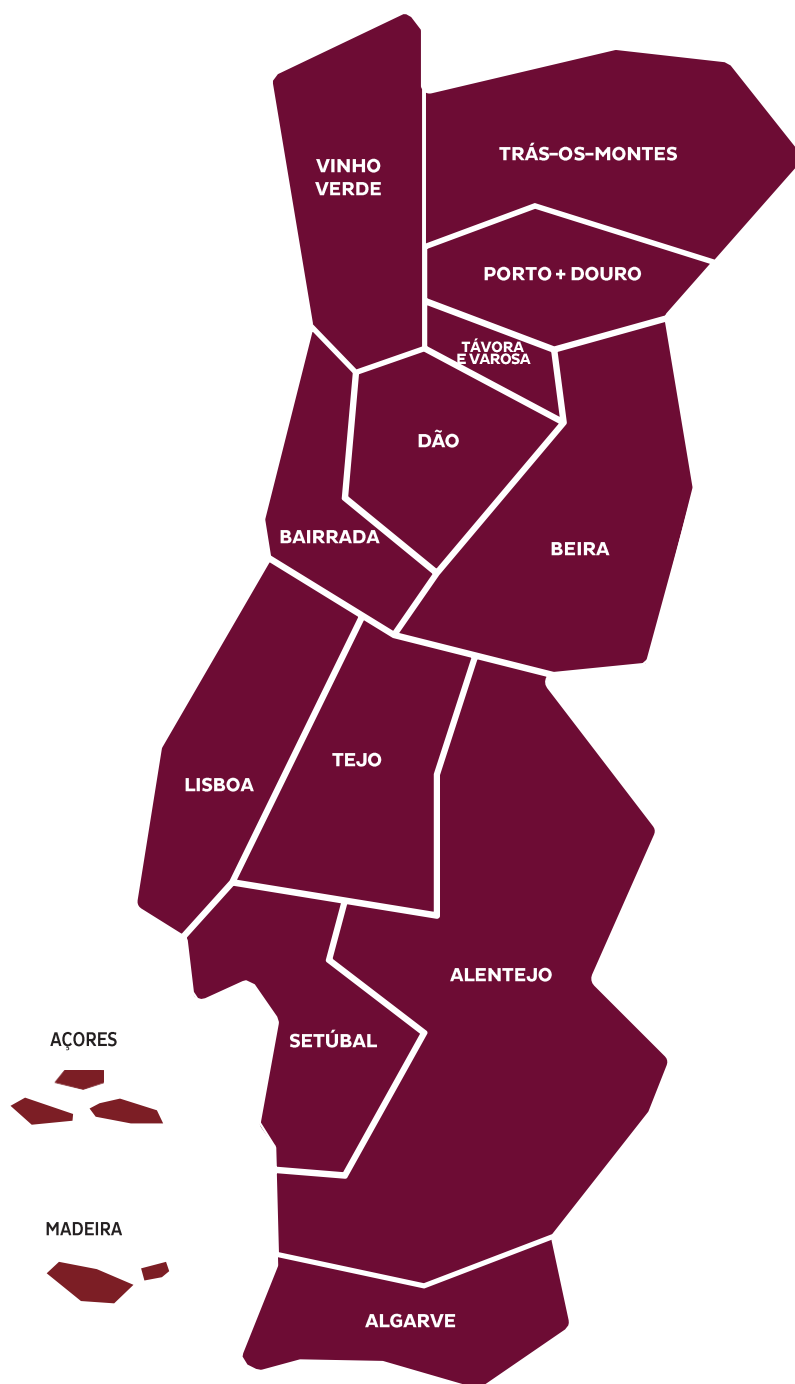


CARTA DE VINHOS

WINE MENU



PESTANA
HOTELS & RESORTS

REGIÕES VINÍCOLAS PORTUGUESAS | *PORTUGUESE WINE REGIONS*



VINHO BRANCO E VERDE

WHITE & GREEN WINE

QUINTA DA AVELEDA REGIÃO VINHO VERDE GREEN WINE REGION %ALC. 10º			9,80€	15,50€
PLANALTO RESERVA – CASA FERREIRINHA REGIÃO DO DOURO DOURO REGION %ALC. 12,5º			9,80€	15,50€
DUQUE DE VISEU – QUINTA DOS CARVALHAIS REGIÃO DO DÃO DÃO REGION %ALC. 13º			9,80€	15,50€
GRÃO VASCO REGIÃO DO DÃO DÃO REGION %ALC. 13º			10,30€	16,50€
FIUZA SAUVIGNON REGIÃO RIBATEJO E ESTREMADURA RIBATEJO REGION %ALC. 12,5º				21,50€
SEGREDOS DE SÃO MIGUEL REGIÃO DO ALENTEJO ALENTEJO REGION %ALC. 13º				16,50€
MONTE VELHO – HERDADE DO ESPORÃO REGIÃO DO ALENTEJO ALENTEJO REGION %ALC. 13,5º			11,30€	18€
GRADJÓ – MEIO DOCE MEDIUM SWEET REGIÃO DO DOURO DOURO REGION %ALC. 13º				21€
VINHO DA NOSSA SELECÇÃO OUR SELECTION				18€

INTENSOS E ROBUSTOS

INTENSE & ROBUST

QUINTA DA GARRIDA RESERVA REGIÃO DO DÃO DÃO REGION %ALC. 13,5º				21,50€
ESPORÃO “RESERVA” REGIÃO DO ALENTEJO ALENTEJO REGION %ALC. 14º				35€
QUINTA DO CARMO REGIÃO DO ALENTEJO ALENTEJO REGION %ALC. 13,5º				35€

