

# CINCO

VIN DE SENS ● ● ● ● ●



# Família Guillot

**CINCO**

VIN DE SENS ● ● ● ● ●



## ADÈLE TINTO

### Uvas

Carignan, Grenache e Lladoner Pelut.

### Teor Alcoólico

12%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

De cor rubi profunda e aromas de frutas vermelhas frescas e especiarias brancas que lhe conferem um estilo jovem e agradável. O vinho é redondo e de bom corpo.

### Harmonização

Vinho para ser consumido jovem e numa temperatura entre 15 e 17°C. Acompanha bem carnes vermelhas, massas e queijos. Ideal com bruschetta e tapas.



## ADÈLE BRANCO

### Uvas

Grenache branca, Marsanne e Roussane.

### Teor Alcoólico

12%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

De cor amarela com reflexos esverdeados tem aromas florais e de frutas brancas.

### Harmonização

Vinho para ser consumido jovem e numa temperatura entre 8 e 10°C. Acompanha bem peixes, frutos do mar e comida asiática.



## ADÈLE ROSÉ

### Uvas

Grenache e Cinsault.

### Teor Alcoólico

12%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

De cor casca de cebolas e aromas de frutas vermelhas frescas e que lhe conferem um estilo jovem e agradável. O vinho é redondo e de corpo leve.

### Harmonização

Vinho para ser consumido jovem e numa temperatura entre 13 e 14°C. Acompanha bem cozinha asiática, baiana, saladas com queijo e boa conversa. Ideal na beira da praia ou piscina.



# Vintages





## CHATEAU ROMEFORT

### Uvas

Cabernet-Sauvignon e Merlot.

### Teor Alcoólico

14%.

### Tempo de Barril

12 meses.

### Notas de prova

No nariz os aromas de frutos vermelhos e pretos maduros (groselhas, framboesas, groselhas, amoras silvestres) são acompanhados por um toque floral de botões de rosa e elegantes notas tostadas.

### Harmonização

Como aperitivo com uma travessa de frios, frango assado no forno, peito de pato "à la plancha"



## DOMAINE DE LARRIVET HAUT-BRION

### Uvas

Cabernet-Sauvignon e Merlot.

### Tempo de Barril

16 meses.

### Notas de prova

O manto é vermelho escuro com reflexos roxos. No nariz, notas de cereja suculenta e frutas de verão marcam o brilho da fruta, preservada pelo envelhecimento em argila. Na boca, o ataque é cheio e carnudo. Uma pitada de especiarias e pimenta adiciona complexidade ao final.

É um vinho muito generoso.



## LA GRANDE BASTIDE RED

### Uvas

Cabernet-Sauvignon e Merlot.

### Notas de prova

Manto intenso com tonalidade rubi. Nariz expressivo misturando notas frutadas e levemente apimentadas. Notas de frutas vermelhas e um belo equilíbrio entre taninos macios e boa estrutura. Um Bordeaux charmoso com final sedoso e gourmand.

### Harmonização

Delicioso como aperitivo, este típico bordeaux acompanhará na perfeição carnes vermelhas e grelhados.

## LA GRANDE BASTIDE WHITE

### Uvas

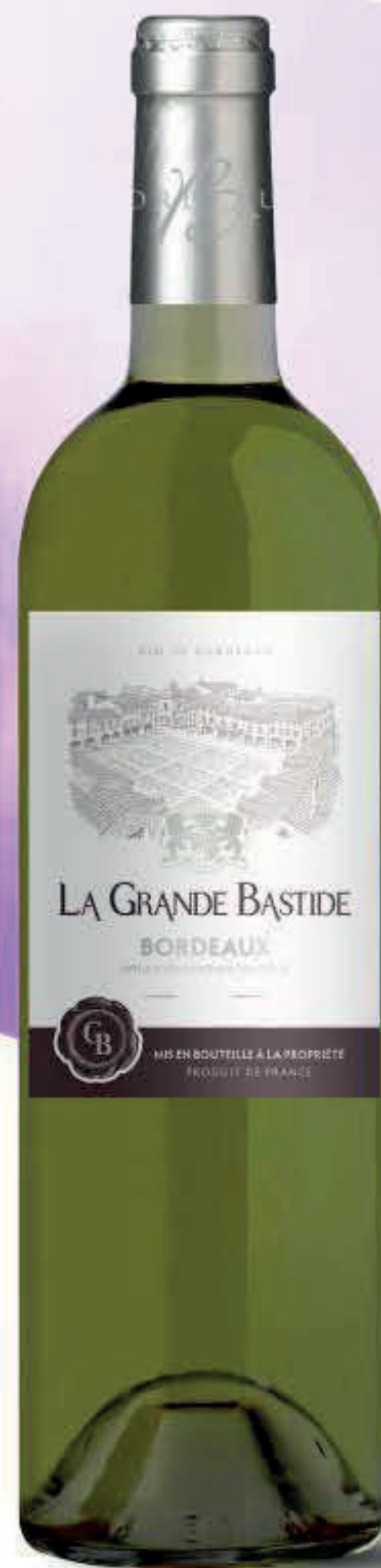
Sauvignon Blanc e Sémillon.

