



# QUINTA TOR DA

## VINHO REGIONAL ALGARVE

Siga-nos e comente:



@quintadator



+351 968 427 271



geral@quintadator.com



www.quintadator.pt

### 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. Preços incluem IVA à taxa em vigor.



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 arrepiar 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?** Escolha entre as nossas categorias- Clássica, Bravíssima, Madeirinha, d'Ouro e Diamante – cada uma refletindo os vinhos contidos. Todas as provas incluem 4 vinhos, pão e azeite, **diferindo apenas na qualidade dos vinhos degustados.**

Opte pela prova Clássica ou Bravíssima para iniciantes ou vinhos menos complexos, pela Madeirinha para mais variedade e paladares intermédios, e pela D'Ouro ou Diamante para entusiastas de vinho que procuram complexidade e vinhos de topo. **Por favor, escolha 1 tipo de prova por cada grupo.**

12€

### PROVA CLASSICA – 4 Vinhos Clássicos

As melhores uvas, maturadas em cubas de aço inoxidável, compõem a base dos nossos vinhos clássicos, disponíveis como mistura de castas (“blends”) ou monovarietais únicos.

14€

### PROVA BRAVISSIMA – 1 Vinho Bravíssimo + 3 Clássicos.

Conheça o nosso icónico best-seller Syrah, de elevado teor alcoólico, ou o nosso intenso e profundo tinto de Lagos. Atrave-se a experimentar!

17€

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

Uma escolha intermédia perfeita para todos os paladares. Comece com leveza, termine com complexidade. Conclua a sua prova com um Reserva em estágio de barrica de carvalho, oferecendo um sabor a madeira subtil e em evolução.

20€

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

Uma progressão de sabores subtis a complexos, que culmina num vinho premiado envelhecido em barricas de carvalho novas, proporcionando uma essência tostada complementada por notas frutadas. Prepare-se para ficar maravilhado!

32€

### PROVA DIAMANTE – A Escolha é Sua! Prova premium personalizada

Escolha qualquer 4 vinhos, apresentando os nossos melhores e mais prestigiados Grandes Reservas, incluindo o aclamado 'Melhor vinho no Algarve 2023', o expoente máximo da nossa coleção. Ideal para paladares exigentes em busca de sabores sofisticados.

*Sugestão: 2 Grande Reserva Algibre, 1 Syrah Bravissimo, 1 Branco*

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

*Grátis com a prova de vinhos. Visita separada, sem prova, custa 6€ por pessoa. Grátis para crianças com menos de 16 anos.*

\*Preços incluem IVA à taxa em vigor.



# MENU

## Tapas

	Unidade
Tapas Regionais: queijo, presunto e chouriço (incl. pão) 🍷🍷🍷	6,5€
Tábua de queijos (incl. pão) 🍷🍷	6,5€
Azeitonas	1,20€
Chouriça assada - Porco Preto (incl. pão) 🍷🍷	10€
Pão da Avó Maria 🍷	0,90€
Prova azeite Al'Uz / Extra Doce	0,60€
Sandes queijo ou chouriço ou presunto 🍷🍷🍷🍷	3,9€
Batatas fritas (pacote)	1,60€
Gelado 🍷🍷🍷	2,8€
Sugestão menu criança: 1 sumo + 1 sandes + 1 batatas fritas + 1 gelado	10,05€



TAPA REGIONAL



CHOURIÇA ASSADA



SANGRIA ROSÉ



PROVA DE COLHEITA TARDIA

## Outras bebidas

	Unidade
Sangria Rosé (frutos vermelhos) OU Branco (tropical) 1,5L	17,50€
Sangria Tinta 1,5L	16,50€
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€

Garrafa Copo Prova

## Vinhos Clássicos

🍷 Branco - Condelpa Moscatel Graúdo	13€	4,5€	3,5€
🍷 Rosé Condelpa	13€	4,5€	3,5€
🍷 Quinta da Tôr Blend	13€	4,5€	3,5€
🍷 Aragonez (Tempranillo)	12€	4€	3€
🍷 Quinta da Tôr Cabernet Sauvignon	12€	4€	3€
🍷 Matos Brancos Touriga Nacional	12€	4€	3€
🍷 Matos Brancos Cabernet Sauvignon	12€	4€	3€

## Vinhos Bravíssimos

🍷 Branco - Matos Brancos Moscatel	15€	4,90€	4,3€
🍷 Graúdo DOP Lagos			
🍷 Branco - Siria, Arinto, Chardonnay	15€	4,90€	4,3€
🍷 Rosé - Aragonez	15€	4,90€	4,3€
🍷 Quinta da Tôr Syrah	16€	6€	4,50€
🍷 Matos Brancos Blend	14€	4,80€	4,20€

## Vinhos Madeirinha

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

## Vinhos D'Ouro

Grande Reserva Algibre 2016- Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	25,80€	7€	6€
--	--------	----	----

## Vinhos Diamante

Grande Reserva Algibre Blend 2017 - Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	40,90€	9,5€	
Grande Reserva Algibre Syrah	40,90€	9,5€	
🍷 Colheita Tardia - Chardonnay (doce)	20€		1€

Quinta da Tôr Matos Brancos

🍷 Gluten 🍷 Leite 🍷 Ovo 🍷 Frutos secos 🍷 Soya

🍷 Branco 🍷 Rosé

Consumo mínimo 15€ por pessoa a partir dos 4 anos. Consumo pode ser feito pelos acompanhantes/grupo. Aplicável na época balnear.

# BRANCO

## CLÁSSICO

## BRAVISSIMO

## DIAMANTE



### Condelpa

Moscatel Graúdo 2023  
13,5%

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



### Quinta da Tôr 2023

Síria, Arinto,  
Chardonnay • 12%

- Perfil cítrico, tangerina, pera e alperce. Denso, fresco com final persistente.
- Vinho de esplanada



### Matos Brancos

Moscatel Graúdo 2022|2023  
13% | 13,5%

- 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)

Prova: I€

Semi-doce



### Colheita tardia Chardonnay 2019 • 15,5%

- Doce. Fruta madura, passa de alperce, ananas, casca de tangerine, pera e notas florais. Final persistente e untuoso.
- Foie gras, queijo de cabra salgado, presunto Pata-Negra

# ROSÉ

## CLÁSSICO



### Condelipa 2023

Moscatel Roxo • 12%

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

## BRAVISSIMO



### Quinta da Tôr 2023

Aragonez • 12%

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



### Matos Brancos 2023

Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon • 14%

- 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

QUINTA DA TOR



*Consensual*

**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.



*Suave*

**Aragonez  
2021 • 16,5%**

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

Carnes brancas, presuntos suaves, salmão fumado.



*Especiado*

**Cabernet Sauvignon  
2021 • 16%**

Frutos maduros, compota, especiarias. Carácter, volume e textura avulhada.

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



*Floral*

**Touriga Nacional  
2022 • 13%**

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

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

# TINTO CLASSICOS *Matos Brancos*



## Touriga Nacional 2021 • 14,5%

- 🍷 Notas florais de violeta, e frutas 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 TINTOS



**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.



**Matos Brancos Blend 2020**

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Suvignon •14,5%




- ☞ 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



## 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






**Grande Reserva Aligebre Blend**  
2016 • 16%  
Syrah, Touriga Nacional, Cab.  
S 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



**Grand Reserve Aligebre 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.




“O melhor vinho do  
Algarve 2023”



Pela comissão  
Vitivinícola do Algarve



**Grand Reserve Aligebre Blend**  
2017 • 16%

-  20 meses, barrica nova de carvalho francês
-  Frutas 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

# 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](http://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.