

RESERVA BRANCO 2022

Vinho obtido a partir das nossas uvas, em modo de produção biológica. Mostra a diversidade e diferentes características da Herdade do Esporão, que resultam num vinho rico, intenso, mas sempre harmonioso.

Rótulo ilustrado por Alexandre Conefrey.

CASTAS
Antão Vaz, Arinto, Roupeiro e outras.

VINIFICAÇÃO
Desengace, choque térmico, maceração peculiar, prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas: 75% em cubas de inox e 25% em barricas novas de carvalho americano e francês.

ESTÁGIO
Estágio de 6 meses em cubas de inox e em barricas novas de carvalho, sobre borras finas.

NOTAS DE PROVA
Aroma intenso, com notas citrinas e de pêssego branco bem integradas com a tosta das barricas e apontamentos de especiarias.

Na boca é elegante e cremoso, onde predomina o equilíbrio entre a fruta e as especiarias. Um final intenso e persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
11°C a 13°C.

PAIRING
Pratos de peixe e marisco mais elaborados e condimentados. Queijo de pasta mole.

PRÉMIOS

Wine Enthusiast
92pts | 2020 | 2021
91 pts / Editor's Choice 2019 |
90 pts / Editor's Choice | 2015
90 pts | 2018
90 pts | 2022 Best Buy

Wine Spectator
Top 100 Best Value | 2017

Robert Parker/ Wine Advocate
90 Pts | 2016

Decanter
90 Pts | 2022

ESPORÃO



RESERVA WHITE 2022

This wine is made exclusively from our own organically grown grapes. The diversity and different characteristics of Herdade do Esporão, result in a rich, intense, but always harmonious wine.

Label by Alexandre Conefrey.

GRAPE VARIETAL
Antão Vaz, Arinto, Roupeiro and others.

VINIFICATION
Destemming, cold settling, skin maceration, pressing, must decantation, temperature-controlled fermentation 75% of the batch in stainless steel tanks and 25% in new American and French oak barrels.

AGEING
Six months in stainless steel tanks and in new American and French oak barrels, with ageing on fine lees.

TASTING NOTES
Intense aroma with citrus and white peach aroma nicely integrated with toasted and spice notes.

Creamy and elegant palate with balanced fruit and spices presence. Intense and persistent finish.

SERVICE TEMPERATURE
11°C - 13°C.

PAIRING
More elaborate and spicy fish and sea food.
Soft cheese.

AWARDS

Wine Enthusiast
92pts | 2020 | 2021
91 pts / Editor's Choice 2019 |
90 pts / Editor's Choice | 2015
90 pts | 2018
90 pts | 2022 Best Buy

Wine Spectator
Top 100 Best Value | 2017

Robert Parker/ Wine Advocate
90 Pts | 2016

Decanter
90 Pts | 2022

ESPORÃO



RESERVA TINTO 2021

O primeiro vinho feito pelo Esporão em 1985. Obtido a partir das nossas uvas, em modo de produção biológica.

É um vinho rico, intenso mas sempre harmonioso, que reflecte a diversidade da Herdade do Esporão. Rótulo ilustrado por Alexandre Conefrey.

CASTAS
Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO
Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore, com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox.

ESTÁGIO
12 meses em barricas de carvalho americano e francês, novas (20%) e usadas (80%). Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 6 meses de estágio em garrafa.

PRÉMIOS
Wine Enthusiast
93 pts | Editors' Choice | 2021 | 2019/TOP 100 | 2011
92 pts | 2020 | 2014 | 2013 | 2010 | 2006
91 pts | 2018 | 2017 | 2016 | 2015

Robert Parker/ Wine Advocate
92 Pts | 2011
91 Pts | 2019 | 2016 | 2009
90 Pts | 2017 | 2010 | 2007

Wine Spectator
90 pts | 2014

NOTAS DE PROVA
De cor Rubi intenso, o aroma a frutas do bosque, com nuances de amoras pretas e ameixa madura, complementadas por notas especiadas de canelas e alcaçuz.