VINHOS ROSÉ

ROSE WINES

MATEUS ROSÉ REGIÃO BAIRRADA BAIRRADA REGION %ALC. 11º			18,80€	21,50€
VINHO DA NOSSA SELECÇÃO OUR SELECTION				18€

VINHOS DA NOSSA ILHA

OUR LOCAL WINES - MADEIRA

ATLANTIS ROSÉ
REGIÃO DA MADEIRA | MADEIRA REGION | %ALC. 11º
TINTA NEGRA



20€

VINHO TINTO

RED WINE

FRUTADOS E AROMÁTICOS | FRUITED AND AROMATIC

ESTEVA - CASA FERREIRINHA
DOURO | %ALC. 13º



11,9€

17€

DUQUE DE VISEU
DÃO | %ALC. 13,5º

20€

GRÃO VASCO
DÃO | %ALC. 13º

10,3€

16€

DONA ERMELINDA
PENÍNSULA DE SETÚBAL | %ALC. 14º

16€

SEGREDOS DE SÃO MIGUEL
ALENTEJO | %ALC. 13,5º

16,5€

MONTE VELHO - HERDADE DO ESPORÃO
ALENTEJO | %ALC. 13,5º

11,8€

19€

VINHO DA NOSSA SELECÇÃO | OUR SELECTION

20€

ENCORPORADOS E COMPLEXOS | FULL-BODIED & COMPLEX

QUINTA DO CARMO
REGIÃO DO ALENTEJO | ALENTEJO REGION | %ALC. 14,5º



46€

ESPORÃO "RESEVA"
REGIÃO DO ALENTEJO | ALENTEJO REGION | %ALC. 14,5º

46,50€

HERDADE DOS GROUS
REGIÃO DO ALENTEJO | ALENTEJO REGION | %ALC. 14º

28€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON
REGIÃO DA FRANÇA | FRENCH REGION | %ALC. 12º
CHARDONNAY, PINOT NOIR & PINOT MEUNIER



