

CATÁLOGO

— DE VINOS —


COLECCIÓN PREMIUM
DE PORTUGAL





VINOS QUE EXPRESAN EL ALMA DE CADA REGIÓN


ÍNDICE


DE VINOS


 Solar dos Dragos – Reserva Tinto 2021


 Solar dos Dragos – Tawny Reserva


 Duas Árvores – Reserve Douro Tinto 2020


 Duas Árvores – Field Blend Douro Tinto 2021


 Duas Árvores – Setembro Douro Branco 2024

 Casa do Barroso – Alvarinho Reserva 2024

 Paço dos Infantes – Reserva Branco 2020

 Paço dos Infantes – Antão Vaz 2022

 Paço dos Infantes – Trincadeira 2022

 Paço dos Infantes – Touriga Nacional 2021



PAQUETES

DE VINOS

Hemos seleccionado cuidadosamente nuestras etiquetas para crear paquetes que ofrecen una experiencia completa de los mejores vinos.



Selección 1

- Solar dos Dragos | Reserva 2021 | Tinto
- Duas Árvores | Field Blend Douro 2021 | Tinto
- Paço dos Infantes Trincadeira Alentejo 2022 | Tinto
- Paço dos Infantes | Touriga Nacional Alentejo 2021 | Tinto
- Solar dos Dragos | Tawny Reserva | Oporto
- Duas Árvores | Setembro Douro 2024 | Blanco

\$4797



Selección 2

- Casa do Barroso | Alvarinho Reserva 2024 | Verde
- Duas Árvores | Field Blend Douro 2021 | Tinto
- Paço dos Infantes Trincadeira Alentejo 2022 | Tinto
- Paço dos Infantes | Touriga Nacional Alentejo 2021 | Tinto
- Solar dos Dragos | Tawny Reserva | Oporto
- Paço dos Infantes | Antão Vaz Alentejo 2022 | Blanco

\$4876



Selección 3

- Casa do Barroso | Alvarinho Reserva 2024 | Verde
- Solar dos Dragos | Reserva 2021 | Tinto
- Paço dos Infantes Trincadeira Alentejo 2022 | Tinto
- Paço dos Infantes | Touriga Nacional Alentejo 2021 | Tinto
- Duas Árvores | Setembro Douro 2024 | Blanco
- Duas Árvores | Reserva Douro 2020 | Tinto

\$5312



Selección 4

- Casa do Barroso | Alvarinho Reserva 2024 | Verde
- Solar dos Dragos | Reserva 2021 | Tinto
- Duas Árvores | Field Blend Douro 2021 | Tinto
- Paço dos Infantes | Touriga Nacional Alentejo 2021 | Tinto
- Paço dos Infantes | Antão Vaz Alentejo 2022 | Blanco
- Paço dos Infantes | Reserva 2020 | Blanco

\$4897



Selección 5

- Casa do Barroso | Alvarinho Reserva 2024 | Verde
- Solar dos Dragos | Reserva 2021 | Tinto
- Duas Árvores | Field Blend Douro 2021 | Tinto
- Paço dos Infantes Trincadeira Alentejo 2022 | Tinto
- Duas Árvores | Reserva Douro 2020 | Tinto
- Paço dos Infantes | Reserva 2020 | Blanco

\$5428



SOLAR DOS DRAGOS

RESERVA TINTO 2021

ORIGEN:

El origen del nombre de este vino es un antiguo solar situado en Cabêda y fundado en el siglo XV, que perteneció a una familia noble de viticultores de apellido "Dragos". La relación de este imponente edificio con la producción de vino es histórica; de él solo quedan ruinas.

REGIÓN:

Douro. Región Demarcada del Douro, subregión de Cima Corgo, Cabêda, Alijó, Portugal.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2021	Menos de 500 m.	Suelo pizarroso.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,5% | Vol. Acidez total: 4,7 g/dm³ |
Azúcar: 0,6 g/dm³ | pH: 3,60.

VARIETADES:

Touriga Nacional 50%. Tinto Cão 50%.

