



VINHO REGIONAL
ALGARVE

Siga-nos e comente:



@quintadator



+351 968 4 27 271



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.**

13,5€ **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.

15,5€ **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. Atrava-se a experimentar!

18,5€ **PROVA MADEIRINHA – 1 vinho 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.

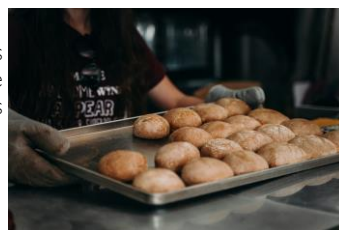
21,5€ **PROVA D'OURO – 1 vinho D'Ouro Algibre + 1 Madeirinha + 1 Bravíssimo + 1 Clássico**
Uma progressão de sabores subtis a complexos, que culmina num vinho premiado envelhecido em barricas de carvalho novas, proporcionando uma essência tostada complementada por notas frutadas. Prepare-se para ficar maravilhado!

33,5€ **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 Bravíssimo, 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.*



Especiais



**Queijo no forno com
mel e frutos secos**

10,5€

Pipocas serranas
Torresmos, parecem batatas fritas

5,80€



Servido numa taça grande ou em
pequenas taças para partilhar 125gr

Encomende vinho para casa

www.quintadator.pt

Levamos a sua casa memórias do Algarve!



MENU

Tapas

	Unidade
Tapas Regionais: queijo, presunto e chouriço (incl. pão) 🍷🍷🍷	6,8€
Tábua de queijos (incl. pão) 🍷🍷	6,8€
Azeitonas	1,5€
Chouriça assada – Porco Preto (incl. pão) 🍷🍷	10,5€
Pipoca Serrana - Torresmos, parecem batatas fritas! Servido em taça grande ou várias pequenas para partilhar, 125gr	5,80€
Pão da Avó Maria 🍷	1€
Prova azeite Al'Uz / Extra Doce	0,85€
Batatas fritas (pacote)	1,8€
Gelado 🍷🍷🍷	3€
Menu Criança: 1 sumo + 1 folhado salgado + 1 batatas fritas + 1 gelado	10,60€



TAPA REGIONAL



CHOURIÇA ASSADA



SANGRIA ROSÉ



PROVA DE COLHEITA TARDIA

Outras bebidas

	Unidade
Sangria Rosé (frutos vermelhos) OU Branco (tropical) 1,5L	18€
Sangria Tinta 1,5L	17€
Cocktail Marafada – Vinho tinto doce com citrino	7,5€
Água	1L - 2,75€; 0,25L - 1,6€
Água com gás	1L - 2,9€; 0,25L - 2€
Sumos & Refrigerantes: Compal (Pêra, Manga, Laranja), Coca-Cola, 7up, Sumol laranja, Iced Tea Limão/Pêssego	2€
Cerveja	3€
Café	1,8€

Garrafa Copo Prova

Vinhos Clássicos

🍷 Branco - Condelpa Moscatel Graúdo	13,5€	4,8€	3,8€
🍷 Rosé Condelpa	13,5€	4,8€	3,8€
🍷 Quinta da Tôr Blend	13€	4,5€	3,5€
🍷 Aragonez (Tempranillo)	13€	4,5€	3,5€
🍷 Quinta da Tôr Cabernet Sauvignon	13€	4,5€	3,5€
🍷 Matos Brancos Touriga Nacional	13€	4,5€	3,5€
🍷 Matos Brancos Cabernet Sauvignon	13€	4,5€	3,5€

Vinhos Bravíssimos

🍷 Branco - Matos Brancos Moscatel	15€	4,90€	4,3€
🍷 Graúdo DOP Lagos			
🍷 Branco - Siria, Arinto	15€	4,90€	4,3€
🍷 Rosé - Aragonez	15€	4,90€	4,3€
🍷 Quinta da Tôr Syrah	16€	6€	5€
🍷 Matos Brancos Blend	14€	4,80€	4,20€

Vinhos Madeirinha

Reserva Blend	18,80€	7€	6,5€
Matos Brancos Reserva - Alicante Bouschet			

Vinhos D'Ouro

Grande Reserva Algibre 2016- Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	26,80€	8,5€	7,5€
--	--------	------	------

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)	21€		1,20€

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

Prova: 1,20€

Semi-doce



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 2024

Síria, Arinto

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



Matos Brancos

Moscatel Graúdo 2025

- 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)



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



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 • 16,5%**

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

Carnes brancas, presuntos suaves, salmão fumado.



**Cabernet Sauvignon
2022 • 1%**

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 (Ilha, Roquefort, Chevré...).

TINTO CLASSICOS



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.



Peculiar



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.

DIÉB! MARAFADA!