Na boca é rico e elegante, onde predominam notas de frutas silvestres e especiarias doces, num conjunto harmonioso e fresco.

Final persistente e equilibrado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C a 18°C.

PAIRING
Carne assada, grelhada e caça.

ESPORÃO



RESERVA RED 2021

The first wine made by Esporão in 1985. A classic obtained exclusively from our organic grapes.

The diversity and different characteristics of Herdade do Esporão, result in a rich, intense, but always harmonious wine.
Label by Alexandre Conefrey.

GRAPE VARIETAL
Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

VINIFICATION
Each variety was vinified separately, destemmed, crushed, temperature controlled alcoholic fermentation in stainless steel vats, concrete tanks and small marble basins, pressed, followed by malolactic fermentation in stainless steel tanks.

AGEING
12 months in new (20%) and old (80%) American and French oak barrels. After bottling, the wine aged at least 6 months in the bottle.

AWARDS
Wine Enthusiast
93 pts | Editors' Choice | 2021 | 2019/TOP 100 | 2011
92 pts | 2020 | 2014 | 2013 | 2010 | 2006
91 pts | 2018 | 2017 | 2016 | 2015

Robert Parker/ Wine Advocate
92 Pts | 2011
91 Pts | 2019 | 2016 | 2009
90 Pts | 2017 | 2010 | 2007

Wine Spectator
90 pts | 2014

TASTING NOTES
Intense Ruby color with wildberries aromas, with hues of blackberries and ripe plum, complemented with spicy notes of cinnamon and liquorice.
Rich and elegant palate, with notes of wild berries and sweet spices notes. Harmonious and fresh with a persistent and balanced finish.

SERVICE TEMPERATURE
16°C - 18°C.

PAIRING
Grilled and roasted meat.

ESPORÃO

BICO AMARELO

VINHO VERDE · PORTUGAL

LEVE *LIGHT*

O Bico Amarelo expressa as características e castas da região dos Vinhos Verdes. Sem gás nem açucares adicionados, é um vinho leve e refrescante, para todas as ocasiões.

It represents the diversity of the region and its main varieties. Still and sugar-free, it is a light, fresh wine and has a good aromatic intensity.

VINIFICAÇÃO *VINIFICATION*

Vindima manual, prensagem pneumática de uvas inteiras. Decantação a frio do mosto durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada (10-15ºC) durante 12 a 15 dias.

Manual harvest, pneumatic pressing of whole grapes. Cold decanting of the must for 24 hours. Fermentation at a controlled temperature (10-15ºC) for 12 to 15 days.

CASTAS *VARIETIES*

Loureiro, Alvarinho, Avesso

PROVA *TASTING*

De cor amarela com tonalidades verdes, mostra um aroma exuberante, fresco e leve, dominado pelos frutos cítricos e aromas tropicais. Na boca, apresenta uma elegante acidez, com bom volume e um final persistente e refrescante.

Light-coloured with green tones, it has an exuberant aroma, fresh and light, dominated by citrus fruits and tropical aromas. Dominated by its acidity, with good body, it has a lingering and refreshing finish.

HARMONIZAÇÃO *PAIRING*

Peixes, mariscos ou simplesmente como aperitivo.

Grilled fish, seafood and simply as an aperitive.

GARRAFA *BOTTLE*



ESPORÃO

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. *DRINK RESPONSIBLE. DRINK WITH MODERATION.*

HORTA
RESTAURANTE

ESPUMANTE *SPARKLING WINE*

75c

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Casa Ermelinda Freitas Bruto — **18,50 €**
Castas/Grapes: Arinto e Fernão Pires

ALENTEJO

Malhadinha Bruto Rosé — **70,00 €**
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Baga e Tinta Miúda

ALGARVE

João Clara — **70,00 €**
Castas/Grapes:Negra mole

CHAMPAGNE

75c

FRANÇA

Moet & Chandon — **80,00 €**
Castas/Grapes: Pinot Noir,Pinot Meunier e Chardonny.

