

# O CONVITE

 DOM GONÇALO HOTEL & SPA

## CARTA DE VINHOS

### **PARA AGRADAR DISTINTOS PALADARES**

A Carta de Vinhos do Restaurante O Convite é abrangente e diversificada: Espumantes, Champagnes, Brancos, Tintos, Colheitas Tardias, Portos e Madeiras. Diferentes estilos, de diferentes regiões, de grandes e de pequenos produtores. Vinhos mais novos, vinhos mais velhos, incluindo algumas relíquias, raridades e vinhos premiados. Tenha uma excelente experiência enológica.

# APERITIVOS

## PORTOS

Barros Branco Seco	4,00 €
Barros Branco	4,00 €
Barros Ruby / Tawny	4,00 €
Ramos Pinto LBV 2014	5,00 €
Quinta de La Rosa 10 anos	6,00 €
Real Companhia Velha LBV 2015	6,00 €
Foz Ceira Vintage 2006	8,00 €
Poças Vintage 2003	12,00 €
Barros Vintage 2011	14,00 €

## COLHEITA TARDIA

Quinta do Gradil	06,00 €
------------------	---------

## MADEIRA E MOSCATEL

Madeira Fullrich	3,80 €
Madeira Seco	3,80 €
MoscateL (Favaios)	4,00 €
MoscateL Qt. <sup>a</sup> da Bacalhôa – Roxo	7,00 €

## VERMUTES

Martini Rosso	4,00 €
Martini Bianco	4,00 €
Martini Extra Dry	4,00 €
Martini Rosato	4,00 €

## AMARGOS E ANISADOS

Campari	4,00 €
Ricard	4,00 €

## GIN'S

Bombay	6,00 €
Gordon's	6,00 €
Friend's	7,00 €
Gin Bulldog	8,00 €
Big Boss	8,00 €
Martin Millers	8,00 €
Gin Beefeater	8,00 €
Gin Hendrick's	8,50 €
G'Vine	9,50 €
Gin Mare	9,50 €
Gin Tinto	9,50 €

Componha com:

Citros, Coentros, Pimenta Rosa, Zimbro, Pétalas de Rosa, Manjericão, Carpaccio de Uva, Carpaccio de Azeitona, Pepino, Infusão de Frutos Vermelhos, Infusão de Citrinos, Hortelã

*Compose with:*

*Citrus, Coriander, Pink Pepper, Juniper, Rose Petals, Basil, Grape Carpaccio, Olive Carpaccio, Cucumber, Infusion of Forest Fruits, Infusion of Citrus, Mint*

# MINHO

## BRANCOS VERDES/GREEN WHITE WINES

	0,375 cl	0,75 cl
<b>Quinta da Aveleda 2018</b> (Vol. 11,5%)	6,50 € (2016)	12,50 €
<i>Aroma floral e tropical, final longo e persistente</i> <i>Floral and tropical aroma, long and persistent finish</i> <i>Castas/Grape varieties: Loureiro, Alvarinho</i> <i>Eng. Manuel Soares</i>		
<b>Muralhas de Monção 2018</b> (Vol. 12,5%)	7,50 €	12,50 €
<i>Cor citrina, aroma delicado</i> <i>Citrine color, delicate aroma</i> <i>Castas/Grape varieties: Alvarinho, Trajadura</i>		
<b>Arca Nova Alvarinho 2018</b> (Vol. 13,5%)		15,00 €
<i>Fresco, floral, delicado e nobre</i> <i>Fresh, floral, delicate and noble</i> <i>Castas/Grape varieties: Alvarinho</i> <i>Eng. João Garrido</i>		
<b>Muros Antigos Alvarinho 2018</b> (Vol. 13%)		22,00 €
<i>Aroma cítrico e tropical com final de boca amargo e seco</i> <i>Citrus and tropical aroma with bitter and dry ends</i> <i>Castas/Grape varieties: Alvarinho</i>		
<b>Muros de Melgaço 2017</b> (Vol. 12,5%)		29,00 €
<i>Aroma floral e tropical, final longo e persistente</i> <i>Floral and tropical aroma, long and persistent finish</i> <i>Castas/Grape varieties: Alvarinho</i> <i>Enólogo Anselmo Mendes</i>		
<b>Soalheiro Primeiras Vinhas 2018</b> (Vol. 13%)		34,00 €
<i>O sabor é encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa</i> <i>The taste is full-bodied, fresh and with great gustatory complexity</i> <i>Castas/Grape varieties: Alvarinho</i>		

## TINTOS VERDES/GREEN RED WINES

*Castas Tradicionais/Tradicional Grapes: Vinhão*

<b>Quinta Sr.<sup>a</sup> do Monte</b> (Vol. 9,5%)		12,00 €
<i>Paladar vinoso com final persistente</i> <i>Flavour vinous and persistent</i>		

# DOURO

## BRANCOS/WHITE

0,375 cl      0,75 cl

**Planalto Reserva 2018** (Vol. 13%) 7,00 € (2018) 12,50 €

*Seco, leve, delicado e muito elegante  
Dry, light, delicate and very elegante*

**De Fialpenedo 2018** (Vol. 13%) 16,00 €

*Elegante na boca, boa acidez, fim de boca agradável  
Elegant in the mouth, good acidity, pleasant end  
Castas/Grape varieties: Viosinho, (50%) Malvasia Fina, Síria e Rabigato (50%)  
Enólogo Vasco Valente Lopes*

**Papa Figos 2018** (Vol. 13,5%) 16,50 €

*Aroma a frutos de polpa branca floral e ligeira mineralidade  
White floral pulp aroma and slight minerality*

**Vallado 2019** (Vol. 13,5%) 19,00 €

*Aroma floral contido, fresco e delicado  
Floral scent contained, fresh and delicate  
Castas/Grape varieties: Arinto, Códega, Gouveio, Rabigato, Viosinho  
Eng. Francisco Olazabal & Francisco Ferreira*

