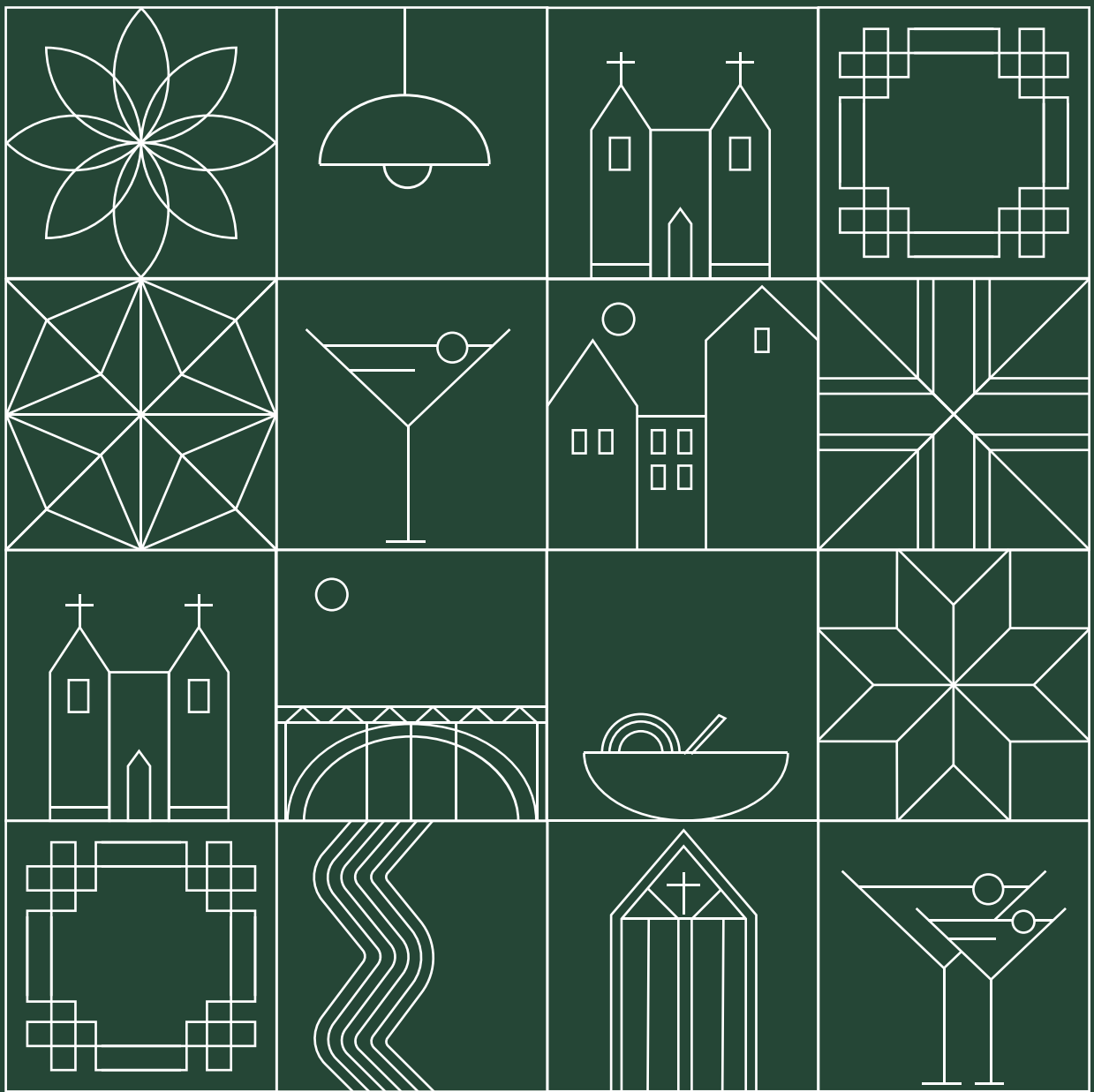




# GARE STORY

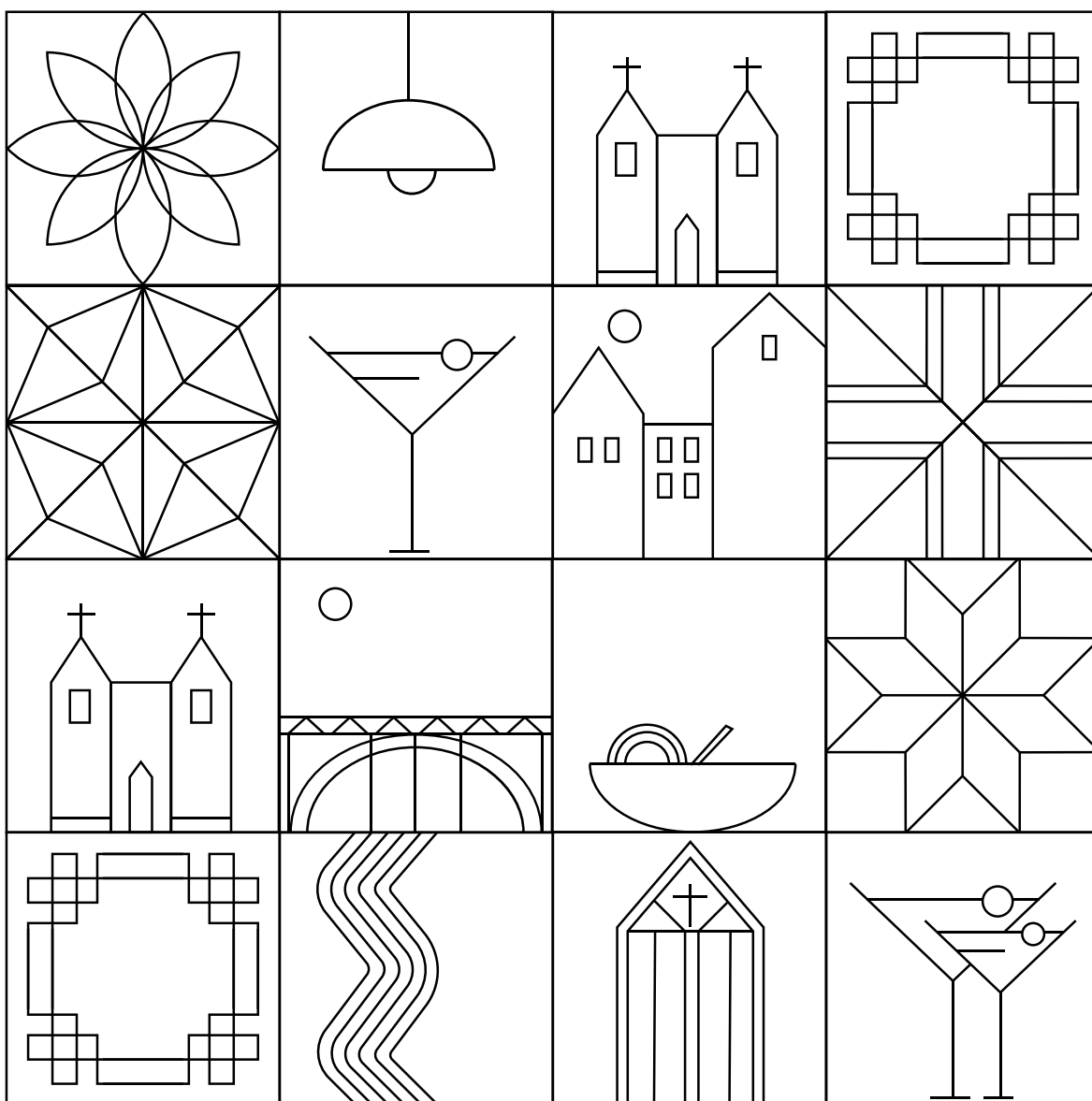
GASTROPUB



Gare Wine Story



Delicie-se com uma jornada extraordinária  
de prazer sensorial enquanto explora a  
nossa seleção de vinhos meticulosamente  
selecionada.



