

Paulo Laureano



CLÁSSICO
BRANCO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Tipo: Branco

Amadurecimento: Fermentação em cubas de inoz em câmara de fdrio durante 20 dias. Estágio sobre borra fina durante 3 meses

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **12.5%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo citrino brilhante

Nariz: Aroma de fruts tropical, manha madura, mineral com algumas notas cítricas.

Boca: Macio, com frescura marcada e estrutura bem presente. Final elegante, fresco e prolongado



Paulo Laureano



COLHEITA
TINTO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet

Tipo: Tinto

Amadurecimento: Estagia em borra fina de levedura por um período de 6 meses até o engarrafamento

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **13.5%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi intenso.

Nariz: Aroma com notas de fruta madura, onde se destacam as ameixas maduras e o pimentão. Especiaria e menta complementam o conjunto

Boca: Macio, equilibrado, com uma estrutura plena de elegância. Final de boca prolongado e desafiante.

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



COLHEITA
BRANCO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Antão Vaz e Arinto

Tipo: Branco

Amadurecimento: Fermentação em cubas de inox 20 dias. Estágio sobre a borra fina durante 3 meses

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **10,5%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo citrino brilhante

Nariz: Aroma de fruta tropical, manga madura, mineral com algumas notas citricas.

Boca: Macio, com frescura marcada e estrutura bem presente. Final elegante, fresco e prolongado.

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



COLHEITA
TINTO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Aragonês, Trincadeira e Alicante Bouschet

Tipo: Tinto

Amadurecimento: Estagia sobre uma borra fina de levedura, por um período de 6 meses, até ao engarrafamento

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **14%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi intenso.

Nariz: Aroma com notas de fruta madura, onde se destacam as ameixas maduras e o pimentão.

Boca: Uma nota de especiaria e menta complementam o conjunto. Macio, equilibrado, com uma estrutura plena de elegância. Final de boca prolongado e desafiante.



Paulo Laureano



NOSSO TERROIR
TINTO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.
Tipo: Tinto

Amadurecimento: barricas novas e usadas de carvalho Francês, por um período de 12 meses, até ao engarrafamento.

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **13,5%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi profundo.

Nariz: Notas de ameixas maduras, especiaria,
menta, café verde e tosta.

Boca: Estruturado, fresco, com os taninos longos e aveludados, expressa a excelência do nosso terroir.

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



NOSSO TERROIR
BRANCO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Antão vaz, Arinto e Fernão Pires

Tipo: Branco

Amadurecimento: Fermentação em barricas de carvalho francês. Estágio sobre borras finas durante 6 meses..

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **13,5%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo

Nariz: Aromas de fruta tropical, notas minerais e flores maduras.

Boca: Elegante, fresco e persistente.

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



VIDIGUEIRA ANTIGA
TINTO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Aragonez, Tricadeira, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

Tipo: Tinto

Amadurecimento: Maturação em carvalho francês por 12 meses

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **15%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi

Nariz: Notas de compota, algumas especiarias, folha de tabaco com notas da madeira onde estagiou

Boca: Macio, acidez bem equilibrada, frutas de inverno com muitas notas de especiarias. Final longo e persistente

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



VIDIGUEIRA ANTIGA
BRANCO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Antão Vaz

Tipo: Branco

Amadurecimento: Maturação em barricas de carvalho francês durante 6 meses

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **12.5%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo

Nariz: Aroma de manga madura, com notas de casca de tangerina e um toque de especiarias

Boca: Marcante, mostra um caráter untuoso equilibrado com frescura agradável. Final longo e persistente.



Paulo Laureano

TOURIGA NACIONAL



Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Touriga Nacional

Tipo: Tinto

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês.

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **14%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada denso

Nariz: Notas profundas de frutos negros em compota, violetas e alguma bergamota. Especiaria, folha de tabaco e chocolate amargo

Boca: Elegante, equilibrado envolvente.

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



TRICADEIRA

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Tricadeira

Tipo: Tinto

Amadurecimento: 24 meses em barricas de carvalho francês.

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **15%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada

Nariz: Especiaria em compota, frutos silvestres mesclados com tabaco, tosta e chocolate amargo

Boca: Elegante, fresco, com um final de boca a revelar enorme potencial desta casta



Paulo Laureano



ALFROCHEIRO

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Afrocheiro

Tipo: Tinto

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido em garrafa por 24 meses em garrafa

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **14%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada

Nariz: Aroma de frutos silvestres e mirtilos, conjugados com notas de frutos negros maduros e um toque especiado

Boca: Suave, com uma acidez bem equilibrada, elegante e estruturado. Final longo, persistente e desafiante.



Paulo Laureano



TINTA GROSSA

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Tinta Grossa

Tipo: Tinto

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês, seguido em garrafa por 24 meses em garrafa

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **14%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada

Nariz: Aromas de madeira exótica (ébano e sândalo). frutos silvestres maduros e especiarias.

Boca: Suave, com uma acidez bem amrcada e grande elegância, Final longo e marcante.

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



DOLIUM
ESCOLHA

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Antão vaz

Tipo: Branco

Amadurecimento: Barricas de carvalho francês por 8 meses, seguido por um ano em garrafa

Tipo de fechamento:
Rolha

Teor alcoólico:
14%

Volume:
750ml

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo

Nariz: Aroma elegante de fruta tropical, com forte mineralidade e especiarias.

Boca: Macio, elegante caráter untuoso, frescura agradável, estrutura marcante. Final longo e desafiante.

asa
alimentos e bebidas



Paulo Laureano



DOLIUM
VIDIGUEIRA

Região/País: Alentejo – Portugal

Castas (uvas): Alfrocheiro, Alicante Bouchet , Tinta grossa e Trincadeira de vinhas velhas

Tipo: Tinto

Amadurecimento: Barricas de carvalho francês por 24 meses, seguido por 5 anos em garrafa

Tipo de fechamento: **Rolha**

Teor alcoólico: **14.5%**

Volume: **750ml**

PREMIAÇÕES

NOTAS DE PROVA

Cor: Vermelho rubi intenso.

Nariz: Aromas de madeias exóticas (ébano), frutos silvestres maduros e especiarias.

Boca: Suave, com uma acidez bem marcada e elegante. Final longo e marcante.v