**Duas Quintas 2018** 21,00 €

*Aroma floral, frescura e vivacidade  
Floral aroma, freshness and liveness  
Eng. João Nicolau de Almeida*

**La Rosa 2018** (Vol. 13,5%) 24,00 €

*Seco, leve com um corpo elegante  
Dry, light with an elegant body  
Castas/Grape varieties: Viosinho (45%), Roubigato, Golveio, Códega (55%)  
Enólogos Sophia Bergqvist & Jorge Moreira*

**Casa Amarela Reserva 2017** (Vol. 13,5%) 27,00 €

*Notas tostadas e cítrico com aromas florais no nariz, paladar fresco com bom equilíbrio  
Toasted and citrus notes with floral aromas on the nose, fresh taste with good balance  
Castas/Grape varieties: Viosinho, Roubigato, Malvasia Fina  
Enólogo Jean-Hugues Gros*

**Carm Reserva 2018** (Vol. 12,50%) 29,00 €

*Volume com caráter mineral e com final longo e persistente  
Volume with mineral character with long and persistent finish*

**Quinta do Cidrô Chardonnay 2017** (Vol. 13,5%) 31,00 €

*Muito elegante e frutado  
Very elegant and fruity  
Castas/Grape varieties: Chardonnay*

**Redoma 2018** (Vol. 13%) 33,00 €

*Notas de flores brancas e frutos secos, final de boca mineral, longo e envolvente  
Notes of white flowers and nuts, end of mineral mouth, long and enveloping*

**Quinta Vale Dona Maria VV Valleys 2017** (Vol. 12,50%) 42,00 €

*Sabor rico em fruta, com bom equilíbrio e acidez elegante com final limpo e persistente  
Rich fruit flavor, with good balance and elegant acidity with clean and persistent finish*

**Mirabilis Grande Reserva 2018** (Vol. 14%) 64,00 €

*Complexidade invulgar, aroma a baunilha e cravinho  
Unusual complexity, aroma of vanilla and cloves  
Eng. Pedro Pina Cabral*

# DOURO

## TINTOS/RED

0,375 cl 0,75 cl

**De Fialpenedo 2016** (Vol. 13,5%) 18,00 €

*Robusto e bem estruturado, com taninos delicados*

*Robust and well structured with delicate tannins*

*Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga*

*Franca, Tinta Amarela*

*Enólogo Vasco Valente Lopes*

**Vallado 2018** (Vol. 13,5%) 18,00 €

*Aveludado, prolongado e intenso*

*Velvety, long and intense*

*Castas/Grape varieties: Touriga Franca, Touriga Nacional, Touriga Roriz*

*Eng. Francisco Olazabal*

**Papa Figos 2018** (Vol. 13,5%) 18,00 €

*Presença marcada de frutos vermelhos vivos, final longo, harmonioso*

*e elegante*

*Marked presence of bright red fruit, long finish, harmonious and elegante*

*Enólogo Luís Sottomayor*

**Duorum 2017** (Vol. 14%) 20,00 €

*Frescura e elegância são evidentes no primeiro impacto, na boca*

*é macio e fresco*

*Freshness and elegance are evident in the first impact*

*Eng. José Maria Soares Franco*

**Casa Amarela 2017** (Vol. 14%) 21,00 €

*Notas de fruta preta com baunilha, palato macio com boa acidez*

*Notes of black fruit with vanilla, soft palat with good acidity*

*Castas/Grape varieties: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta*

*Amarela*

*Enólogo Jean-Hugues Gros*

**Crasto 2017** (Vol. 13%) 23,00 €

*Estilo moderno, com muita madeira e frutas negras*

*Modern style with lots of wood and black fruits*

*Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta*

*Barroca*

**Quinta de la Rosa 2017** (Vol. 14%) 23,50 €

*Incisivo e aromático*

*Incisive and aromatic*

*Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca*

*Enólogos Sophia Bergqvist & Jorge Moreira*

# DOURO

## TINTOS/RED

0,375 cl      0,75 cl

**Bafarela Grande Reserva 2017** (Vol. 14,5%) 24,00 €

*Notas achocolatadas, boca com boa frescura e doçura da fruta*  
*Notas chocolate, mouth with good freshness and sweetness of the fruit*  
*Castas/Grape varieties: Touriça Nacional, Touriça Franca, Tinta Roriz*

**Duas Quintas 2017** (Vol. 13,5%) 13,00 € (2017) 25,00 €

*Aromático, encorpado e aveludado*  
*Aromatic, thick and velvety*  
*João Nicolau de Almeida*

**Maria Mansa 2017** (Vol. 13,5%) 27,00 €

*Tem um aroma intenso a fruta madura e na boca é aveludado e macio*  
*It has an intense aroma of ripe fruit and is velvety and soft in the mouth*

**Carm Reserva 2016** (Vol. 14%) 30,00 €

*Aromas vibrantes de frutos silvestres, na boca é encorpado, fresco, frutado e com final longo*  
*Vibrant aromas of wild berries, full-bodied, fresh, fruity with long finish*

**Quinta do Crasto Superior 2016** (Vol. 14%) 37,00 €

*Fresco, aromático, notas de fruta e cacau*  
*Fresh, aromatic, fruit and cocoa notes*  
*Castas/Grape varieties: Touriça Nacional, Touriça Franca, Tinta Roriz, Sousão*  
*Enólogo Manuel Lobo*

**Callabriga 2016** (Vol. 13,5%) 40,00 €

*Notas de frutos pretos, vermelhos especiarias e pimenta*  
*Notes of black fruits, red spices and pepper*

**Meruge 2015** (Vol. 14%) 42,00 €

*Notas a frutos vermelhos bem maduros, taninos suaves, harmonioso e longo*  
*Notes on very ripe red fruits, smooth tannins, harmonious and long*  
*Castas/Grape varieties: Touriça Nacional, Tinta Roriz e Touriça Franca*