Indulge in an extraordinary journey of  
sensorial pleasure as you explore our  
meticulously curated selection  
of wines.

# Douro

Região do Douro: Localizada no norte de Portugal, a Região do Douro é conhecida pela produção de vinhos de excelente qualidade, especialmente os famosos vinhos do Porto. O clima e o solo únicos da região proporcionam condições ideais para o cultivo de uvas e a produção de vinhos encorpados e complexos, delicados e frescos. Os vinhos do Douro são apreciados mundialmente e refletem a tradição e a excelência vitivinícola da região.

	 3	 10
<b>101 A. BUGIO DOURO TINTO</b> Cor vibrante e aromas a fruta negra de boa acidez, toques de pimenta preta e cravinho. fresco, acetinado e com uma bela persistência.		
<b>102 CALHEIROS CRUZ TINTO</b> Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca. aroma frutado, bem composto. sensação de leveza.		10
<b>103 CALHEIROS CRUZ BRANCO</b> Intenso e equilibrado, boa harmonia de sabores, final longo. Aroma bastante expressivo, frutado e fresco. Cor citrina brilhante.		10
<b>104 PAPA FIGOS ROSE</b> Este rosé nasce de uvas tintas e a leveza do branco. É fresco e elegante, intenso e ligeiramente floral com notas de fruta branca e vermelha é suave e harmonioso.		18
<b>105 ANEL RESERVA TINTO</b> Aroma fruta vermelha, com ligeiro toque de barrica. estruturado gastronomico e longo. Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 10 Anos,		19
<b>106 ANEL BRANCO</b> Intenso e complexo, fruta branca fresca e caráter mineral bem presente, com boa acidez e frescor. Muito equilibrado, com final longo e persistente.		19
<b>107 QUINTA DO CUME BRANCO</b> Cor citrina, aromas de frutos brancos maduros, algum cítrico, madeira bem equilibrada. Ótima frescura e excelente concentração. mineral e com uma acidez muito fina.		19
<b>108 QUINTA DO CUME SELECTION TINTO</b> Cor rubí límpida, No nariz aromas de frutos pretos maduros e especiarias, ligeiras notas de madeira.		19
<b>109 QUINTA ACIPRESTES TINTO</b> Cor granada e desenvolve intensos aromas maduros de ameixa, cereja e floral. estruturado, com boa presença de frutas vermelhas e pretas. Os taninos são redondos e bem polidos.		21