CRIANZA:

Crianza en depósitos de acero inoxidable y madera de roble.

CATA:

Color: rojo rubí.
Aroma: notas florales y de frutos rojos envueltas en matices de la crianza en madera.
Paladar: vino fresco, con buen cuerpo y final largo.

MARIDAJE:

Magnífica elección para acompañar carnes rojas, platos de caza y quesos intensos.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 16–18 °C.

ENOLOGÍA:

Sérgio Alves, Hélder Morais.



SOLAR DOS DRAGOS

TAWNY RESERVA

ORIGEN:

La margen derecha del río Duero, en la subregión de Cima Corgo, siempre ha dado origen a vinos de gran calidad. En este entorno de enorme belleza natural, clasificado como Patrimonio Mundial por la UNESCO, se elaboran vinos que combinan calidad y patrimonio, incluyendo los hitos pombalinos de la región demarcada más antigua del mundo (1756).

REGIÓN:

Douro. Región Demarcada del Douro, subregión de Cima Corgo, Cabêda, Alijó, Portugal.

AÑADA

Vino de Oporto Reserva Tawny sin indicación de añada (blend de varias cosechas).

ALTITUD

Menos de 500 m.

✕

SUELO

Suelo pizarroso.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 19,5% | Vol. Acidez total: 3,20 g/dm³
| Azúcar: 109,0 g/dm³ | pH: 3,69.

VARIETADES:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz.

CRIANZA:

Crianza en barricas de roble francés durante un período medio de 7 años.

CATA:

Color: rojo claro. Aroma: compotas de frutos rojos, con frescura y cierta evolución. Paladar: vino denso, con taninos suaves y un final muy agradable.

MARIDAJE:

Perfecto como aperitivo, con frutos secos, o para acompañar postres.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición vertical; servir entre 14–16 °C.

ENOLOGÍA:

Sérgio Alves, Hélder Morais.



DUAS ÁRVORES

RESERVE DOURO TINTO 2020

Duas Árvores se inspira en los apellidos de dos amigos, Castanheira y Oliveira, que corresponden a árboles típicos del Douro: el castaño y el olivo.

REGIÓN:

Douro, subregión de Cima Corgo, Vale Mendiz.

AÑADA	✕	ALTITUD	✕	SUELO
2020		Entre 100 y 550 m.		Suelo pizarroso.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,8% | Vol. Acidez total: 5,3 g/L (ácido tartárico) | Acidez volátil: 0,5 g/L (ácido acético) | pH: 3,71 | Extracto seco: 32,8 g/L | Azúcares: < 0,6 g/L.

VARIETADES:

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Sousão, Mourisco.

CRIANZA:

Crianza de 24 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas.

CATA:

Color: rubí intenso, vino complejo y concentrado.

Aroma: frutos rojos y negros maduros, bien integrados con notas tostadas y especiadas.

Paladar: intenso, con taninos firmes y maduros y un final largo y marcado.

MARIDAJE:

Especialmente adecuado para carnes rojas, platos de caza y quesos curados.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 16–18 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Duas Árvores.



DUAS ÁRVORES

FIELD BLEND DOURO TINTO 2021

MARCA:

Duas Árvores se inspira en los apellidos de dos amigos, asociados a árboles típicos del Douro: Castanheira (castaño) y Oliveira (olivo).

REGIÓN:

Vino tinto Douro, subregión de Cima Corgo, Valle del Pinhão, Vale Mendiz.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2021	Entre 100 y 550 m.	Suelo pizarroso.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12,5% | Vol. Acidez total: 5,3 g/L (ácido tartárico) | Acidez volátil: 0,5 g/L (ácido acético) | pH: 3,61 | Extracto seco: 28 g/L.

VARIEDADES:

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Mourisco.

CRIANZA:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 22–25 °C durante 15 días; crianza y fermentación maloláctica en barricas de roble francés usadas durante 20 meses.

CATA:

Color: rubí, vino fresco con taninos firmes y aterciopelados.
Aroma: frutos rojos con ligeras notas especiadas.
Paladar: buena estructura, fresco y persistente.

