



QUINTA
TOR
DA

VINHO REGIONAL
ALGARVE

Siga-nos e comente:



@quintadator



+351 968 427 271



geral@quintadator.com



www.quintadator.com

Os Autênticos Sabores e Tradições do Algarve

Consumo mínimo 15€ por pessoa a partir dos 4 anos. Consumo pode ser feito pelos acompanhantes/grupo. Aplicável na época balnear.
Proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.



Bem-vindo/a!

Eu sou o Mário, fundador da Quinta da Tôr e da Quinta Matos Brancos, é com orgulho que partilho consigo o Algarve que me viu crescer: rural, sereno e de sabores intensos mas honestos.

Espero que desfrute! Obrigado!

QUINTA
DA
TÔR

VINHO REGIONAL
ALGARVE

A Quinta da Tôr conta a história da paixão de uma humilde família criada nas margens do ícone da aldeia da Tôr, a ponte romana. Movida pelo orgulho na sua Terra, a família deu uma nova alma à sua aldeia para que, a cada copo, possa deleitar-se com os autênticos sabores e tradições do Algarve.

Na Quinta da Tôr vivemos a intensidade dos sabores do interior do Algarve, que nos levam ao passado e lembram a infância na aldeia. Nos Matos Brancos chegamos ao litoral, onde olhamos o futuro ao sentir a leveza da maresia a arripiar a pele. É hora de continuar a descoberta...



Matos Brancos

VINHO DOP LAGOS
ALGARVE

Quinta Matos Brancos ou simplesmente Matos Brancos, um vinho que é história e legado, renascido em Lagos num terroir singular de onde sempre saíram os melhores néctares do Algarve.

Inclui: 4 provas de vinho + pão Caseiro + azeite Al'Uz

Como escolher? Cada prova de vinhos está dividida por categoria - Clássica, Bravíssima, Madeirinha, d'Ouro e Diamante - da mesma forma que os vinhos estão categorizados nas páginas seguintes. Todas as provas incluem 4 vinhos, pão e azeite, o que muda é a qualidade dos vinhos que pode provar.

Para iniciantes ou para vinhos mais ligeiros, escolha a prova Clássica ou Bravíssima. Para uma opção intermédia escolha a prova Madeirinha. Para apreciadores ou para uma prova mais variada e complexa de sabores, escolha a prova D'Ouro ou Diamante. **Escolha 1 tipo de prova por cada grupo.**

12€

PROVA CLASSICA – 4 Vinhos Clássicos

As melhores castas estagiadas em cubas de inox. Vinhos de entrada de gama, em blend (mistura de castas) ou monocasta.

14€

PROVA BRAVISSIMA – 1 Vinho Bravíssimo + 3 Clássicos.

O vinho Bravíssimo é a nossa imagem de marca, poderá incluir o nosso famoso Syrah de elevado grau, um vinho bem docinho (Amuado) ou os nossos tintos intenso de Lagos. Atreva-se a experimentar!

17€

PROVA MADEIRINHA – 1 vinho Madeirinha + 1 Bravíssimo + 2 Clássicos

Vinhos madeirinha são os vinhos reserva, estagiados em barricas de madeira para um sabor a madeira subtil, mas envolvente. Inicie com vinhos ligeiros, termine com vinhos complexos. Sugestão apenas branco/rosé: 1 reserva branco, 1 Matos Brancos moscatel, 1 classico rosé, 1 classico branco.

20€

PROVA D'OURO – 1 vinho D'Ouro Algibre + 1 Madeirinha + 1 Bravíssimo + 1 Clássico

Ainda mais madeira, ainda mais Premium! Vinho D'Ouro é estagiado em barricas de madeira novas para um sabor a tosta e madeira intenso, equilibrado com notas frutadas. Uma prova variada e completa. Surpreenda-se!

32€

PROVA DIAMANTE – A Escolha é Sua! Prova Personalizada

Escolha quaisquer 4 vinhos da nossa gama. A única prova que pode incluir os nossos Grande Reservas, topo de gama, ideal para palatos sofisticados.

Sugestão: 2 Grande Reserva Algibre, 1 Syrah Bravíssimo, 1 Reserva Branco

Visita guiada – Horários e idiomas disponíveis junto à caixa ou colaborador (Mediante disponibilidade).