# Douro



- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 110 | <b>QUINTA ACIPRESTES BRANCO</b>   | 21  |
|     | Seleção de castas autóctones onde o Viosinho, Rabigato e Arinto conferem grande intensidade aromática e frescura. o muito equilibrado, notas cítricas e vegetais revelando complexidade e exuberância.                                    |     |
| 111 | <b>PERMITIDO RABIGATO</b>   | 29  |
|     | Fruta branca , grande intensidade, notas frescas e muito aromático. equilibrado ,corpo muito longo, persistente e frescura sem fim.   |     |
| 112 | <b>QUINTA DO CUME RESERVA BRANCO</b>  | 31  |
|     | 40% estagia em carvalho Francês. de cor citrina, o nariz intenso com aromas de frutos brancos maduros, algum cítrico, madeira bem quilibrada. Ótima frescura e excelente concentração.  |     |
| 113 | <b>QUINTA DO CUME RESERVA TINTO</b>   | 42  |
|     | Cor rubi intensa de frutos pretos, lembrando cerejas e ameixas pretas. notas de madeira e especiarias, leve toque fumado e chocolate amargo. excelente concentração e frescura. elegante, persistente.                                    |     |
| 114 | <b>FERREIRINHA CASTAS ESCONDIDAS</b>  | 65  |
|     | Aroma intenso e complexo, notas especiadas, a trufas, sous-bois, pimenta e alguma canela, ligeiras notas balsâmicas, frutos vermelhos frescos, madeira discreta e bem integrada. muito suave, com bom volume, taninos redondos e polidos. |     |
| 115 | <b>PERMITIDO BRANCO DE CENTENÁRIA</b>   | 69  |
|     | Apresenta citrinos no nariz com grande intensidade, notas frescas e muita mineralidade. equilibrado corpo muito longo, persistente e com uma frescura sem fim. Harmonioso.  |     |
| 116 | <b>PROIBIDO GRANDE RESERVA TINTO</b>  | 92  |
|     | Fruta preta com grande intensidade, notas tostadas e especiarias. Equilibrado, corpo muito longo, persistente e com taninos bem limados.  |     |
| 117 | <b>QUINTA DA LEDA TINTO</b>   | 109 |
|     | Aroma intenso, com notas florais, balsâmicas e de madeira muito bem integradas. qualidade excepcional, com apontamentos especiais fruto das características de um ano quente.   |     |

# Alentejo

Região sul de Portugal, de enorme diversidade e qualidade. Clima Mediterrâneo. Tintos encorpados, ricos em taninos e aromas silvestres. Exuberantes. Os brancos são suaves onde cada um reflete as castas locais.

		
118 <b>ALTAS QUINTAS 600 TINTO</b> Cor rubi intensa, aromas a frutos vermelhos e bagas, nuances de menta e balsâmico. frescura, taninos macios, elegante.		14
119 <b>ALTAS QUINTAS 600 BRANCO</b> Cor citrina, aromas a fruta tropical fresca e alguma mineralidade. Transmite frescura, acidez equilibrada.		14
120 <b>GUADALUPE TINTO</b> Aroma intenso, fruta vermelha que lembram framboesa e cereja. harmonioso, aveludado suave, redondo e macio.		14
121 <b>GUADALUPE ROSE</b> Aroma a fruta fresca, intensidade a lembrar framboesas e morangos, equilibrado, frutado, boa frescura.		14
122 <b>GUADALUPE BRANCO</b> Aroma frutado, fruta branca e cítricas. extremamente elegante, equilibrado e fresco, mantendo o cítrico e com um final mineral.		14
123 <b>ALTAS QUINTAS CRESCENDO TINTO</b> Cor rubi intensa, predominam aromas. A frutos vermelhos maduros notas de cacau e menta. excelente equilíbrio e elegância, taninos bem maduros e acidez viva e fresca, excelente harmonia.	3	15
124 <b>ALTAS QUINTAS CRESCENDO BRANCO</b> Cor citrina, muito aromático, com notas de citrinos, alguma mineralidade e enorme frescura, mostra jovialidade, elegância, equilíbrio e longa persistência.	3	15