**Redoma 2014** (Vol. 12,5%) 49,00 €

*Encorpado, taninos aveludados com final prolongado*  
*It is a full-bodied wine with velvety tannins with a final very long*

**Bafarela 17 Grande Reserva 2017** (Vol. 17%) 52,50 €

*Castas/Grape varieties: Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriça Nacional*  
*Produtor Brites Aguiar*

**Quinta Da Touriça-Chã 2017** (Vol. 14,5%) 55,00 €

*Fresco e vivo no nariz e Paladar*  
*Fresh and lively on the nose and taste*  
*Eng. Jorge Rosas*

# DOURO

## TINTOS/RED

*Castas Tradicionais/Traditional Grapes: Touriga Nacional,  
Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca*

- Qt.ª do Crasto Reserva 2016 (Vinhas velhas)** (Vol. 14,5%) 52,00 €  
*Encorpado, boa acidez, aveludado, longo, persistente  
Full-bodied, good acidity, velvety, long and persistent*
- Chryseia 2017** (Vol. 14%) 86,00 €  
*Poderoso, concentrado e denso  
Powerful, concentrated and dense*
- Quinta do Noval Doc. 2011** (Vol. 13,5%) 92,00 €  
*Denso e de cor profunda, elegante, bem estruturado, com densidade aromática  
Dense and deep color, elegante, well structured, with aromatic intensity  
Enólogo António Agrellos*
- Charme 2013** (Vol. 13,5%) 97,00 €  
*Lembra morangos silvestres e cereja, juntamente com um caráter suave de terra,  
o palato a fruta sedosa conduz a um final de terra rústico e fresco  
Resembles wild strawberries and cherry along with a mild earthy character, the  
silky fruit palate leads to a rustic and fresh farmland finish*
- Mirabilis Grande Reserva 2015** (Vol. 14%) 137,00 €  
*Complexo e intenso, com notas de frutos pretos e especiarias  
Complex and intense in the nose, with notes of black fruits and spices*
- Quinta do Vale Meão 2015** (Vol. 14%) 133,00 €  
*Na prova é vibrante, com grande variedade de sabores  
The test is vibrant, with a variety of flavours  
Castas/Grape varieties: 58% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta  
Barroca, 2% Tinta Roriz  
Eng. Francisco Olazabal*
- Pintas 2016** (Vol. 14%) 145,00 €  
*Aroma complexo associando fruta bem madura com notas florais e minerais  
Complex aroma associating mature fruit with floral and mineral notes  
Enólogos: Sandro Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges*



# DÃO

## BRANCOS/WHITE

0,35 cl      0,75 cl

**Quinta de Cabriz 2018** (Vol. 12,5%)      6,00 € (2018)      12,00 €

*Cor pálida, desenvolto na boca, sem pontos fracos*

*Pale, uninhibited in the mouth, without weak points, acidity alive*

*Castas/Grape varieties: Bical, Encruzado, Malvasia-Fina, Ceregal-Branco*

*Eng. Carlos Lucas & Eng. Carlos Moura*

**Casa Santar 2018** (Vol. 13%)      12,50 €

*Cor citrina, aromas tropicais, sabor untuoso, notas tostadas*

*Citric color, floral aromas and tropical flavor, buttery, fresh, toasted notes*

*Castas/Grape varieties: Encruzado, Bical, Ceregal-Branco*

*Eng. Pedro de V. e Souza*

**Quinta de Saes 2017** (Vol.13%)      16,00 €

*Cor citrina, aromas florais, sabor untuoso, fresco, notas tostadas*

*Citric color, floral aromas and tropical flavour, buttery, fresh, toasted notes*

*Castas/Grape varieties: Bical, Ceregal-Branco e Malvasia Fina*

*Prod. Álvaro de Castro*

**Casa Américo Encruzado 2017** (Vol.13,50%)      20,00€

*Aroma delicado com notas de fruta de polpa branca e casca de citrinos na*

*boca é cremoso com uma leve acidez*

*Delicate aroma with hints of white flesh and citrus in the mouth is creamy with a slight acidity*

## TINTOS/RED

0,35 cl      0,75 cl

**Quinta de Cabriz 2016** (Vol. 13%)      6,00 € (2017)      12,00 €

*Frutos maduros, equilibrado*

*Ripe fruit, balanced*

*Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro*

*Eng. Carlos Lucas & Eng. Carlos Moura*

**Quinta de Saes 2016** (Vol. 13%)      18,00 €

*Boas notas de fruta preta, com taninos suaves*

*Good notes of black fruit with soft tannins*

*Castas/Grape varieties: Alfrocheiro, Touriga Nacional, Jaen e Tinta Roriz*

*Prod. Álvaro de Castro*

**Titular Reserva 2016** (Vol. 13,5%)      24,00 €

*A exuberância aromática e volume da Touriga Nacional foram temperadas pelos taninos firmes e*

*mineralidade da Tinta Roriz, complementadas pela acidez alegre do Alfrocheiro*

*Touriga Nacional aromatic exuberance and volume were tempered by Tinta Roriz, firm tannins and minerality, complemented by Alfrocheiro acidity.*

*Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro*

**Casa de Santar Reserva 2013** (Vol. 14%)      26,00 €

*Aromas frutados, e complexos*

*Fruity aromas, and complex*

*Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Aragonês, Alfrocheiro*

*Eng. Pedro Vasconcelos e Souza*

# BEIRAS E BAIRRADA

## BRANCOS/WHITE

**Luís Pato 2017** (Vol. 12,5%) 15,00 €

*Aromático, jovem, criado em terrenos arenosos*  
*Aromatic, young created in sandy soils*  
*Eng. Luís Pato*