Vinho doce

Diéb! Marafada! By Quinta da Tör
Syrah 17,5%

☞ Aromas de compota de amora e ameixa, laranja confitada e tomilho. Denso e sedoso, notas de bolo inglês, marmelada e violeta. Taninos suaves e persistentes.

☞ Aperitivo ideal para queijos ou foie gras. Harmoniza com pratos salgados e gordurosos ou como sobremesa, acompanhando doces regionais

TINTOS MADEIRINHA

Black Fruit






Spiced Jam







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.

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, groupa

OURO






**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



**Grand Reserve 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.




“O melhor vinho do
Algarve 2023”



Pela comissão
Vitivinícola do Algarve



**Grand Reserve Aligibre 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

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€

Acréscimo 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 os nossos termos e condições. Ler na Caixa antes de pagar.



QUINTA
TOR
DA

VINHO REGIONAL
ALGARVE

Follow us and comment:



@quintadator



+351 968 4 27 271



geral@quintadator.com



www.quintadator.pt

THE AUTHENTIC FLAVOURS & TRADITIONS OF ALGARVE

Minimum consumption of 15€ per person from 4 years old. Only applicable during bathing period. Consumption can be done by the group or companions. It is forbidden to sell alcoholic beverages to anyone under the age of 18.



Welcome!

I am Mario, the founder of Quinta da Tôr, and it is with pride that I share with you the Algarve that watched me grow: rural, serene and with intense but honest flavours. I hope you enjoy. Thank you!

QUINTA
DA
TÔR

VINHO REGIONAL
ALGARVE

Quinta da Tôr tells the passionate story of a humble family raised on the margins of the Roman bridge, the icon of the village. Moved by the pride of their homeland, the family gave a new soul to the village so that, in each glass, you can savour the authentic Algarve Flavours and traditions.

At Quinta da Tôr we live the intensity of the interior of Algarve, that bring us to the past and remind us of the childhood of the village. At Matos Brancos, we arrive to the coast where we look into the future while feeling the lightness of the salty air that chills the skin. It's time to keep discovering...



Matos Brancos
Matos Brancos

VINHO DOP LAGOS
ALGARVE

Quinta Matos Brancos, or simply Matos Brancos, a wine that is history and legacy, reborn in Lagos in a unique terroir from which the best nectars in the Algarve have always come from.

Includes: 4 wine tastings + homemade bread + olive oil

How to choose? Choose from our categories: Classic, Brave, Oaky, Golden, and Diamond, each reflecting the wines within. All tastings feature 4 wines, accompanied by homemade bread and our olive oil, **differing only in the quality of wines to be tasted.**

Opt for Classic or Brave for beginners or lighter wines, Oak(y) for variety and intermediate palates, and Golden or Diamond for wine enthusiasts seeking complexity and premium wines. Kindly select the same wine tasting option per group

13,5€ CLASSIC TASTING – 4 Classic Wines
Top-tier grapes, aged in stainless steel vats, form the foundation of our classic wines, offered as blends or single varietals.

15,5€ BRAVE TASTING – 1 Brave + 3 Classic Wines
Embrace our signature best-seller Syrah. Brave Wines featuring our renowned and high-alcohol Syrah or our intense deep red blend from Lagos. Dare to indulge!

18,5€ OAK(Y) TASTING – 1 Oak(y) + 1 Brave + 2 Classic Wines
A perfect intermediate choice for all palates. Begin light, end with complexity. Conclude your tasting with one Oak Barrel Reserve, offering a subtle, evolving wood flavour.

21,5€ GOLDEN TASTING – 1 Golden + 1 Oak(y) + 1 Brave + 1 Classic Wine
A progression from subtle to complex flavours, culminating in an award-winning wine aged in new oak barrels, delivering an intense toasty wood essence complemented by fruity notes. Prepare to be amazed!

33,5€ DIAMOND TASTING – Your choice! Personalized premium tasting
Choose any 4 wines, featuring our finest and most prestigious Grand Reserves, including the acclaimed ‘Best wine in Algarve 2023,’ the epitome of our collection. Ideal for discerning palates in search of rich flavours
Suggestion: 2 Grand Reserve Algibre, 1 Syrah Brave, 1 White.

GUIDED TOUR – Schedules and languages available by the counter or with a guide (subject to availability) **Free with the wine tasting.** *Separate visit without tasting is 6€ per person. Free for kids with less than 16 years old.*

* Prices include VAT at the current rate. Limited to available stock



Specials



**Roasted cheese with
honey and nuts**

10,5€

Country Popcorn
Crispy pork belly, feels like crisps
5,80€



Served in a big bowl or several
small bowls to share 124gr



Order wine Home

Order at the counter with one of the guides












**We bring to your home amazing
memories from Algarve!**

Check shipping prices by the end of the menu.



