

Quinta Santa Maria

Carta de Vinhos

Utopia

Vinho Tinto Fino Seco
Cabernet Sauvignon / Merlot
Gradação Alcoólica: 13,5%vol.



Elaboração: Seleção especial de uvas maduras produzidas entre 1.200 e 1.300m de altitude, com estágio em barricas de carvalho.

Visual: Cor rubi com reflexos granada.

Olfato: Nariz complexo, que remete a frutas cozidas, passas, tâmaras, figos, especiarias e chocolate.

Harmonização: Queijos e frios intensos, presunto cru, massas com molhos de carne, filés suculentos, carnes estufadas e assadas na brasa, pratos com caças de pelo.

Temperatura de serviço: 15°C

750^{ml} 13,5%

Passionado

Vinho Tinto Fino Seco
Cabernet Sauvignon & Merlot
Gradação Alcoólica: 14,0%vol.



Elaboração: Seleção especial de uvas maduras, produzidas entre 1.200 e 1.300m de altitude. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho Francês e Americano.

Visual: Cor rubi intensa, profunda, com reflexos violáceos.

Olfato: Completo, com aromas de grutas vermelhas e negras, toques florais, notas balsâmicas de menta e ervas. Perfumes de especiarias como o coco e a baunilha.

Paladar: Estruturado, com agradável equilíbrio entre a acidez frutada, taninos sedosos e álcool. Intenso.

Harmonização: Queijos maduros, massas com molhos de carnes e queijos, filés com molhos intensos, carnes estufadas e assadas de cordeiro, coelho e javali.

Temperatura de serviço: 17°C

750^{ml} 14%

Purpurata

Vinho Tinto Fino Seco
Touriga Nacional
Gradação Alcoólica: 13,3%vol.



Elaboração: Elaborado com a casta Portuguesa Touriga Nacional, produzida a 1.200m de altitude. Passagem por barricas novas de carvalho.

Visual: Cor rubi profunda.

Olfato: Aromas de frutas vermelhas, notas especiarias como a baunilha e o coco.

Paladar: Vinho leve, agradável, com acidez frutada e taninos redondos.

Harmonização: Saladas de hortaliças frescas, queijos leves, frios de um modo geral, pratos à base de carnes brancas e caças de pena, massas com molhos vermelhos e receita com bacalhau.

Temperatura de serviço: 15°C

750^{ml} 13,3%

Mosaïque

Vinho Tinto Fino Seco
Cabernet Sauvignon / Merlot
Gradação Alcoólica: 13,0%vol.



Elaboração: Típico corte Bordalês, com uvas produzidas entre 1.200 e 1.300m de altitude. Estágio de seis meses em barricas de carvalho.

Visual: Cor rubi intensa.

Olfato: Aromas de frutas em compota. Notas florais, toques de especiarias como a pimenta preta e a baunilha.

Paladar: Fresco e macio, com taninos muito agradáveis. Condimentado em boca.

Harmonização: Queijos leves e de média maturação, frutos em geral, pizzas, massas leves, sopas, arroz de carreteiro, carnes brancas, pratos com bacalhau. Churrasco e carnes grelhadas.

Temperatura de serviço: 17°C

750^{ml} 13%

Entre Nós

Vinho Tinto Fino Seco
Cabernet Sauvignon / Merlot
Gradação Alcoólica: 13,0%vol.



Elaboração: Castas Cabernet Sauvignon e Merlot, com nuances de Touriga Nacional e Tinta Roriz, todas produzidas entre 1.200 e 1.300 m de altitude.

Visual: Cor rubi intensa.

Olfato: Aromas de frutos vermelhos e negros como a framboesa e a amora.

Paladar: Equilibrado, com acidez expressiva, taninos leves e redondos.

Harmonização: Queijos leves, saladas, frios, massas com molhos à base de tomate, carnes brancas, caças de pena e carnes vermelhas grelhadas. Pratos com bacalhau.

Temperatura de serviço: 15°C

750^{ml} 375^{ml} 13[%]

da Rainha

Vinho Espumante Branco Brut
Blanc de Noir / Chardonnay
Gradação Alcoólica: 13,0%vol.



Elaboração: Método champenoise.

Visual: Cor palha brilhante, levemente cobreada.

Olfato: Notas de frutas de pequenas bagas vermelhas, frutas tropicais, toques cítricos lembrando nêspera, notas florais e de leveduras.

Paladar: Boca com acidez importante, cítrica e frutada. Longo, cremoso e intenso.

Harmonização: Sushi e sashimi, ostras em azeite de limão siciliano, coquetel de lagosta, camarões-rosa grelhados, centolla ao vapor, canapés com ova de salmão, carpaccio de surubim, vieiras, manzo tonnato e caesar salad.

Temperatura de serviço: 5 a 7°C

750^{ml} 13[%]

da Princesa

Vinho Espumante Branco Brut
Pinot Noir / Chardonnay
Gradação Alcoólica: 13,0%vol.