MARIDAJE:

Ideal para carnes a la parrilla, pastas con salsas intensas y quesos semicurados.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 15–17 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Duas Árvores.



DUAS ÁRVORES

SETEMBRO DOURO BLANCO 2024

CONCEPTO:

SETEMBRO (septiembre) es el mes de celebración de la vendimia, cuando las uvas se transforman en vino, en homenaje a todas las personas que participan en este trabajo.

REGIÓN:

Douro, Baixo Corgo, Lamego, Valdigem.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2024	350m	Suelos pizarrosos y graníticos.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12% | Vol. Acidez total: 5,5 g/L (ácido tartárico) | Acidez volátil: 0,3 g/L (ácido acético). pH: 3,4 | Azúcares: < 0,6 g/L | Extracto seco: 19 g/L. SO₂ libre: 25 mg/L.

VARIEDADES:

Viosinho, Gouveio, Cercial, Esgana-Cão.

CRIANZA:

Prensado suave con baja presión para conservar la acidez natural y favorecer la maceración pelicular; crianza en depósitos de acero inoxidable hasta el embotellado.

CATA:

Color: amarillo pálido brillante.

Aroma: notas cítricas y de ciruela blanca, con perfil fresco y elegante.

Paladar: vino naturalmente fresco, afrutado, con buena estructura y final marcado.

MARIDAJE:

Excelente con mariscos, pescados blancos, ensaladas frescas y cocina mediterránea ligera.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 8–10 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Duas Árvores.



CASA DO BARROSO

ALVARINHO RESERVA 2024

ORIGEN:

Vino elaborado en la región de Monção y Melgaço, cuna del Alvarinho, a partir de viñedos seleccionados de Casa do Barroso.

REGIÓN:

Vinho Verde, subregión Monção e Melgaço, Portugal.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2024	Viñedos situados entre 100 y 250 m.	Suelos de origen granítico con buen drenaje.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12.8 % | Vol. Acidez total: 6.6 g/l | Azúcar residual: 3.7 g/l
pH: 3.17 | SO₂ libre: 33 mg/l | SO₂ total: 125 mg/l

VARIETADES:

100% Alvarinho.

CRIANZA:

Crianza parcial sobre lías finas en depósito y posible paso por madera para ganar volumen y complejidad.

CATA:

Color: amarillo limón brillante.

Aroma: notas cítricas, fruta de hueso, flores blancas y toques salinos característicos del Alvarinho de la zona.

Paladar: vino fresco y voluminoso, con buena acidez, textura cremosa y final largo y mineral.

MARIDAJE:

Ideal con mariscos, pescados grasos, cocina asiática moderadamente picante y quesos jóvenes.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 9–11 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Casa do Barroso.



PAÇO DOS INFANTES

RESERVA BRANCO 2020

ORIGEN:

Vino blanco de reserva elaborado en Paço dos Infantes a partir de viñedos seleccionados del Alentejo, con el objetivo de expresar el carácter elegante y estructurado de la región.

REGIÓN:

Alentejo DOC, Portugal.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2020	Viñedos entre 200 y 350 m.	Suelos franco-arenosos con componentes calcáreos.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12.9 % | Vol. Acidez total: 6.4 g/l |
Azúcar residual: 1.0 g/l | pH: 3.06

VARIETADES:

Corte de variedades tradicionales blancas del Alentejo (por ejemplo Antão Vaz, Arinto, Roupeiro).

CRIANZA:

Crianza parcial en barrica y sobre lías, para aportar volumen, complejidad aromática y capacidad de guarda.

CATA:

Color: amarillo dorado pálido.

Aroma: fruta de hueso madura, cítricos, flores blancas y notas de vainilla y tostado bien integradas.

Paladar: amplio y estructurado, con buena acidez, textura cremosa, final largo y persistente.

MARIDAJE:

Perfecto para pescados grasos, aves de corral con salsas cremosas y pastas con marisco.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 10–12 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Paço dos Infantes.