# Alentejo

	 3	 15
<b>125 ALTAS QUINTAS CRESCENDO ROSÉ</b> Cor rosé nuances salmão. Aroma a frutos silvestres, notas florais. Acidez viva e equilibrada, elegante e com persistência média.		
<b>126 GUADALUPE WINEMAKER BRANCO</b> Aroma frutado, fruta branca e cítricas e frutos secos, estagio em madeira, frescura elegante, complexo.		24
<b>127 GUADALUPE WINEMAKER TINTO</b> Aroma intenso, fruta vermelha que lembram framboesa e cereja. Um paladar harmonioso, suave, redondo e macio .		24
<b>128 BORBA ROTULO DE CORTICA RESERVA</b> Cor granada com nuances acastanhadas possui um aroma rico e cheio de frutos bem maduros, compota e especiarias.equilibrado, macio, com ligeira adstringência. Seus taninos são suaves e aveludados, com bom corpo, frutado e a ligeira evolução, final prolongado.		24
<b>129 CARTUXA BRANCO</b> Os vinhos brancos têm por base as castas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, apresentam um aroma fino e um certo corpo, são persistentes e harmoniosos.		39
<b>130 ESPORAO BRANCO</b> Aspetto cristalino, cor palha com nuances douradas. Intenso, exuberante, com predominância de notas cítricas e frutas tropicais. Na boca é elegante e com grande frescura, tem um final longo e vibrante.		39
<b>131 ESPORAO TINTO</b> Ruby intenso. amoras pretas, cacau, chocolate preto, alcaçuz, pimenta preta. rico e complexo, predominam notas intensas de fruta preta e especiarias. Final longo e persistente.		39
<b>132 QUINTA DO CARMO TINTO</b> Cor rubi densa e profunda, com aromas complexos de frutos maduros, compotas e com algumas nuances de baunilha. muito equilibrado e elegante boa estrutura, concentrado e com taninos suaves.		44

# Alentejo

## 133 **CARTUXA TINTO**

Estágio em madeira de carvalho, boa estrutura, elegantes sabor persistente e complexo. O Cartuxa tinto resulta de uma criteriosa selecção de castas das parcelas de vinha de maior idade da Fundação Eugénio de Almeida.



45

## 134 **QUINTA DO QUETZAL RESERVA TINTO**

Excelente tinto Reserva é produzido com as melhores uvas das castas Syrah, Alicante Bouschet e Trincadeira, estagiam durante pelo menos 20 meses em barricas de carvalho francês, taninos sedosos marcados por frutos negros.

59

## 135 **QUINTA DO QUETZAL RESERVA BRANCO**

Excelente Reserva branco é produzido exclusivamente a partir de uvas puras da casta Antão Vaz das nossas vinhas mais antigas. Fermentam em barricas de carvalho francês durante 6 meses. aroma complexo de frutos tropicais, secos e caramelo, frescura agradável, tosta e especiarias.

59

## 136 **HERDADE DOS GROUS 23 BARRICAS**

Granada viva profunda, complexo especiado proveniente do estágio em madeira. Sabor rico, profundo, elegante e final prolongado. Harmonização:

69



# Bairrada

A região da Bairrada está localizada na Beira Litoral, entre Aveiro e Coimbra, no centro de Portugal. Os seus vinhos são conhecidos pela sua singularidade e autenticidade. Os tintos são ricos em cor, equilibrados em teor alcoólico, elegantes. as rosas são frutadas e com acidez moderadamente elevada. Cor laranja com enorme frescura na boca. os brancos são leves e frescos. Zona rica em Espumantes de bolhas finas e persistentes , aromas frutados e acidez equilibrada.

## 137 **SAO LOURENCO TINTO**

Cor rubi com um toque violeta, aromas de frutos pretos e notas raladas de bergamota, taninos aveludados ajustados a uma acidez discreta, elegante.



24

## 138 **SAO LOURENCO BRANCO**

Cor citrina, frutos tropicais como maracujá e ananás. Com uma acidez que lhe confere frescura.

24

## 139 **COLINAS ROSE**

Cor rosa salmão, com boca expressiva, longa e volumosa, com notas minerais e frutadas.

35

## 140 **COLINAS CHARDONAY**

De cor citrina, fruta madura, frutos secos. No palato, a mineralidade reforça o carácter elegante e singular deste vinho.

49

## 141 **COLINAS RESERVA TINTO**

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz e Sousão. É de perfil elegante e sublime, com várias camadas de complexidade.

49

## 142 **PRINCIPAL GRANDE RESERVA TINTO 2012**

Tons violetas carregados, notas de fruta preta madura, mirtilos, ameixas. Ligeiros fumados conferem complexidade ao aroma. É um vinho encorpado, volumoso, com taninos bem marcados.