FRANÇA

MUMM — **70,00 €**
Castas/Grapes: Chardonnay e Pinot Meunier

VINHO BRANCO WHITE WINE
VINHO DA CASA HOUSE WINE

	75cl	37,5cl	15cl
ALENTEJO			
Monte Velho *Castas/Grapes: Antão Vaz, Perrum e Roupeiro*	**14,50 €**	**7,50 €**	**4,00 €**

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO BRANCO WHITE WINE

ALGARVE

75cl

Villa Alvor Domus — **24,50 €**
Castas/Grapes: Verdelho e Sauvignon Blanc

Villa Alvor Singular Sauvignon Blanc — **22,50 €**
Castas/Grapes: Sauvignon Blanc

Villa Alvor Colheita — **16,50 €**
Castas/Grapes: Arinto, Sauvignon Blanc, Antão Vaz e Verdelho

Euphoria — **19,50 €**
Castas/Grapes: Alvarinho E Arinto

João Clara — **19,50 €**
Castas/Grapes: Alvarinho, Arinto, Moscatel e Verdelho

Convento Do Paraíso — **24,50 €**
Castas/Grapes: Alvarinho

Paxá Sauvignon Blanc — **19,50 €**
Castas/Grapes: Sauvignon Blanc

ALENTEJO

75cl

Esporão Private Selection — **60,00 €**
Castas/Grapes: Semillion

Herdade dos Grous Concrete — **34,50 €**
Castas/Grapes: Arinto

Herdade dos Grous Reserva — **34,50 €**
Castas/Grapes: Antão Vaz,Verdelho e Viognier

Esporão Reserva — **24,50 €**
Castas/Grapes: Antão Vaz,Roupeiro e Arinto

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO BRANCO WHITE WINE

ALENTEJO

	37,5cl	75cl
Herdade Dos Grous *Castas/Grapes: Arinto, Antão Vaz e Gouveio*		22,50 €
Esporão Colheita *Castas/Grapes: Antão Vaz, Viosinho e Alvarinho*		19,50 €
Monte Velho Biológico *Castas/Grapes: Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Gouveio*		16,50 €
Monte dos Perdigões Reserva *Castas/Grapes: Antão Vaz e Arinto*		19,50 €
Dissidente Colheita *Castas/Grapes: Antão Vaz, Verdelho e Arinto*		19,50 €
Monte da Peceguina *Castas/Grapes: Antão Vaz, Verdelho, Arinto e Roupeiro*	12,50 €	19,50 €
Quinta do Carmo *Castas/Grapes: Roupeiro, Antão Vaz e Arinto*		27,50 €
Cartuxa *Castas/Grapes: Antão Vaz, Roupeiro e Arinto*		27,00 €
Quinta do Carmo Reserva *Castas/Grapes: Antão Vaz, Arinto, Roupeiro*		44,50 €
Malhadinha *Castas/Grapes: Arinto, Alvarinho Viogne, Vale Travessos e Chardonnay*		44,50 €
Scala Coeli *Castas/Grapes: Encruzado*		53,00 €
Pêra Manca *Castas/Grapes: Antão Vaz e Arinto*		85,00 €

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA ESTABLISHED 1870 VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO BRANCO WHITE WINE

PENÍNSULA DE SETÚBAL/PAMELA

75cl

Casa Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc/Verdelho — 22,50 €
Castas/Grapes: Sauvignon Blanc/Verdelho

Casa Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc — 22,50 €
Castas/Grapes: Sauvignon Blanc

Dona Ermelinda Reserva — 22,50 €
Castas/Grapes: Chardonnay, Arinto e Viognier

Dona Ermelinda — 16,50 €
Castas/Grapes: Fernão Pires, Arinto, Chardonnay e Antão Vaz

Bacalhoa Chardonnay — 22,50 €
Castas/Grapes: Chardonnay

BAIRRADA/BEIRA ATLÂNTICO

75cl

ARCO D'AGUIEIRA — 24,50 €
Castas/Grapes: Chardonnay, Bical, Maria Gomes e Rabo de Ovelha