Grátis com a prova de vinhos. Caso deseje apenas fazer a visita, sem prova de vinhos, o valor é 6€ por pessoa. Grátis para crianças com menos de 12 anos.

*Preços incluem IVA à taxa em vigor.



MENU

Tapas	Unidade
Tapas Regionais: queijo, presunto e chouriço (incl. 1 pão)	6,5€
Tábua de queijos (incl. 1 pão)	6,5€
Azeitonas	1,20€
Chouriça assada – Porco Preto (incl. 2 pães)	10€
Pão da Avó Maria (unidade)	0,90€
Prova azeite Al'Uz / Extra Doce	0,60€
Sandes queijo ou chouriço ou presunto (+0,5€ extra)	3,5€
Batatas fritas (pacote)	1,60€
Gelado	2,8€
Sugestão menu criança: 1 sumo + 1 sandes + 1 batatas fritas + 1 gelado	9,65€



Outras bebidas	Unidade
Sangria Rosé (frutos vermelhos) OU Branco (tropical) 1,5L	17,50€
Sangria Tinta 1,5L	16,50€
Cocktail Amuado (doce)	4,50€
Água	1L - 2,5€; 0,25L - 1,5€
Água com gás	1L - 2,75€; 0,25L - 1,75€
Sumos & Refrigerantes: Compal (Pêra, Manga, Laranja), Coca-Cola, 7up, Sumol laranja, Iced Tea Limão/Pêssego	1,75€
Cerveja	2€
Café	1,2€

Vinhos Clássicos Branco / Rosé	Garrafa	Copo	Prova
Branco - Siria, Arinto, Chardonnay	13€	4,5€	3,5€
Branco - Caravela Moscatel Graúdo			
Rosé Quinta da Tôr			
Rosé Matos Brancos			

Vinhos clássicos tinto	Garrafa	Copo	Prova
Quinta da Tôr Blend	12€	4€	3€
Aragonez (Tempranillo)			
Quinta da Tôr Cabernet Sauvignon			
Matos Brancos Touriga Nacional			
Matos Brancos Cabernet Sauvignon			

Vinhos Bravísimos	Garrafa	Copo	Prova
Branco - Matos Brancos Moscatel Graúdo DOP Lagos	15€	4,90€	4,3€
Quinta da Tôr Syrah	16€	6€	4,50€
Matos Brancos Blend	14€	4,80€	4,20€
Matos Brancos Alicante Bouschet	14€	4,80€	4,20€
Amuado - Vinho doce	13€	4,5€	4€

Vinhos Madeirinha	Garrafa	Copo	Prova
Reserva Blend	18,80€	6,40€	5,40€
Reserva Touriga Nacional			
Reserva Branco - Arinto, Siria, Chardonnay			
Matos Brancos Reserva - Alicante Bouschet			

Vinhos D'Ouro	Garrafa	Copo	Prova
Grande Reserva Algibre 2016- Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	25,80€	7€	6€

Vinhos Diamante	Garrafa	Copo	Prova
Grande Reserva Algibre Blend 2017 - Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	32,80€		
Grande Reserva Algibre Syrah	40,90€		
Colheita Tardia - Chardonnay (doce)	25€		

Quinta da Tôr Matos Brancos

Preços incluem IVA à taxa em vigor. Consumo mínimo 15€ por pessoa a partir dos 4 anos. Consumo pode ser feito pelos acompanhantes/grupo.

BRANCOS

CLASSICOS

Cítrico



Branco 2023

Síria, Arinto,
Chardonnay 100%

🍷 Perfil cítrico, tangerina, pêra e alperce. Denso, fresco com final persistente.

🍷 Vinho de esplanada

Floral



Caravela

Moscatel
Graúdo 2021 • 13,5%

🍷 Fruta exótica, notas de ananás e pêsego. Notas florais de rosa. Peixes e mariscos em pratos condimentados, como o ceviche e arroz de marisco.

BRAVISSIMOS

Tropical



Matos Brancos Moscatel Graúdo

2022 • 13%

🍷 Fruta madura tropical, notas de lichia, manga e ananás. Algum floral.