**Monte Bardo 2018** (Vol. 13,5%) 16,50 €

*Fortes aromas tropicais, com bom palato e persistente criado em terrenos xistosos*  
*Strong tropical aromas with good palate and persistente created in schist ground*  
*Castas/Grape varieties: Malvasia*

**Dois Ponto Cinco Fonte Cal 2017** (Vol. 14,5%) 21,00 €

*A mineralidade aliada á suavidade e complexidade da madeira traduzem-se num branco muito fino e equilibrado*  
*The minerality combined with the softness and complexity of the wood translate into a very fine, balanced white*  
*Eng. Anselmo Mendes e Patricia Santos*

## TINTOS/RED

**Luís Pato 2015** (12%) 16,00 €

*Frutado e persistente, com aromas primários e caracter de chocolate*  
*Fruity and persistent, primary and flavoured chocolate character*  
*Eng. Luís Pato*

**Dois Ponto Cinco Vinhas Velhas 2015** (Vol. 14%) 27,00€

*Vinho quente que associa a elegância à robustez*  
*Mulled wine that combines elegance with robustness*  
*Castas/ Grapes varieties: Rufete*  
*Eng. Anselmo Mendes e Patricia Santos*

# LISBOA

## BRANCOS/WHITE

- Bucelas Arinto 2018** (Vol. 12,5%) 12,00 €  
*Notas florais, boa acidez*  
*Floral notes, good acidity*  
*Castas/Grape varieties: Arinto*
- Quinta do Gradil 2018** (Vol. 13,5%) 12,50 €  
*Cremoso e persistente*  
*Creamy and persistente*  
*Castas/Grape varieties: Sauvignon, Blanc, Arinto*  
*Enólogo António Ventura*
- Dona Mécia Premium 2016** (Vol. 14%) 13,00 €  
*Aroma intenso com nuances florais, sabor fresco e elegante com textura*  
*Volumosa e final persistente*  
*Intense aroma with floral nuances, fresh and elegant taste with voluminous texture and persistent finish*
- Quinta do Gradil Viosinho 2017** (Vol. 13,5%) 16,50 €  
*Fino, fresco e com fruta*  
*Fine, fresh and with fruit*  
*Castas/Grape varieties: Viosinho*  
*Enólogo António Ventura*
- Quinta de Chocapalha 2017** (Vol. 13,5%) 18,00 €  
*Aromático e fresco com notas a citrinos floral e tropical*  
*Aromatic and fresh with notes of citrus floral and tropical*  
*Castas/Grape varieties: Viosinho (80%), Arinto (10%), Verdelho (10%)*  
*Enóloga Sandra Tavares da Silva*

## TINTOS/RED

- Quinta do Gradil 2015** (Vol. 13,5%) 12,50 €  
*Aroma a menta, folha de tabaco e vegetais*  
*Mint flavor, tobacco leaf and fresh vegetables*  
*Castas/Grape varieties: Cabernet, Sauvignon, Tinta Roriz*  
*Enólogo António Ventura*
- Dona Mécia (Reserva) 2016** (Vol. 14%) 13,00 €  
*Na boca é encorpado, final de boca elegante e persistente*  
*The palate is full-bodied, complex and elegant and persistent mouth*  
*Castas/Grape varieties: Cabernet, Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional*
- Quinta de Chocapalha 2015** (Vol. 13,5%) 18,00 €  
*Muito concentrado no nariz com fruta bem madura*  
*Very focused on the nose with ripe fruit*  
*Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Castelão, Alicante Bouschet*  
*Enóloga Sandra Tavares da Silva*
- Quinta do Avelar Vinhas Velhas 2015** (Vol. 13,5%) 18,00 €  
*Notas de frutos silvestres, na boca é fresco, termina seco, longo e a deixar saudade*  
*Notes of wild berries, in the mouth is fresh, dry, long finish and leaves nostalgia*  
*Castas/Grape varieties: Aragonês, Camarate, Castelão, Tinta Miúda, Trincadeira*  
*Enól/Eng. Mário Andrade*
- Quinta do Gradil Tannat 2015** (Vol. 14,5%) 25,00 €  
*Na prova revela a grande qualidade das uvas que lhe deram origem*  
*In the test reveals the great quality of the grapes*  
*Castas/Grape varieties: Tannat (85%), Touriga Nacional (15%)*
- Brutalis 2015** (Vol. 15%) 33,00 €  
*Vinho bastante condimentado com notas frescas de cedro, folha de tabaco, caroço de cereja e boa presença de chocolate negro*  
*Very spicy wine with fresh notes of cedar, tobacco leaf, cherry stone and good presence of dark chocolate.*  
*Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet (80%) e Cabernet Sauvignon (20%)*

# TEJO

## BRANCOS/WHITE

**Herdade dos Templários 2017** (Vol. 13%) 12,50 €

*Aroma a citrinos e frutos tropicais  
Aroma of citrus and tropical fruits  
Castas/Grape varieties: Arinto, Moscatel, Riesling*

**Falcoaria 2017** (Vol. 13%) 19,00 €

*Intenso com equilíbrio entre fruta e acidez, notas de lima  
Intense flavor-balanced structure between fruit and acidity, good notes of lime  
Castas/Grape varieties: Fernão Pires  
Enólogo Pedro Miguel de Almeida*

**Lagoalva Reserva 2016** (Vol. 13%) 21,00 €

*Aroma complexo a fruta branca, tem notas de baunilha proveniente da madeira na boca é gordo, fresco e equilibrado  
Aroma complex with white fruit, has notes of vanilla coming from the wood, in the mouth is fat, fresh and balanced  
Castas/Grape varieties: Arinto, Chardonanay  
Enólogo Diogo Campilho & Pedro Pinhão*

**Marquesa de Alorna Grande Reserva 2014** (Vol. 13%) 35,00 €

*Perfumado a fruta madura, bem estruturado, fim de boca profundo e macio  
Fragrant ripe fruit, well structured, deep finish  
Enólogo Martta Reis Simões*