100€

ESPUMANTE

SPARKLING WINES

DANÚBIO BRUTO
REGIÃO PORTUGUESA | PORTUGUESE REGION | %ALC. 12º
85% FERNÃO PIRES & 15% ARINTO



27€

ESPUMANTE DA NOSSA SELECÇÃO | OUR SELECTION
REGIÃO PORTUGUESA | PORTUGUESE REGION | %Alc. 12º
MALVASIA FINA, BAGA, BICAL & FERNÃO PIRES

22,70€

VINHO A COPO

GLASS OF WINE

VINHO DA NOSSA SELECÇÃO | OUR SELECTION 4,90
BRANCO | WHITE
TINTO | RED
ROSÉ | ROSE



4,90€

ESPUMANTE | SPARKLING WINE 5,40
REGIÃO PORTUGUESA | PORTUGUESE REGION | %ALC. 12º

5,40€



VINHO VERDE

GREEN WINE

Vinho a que a História erradamente classificou de verde. Esta designação nasce da ideia que as uvas não amadureceram, o que se verifica errado, já que as uvas estão maduras, só que os níveis de ácido presentes neste tipo de uva, não permitem que o teor de açúcar seja muito elevado. É verde porque é intrinsecamente único, é isso que lhe atribui os seus mais fortes traços de carácter. As castas mais cultivadas na região são a Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal-Branco, Avesso e Pedernã nas brancas. Vinhão, Espadeiro, Tinto-Cão, Brancelho, Padral, Borraçal, nas tintas

A wine, which is historically and erroneously, called green. The designation "green" comes from the idea that the grapes are not ripe, which is not true. They are ripe indeed, but as the grape varieties have high acidity level the sugar content is reduced. Although green red wine is more popular with the local communities, the green white wine has gained notoriety and success, leaving the red behind. The most cultivated grapes in the region are Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Azal-Branco, Avesso, Pedernã for the whites. Vinhão, Espadeiro, Tinto-Cão, Brancelho, Padral, Borraçal, for the reds.

VINHO DO DOURO & DURIENSES

WINES OF DOURO REGION

A região do Douro recebeu a sua primeira demarcação em 1756 pelas mãos do Marquês de Pombal adquirindo ao longo dos anos um lugar de destaque entre as regiões. Rigorosa na utilização das castas recomendadas cujo peso no encepamento nunca deve ser inferior a 60% assim como na atribuição da denominação de origem, que só acontece quando os vinhos são engarrafados com o estágio mínimo de 18 meses para os tintos, que são carregados de cor com aromas a uvas maduras e encorpados, e 9 meses para os brancos. Esta região produz para além de vinhos do Porto, brancos e tintos de mesa, vinhos rosados, espumantes naturais, aguardentes velhas e bagaceiras que completam a sedutora paleta vinícola desta região.

In 1756 Marquês de Pombal declared the Douro region a demarcated wine area and over the years it has achieved a place of honour among the other Portuguese regions. Strict in using only recommended grapes and in attributing the denomination of origin, which only occurs after the wine has been bottled for a minimum period of 18 months in the case of the red wines and 9 months for the whites. Red wines are deeply coloured with the aromas of ripe and generous grapes. Apart from Port, light red and white wines, this region also produces rosé, natural sparkling wines, old brandies thus completing the seductive variety of wine making in this area. It is one of the most magnificent and beautiful vineyard landscapes in the whole world. In such scenery, shaped by the strength of human labour, there could only be born some of the best and most fascinating wines on the face of earth.



REGIÃO DO DÃO

DÃO REGION

Datada de 1912 esta região, de condições excepcionais para a produção de vinho, que advém do diálogo resultante das envolturas da região – as serras e o Atlântico – produz alguns dos melhores vinhos nacionais e é uma região com um grande potencial de desenvolvimento. O tinto, de cor rubi, espirituoso de aroma delicado e sabor aveludado, é o vinho típico desta região, se bem que produzam também excelentes brancos, leves frutados e altamente aromáticos. O Dão tinto evolui de um rubi para vermelho-acastanhado prova já da experiência do tempo, acentuando a característica aveludada do seu sabor.