🍷 Peixes gordos como o salmão, cherne, garoupas e sardinhas. Massas e pratos condimentados (pratos Orientais)


ROSES CLÁSSICOS



Quinta da Tôr Rosé 2022

Aragonez • 12%


 Fruta de polpa branca, hortelã, chá verde. Denso, com acidez equilibrada e final persistente.

 Vinho de esplanada



Matos Brancos Rosé 2022

Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon • 13,5%


 Aromas frutados, morango, framboesa, notas frescas de menta e rebuçado. Muito prolongado e impulsivo de fruta. Na boca denso, fresco e muito aromático.


 Gastronómico. Saladas frescas de Verão, Sushi e comida Indiana, Cataplana Algarvia

TINTOS CLÁSSICOS




Blend 2018 • 14,5%
Syrah, Touriga Nacional,
Aragonez, Cabernet Sauvignon


 Fruta madura, morango, amoras e cereja. Muito frutado. Taninos sedosos e bem maduros.

 Carnes vermelhas, peixes com pouca gordura (robalo ou dourada). Assados no forno e massas.




**Aragonez
2021 • 14,5%**


 Frutos vermelhos, compota e algum floral. Suave, vigoroso e consensual.

 Carnes brancas, presuntos suaves, salmão fumado.




**Cabernet Sauvignon
2017 • 15%**


 Frutos vermelhos maduros, compota, especiarias. Carácter, volume e textura aveludada.

 Chouriço assado, carne de vaca, queijos fortes (cabra, roquefort, brie) ou raclette.



**Touriga Nacional
2022 13%**

 Florais, ginja, framboesas e morangos. Na boca suave e persistente.

 Carnes grelhadas brancas, queijos fortes (Illa, Roquefort, Chevré...).

TINTO CLASSICOS *Matos Brancos*



Touriga Nacional 2021 • 14,5%

- 🍷 Notas florais de violeta, e frustas frescas com a framboesa e o morango. Na boca, persistente com taninos afinados.
- 🍷 Carnes vermelhas grelhadas, queijos fortes (Ilha, Roquefort, chevré...).



Cabernet Sauvignon 2021 • 15%

- 🍷 Aromas florais, frutas de compota, notas de pimenta preta e especiarias. Taninos suaves e finos. Final de boca prolongado.
- 🍷 Carnes vermelhas ou de caça. Peixes gordos e mariscos. Queijos curados e aromáticos. Enchidos de porco preto.

BRAVISSIMOS



Syrah 2021 • 16,5%

- ☞ Compotas de frutas pretas, amoras e ameixa, ervas aromáticas, cassis e chocolate negro. Taninos sedosos e elegantes. Persistente.
- ☞ Queijos fortes bem curados, carnes vermelhas, enchidos e presunto de porco preto.



Amuado

Cabernet Sauvignon • 14,5%

- ☞ Frutos secos, bolo inglês, compota de morango e ervas aromáticas. Envolvente e suave.
- ☞ Figos secos, chocolate preto, bolo de nozes, Dom Rodrigo, torta de alfarroba, amêndoas torradas. Servir com uma pedra de gelo e casca de citrino.



Matos Brancos Blend 2020

14,5% Alicante Bouschet, Touriga Nacional

- ☞ Compota, fruta madura, chá preto, chocolate negro, especiarias e algum floral.
- ☞ Carnes vermelhas, carnes assadas no forno (borrego, cabrito). Carnes de caça (javali, coelho e perdiz). Queijos fortes e enchidos de porco preto.




TINTOS MADEIRINHA



Fruta preta

Reserva Blend 2018 • 16,5%




Syrah, Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon

-  17 meses, barrica Carvalho Francês
-  Compota, amoras e frutos do bosque, baunilha e especiarias. Denso, sedoso e equilibrado.
-  Carnes vermelhas, Queijos Fortes, Presuntos e enchidos gordurosos.



*Floral
Baunilhado*




**Reserva Touriga Nacional
2016 • 14,5%**

-  6 meses em tónel Carvalho Francês & cuba de inox
-  Ginja, baunilha, notas florais. Frutado, fresco com carácter envolvente.
-  Queijos fortes (cabra ou queijo Serra da Estrela), carnes vermelhas, enchidos.