DOURO

75cl

Carm Rabigato — 22,50 €
Castas/Grapes: Rabigato

Carm Reserva — 22,50 €
Castas/Grapes: Códega de Larinho, Rabigato e Viosinho

Vdm Douro Superior — 19,50 €
Castas/Grapes: Viosinho, Rabigato, Arinto e Gouveio

ASSOBIO — 18,50 €
Castas/Grapes: Verdelho ,Gouveio, Viosinho, Rabigato e Codega do Larinho

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO BRANCO WHITE WINE

VINHO VERDE/MINHO

	37,5cl	75cl
Bico Amarelo *Castas/Grapes: Loureiro, Alvarinho e Avesso*		**18,50 €**
Aveleda Solos De Xisto *Castas/Grapes: Alvarinho*		**24,50 €**
Ameal Loureiro *Castas/Grapes: Loureiro*		**18,50 €**
Aveleda Alvarinho *Castas/Grapes: Alvarinho*		**18,50 €**
Aveleda Loureiro & Alvarinho *Castas/Grapes: Loureiro e Alvarinho.*	**8,50 €**	**16,50 €**
Casal Garcia *Castas/Grapes: Trajadura,Loureiro,Arinto e Amaral*	**8,50 €**	**16,50 €**
Palácio da Brejoeira *Castas/Grapes: Alvarinho*		**37,50 €**

VINHO ROSÉ ROSE WINE

VINHO DA CASA HOUSE WINE

ALENTEJO

	75cl	37,5cl	15cl
Monte Velho *Castas/Grapes: Touriga Nacional, Aragonêz, Tinta Caiada, Syra e Tricadeira.*	**14,50 €**	**7,50 €**	**4,00 €**

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO ROSÉ ROSE WINE

ALGARVE

75cl

Villa Alvor Singular Moscatel Galego Roxo — **22,50 €**
Castas/Grapes: Moscatel Galego Roxo

Villa Alvor Colheita — **14,50 €**
Castas/Grapes: Syra,Aragones e Trincadeira

Euphoria — **19,50 €**
Castas/Grapes: Touriga Nacional

João Clara — **19,50 €**
Castas/Grapes: Touriga Nacional e Negra Mole

Covento do Paraíso — **24,50 €**
Castas/Grapes: Touriga Nacional

ALENTEJO

Monte da Peceguina — **19,50 €**
Castas/Grapes: Antão Vaz, Arinto,Verdelho e Roupeiro

Malhadinha — **44,50 €**
Castas/Grapes: Baga e Touriga Nacional e Tinta Miúda

PENÍNSULA DE SETÚBAL/PAMELA

75cl

Casa Ermelinda Freitas Pinot Noir/Merlot — **22,50 €**
Castas/Grapes: Pinot Noir, Merlot

Dona Ermelinda — **16,50 €**
Castas/Grapes: Touriga Nacional,Castelão,Cabernet Sauvignon e Syra

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO TINTO RED WINE

VINHO DA CASA HOUSE WINE

ALENTEJO

	75cl	37,5cl	15cl
Monte Velho *Castas/Grapes: Touriga Nacional,Aragonez,Syra e Trincadeira.*	14,50 €	7,50 €	4,00 €

ALGARVE

	75cl
Villa Alvor Alicante Bouschet *Castas/Grapes: Negra Mole*	21,00 €
Villa Alvor Singular Negra Mole *Castas/Grapes: Alicante Bouschet*	21,00 €
Villa Alvor Colheita *Castas/Grapes: Touriga Nacional, Syrah, Aragonez e Tricadeira*	14,50 €
Euphoria *Castas/Grapes: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Aragonez*	19,50 €
João Clara *Castas/Grapes: Syra, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez*	19,50 €
Paxá *Castas/Grapes: Syra,Tinta Roriz,Alicante Bouschet e Touriga Nacional*	19,50 €
Paxá Reserva *Castas/Grapes: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syra*	24,50 €
João Clara Syrah *Castas/Grapes: Syra*	39,50 €