Between the Mondego and its tributary the Dão and the surrounding mountains of Estrela, Caramulo, Nave, Lousã and Açor the white and red wines of the region are produced. This region which has been a delimited area since 1912 has exceptional conditions for wine production, as a result to the environment from the mountains and the Atlantic with an enormous potential for development. The red, ruby with attractive bouquet and a delicious velvety flavour, is typical of this region, which also produces excellent white wines, light, fruity and aromatically rich. The red Dão wine matures from a ruby to a brownish red which as time goes by, brings out its accentuated velvety flavour. The better reds age remarkably well.

BAIRRADA & BEIRAS

A Bairrada, cujo nome advém do facto da constituição dos seus solos, de um vermelho vivo muito argiloso, é uma zona de localização privilegiada entre o Vouga e o Mondego, a meio caminho entre o Porto e Lisboa e desde há muitos anos local conhecido de fartas e gulosas celebrações gastronómicas. Os seus tintos taninosos e ricos de cor resultam em óptimas reservas que melhoram progressivamente com o envelhecimento. Os brancos são frescos e acidulos e os melhores entre eles envelhecem com dignidade. No seu conjunto esta região dá vinhos encorpados e raçudos. Bons para guardar.

Vines wind themselves around the houses and are hidden by the pinewoods. Bairrada, whose name derives from the composition of its red and argillaceous soil, is in a privileged location situated between the Vouga and the Mondego rivers and half way between Lisbon and Porto. It has a long standing gastronomic reputation. Its red wines tannic and richly coloured result in great vintages, which progressively improve with age. The white wines are fresh, acidulous and the better ones age with dignity. As a whole the wines from this region are full-bodied and racy, excellent for drinking or keeping.

REGIÃO DO RIBATEJO

RIBATEJO REGION

O Ribatejo produz tradicionalmente mais vinho branco que tinto. Os brancos vinificados a partir das castas Fernão Pires, a mais predominante na região. Alguns criados nos areais, são muito conversadores. As castas tintas que predominam: Trincadeira-Preta, Castelões-Nacional, João de Santarém e Preto-Martinho. Estes tintos são carregados de cor, bastante encorpados, muito alcoólicos e possuem excelentes condições de envelhecimento.

The Ribatejo is one of the most important wine producing regions of the country and is essentially made up of the municipalities of Azambuja, Cartaxo, Rio Maior, Santarém, Almeirim, Alpiarça, Chamusca, Golegã and Salvaterra de Magos. It is situated mainly on the lower basin of the Tejo. Traditionally this area produces more white wine than red. The whites are vinified mainly from the Fernão Pires grape, the predominant grape in the region. Some wines produced in the sand are quite exuberant. The predominant red grapes are the Trincadeira-Preta, Castelão-Nacional, and Preto-Martinho. These red wines are deeply coloured, big and muscular, of a high alcoholic level and age well.

ESTREMADURA

É a maior região vinícola do país. Produz-se agora menos, mas melhor. Brancos elegantes; Tintos carnudos. Os vinhos tintos, vinificados a partir das castas regionais Trincadeira, Camarate, João de Santarém e Tinta Miúda, apresentam cor vermelha violácea ou granada, são aromáticos, encorpados, com sabor vinoso, têm uma força alcoólica acentuada e adquirem qualidade com o envelhecimento. Os leves de cor rubi são obtidos a partir das castas Mortágua e Tinta Pinheira. Os vinhos brancos, citrinos e frutados, produzidos a partir das castas tradicionais, Arinto, Rabo-de-Ovelha, Vital, Fernão Pires, Boal de Alicante e Malvasia têm um teor alcoólico de cerca de 12%.