*Compota
especiada*

**Reserva Alicante Bouschet
2020 • 14%**




-  12 meses em barricas novas de Carvalho Francês
-  Fruta confitada, compota de ameixa e morango. Notas florais e especiarias, pimenta preta e flor de laranjeira
-  Carnes gordas (porco preto, assados de Borrego). Peixes gordos, arroz/cataplana de tamboril, cherne, garoupa

OURO



Sedoso

Grande Reserva Aligibre Blend 2016 • 16% Syrah, Touriga Nacional, Cab. Sauvignon

-  17 meses, barricas novas de carvalho francês
-  Frutos do bosque, baunilha e especiarias. Denso, sedoso e equilibrado.
-  Carnes de forno (Cabrito, Borrego e Javali), queijos fortes bem curados e enchidos de porco preto.





DIAMANTE



“O melhor
vinho do
Algarve
2023”
pela CVA

Persistente




Grande Reserva Aligibre Blend 2017 • 16%

- Syrah, Touriga Nacional, Cab. Sauvignon
-  20 meses, barrica nova de carvalho francês
 -  Frutos do bosque como a amora e mirtilos. Notas de pimenta preta e tomilho. Aromas do bosque (cogumelos e húmus)
 -  Carnes de caça (Veado, Javali e Perdiz).
 -  Queijos e enchidos com cura prolongada com aromas fortes



Austero

Grande Reserva Aligibre Syrah 2017 • 16,5%

-  17 meses, barricas novas de carvalho francês
-  Compotas de frutos vermelho, pimenta preta, folha de tabaco e baunilha. Bom volume, estrutura equilibrada com a acidez.
-  Carnes vermelhas (vitela, entrecôte), Magret, Queijo da Serra, presunto Pata Negra.

COMO PROVAR VINHO?



Observe

Incline o copo contra um fundo branco e observe a limpidez; transparência; viscosidade; brilho; cor. Procure os tons rubis e granadas nos tintos, amarelos e dourados nos brancos e os tons de cereja e rosa nos rosés

Cheire



O olfato e o palato são uma equipa, deixe que trabalhem em conjunto. Rodopie o copo para libertar os aromas. O aroma resulta do terroir (casta, condições edafoclimáticas, ...), da vinificação e do envelhecimento. Distinguem-se os aromas:

- Aroma primário (varietal): representa a expressão da variedade ou variedades de uva.
- Aroma secundário - com influência da vinificação, provem da ação das leveduras sobre o mosto.
- Aroma terciário - Resulta do estágio e envelhecimento do vinho. Influência da duração do estágio, da madeira e da tosta da barrica.

Saboreie



Dê um primeiro golo e inspire enquanto mantém o vinho na boca; acentua os sentidos. Faça percorrer o vinho por toda a boca, nas papilas gustativas, para a língua captar todos os sabores. Verifique o final de boca.

Sensações tácteis - Corpo: sensação de opulência provocada pelo vinho à boca. Adstringência: sensação de "travo" ou secura da boca, provocada pelos taninos no vinho

Sensações térmicas - teor alcoólico, porque o álcool confere uma sensação de calor.

Persistência - consiste no tempo de duração da sensação do vinho.

Equilíbrio - num vinho equilibrado nenhum aspeto gustativo sobressai entre os demais, causando uma sensação complexa e agradável.



Enólogo
Pedro Mendes





QUINTA DA TOR @HOME



Loja online: quintadator.pt

Encomende Quinta da Tôr para sua casa

Reserve visitas e/ou provas de vinho

Reserve mesa para descontrair connosco

Ofereça vouchers experiência

Levamos até sua casa memórias incríveis do Algarve!

# Garrafas	Preço portes (Portugal Continental)
6 garrafas	7,80€
12 garrafas	9,20€
18 garrafas	10€

Acresce 3€ para zonas remotas.
Pode haver pequenas variações de preço consoante a taxa de combustível e o peso da garrafa comprada.

TRANSPORTE GRATIS*
para Portugal continental
para compras superiores a
120 €

Para uma entrega segura, utilizamos embalagens especiais:



**+Embalamento: 0.40€ por garrafa
(Na compra de packs de 6 unidades).*

Seguir com a encomenda implica que aceita o nossos termos e condições. Ler na Caixa antes de pagar.