## TINTOS/RED

**Herdade dos Templários 2017** (Vol. 13,5%) 13,00 €

*Aroma a frutos silvestres, notas de especiarias e cacau  
Aroma of wild berries, notes of spices and cocoa  
Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão  
Enólogo Eng. Pedro Pereira Gonçalves*

**Quinta da Alorna Reserva 2015** (Vol. 13,5%) 17,50 €

*Corpo equilibrado, carácter floral e frutos pretos maduros  
Balanced, floral character and ripe black fruit  
Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon  
Enóloga Marta Reis Simões*

**Falcoaria Clássico 2014** (Vol. 14%) 23,00 €

*Aroma a frutos vermelhos, final intenso, complexo e persistente  
Aroma of red fruit with intense finish, complex and persistent  
Castas/Grape varieties: Castelão (30%), Alicante Bouschet (20%), Touriga Nacional (20%), Cabernet Sauvignon (15%), Petit Verdot (10%)  
Enólogo Eng. Miguel de Almeida*

**Marquesa de Alorna Reserva 2013** (Vol. 14%) 40,00 €

*Boa integração dos frutos silvestres, notas de especiarias e chocolate  
Good integration of wild fruits, notes of spices and chocolate  
Enóloga Martta Reis Simões*

# PENÍNSULA DE SETUBAL

## BRANCOS/WHITE

*Castas Tradicionais/Traditional Grapes:  
Moscatel, Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz*

**José Maria da Fonseca B.S.E. 2017** (Vol. 12,5%) 11,50 €

*Macio, suave, acidez equilibrada*

*Soft, smooth, balanced acidity*

*Castas/Grape varieties: Arinto e Antão Vaz*

*Eng. João Vilamaior*

**D. Ermelinda (Sauvignon Blanc) 2017** (Vol. 13,5%) 21,00 €

*Refrescante, elegante e com boa acidez, final persistente e agradável*

*Refreshing, elegant and with good acidity, persistent and pleasant finish*

*Castas/Grape varieties: Sauvignon Blanc*

**Quinta Bacalhôa 2018** (Vol. 13,5%) 33,00 €

*Aroma complexo a fruta*

*Complex, fruit aroma*

*Castas/Grape varieties: Semillon, Alvarinho, Sauvignon Blanc*

*Eng. Filipa Tomaz da Costa*

## TINTOS/RED

0,375 cl 0,75 cl

**Periquita 2017** (Vol. 13%) 6,50 € (2016) 12,50 €

*Frutado, suave, com aroma a frutos vermelhos e especiarias*

*Fruity, soft, spices and red fruit-flavoured*

*Castas/Grape varieties: Castelão, Trincadeira, Aragonês*

*Eng. Domingos Soares Franco*

**Pasmados 2016** (Vol. 14%) 23,00 €

*Aroma a frutos vermelhos e pretos, no palato é elegante e redondo*

*Aroma of red and black fruits, on the palate is elegante and round*

*Castas/Grape varieties: Syrah (48%), Touriga Nacional (29%), Castelão (23%)*

*Enólogo Domingos Soares Franco*

**Bacalhôa Merlot 2014** (Vol. 14%) 39,00 €

*Apresenta nuances de chocolate, café e especiarias com final persistente*

*Features nuances of chocolate, coffee and spices with persistente finish*

*Castas/Grape varieties: Merlot*

*Eng. Filipa Tomaz da Costa*

**Quinta Bacalhôa 2014** (Vol. 14,5%) 42,00 €

*Aroma complexo a fruta, madeira e menta*

*Complex, fruit aroma, wood and mint*

*Castas/Grape varieties: Cabaret Sauvignon, Merlot*

*Eng. Filipa Tomaz da Costa*

# ALENTEJO

## BRANCOS/WHITE

	0,375 cl	0,75 cl
<b>Paço dos Infantes 2015</b> (Vol. 13,5%)		14,00 €
<i>Floral com toques de tangerina, intenso, volumoso com acidez equilibrada</i> <i>Floral with touches of tangerine, intense, bulky with balanced acidity</i> Castas/Grape varieties: Antão Vaz, Viognier		
<b>Rocim 2017</b> (Vol. 12,5%)		15,00 €
<i>Muito aromático, floral e com algum fruto tropical</i> <i>Very aromatic, floral and with some tropical fruit</i> Castas/Grape varieties: Antão Vaz, Arinto, Viosinho Enólogo António Ventura & Catarina Vieira		
<b>Altas Quintas 600 2016</b> (Vol. 13,5%)		16,00 €
<i>Aromas de fruta tropical fresca, acidez equilibrada e agradável final</i> <i>Fresh tropical fruit aromas, balanced acidity and pleasant end</i> Castas/Grape varieties: Verdelho Arinto Enólogo João Lourenço		
<b>Eugênio de Almeida Bio 2017</b> (Vol. 13%)		20,00 €
<i>Revela uma cor brilhante a limão com tons esverdeados. Na boca é equilibrado e fresco</i> <i>Reveals a bright lemon and clean color. In the mouth is balanced and fresh</i> Castas/Grape varieties: Assario Enólogo Pedro Baptista		
<b>Monte da Peceguina 2018</b> (Vol. 13%)		22,00 €
<i>É expressivo com notas citrinas e florais, na boca é equilibrado e fresco</i> <i>Expressive with citrus and floral notes, the palate is balanced and fresh</i> Castas/Grape varieties: Antão Vaz, Arinto, Verdelho, Roupeiro Eng. Luís Duarte		
<b>Invisível 2018</b> (Vol. 13,5%)		21,00 €
<i>Aroma floral, com notas de frutas brancas (melão e pêra)</i> <i>Has a floral scent with notes of white fruit (melon and pear)</i> Castas/Grape varieties: Aragonês Eng. Colácio do Rosário & Eng. Pedro Baptista		
<b>Cartuxa 2018</b> (Vol. 13,5%)		21,00 €
<i>Aroma delicado, com notas de frutos e flores</i> <i>Thin and delicate aroma, with notes of citrus and flowers</i> Castas/Grape varieties: Antão Vaz, Arinto Eng. Colácio do Rosário & Eng. Pedro Baptista		