### Notas de prova

Com um manto brilhante, amarelo-esverdeado pálido, este vinho apresenta um delicado bouquet de aromas de frutas e flores. O final é vivo e harmonioso.

### Harmonização

Perfeito para aperitivos, este bordeaux branco também é ideal para acompanhar carnes brancas e peixes.





# Castellani



**CINCO**  
VIN DE SENS ● ● ● ●



## ARCAIA PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT

### Uvas

Pinot Grigio.

### Teor Alcoólico

12%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

Cor: Amarelo dourado com reflexos esverdeados. Aroma: Aromas ricos e frutados de maçã e pera, com uma pitada de frutas cítricas que se transformam em algo mais floral. Sabor: Leve, fresco e frutado.

### Harmonização

Combina com frango e peixe.



## ARCAIA PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT BLUSH

### Uvas

Pinot Grigio.

### Teor Alcoólico

12%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

Cor: Rosa claro com reflexos acobreados. Aromas: Crocante, fresco com fragrâncias frutadas de frutos silvestres. Sabor: Macio e equilibrado com sabores redondos e frutados.

### Harmonização

Excelente com aperitivo, acompanha na perfeição camarões, frango e risotos.





## VILLA ROSA COLHEITA TINTO

### Uvas

50% Baga, 30% Aragonez e 20% Touriga-Nacional.

### Teor Alcoólico

13%.

### Tempo de Barril

6 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 2 meses em garrafa.

### Notas de prova

Dono de uma coloração rubi intensa, este vinho tem aromas de frutas vermelhas maduras, geleias de frutas vermelhas, cassis e ligeiras notas empireumáticas e balsâmicas. O sabor é frutado, macio, bem estruturado e com longa persistência.

### Harmonização

Peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.



## VILLA ROSA COLHEITA ROSÉ

### Uvas

100% Baga.

### Teor Alcoólico

12,5%.

### Tempo de Barril

Mínimo de 2 meses em garrafa.

### Notas de prova

Apresenta uma cor rosada definida, com aroma intenso de frutas vermelhas frescas, com predominância para morango e groselha. Na boca, é frutado, fresco, elegante e harmonioso.

### Harmonização

Massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.



## VILLA ROSA COLHEITA BRANCO

### Uvas

40% Bical, 40% Maria-Gomes e 20% Arinto.

### Teor Alcoólico

12,5%.

### Tempo de Barril

Mínimo de 2 meses em garrafa.

### Notas de prova

Tem uma cor citrina definida com ligeiros tons esverdeados e aroma frutado jovem, predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos e nuances tropicais.

Seu sabor é frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

### Harmonização

Massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios.



# Adega de Cantanhede

**CINCO**

VIN DE SENS ● ● ● ● ●



## VILLA ROSA RESERVA TINTO

### Uvas

100% Baga.

### Teor Alcoólico

13,5%.

### Tempo de Barril

9 meses de estágio em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 meses após engarrafamento.

### Notas de prova

De cor granada bem definido, apresenta aromas de frutas de polpa vermelha maduras e geleias de frutas vermelhas, além de nuances tostadas e de moca.

Sabor frutado, macio e elegante, com notório volume de boca e longa persistência.

### Harmonização

Carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura.



## VILLA ROSA RESERVA BRANCO

### Uvas

100% Arinto.

### Teor Alcoólico

13,5%.

### Tempo de Barril

25% do vinho fermentado em barricas de carvalho francês.

### Notas de prova

Este vinho tem uma cor citrina intensa com tons esverdeados e aromas predominantes em citrinos e frutas de polpa branca, nuances exóticas e cereal tostado.

Apresenta sabor frutado, fresco e harmonioso.

### Harmonização

Peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios.



## VILLA ROSA GRANDE RESERVA TINTO

### Uvas

50% Baga e 50% Touriga-Nacional.

### Teor Alcoólico

14,5%.

### Tempo de Barril

Estágio de 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês de tosta suave.

### Notas de prova

Possui uma cor granada intensa com ligeiros tons violáceos. No nariz, é complexo e elegante, e apresenta nobreza e distinção, fruto dos meses de maturação em barricas de carvalho francês e garrafa. Seu sabor é frutado, macio e equilibrado.

### Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelos ou penas e queijos curados.

## VILLA ROSA GRANDE RESERVA BRANCO

### Uvas

100% Arinto.

### Teor Alcoólico

13,5%.

### Tempo de Barril

12 meses em barrica e 6 meses de estágio mínimo após o engarrafamento.