Estremadura is the largest wine producing region in the country which includes all the coastal districts from the mouth of the Tejo in the south to Óbidos and Caldas da Rainha in the northland bordered on the east by the Ribatejo. The production has been reduced and quality has remarkably improved. Elegant white wines. Fleshy red wines. The red wines, made of local grapes, such as Trincadeira, Camarate, João de Santarém and Tinta Miúda are of a violet-red colour, very aromatic, full bodied, and highly flavoured with a high alcoholic level and mature with distinction.

The lighter wines, ruby in colour are vinified from the Mortagua and Tinta Pinheira grapes. The white wines, lemony fruity are developed from the traditional grape varieties of Arinto, Rabo-de-Ovelha, Vital, Fernão Pires, Boal de Alicante and Malvasia, are of a yellow straw colour, fruity and have 12% alcohol level varieties.



SETÚBAL & TERRAS DO SADO

SETÚBAL REGION & TERRAS DO SADO

A Península de Setúbal tem vinhos de montanha e vinhos de planície. Vinhos de mesa e vinhos generosos. O clima da região é um clima misto, subtropical e Mediterrânico, o que lhe fornece um microclima muito específico que, juntamente com as características do solo e a influência do mar e dos rios Tejo e Sado, dá origem a vinhos com características muito particulares. Nesta região produzem-se bons vinhos de mesa tintos cheios de cor e encorpados, com elevado extracto seco, pouco ácidos, ricos em álcool – 12/14º – e que envelhecem bem e rapidamente. A casta tinta dominante, responsável pela qualidade do vinho tinto regional é a Castelão Francês.

The Setúbal Peninsula has wines both in the mountains and on the plains. Light and fortified wines, perfumed like the orange groves, fresh as the hills of Arrábida, sweet as the Mediterranean climate. Since the Romans occupied the Peninsula these wines are renowned for their excellent quality. The region can adequately be described as having a sub-tropical and Mediterranean climate. This unique micro climate, in a marriage with the characteristics of the soil and the influence of the ocean and the Tejo and Sado rivers, produces wines of a very special nature. Very good table wines are produced in this area deeply coloured and robust with a high dry extract, low in acidity, rich in alcohol 12/14º – and ageing briskly and remarkably well. The dominant grape responsible for the quality of the regional red is the Castelão Francês.

SETÚBAL & TERRAS DO SADO

SETÚBAL REGION & TERRAS DO SADO

O prestígio e a originalidade dos vinhos desta Região são resultantes dos processos tradicionais de vinificação. De um modo geral, tanto os mostos brancos como os tintos fermentavam em curtimenta em patamares ou talhas de barro, onde a fermentação podia atingir temperaturas na ordem dos 35º. A guarda ou o armazenamento dos Vinhos era efectuada em tonéis ou talhas de barro, que ainda hoje se podem ver em algumas adegas particulares. Os vinhos tintos, obtidos das castas Moreto, Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Tinta Caiada, são de cor granada, robusta com corpo e aromáticos, de grau alcoólico elevado, e envelhecem com dignidade e nobreza. Os vinhos brancos, vinificados a partir das castas Antão Vaz, Manteúdo, Rabo-de-Ovelha, Roupeiro e Tamarez, são citrinos, distintos e agradáveis ao paladar.

Each region has its own type of wine with different organic characteristics, the most outstanding ones being the reds from Reguengos de Monsaraz, the whites from Vidigueira and both red and white produced in Portalegre, Redondo, Borba and Granja. The prestige and originality of these wines are associated to the traditional wine making procedure. Generally, the white must as well as the red macerate together in casks or in large earthenware vessels, where the temperature of fermentation can reach 35º. Wine was kept and stored in wooden casks or earthenware vessels and can still be found today in some of the older private wine cellars. The red wines, obtained from the Moreto, Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro and Tinta Caiada grapes are of a grenadine red colour, medium bodied, aromatic, of a high alcohol strength and which age with dignity. The white wines, converted from the Antão Vaz, Manteúdo, Rabo-de-Ovelha, Roupeiro and Tamarez grapes are lemony, distinct and very agreeable to the palate.