# ALENTEJO

## BRANCOS/WHITE

<b>Herdade dos Grous 2018</b> (Vol. 13%)	22,00 €
<i>Aroma floral e fresco, uma agradável acidez</i> <i>Floral aromas and fresh, revealing a pleasant acidity</i> <i>Castas/Grape varieties: Antão Vaz, Arinto, Gouveio</i> <i>Enólogo Luís Duarte</i>	
<b>Esporão Reserva 2017</b> (Vol. 13,5%)	23,00 €
<i>Rico, encorpado, complexo</i> <i>Rich, thick, complex</i> <i>Castas/Grape varieties: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro</i> <i>Eng. David Baverstock</i>	
<b>Tiago Cabaço Vinhas Velhas 2016</b> (Vol. 13%)	25,00 €
<i>Aroma intenso e persuasivo, paladar estruturado, elegante e fresco</i> <i>Intense and persuasive aroma, structured palate, elegante and fresh</i>	
<b>Esporão Private Selection 2016</b> (Vol. 14,5%)	37,00 €
<i>Rico, elegante, equilibrado e persistente na boca</i> <i>Rich and elegant, with good balance and persistence in the mouth</i> <i>Castas/Grape varieties: Semillon</i> <i>Enólogos David Baverstock &amp; Sandra Alves</i>	
<b>Malhadinha 2016</b> (Vol. 14%)	43,00 €
<i>Frutado com notas de barril bem integradas, paladar fresco e boa acidez</i> <i>Fruity with well integrated barrel notes, fresh palate and good acidity</i> <i>Castas/Grape varieties: Arinto, Viognier, Chardonnay, Alvarinho</i> <i>Eng. Luís Duarte</i>	
<b>Pêra-Manca 2015</b> (Vol. 13,5%)	42,00 €
<i>Cor citrina, na boca é macio, seco e equilibrado</i> <i>Citrus color, the mouth is soft, dry and balanced</i> <i>Castas/Grape varieties: Antão Vaz, Arinto</i> <i>Eng. Colácio do Rosário &amp; Eng. Pedro Baptista</i>	

# ALENTEJO

## TINTOS/RED

<b>Altas Quintas 600 2018</b> (Vol.14%)	16,00 €
<i>Aromas de fruta preta e pimentos, na boca é irreverente e fresco</i> <i>Aromas of black fruit and peppers, in the mouth is irreverente and fresh</i> <i>Castas/Grape varieties: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet</i> <i>Enólogo Paulo Lourenço</i>	
<b>Monte das Servas 2018</b> (Vol.14%)	19,00 €
<i>Cor rubi, aroma limpo, bem estruturado</i> <i>Ruby colour, clean, well-structured</i> <i>Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Aragonês, Trincadeira, Syrah</i> <i>Eng. Tiago Garcia</i>	
<b>Eugênio de Almeida Bio 2016</b> (Vol. 13,50%)	20,00 €
<i>Cor rubi, leve aroma de frutos vermelhos, sabor suave e jovem</i> <i>Ruby color, light red fruit aroma, soft and youthful taste</i> <i>Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonês e Syrah</i> <i>Enólogo Pedro Baptista</i>	
<b>Herdade dos Grous 2017</b> (Vol.14%)	22,00 €
<i>Aroma complexo, sabor rico</i> <i>Complex aroma, rich flavour</i> <i>Castas/Grape varieties: Aragonês, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah</i> <i>Enólogo Luís Duarte</i>	
<b>Monte da Peceguinha 2017</b> (Vol.14,5%)	24,00 €
<i>Aroma de frutos vermelhos, café e chocolate. É fresco, aveludado e elegante</i> <i>Aroma of red fruit, coffee and chocolate. Is fresh, velvet and elegant</i> <i>Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Syrah, Aragonês, Alicante Bouschet, Caserres, Sauvignon</i> <i>Enólogo Luís Duarte</i>	
<b>Tiago Cabaço (Vinhas Velhas) 2015</b> (Vol.15%)	25,00 €
<i>Sabor macio, acidez bem equilibrada, longa percepção a fruta</i> <i>Soft taste, well balanced acidity, long perception of the fruit</i> <i>Enólogo Tiago Cabaço</i>	
<b>Dez Tostões 2017</b> (Vol.15%)	26,00 €
<i>Equilibrado, encorpado e persistente, de forte caráter expressivo</i> <i>Balanced, full bodied, and persistente, with strong expressive character</i> <i>Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional, Syrah</i> <i>Enólogo António Maçanita</i>	
<b>Rocim (Touriga Nacional) 2017</b> (Vol.14%)	26,00 €
<i>Aromas florais, frutos silvestres</i> <i>Barry and floral aromas</i> <i>Castas/Grape varieties: Touriga Nacional</i> <i>Eng. Catarina Vieira / Eng. Pedro Ribeiro</i>	
<b>Poliphonia Reserva 2015</b> (Vol.14%)	28,00 €
<i>Notas de aroma de frutas e geleia maduros, folhas de tabaco e canela</i> <i>Scent notes of ripe fruit and jelly, tobacco leaves and cinnamon</i> <i>Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Syrah, Aragonês</i> <i>Enólogo Pedro Baptista</i>	