PAÇO DOS INFANTES

ANTÃO VAZ 2022

ORIGEN:

Monovarietal de Antão Vaz procedente de viñedos seleccionados del Alentejo, que busca mostrar la tipicidad y concentración de esta variedad emblemática.

REGIÓN:

Alentejo DOC, Portugal.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2022	Viñedos alrededor de 250 y 300 m.	Suelos franco-arenosos con buena exposición solar.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 12.6 % | Vol. Acidez total: 5.9 g/l |
Azúcar residual: 0.5 g/l | pH: 3.15

VARIETADES:

100% Antão Vaz.

CRIANZA:

Crianza sobre lías finas, con o sin paso parcial por barrica para potenciar volumen y complejidad.

CATA:

Color: amarillo limón intenso.

Aroma: fruta tropical madura, cítricos, notas florales y ligeros toques especiados.

Paladar: buena estructura, volumen en boca, acidez equilibrada y final largo.

MARIDAJE:

Acompaña muy bien pescados a la plancha, mariscos, arroces marineros y cocina asiática moderadamente especiada.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 9–11 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Paço dos Infantes.



PAÇO DOS INFANTES

TRINCADEIRA 2022

ORIGEN:

Vino tinto monovarietal de Trincadeira procedente de viñedos seleccionados del Alentejo, que resalta el perfil aromático y la frescura de esta variedad.

REGIÓN:

Alentejo DOC, Portugal.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2022	Viñedos en torno a 250 m.	Suelos de textura media con influencia mediterránea.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13.6 % | Vol. Acidez total: 5.2 g/l |
Azúcar residual: 0.6 g/l | pH: 3.56

VARIETADES:

100% Trincadeira.

CRianza:

Crianza en depósito y/o bodega, buscando preservar la fruta y aportar suavidad a los taninos.

CATA:

Color: rojo rubí brillante.
Aroma: frutos rojos y negros, hierbas mediterráneas y ligeras notas especiadas.
Paladar: taninos finos, buena frescura y final medio-largo, muy gastronómico.

MARIDAJE:

Ideal con carnes blancas asadas, platos de pasta con salsas de tomate y quesos semicurados.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 15–17 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Paço dos Infantes.



PAÇO DOS INFANTES

TOURIGA NACIONAL 2021

ORIGEN:

Vino tinto monovarietal de Touriga Nacional procedente de parcelas seleccionadas del Alentejo, que busca expresar la intensidad aromática y la estructura característica de esta variedad portuguesa.

REGIÓN:

Alentejo DOC, Portugal.

AÑADA	ALTITUD	SUELO
2021	Viñedos entre 250 y 350 m.	Suelos de textura media con componentes arcillosos y calcáreos.

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14.0 % | Vol. Acidez total: 5.9 g/l |
Azúcar residual: 0.4 g/l | pH: 3.54

VARIEDADES:

100% Touriga Nacional.

CRIANZA:

Crianza en barricas de roble (francés y/o americano) para redondear taninos y aportar complejidad aromática.

CATA:

Color: púrpura intenso.

Aroma: notas de violetas, frutos negros maduros, especias dulces y toques de cacao o vainilla de la barrica.

Paladar: concentrado y estructurado, taninos firmes pero pulidos, buena acidez y final largo y persistente.

MARIDAJE:

Excelente con carnes rojas a la parrilla, platos de caza, estofados y quesos curados.

POSICIÓN Y TEMPERATURA:

Botella en posición lateral; servir entre 16–18 °C.

ENOLOGÍA:

Equipo enológico de Paço dos Infantes.





CONTÁCTANOS:

**UNA CURADURÍA PENSADA PARA QUIENES DISFRUTAN
EL VINO MÁS ALLÁ DE UNA COPA. PORTUGAL EN CADA
ETIQUETA, HISTORIA EN CADA BRINDIS.**

Contacto para pedidos:
hola@vinoportuguesmx.com

Más info y pedidos online en:
www.vinoportuguesmx.com