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO TINTO RED WINE

ALGARVE

75cl

João Clara Negra Mole — 39,50 €
Castas/Grapes: Negra Mole

João Clara Reserva — 45,00 €
Castas/Grapes: Touriga Nacional e Alicant Bouschet

Homenagem — 69,50 €
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Syra e Alicant Bouschet

ALENTEJO

75cl

Esporão Private Selection — 110,00 €
Castas/Grapes: Alicante Bouschet, Aragonês e Syra

Herdade dos Grous Reserva — 55,00 €
Castas/Grapes: Alicant Bouschet, Tinta Miúda e Touriga Nacional

Esporão Reserva — 29,50 €
Castas/Grapes: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouchet

Herdade dos Grous — 22,50 €
Castas/Grapes: Alicante Bouschet, Syra, Touriga Nacional e Aragonez

Herdade dos Grous Moon Harvested — 44,50 €
Castas/Grapes: Alicante Bouschet

Herdade dos Grous 23 Barricas — 44,50 €
Castas/Grapes: Syra, Touriga Nacional

Esporão Colheita — 19,50 €
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Aragones, Touriga Franca, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO TINTO RED WINE

ALENTEJO

75cl

Monte Velho Biológico — 14,50 €
Castas/Grapes: Aragonês, Touriga Nacional, Touriga Franca e Trincadeira

Monte Dos Perdiões — 19,50 €
Castas/Grapes: Syra

Grande Trinca Bolotas — 19,50 €
Castas/Grapes: Alicante Bouschet e Touriga Nacional

Monte dos Perdigões Vinhas Velhas — 19,50 €
Castas/Grapes: Syra,Alicante Bouschet e Aragonêz

Dissidente Reserva — 19,50 €
Castas/Grapes: Alicant Bouschet,Touriga Nacional e Syra

Monte da Peçeguina — 22,50 €
Castas/Grapes: Alicante Bouschet,Touriga Nacional,Aragonez, Cabernet Sauvignon e tinta miúda

Quinta do Carmo — 34,50 €
Castas/Grapes: Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Cabernet Sauvignon

Reserva do Comendador — 42,50 €
Castas/Grapes: Alicante Bouschet, Syra, Touriga Nacional

Monte dos Perdigões Reserva — 19,50 €
Castas/Grapes: Syra, Alicante Bouschet e Aragonêz

Quinta do Carmo Reserva — 59,50 €
Castas/Grapes: Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon e Syra

Malhadinha — 64,50 €
Castas/Grapes: Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Tinta Miùda, Cabernet Sauvignon e Syra

Cartuxa — 69,50 €
Castas/Grapes: Aragonez, Alicante Bouschet e Tricadeira

Pêra Manca — 700,00 €
Castas/Grapes: Aragonez e Trincadeira

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO TINTO RED WINE

PENÍNSULA DE SETÚBAL/PAMELA

75cl

Leo D'honor — **60,00 €**
Castas/Grapes: Castelão

Dona Ermelinda Grande Reserva — **40,00 €**
Castas/Grapes: Cabernet Sauvignon,Syra,Trincadeira,Aragonêz,Touriga Franca e Touriga Nacional

Casa Ermelinda Freitas Cabernet Sauvignon Reserva — **22,50 €**
Castas/Grapes: Cabernet Sauvignon

Casa Ermelinda Freitas Syrah Reserva — **22,50 €**
Castas/Grapes: Syrah

Casa Ermelinda Freitas Touriga Nacional Reserva — **22,50 €**
Castas/Grapes: Touriga Nacional

Dona Ermelinda Reserva — **19,50 €**
Castas/Grapes: Cabernet Sauvignon,Castelão,Touriga Nacional e Trincadeira

Dona Ermelinda — **16,50 €**
Castas/Grapes: Castelão,Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional

BAIRRADA/BEIRA ATLÂNTICO

75cl

ARCO D'AGUIEIRA — **24,50 €**
Castas/Grapes: Cabernet Sauvignon,Tinta Roriz e Touriga Nacional

