglia e del legno.

Suggerimenti di servizio: il Tequila Reposado Estirpe è un distillato apprezzato, soprattutto, se bevuto liscio, si rivela un eccellente alleato per la preparazione di sofisticati cocktails internazionali.

Formato: 70 cl.

PRESIDENTIAL

PORTOGALLO

Il Porto Presidential è un prodotto della C. da Silva, un'azienda da sempre proiettata oltre i confini del Portogallo, grazie all'alta qualità e alla vasta gamma dei vini offerti. Questa tendenza continua oggi con il meritato successo della linea Porto Presidential. Alcune cifre danno le dimensioni di questa storica casa portoghese: 10.000 mq di stabilimento, 7.000.000 litri di vino, 3.500 barili di quercia, 400.000 bottiglie in invecchiamento... Nell'azienda convivono sapientemente storia e futuro, accanto alla linea di produzione tradizionale del nobile "Vinhos do Porto" e di altri vini selezionati, un moderno impianto di imbottigliamento assicura elevati livelli di qualità e di igiene secondo i più rigidi standard internazionali. La qualità del Porto Presidential è stata riconosciuta nel corso della sua lunga storia con l'assegnazione di innumerevoli premi internazionali.

PRESIDENTIAL

Porto Ruby

CODICE: 01611

Gradazione alcolica: 19% vol.
Commenti: colore rosso molto intenso con aromi fruttati e finale deciso.
Suggerimenti di servizio: eccezionale per accompagnare dolci tipo: torta Sacher e Profiterol, delizioso con la pasticceria secca.

Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto. Esistono due tipi di Porto: il bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca fra cui la Malvasia Bianca e il Verdelho; e il rosso, fra cui la Tinta Roriz, Touriga Francesa e Touriga Nacional.



PRESIDENTIAL

Porto White

CODICE: 01612

Gradazione alcolica: 19% vol.
Commenti: elaborato esclusivamente con uve bianche, presenta aromi di frutta matura. Note di miele sul palato, lungo e piacevole finale.
Suggerimenti di servizio: ideale servito freddo come aperitivo.

Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto. Esistono due tipi di Porto: il bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca fra cui la Malvasia Bianca e il Verdelho; e il rosso, fra cui la Tinta Roriz, Touriga Francesa e Touriga Nacional.



PRESIDENTIAL

Porto Tawny

CODICE: 01613

Gradazione alcolica: 19% vol.
Commenti: morbido, colore fulvo (tawny), presenta note di frutta matura e spezie. Finale lungo.
Suggerimenti di servizio: accompagna gradevolmente formaggi erborinati, dolci al cioccolato ed eccezionale nella preparazione delle scaloppine di maiale
Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà

di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto. Esistono due tipi di Porto: il bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca fra cui la Malvasia Bianca e il Verdelho; e il rosso, fra cui la Tinta Roriz, Touriga Francesa e Touriga Nacional.





PRESIDENTIAL

Porto 10 Years Old

CODICE: 01605

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: colore profondo, fulvo, molto equilibrato e dal buon bouquet, combina austerità a note di invecchiamento. Aromi speziati e sapori di legno.

Suggerimenti di servizio: ottimo per accompagnare dolci del tipo: Muffin di noci e nocciole e tutta la pasticceria secca.

PRESIDENTIAL

Porto 20 Years Old

CODICE: 01614

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: colore intenso con prevalenti aromi di frutta secca (noci, nocciole). Grande equilibrio ed eleganza, esibisce un finale molto lungo e persistente.

Suggerimenti di servizio: sublime come vino da meditazione.

Premi: Grande Medaglia d'Oro -

PRESIDENTIAL 20 anni (Mondial du Vin - Bruxelles 2000).

Medaglia d'Argento - PRESIDENTIAL 20 anni (International Wine & Spirit Competition 1992 - Londra).



PRESIDENTIAL

Porto 30 Years Old

CODICE: 01615

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: presenta una ossidazione nobile dovuta ai molti anni in botte dei vini che lo compongono. Note di caffè e di spezie si mescolano a sentori di legno, conducendo in un ampio, generoso e persistente finale.

Suggerimenti di servizio: eccellente come vino da meditazione accompagnato da un buon sigaro cubano.

Premi: trofeo per il Miglior Vino porto (International Wine & Spirit Competition - Londra 2001)

Medaglia d'Oro - Presidential 30 anni (Gastronomia 1992 - Svizzera).

PRESIDENTIAL

Porto Reserve 1991

CODICE: 01616

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: provengono da una singola vendemmia, invecchiano in botti per molti anni e possono essere messi in commercio solo dopo aver passato almeno sette anni in botte. Durante la loro permanenza in botte i loro aromi freschi e fruttati evolvono (tramite l'ossidazione) in sentori di frutta secca, caffè tostato,

legno e spezie. Mentre invecchiano acquisiscono maggiore morbidezza e il loro bouquet diventa armonioso e complesso

Suggerimenti di servizio: ottimo come vino da meditazione.





PRESIDENTIAL

Porto Vintage 1997

CODICE: 01620

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: questi sono vini di qualità superiore, i veri, grandi Porto, prodotti in annate eccezionali da aree altamente selezionate. Provenienti da singola vendemmia, vengono affinati in botte per due o tre anni prima di essere imbottigliati. Presentano straordinarie caratteristiche organolettiche e grande struttura. L'affinamento in bottiglia gli conferisce rotondità e grande eleganza, unite ad un bouquet complesso, armonico, molto caratteristico, con note di cioccolato, caffè tostato, scatola di sigari, cannella, pepe, frutta secca.

Suggerimenti di servizio: ottimo per accompagnare dessert di cioccolato, eccellente con la gorgonzola o gustato da solo come vino da meditazione.

Premi: medaglia di Bronzo - PRESIDENTIAL Vintage 1995 (International Wine & Spirit Competition 1999 - Londra).

PRESIDENTIAL

Porto Cofanetto 100 Anni

CODICE: 01618

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: gli "Invecchiati" in bottiglie da ml 375, confezionate in una raffinata cassetta di legno.



PRESIDENTIAL

Porto 10 Years Old in Decanter

CODICE: 01619

Gradazione alcolica: 20% vol.

Commenti: imbottigliato in un classico decanter di cristallo, e presentato in un elegante astuccio in cartone con finestre trasparenti.