299

# Verdes

Região do Norte de Portugal, O Minho é a maior zona vitícola de Portugal onde as suas castas refletem a riqueza da região demarcada entre os rios Minho e Douro. Região de enorme autenticidade, aromas e sabores. Encontramos várias sub-regiões cada uma com climas específicos que se refletem nos vinhos, com estilos clássicos, jovens, leves e frescos de baixo teor alcoólico, aromas complexos e sabores intensos.

## 143 VERDE ALMA DO BUGIO BRANCO

A casta Avesso, considerada a "alma" de Baião, e a distinta casta Alvarinho que confere uma frescura única a este vinho de cor citrina brilhante com notas cítricas e florais.



9

## 144 PEQUENOS REBENTOS LOTE 3

Cor citrina, aroma cítrico com tons de flor de laranjeira. Acidez equilibrada e persistência longa, redondo e com alguma salinidade. Harmonioso.

3

14

## 145 PEQUENOS REBENTOS LOUREIRO

Este Loureiro apresenta um aroma floral, com uma cor esverdeada, e muito refrescante.

16

## 146 PEQUENOS REBENTOS VINHAS VELHAS

Estágio de 7 meses em barricas usadas. Este Loureiro com uma cor esverdeada, apresenta um aroma bem fechado com leves tons florais. Delgado e fino na boca, termina longo e persistente.

49

# Loureiro

## 147 PEQUENOS REBENTOS ATLANTICO TINTO

Cor pálida frescura. Composto principalmente pelas castas Cainho, Pedral e Alvarelhão, apresenta aromas que lembram framboesas, morangos e flores silvestres.

34

## 148 ROYAL PALMEIRA LOUREIRO

Castas Loureiro, apresenta uma tonalidade amarelo palha. O seu aroma delicado e sofisticado revela notas florais, cítricas, jasmim, lima-da-pérsia e toques minerais.

49

# Alto Minho

Da região do alto Minho sendo mais conceituada em Monção e Melgaço. É uma casta branca nobre do qual obtemos vinhos especiais de alta qualidade de corpo robusto, de cor citrínica brilhante com aromas florais e frutados. complexos mas harmoniosos. frescos e leves de certa mineralidade de final longo.

## 149 ALVARINHO PEQUENOS REBENTOS CLASSICO

Cor esverdeada, de aroma citrino, mineral e ligeiro vegetal. Na boca apresenta um ligeiro fervilhar que o torna vibrante e apetecível, resultando num final longo e intenso.



24

## 150 ALVARINHO QUINTA DA PEDRA

Citrino e mineral, revelando notas delicadas de maçã e ananás no nariz. untuosidade equilibrada pela acidez, que proporciona frescura e longevidade, elegante e complexo.

59

# Península de Setúbal

Os vinhos da Península de Setúbal são produzidos nos concelhos de Palmela, Setúbal, Montijo e parte do concelho de Sessimbra. Os brancos são muito florais e os tintos têm sabores suaves a especiarias e frutos silvestres. Famosa pelos Vinhos Moscatel, aromáticos e florais com níveis elevados de açúcar.

## 151 BACALHOA VERDELHO

Cor amarelo palha, com laivos esverdeados, aromas complexos notas florais e de frutas tropicais, elegante e de grande profundidade, estrutura e corpo forte. Produzido com uvas da casta Verdelho .

29

## 152 BACALHOA MERLOT

Cor vermelha intensa notas de fruta encarnada, com "nuances" de chocolate, café moça e especiarias, tem fruta madura combinada com taninos finos e elegantes mas firmes estrutura complexa e muito persistente.