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

VINHO TINTO RED WINE

DOURO

75cl

Quinta De Valbom — 47,50 €
Castas/Grapes: Mistura de Castas Tradicionais do Douro Provenientes de Vinhas Velhas

Quinta Dos Murças Margem — 44,50 €
Castas/Grapes: Touriga Franca e Touriga Nacional

Quinta Dos Murças Reserva — 32,00 €
Castas/Grapes: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Miúda, Touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão

Quinta Dos Murças Minas — 17,50 €
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão

Carm Reserva — 22,50 €
Castas/Grapes: Tinta Francisca,Tinta Roriz,Touriga Franca e Touriga Nacional.

Assobio — 19,50 €
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Vale D.maria Douro Superior — 19,50 €
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicant Bouschet

Papa Figos — 24,50 €
Castas/Grapes: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

HORTA
RESTAURANTE

SANGRIAS POR ENCOMENDA
SANGRIAS BY ORDER RED WINE

100cl

Sangria de Champange	**80,00 €**
Sangria de Espumante/ *Sparkling Wine*	**25,70 €**
Sangria Frutos Vermelhos/ *Berries*	**18,50 €**
Sangria Vinho Tinto/ *Red Wine*	**18,50 €**
Sangria Vinho Branco/ *White Wine*	**18,50 €**

COLHEITA TARDIA / LATE HARVEST

50cl

HERDADE DOS GROUS LATE HARVEST *Castas/Grapes: Petit Manseng*	**40,00 €**
Herdade da Malhadinha *Castas/Grapes: Petit Manseng*	**40,00 €**

VINHOS DO PORTO

Dose

Quinta dos Murças Tawny 10 Anos	**7,00 €**
Quinta Vale D.maria Reserva L18	**6,00 €**
Vinho do Porto /Porto Wine	**7,00 €**
Taylor's Select Ruby	**5,00 €**
Taylor's Chip Dry Extra Dry	**5,00 €**

Seja responsável. Beba com moderação. *Drink responsibly.*
Preços incluem IVA à taxa em vigor. *VAT included.*

ESPORÃO AVELEDA VILLA ALVOR

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE

PNEU DM

Alinhamentos de Direcção
Calibragem / Furos
Acessórios Auto
Novos

CLIQUE WEBSITE

Zona Industrial, Lote 69 - 8700-281 OLHÃO - Tel/Fax: 289 723 673
E-mail: dmpneu1@gmail.com
935 588 729



PNEU DM

Alinhamentos de Direcção
Calibragem / Furos
Acessórios Auto
Usados / Novos

CLIQUE WEBSITE

Área Empresarial de Marim, Lote 21 - 8700-230 OLHÃO - Tel: 289 701 280
E-mail: dmpneu2@gmail.com
930 424 544



PEÇAS E ACESSÓRIOS AUTO - GESTÃO DE RESÍDUOS - CENTRO DE ABATE V.F.V. - METALÚRGICOS - SOS
FILÁGUEDA

CLIQUE WEBSITE

CENTRO DE ABATE DE VEÍCULOS EM FIM DE VIDA

FILÁGUEDA, LDA.
PEÇAS E ACESSÓRIOS AUTO

OLHÃO (Auto Peças):
Alfandanga N.141 Moncarapacho
8700-061 Olhão
TEL/FAX: 289 798 270
T.Móvel: 967 610 133
LOJA.OLHAO@FILAGUEDA.COM

V.R.S.A.(Zona Ind.):
R. Barão do Rio Zêzere Lt°1
TEL/FAX: 281 543 175
T.Móvel: 967 640 690
UVR.VRSA@FILAGUEDA.COM

OLHÃO(Gestão Resídúos):
Murteira de Cima Cx.P. 312-Z
Moncarapacho 8700-122 Olhão
TEL/FAX: 289 794 151
T. Móvel: 967 610 142
GERAL@FILAGUEDA.COM