# ALENTEJO

## TINTOS/RED

<b>Esporão (Reserva) 2015</b> (Vol.14,5%)	29,00 €
<i>Maduro, intenso e equilibrado</i> <i>Mature, intense and balanced</i> <i>Castas/Grape varieties: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon</i> <i>Eng. David Bavestock / Eng. Luís Duarte</i>	
<b>Cartuxa 2015</b> (Vol.14,5%)	30,00 €
<i>Elegante e complexo, sabor persistente</i> <i>Elegant and complex, persistente taste</i> <i>Castas/Grape varieties: Aragões, Alicante Bouschet, Trincadeira</i> <i>Eng. Colaço do Rosário / Eng. Pedro Batista</i>	
<b>Olho do Mocho (Reserva) 2016</b> (Vol.15%)	31,00 €
<i>Aroma genuíno, perfumado</i> <i>Genuine aroma, fragrant</i> <i>Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Tinta Miúda, Petit Verdot</i> <i>Eng. António Ventura / Eng. Catarina Vieira</i>	
<b>Paço dos Infantes 2015</b> (Vol.15%)	33,00 €
<i>Aromas de especiarias e fruta preta com suaves notas de frutos de mel</i> <i>Aromas of spices and black fruit with soft notes of honey fruits</i> <i>Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Trincadeira, Syrah</i>	
<b>Blog 2012</b> (Vol.14,5%)	40,00 €
<i>Tinto determinado mas suave com um final de boca interminável</i> <i>Certain but soft red with na endless mouth-to-mouth</i> <i>Castas/Grape varieties: Touriga Nacional, Alicante Bouschet</i>	
<b>Quinta do Carmo 2014</b> (Vol.14,5%)	34,00 €
<i>Muito concentrado, aromas delicados</i> <i>Great concentration, delicate aromas</i> <i>Castas/Grape varieties: Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet, Sauvignon</i> <i>Eng. Joaquim Roque</i>	
<b>Adega Mayor Reserva do Comendador 2015</b> (Vol. 15%)	35,00 €
<i>Cor granada. Aroma intenso com notas de cereja preta e amora silvestre</i> <i>Garnet colour. Intense aroma with notes of black cherry and blackberry</i> <i>Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional</i>	
<b>Herdade das Servas (Reserva) 2015</b> (Vol.15%)	37,00 €
<i>Aroma a frutos pretos, notas de chocolate e cacau</i> <i>Black fruit aroma, notes of chocolate and cacao</i> <i>Castas/Grape varieties: 50% Alicante Bouschet, Cabernet, 35% Sauvignon, 10% Alfrocheiro, 5% Aragonês</i> <i>Eng. Tiago Garcia</i>	

# ALENTEJO

## TINTOS/RED

- Pêra-Grave Reserva 2014** (Vol.14%) 39,00 €  
*Encorpado, elegante e muito persistente*  
*Full bodied, elegante and very persistente*  
*Castas/Grape varieties: Touriça Nacional, Syrah*  
*Enólogo Nuno Cancela de Abreu*
- Herdade dos Grous (Moon Harvested) 2017** (Vol.14%) 45,00 €  
*Sabor rico, redondo, taninos maduros e sedosos*  
*Taste rich, round, ripe tannins and silky*  
*Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet*  
*Enólogo Luís Duarte*
- Mouchão 2013** (Vol.14,5%) 45,00 €  
*Intenso e equilibrado*  
*Intense and balanced*  
*Eng. Paulo Loureano*
- Malhadinha 2014** (Vol.14,5%) 76,00 €  
*Complexidade aromática, com taninos sedosos e uma frescura muito viva*  
*Aromatic complexity, with silky tannins, long and persistente finish*  
*Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Touriça Nacional, Tinta Miúda, Syrah*  
*Enólogo: Luís Duarte*
- Esporão Private Selection 2012** (Vol.14,5%) 79,00 €  
*Nariz com fruta negra rico, taninos finos, final longo e persistente*  
*Nose with black fruit, rich palate, fine tannins, long and persistente finish*  
*Castas/Grape varieties: Aragonês, Alicante Bouschet, Syrah*  
*Eng. David Baverstock e Luís Patrão*
- Blog Bivarietal Alicante Bouschet & Syrah 2015** (Vol.15%) 90,00 €  
*Venceu o prémio Best Red Blend nos Decanter World Wine Awards. Repousou 15 meses em barricas de carvalho francês antes de estar pronto. Feito com as melhores uvas das castas*  
*Won the Best Red Blend at the Decanter World Wine Awards. Rested for 15 months in French oak barrels before it was ready. Made with the best grapes of the vine varieties*  
*Castas/Grape varieties: Alicante Bouschet, Syrah*
- Pêra-Manca 2013** (Vol.14,5%) 360,00 €  
*Encorpado, complexo e elegante, aroma a passas de frutos e essências das madeiras de estágio. Apresentam grande longevidade, devido à qualidade dos taninos e madeiras utilizadas, necessitando de algum tempo para revelar o seu potencial*  
*Full bodied, complex and elegant, aroma of raisins and essences. Presents great longevity due to the quality of the tannins and wood used, need some time to reveal their potential*  
*Castas/Grape varieties: Trincadeira, Aragonês*  
*Enólogo Pedro Batista*

# ROSÉ

## ROSÉS/ROSES

	0,35 cl	0,75 cl
<b>Mateus (Vol. 11%)</b>	7,00 €	14,00 €
<i>Leve, fresco, jovem e ligeiramente pétillant</i>		
<i>Light, fresh, young and slightly bubbly</i>		

<b>De Fialpenedo 2018 (Vol. 13%)</b>	15,00 €
<i>Elegante na boca, boa acidez</i>	
<i>Elegant in the mouth, good acidity</i>	
<i>Castas/Grape varieties: Tinta roriz, Touriga nacional</i>	
<i>Enólogo Vasco Valente Lopes</i>	

<b>Vinha da Defesa Herdade Esporão 2017 (Vol. 12,5%)</b>	15,50 €
<i>Elegante, com boa estrutura</i>	
<i>Elegant, well-structured</i>	