### Notas de prova

Complexo com um extraordinário volume de boca, untuoso e com longa persistência, este vinho de cor palha acentuada apresenta aromas com nuances de geleia de frutas de polpa branca e frutas exóticas e é intenso em notas de aveia, baunilha, cereal tostado e caramelo suave.

### Harmonização

Charcutaria apimentada, peixes assados no forno, carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas e ainda queijos de estrutura média.





## ORTIGÃO COLHEITA BRANCO

### Uvas

Arinto, Bical e Maria Gomes.

### Teor Alcoólico

12,5%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

Desengace total, maceração pelicular a frio; defecação estática natural, fermentação alcoólica a 15o. Citrina definida. Notas citrinas, pêssego, alperce fresco e seco. Detentor de uma interessante mineralidade de final de boca, termina com persistência consistente.

### Harmonização

Ideal para acompanhar saladas, carnes brancas e todos os tipos de peixe grelhado.



## ORTIGÃO COLHEITA TINTO

### Uvas

Baga, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

### Teor Alcoólico

13,5%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

Cor rubi e nuances violeta. Limpido. Frutos vermelhos, morango. Jovem, macio e equilibrado. Temperatura recomendada de consumo: 16°C.

### Harmonização

Acompanha todos os tipos de carne e pratos de bacalhau.



## BURDIZZO PRIMITIVO IGT

### Uvas

Primitivo.

### Teor Alcoólico

13%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

Cor: Cor rubi escura e intensa. Odor: Notas de alcatrão, alcaçuz e frutas vermelhas. Sabor: Encorpado, quente e frutado, com taninos fortes.

### Harmonização

Ideal para acompanhar carnes grelhadas picantes, assados e massas de Ravioli recheadas com molho de tomate.



## BURDIZZO FRASCATI DOC

### Uvas

50% Malvasia Bianca Di Candia, 30% Malvasia Del Lazio e 20% Trebbiano Toscano.

### Teor Alcoólico

12,5%.

### Tempo de Barril

Não possui.

### Notas de prova

Cor: Amarelo palha claro. Sabor: Maravilhosa intensidade floral, muito elegante e suave com notas de avelãs no final

### Harmonização

Companheiro perfeito de pratos de peixe, salmão grelhado e aperitivos. Vai brilhar ao lado de uma boa massa "carbonara" ou "cacio e pepe".



## BURDIZZO APPASSIMENTO IGT

### Uvas

50% Negroamaro e 50% Primitivo.

### Teor Alcoólico

15%

### Tempo de Barril

6 meses em barris de Carvalho esloveno.

### Notas de prova

Cor: Cor roxa intensa, tendendo para o âmbar com o envelhecimento. Sabor: Encorpado e harmonioso com o paladar, equilíbrio perfeito entre o tanino suave e acidez.

### Harmonização

Ideal com massas salgadas, assados e queijos maduros.



## ORTIGÃO RESERVA TINTO

**Uvas**  
Baga e Touriga Nacional.

**Teor Alcoólico**  
13,5%.

**Tempo de Barril**  
Fermentação alcoólica a 28° e 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

**Notas de prova**  
Límpido. Intenso em frutos vermelhos e nuances de tostados. Frutado, macio, encorpado e persistente. Temperatura recomendada de consumo: 16° a 18°C.

**Harmonização**  
Carnes vermelhas e queijos macios.



## ORTIGÃO ARINTO BICAL

**Uvas**  
Arinto e Bical.

**Teor Alcoólico**  
13%.

**Tempo de Barril**  
Não possui.

**Notas de prova**  
Frutas cítricas e maçã verde. Fresco e frutado, bem balanceado.

**Harmonização**  
Peixe Grelhado e frutos do mar.



## ORTIGÃO SAUVIGNON BLANC

**Uvas**  
Sauvignon Blanc.

**Teor Alcoólico**  
13%.

**Tempo de Barril**  
Não possui.

**Notas de prova**  
Desengace total, maceração pelicular a frio, defecação estática natural, fermentação alcoólica a 16°, sendo o final em barricas novas de carvalho francês Allier. Citrina definida. Cristalino. Típico da casta, frutos tropicais e frutos exóticos. Frutado, fresco, macio e bem equilibrado. Temperatura recomendada de consumo: 8° a 10°C.

**Harmonização**  
Como aperitivo, peixes grelhados e mariscos.



## ORTIGÃO ROSÉ

**Uvas**  
Baga e Touriga Nacional.

**Teor Alcoólico**  
12%.

**Tempo de Barril**  
Não possui.

**Notas de prova**  
Desengace total, maceração pelicular a frio, fermentação alcoólica a 15°. Rosa pálido - Provence Cristalino. Perfumado, floral com leves notas a cereja e amoras. Pleno de textura e finesse, seco, fresco e longo. Temperatura recomendada de consumo: 6° a 8°C.

**Harmonização**  
Como aperitivo, peixes grelhados e mariscos.