29

## 153 QUINTA DA BACALHOA TINTO

Aromas de frutos vermelhos com "nuances" de madeira e especiarias, frutas vermelhas, Taninos suaves bem presentes; final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

49

# Dão

Situada no centro de Portugal na província da Beira Alta. Os terroir desta região combinados com uma amplitude térmica adequada resultam em vinhas gastronómicas e peculiares. Aromas intensos, complexos, encorpados mas delicados a frutas maduras. Os brancos são suaves e frescos e frutados. Os rosés são leves e refrescantes de aromas frutados e florais .

## 154 DÃO BELLA ELEGANCE ROSÉ PINOTS

Cor pálida de esperança de rosa, representando um verdadeiro buquê de flores. Frutos vermelhos silvestres e frescura intensa, que se prolongam através do tempo.



30

## 155 DÃO BELLA ELEGANCE BRANCO

Muito equilibrado, acidez natural e harmoniosa bem presente, untuoso seco e vibrante, "nobres amargos", fruta branca de caroço e das suas subtis especiarias.

36

## 156 DÃO BELLA ELEGANCE PINOT NOIR

Vinho jovem, notas de extenso pomar de frutas e ervas aromáticas. Aveludado, surpreendente fresco e fascinante, a sua elegância é desconcertante, interminável explosão de fruta.

36

# Meia Garrafa 0.37 cl

## 157 ALENTEJO MONTE VELHO TINTO

9

## 158 ALENTEJO MONTE VELHO BRANCO

9

## 159 DÃO GRAO VASCO TINTO

9

## 160 DÃO GRAO VASCO BRANCO

9

## 161 AVELEDA LOUREIRO E ALVARINHO

10

## 162 DOURO PAPA FIGOS TINTO

13

## 163 DOURO PAPA FIGOS BRANCO

13

## Vinhos De Mesa

164 **MATEUS ROSE 0.37 cl**

165 **MATEUS ROSE**



6

11

## Vinhos Do Porto

166 **SANDEMAN TAWNY**

167 **SANDEMAN WHITE**

168 **TAYLORS CHIP DRY**

169 **SANDEMAN FOUNDERS RESERVE**

170 **QUINTA DOS MURCAS 10 ANOS**

171 **SANDEMAN 20 ANOS**

172 **OFFLEY 30 ANOS**

173 **QUINTA DO VALLADO 40 ANOS**

5

20

5

20

6

24

7

34

10

54

20

104

25

134

40

210

## Vinhos Moscatel

174 **SETUBAL BACALHOA D.O.**

175 **SETUBAL BACALHOA ROXO 5 ANOS**

176 **SETUBAL BACALHOA SUPERIOR-  
10 ANOS**

4

18

8

34

14

49

## Vinhos Da Madeira

177 **MADEIRA J. H. GONÇALVES MEIO SECO**

178 **MADEIRA BARBEITO MALVASIA 10 ANOS**

5

19

20

105

# Espumantes



179	<b>ASTI GANCIA 0.20 cl</b>		10
180	<b>MARQUES DE MARIALVA BAGA</b>	3	16
181	<b>ASTI GANCIA</b>	5	22
182	<b>MARQUES DE MARIALVA BICAL &amp; ARINTO</b>	5	22
183	<b>KYLIE MINOGUE 0° ROSÉ</b>		24
184	<b>MURGANHEIRA SUP. RES. BRUTO 0.37 cl</b>		28
185	<b>MURGANHEIRA SUP.RES.BRUTO</b>		31
186	<b>MURGANHEIRA SUP.RES.M/SEC</b>		31
187	<b>MURGANHEIRA VELHA RESERVA BRUTO</b>		39
188	<b>GRANDE RESERVA ADEGA MAYOR 0.75 cl</b>		66

# Champagne

189	<b>LAURENT PERRIER LA CUVÉE 0.37L</b>		60
190	<b>LAURENT PERRIER LA CUVÉE</b>		112
191	<b>MOET CHANDON BRUT</b>		115
192	<b>MOET CHANDON ROSÉ</b>		152
193	<b>LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉ</b>		224





# GARE STORY

GASTROPUB