<b>Rocim 2018 (Vol. 12,5%)</b>	18,00 €
<i>Cor salmão pálido, aromas primários exuberantes e notas florais. Boa frescura e mineralidade</i>	
<i>Pale salmon color, exuberant primary aromas and floral notes. Good freshness and minerality</i>	
<i>Castas/Grape varieties: Touriga Nacional</i>	
<i>Enóloga Catarina Vieira &amp; Eng. Pedro Ribeiro</i>	

# ESPUMANTE

## SPARKLING WINES

<b>Aliança Danúbio Bruto</b> (Vol. 12,5%) <i>Persistente, macio e com final de grande frescura</i> <i>Persistent, soft, with a fresh end</i>	12,00 €
<b>Aliança Danúbio Meio Seco</b> (Vol. 12%) <i>Persistente, com final de grande frescura</i> <i>Persistent, with a fresh ending</i>	12,00 €
<b>Raposeira Reserva Meio Seco</b> (Vol. 12%) <i>Aroma de frutos cozidos, paladar suave e fresco</i> <i>Cooked fruits aroms, smooth and fresh taste</i>	13,50 €
<b>Asti Gancia</b> (Vol. 7,5%) <i>Leve, cor dourada, doçura natural do moscatel astigiano</i> <i>Light, golden, with natural sweetness of muscat</i>	16,00 €
<b>Murganheira Reserva Meio Seco</b> (Vol. 12,5%) <i>Aroma de frutos cozidos, paladar suave e fresco</i> <i>Cooked fruits aroms, smooth and fresh taste</i>	20,00 €
<b>Murganheira Bruto Reserva 2014</b> (Vol. 12%) <i>Muito fresco, persistente e com notas cítricas</i> <i>Very fresh, persistent with citrus notes</i>	22,00 €

## TINTOS E ROSÉS/RED AND ROSE

<b>Aliança Tinto Bruto</b> (Vol. 12%) <i>Persistente, macio e com final de grande frescura</i> <i>Persistent, soft and with a fresh ending</i>	16,00 €
<b>Murganheira Doc Bruto Tinto</b> (Vol. 13,5%) <i>Sabor com grande equilíbrio entre acidez e os frutos</i> <i>Well-structured flavour between acidity and fruit</i>	21,00 €
<b>Murganheira Bruto Rosé 2011</b> (Vol. 13,5%) <i>De carácter nobre e distinto</i> <i>Of a noble and distinguished character</i>	23,50 €

## CHAMPAGNE

**Mumm**

60,00 €

*Frutos frescos e complexos de sabores a caramelo*

*Fresh fruits and complex flavours of caramel*

**Moet & Chandon**

65,00 €

*Redondo e fresco, notas secas e cítricas com persistência média*

*Round and fresh, notes of dried fruits and citrus with average*

*persistence*

# CAFETARIA

Café	1,30 €
Chá	1,50 €
Café c/ Leite	1,50 €
Café c/ Natas	2,00 €
Capuccino	2,20 €

## ÁGUAS MINERAIS

S/ Gás Lt.	2,50 €
S/ Gás 0,75 Lt.	2,00 €
S/ Gás 0,375 Lt.	1,75 €
S/ Gás ¼ Lt.	1,50 €
C/ Gás Lt.	2,50 €
C/ Gás ¼ Lt.	1,50 €
Refrigerantes	2,20 €
Sumo Laranja Natural	3,50 €
Sumo Fruta Natural	4,50 €

## CERVEJAS NACIONAIS

Sagres	2,20 €
Sagres Bohemia	2,20 €
Sagres Zero (Branca/Preta)	2,20 €
Super Bock	2,20 €
Super Bock Stout	2,20 €

## ESTRANGEIRAS

Heineken	2,20 €
Beck's	2,50 €
Löwenbräu	2,50 €
Franziskaner	3,50 €

## SANGRIAS

Sangria de vinho branco ou tinto	12,00 €
<i>Mix of red or White wine, juice, sugar, cinnamon and mint</i>	
Sangria de espumante com frutos vermelhos	16,00 €
<i>Mix of sparkling wine, juice, berries, sugar, cinnamon and mint</i>	

## DIVERSOS

Somersby	3,00 €
<i>Apple Cider</i>	

# DIGESTIVOS

## AGUARDENTES VELHAS

C.R.F.	5,00 €
Fim de Século	5,00 €
Antiqua	5,00 €
Aliança Velha	5,00 €

## AGUARDENTES VELHÍSSIMAS

Galeria Aliança XO	12,00 €
Comp. das Lezírias	16,00 €
Ramos Pinto	8,00 €
Antiquíssima Aliança	6,00 €
São Domingos	5,00 €

## COGNAC'S

Courvoisier VSOP	8,00 €
Courvoisier VS	6,00 €

## BRANDY'S

Croft/Macieira	3,00 €
----------------	--------

## BAGACEIRA

Aveleda/Aliança	2,50 €
-----------------	--------

## WHISKY'S NOVOS

JB, Cutty Sark, Ballantine's ...	4,50 €
Jameson (Irish)	5,00 €

## WHISKY'S VELHOS

Ballantine's, Longan, Chivas...	5,00 €
Cardhu 12 Anos	7,00 €
Glenfidich 15 Anos	8,00 €
Dimple 15 Anos	7,00 €
Jack Daniels	6,00 €
Balvenie 12 Anos	10,50 €
Balvenie 21 Anos	22,00 €
Glenfidich 18 Anos	12,00 €
Old Parr	9,00 €

## LIOCORES NACIONAIS

Beirão, Amêndoa Amarga...	4,50 €
Ginja de Alcobaça	6,00 €

## LICORES ESTRANGEIROS

Drambuie, Tia Maria, Bailey's...	4,50 €
----------------------------------	--------

# OCONVITE

 DOM GONÇALO HOTEL & SPA

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações/t.s.c.  
Iva incluído à taxa legal em vigor.

*This property has a complaints / t.s.c book.  
VAT included at the current legal rate,*