Elaboração: Método champenoise.
Brut nature a partir de uvas Pinot Noit e Chardonnay.

Visual: Cor rosa champagne. Pérlage fino e intenso. Coroa persistente.

Olfato: Aromas frutados de pêsego, frutinhas do bosque, notas cítricas de nêpera, lembranças florais, toques amendoados de levedura e minerais.

Paladar: Cremoso, em boca, amendoado, longo e intenso, com acidez equilibrada.

Harmonização: Sushi e sashimi, tartar de salmão, salada niçoise, casquinha de siri, mexilhões com mostarda antiga, pratos da cozinha tailandesa, spaghetti alle vongole e ala bottarga, gônadas de ouriço do mar, ratatouille, risoto com alcachofras, rãs à provençal, aspargos com jamón.

Temperatura de serviço: 5 a 7°C

750^{ml}
13%

da Condessa

Vinho Espumante Rosé Brut
Cabernet Sauvignon / Merlot
Gradação Alcoólica: 13,0%vol.



Elaboração: Método charmat.

Visual: Cor rosa clássica.

Olfato: Aromas de frutas vermelhas, remetendo a morango e goiaba vermelha, notas cítricas lembrando grape fruit e toques de leveduras.

Paladar: Pérlade fino, intenso e presente envolve a boca com frescor e leveza típicas de um vinho Rosé, deixando retrogosto agradável e frutado. Intenso e cremoso, em boca, com gostosa acidez.

Harmonização: Pratos à base de mexilhões, curry de camarões e camarões ao alho e óleo, lulas à doré, frango xadres e pratos da cozinha chinesa, ceviche, bolinhos de bacalhau, paella à valenciana, polvo e costelinha de porco na brasa.

Temperatura de serviço: 5 a 7°C

750^{ml}
13%

Glamour

Vinho Branco Fino Seco
Chardonnay
Gradação Alcoólica: 12,7%vol.



Elaboração: Seleção especial de uvas maduras, produzidas entre 1.200 e 1.300m de altitude, sem passagem por barrica de carvalho.

Visual: Cor palha esverdeado, cristalino.

Olfato: Aromas de frutas brancas como melão, pera e maçã. Notas florais e vegetais de feno seco.

Paladar: Delicado e fresco, intenso e macio. Cítrico em boca.

Harmonização: Queijos leves, saladas, pratos com pescados e frutos do mar. Massas e risotos com vôngoles, mariscos, camarões e polvo. Pratos com carnes de frango e lombo de porco.

Temperatura de serviço: 12°C

750^{ml} 12,7[%]

Charm

Vinho Branco Fino Seco
Sauvignon Blanc
Gradação Alcoólica: 14,0%vol.



Elaboração: Seleção especial de uvas maduras, produzidas entre 1.200 e 300m de altitude, sem passagem por barrica de carvalho.

Visual: Palha brilhante.

Olfato: Fruta com maçã verde, e notas florais presentes.

Paladar: Vinho com ótimo volume de boca, teor alcoólico e acidez bastante equilibrada, proporcionando muito frescor ao vinho.

Harmonização: Peixes, frutos do mar e aves.

Temperatura de serviço: 12°C

750^{ml} 14[%]

Sublim

Vinho Licoroso Branco Doce
Moscato Bianco
Gradação Alcoólica: 18,0%vol.



Elaboração: Vinho licoroso, produzido com uvas Moscato Bianco, à moda do Douro, produzidas entre 1.200 e 1.300m de altitude.

Visual: Cor amarelo dourado, cristalino.

Olfato: Aromas de frutas exóticas como lichia e o jambo, toques florais de lírio, jasmim e camomila.

Paladar: Fresco, com notas de especiarias doces.

Harmonização: Frutas secas, queijos maduros, queijos cremosos e de leite de ovelha, foie gras, pão-de-ló e doces portugueses em geral, panetone, pandoro e o strudel de maçã.

Temperatura de serviço: 8°C

500^{ml} 18[%]

Portento

Vinho Licoroso Tinto Doce
Cabernet Sauvignon, Touriga Franca,
Touriga Nacional, Tinta Roriz
Gradação Alcoólica: 18,0%vol.



Elaboração: Vinho licoroso, produzido com uvas cultivadas em patamares, à moda do Douro, produzidas entre 1.200 e 1.300m de altitude. Passagem por barricas de carvalho.

Visual: Vermelho rubi, vivo e luminoso.

Olfato: Agradável mescla de aromas de frutas frescas e secas, como o figo e as uvas passas. Notas de especiarias como a canela e o cravo.

Paladar: Gostoso equilíbrio entre a doçura residual das uvas e a acidez. Força alcoólica. Especiado em boca, com longo final.

Harmonização: Queijos maduros e com mofo azul, sobremesas intensas, chocolate e Petit Gateau. Companheiro do café e do charuto.

Temperatura de serviço: 14°C

750^{ml} 18[%]