AMI: 19765

NEW START
IMOBILIÁRIA

@anewstart.pt

REAL ESTATE

CLIQUE WEBSITE

Praça Patrão Joaquim Lopes nº 11
8700-353 Olhão, Portugal
T. **+351 289 149 384**
Telm: **913 035 251**
geral@anewstart.pt
www.anewstart.pt

Centro Policlínico de Olhão

Medicina Dentária
Dr. Abílio Martins

Medicina Tradicional Chinesa
Cinesioterapia Pediátrica

CLIQUE WEBSITE

Novos Serviços

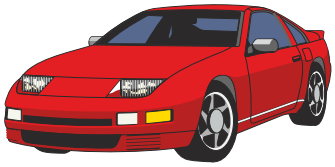
Rua dos Lavadouros 46 Loja 3 - 8700-442 Olhão
Tlf - 289 706 176 - Tlm. - 925 697 532 - E-mail: centropoliclinicoolhao@gmail.com



COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE

ELECTRO - DINO

ELECTRICIDADE AUTO



De:

Orlandino Domingues Joaquim

ASSISTÊNCIA AUTOCARAVANAS



MECÂNICA GERAL

REPARAÇÕES DE AR CONDICIONADO

Zona Industrial - Lote 49
Telef. e Fax 289 701 049
8700 OLHÃO

E-mail:
geral.electrodino@gmail.com



PLESSIS

LUXURY RESIDENCE

Apartamentos **T2 T3 T4**
em condomínio privado em **Olhão**







CLIQUE WEBSITE

+351 289 149 384
(Chamada para a rede fixa nacional)

+351 916 969 444
(Chamada para a rede móvel nacional)

+33 6 37 41 23 24
(Chamada Internacional)

CLIQUE WEBSITE

a³

aresta ao cubo

CENTRO DE ESTUDOS E EXPLICAÇÕES

Av. D. João VI, Nº 85-A
8700-145 Olhão

Tlm: 964 816 245
Tlf: 289 722 665

www.arestaaocubo.com
geral@arestaaocubo.com

CONCEIÇÃO ÁLVARO

CENTRO TERAPÊUTICO • OSTEOPATA

CLIQUE WEBSITE

+351 919 632 717
(chamada para rede móvel nacional)

+351 289 010 218
(chamada para rede fixa nacional)

alvaroconceicao@sapo.pt

Av. D. João VI loja nº 81
8700-145 Olhão, Portugal

Horário 2ª a 6ª feira

9h30 às 13h

15h às 19h30

COMÉRCIO LOCAL / LOCAL COMMERCE

OCEAN VILLAGE

AMI: 24315

REAL ESTATE

CLIQUE WEBSITE

Bruno Brito
+351 926 549 933

Build your dreams. A home is a product. Own the Best.

289 176 395 - oceanvillage.geral@gmail.com - www.oceanvillage.pt

Paulo Anselmo

CLIQUE WEBSITE

ELETRICISTA AUTO E MECÂNICA GERAL

Reparação em todas as marcas de veículos automóveis - Alternadores-Motores de Arranque-Outros componentes
Testes de Diagnóstico - Alarmes-Baterias-Auto Rádios-Localizadores pr GPS
Serviços Rápidos de Mecânica

Telm: 910 251 054

E-mail: paulo.universo2024@gmail.com - Zona Industrial de Olhão
Rua da Manageira Lote 62/64 - 8700-281 OLHÃO

40 ANOS desde 1982

Clique
Deixe um LIKE

Alvará nº 33887

IMOART
ARTE & DECORAÇÕES, LDA

TETOS FALSOS
DIVISÓRIAS
PAVIMENTOS
REVESTIMENTOS
ISOLAMENTOS
ESTORES
VENDA DE MATERIAIS

obras@imoart.pt
917 771 945

www.imoart.pt
facebook.com/imoart

sunride®
Rent-a-Moto feel free...

ALUGUER & VENDAS
RENTALS & SALES

João Vicente
+ 351 919 692 148
email@sunride.pt

CLIQUE WEBSITE

Rua Cândido do Ó Ventura, 31
8700-373 OLHÃO - ALGARVE - PORTUGAL