MENU

Tapas

Regional Tapa: cheese, smoked ham and chorizo (incl. bread)	  	6,8€	Unit
Cheese Board (incl. bread)	 	6,8€	
Olives		1,5€	
Roasted chorizo – Black Pig (incl. bread)	 	10,5€	
Country Popcorn – Crispy pork belly, feels like crisps. Served in a big bowl or several small bowls to share		124gr	5,80€
Granny's Breac		1€	
Al'Uz Olive oil tasting Jam tasting		0,85€	
Bag of Crisps		1,8€	
Ice Cream	  	3€	
Children's Menu: 1 juice + 1 salty pastry + 1 bag of crisps + 1 ice cream		10,60€	



REGIONAL TAPA



ROASTED CHORIZO



ROSE SANGRIA



LATE HARVEST TASTING

Other drinks

Sangria Rose (Red fruits) or White (tropical)	1,5L	18€	Unit
Sangria Red	1,5L	17€	
Cocktail Grumpy "Marafada" – Sweet red wine with citrus Water	1L - 2,75€; 0,25L - 1,6€		
Sparkling water (0,25L)	1L - 2,9€; 0,25L - 2€		
Juices & Sodas: Compal (Mango, orange, peach), Coke, 7up, Orange Sumol (sparkling), Iced Tea (lemon/peach)		2€	
Beer		3€	
Coffee		1,8€	

Classic Wines

	Bottle	Glass	Tasting
 White - Condelipa Moscatel Graúdo	13,5€	4,8€	3,8€
 Rose Condelipa	13,5€	4,8€	3,8€
 Quinta da Tôr Blend	13€	4,5€	3,5€
Aragonez (Tempranillo)	12€	4,5€	3,5€
Quinta da Tôr Cabernet Sauvignon	12€	4,5€	3,5€
Matos Brancos Touriga Nacional	12€	4,5€	3,5€
Matos Brancos Cabernet Sauvignon	12€	4,5€	3,5€

Brave Wines

 White - Matos Brancos Moscatel	15€	4,90€	4,3€
Graúdo <i>DOP Lagos</i>			
 White - Siria, Arinto, Chardonnay	15€	4,90€	4,3€
 Rose - Aragonez	15€	4,90€	4,3€
Quinta da Tôr Syrah	16€	6€	5€
Matos Brancos Blend	14€	4,80€	4,20€

Oak(y) Wines

Reserva Blend	18,80€	7€	6,5€
Matos Brancos Reserva - Alicante			
<i>Bouschet</i>			

Golden Wines

Grande Reserva Algibre 2016- Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	26,80€	8,5€	7,5€
--	--------	------	------

Diamond Wines

Grand Reserve Algibre Blend 2017 - Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	40,90€	10,5€	
 Grand Reserve Algibre Syrah	40,90€	10,5€	
Late Harvest - Chardonnay (Sweet)	21€		1,20€

 Quinta da Tôr  Matos Brancos

 Gluten  Milk  Egg  Dry Fruits  Soy

 White  Rose

Minimum consumption of 15€ per person from 4 years old.
Consumption can be done by the other members of the group.
Applied only during summer season.

WHITES

CLASSIC

BRAVE

DIAMOND



Floral

Condelipa

Moscatel

Graúdo 2023 • 13,5%

🍷 Exotic fruits, pineapple and peach notes. Floral notes from rose.

🍷 Fish and seafood in well seasoned dishes, like ceviche or seafood rice.



Citric

White 2023

Síria, Arinto • 12%

🍷 Citric profile, tangerine, pear and peach. Dense, fresh with a persistent finish.

🍷 Lounge wine



Tropical

Matos Brancos

Moscatel Graúdo 2022|2023
13% | 13,5%

🍷 Aroma reveals a profile with tropical mature fruits, notes of lychee, mango and pineapple, with plenty floral notes.

🍷 Fat fish like Salmon, grouper and sardines. Pasta and heavy seasoned dishes (oriental dishes).

Tasting: 1,2€

Semi sweet



Late Harvest Chardonnay 2019 • 15,5%

🍷 Sweet. Ripe fruit, apricot raisin, pineapple, tangerine peel, pear and floral notes. Persistent and unctuous finish.

🍷 Fole gras, salty goat cheese, smoked ham

ROSE

CLASSIC



Condelipa Rose 2023

Moscatel Roxo • 12%

Exotic fruits, pineapple and peach notes. Floral notes from rose.

Fish and seafood in well seasoned dishes, like ceviche or seafood rice.

BRAVE



Quinta da Tôr Rose 2023

Aragonez • 12%

White pulp fruit, mint, green tea. Dense, balanced with a persistent finish.

Lounge wine



Matos Brancos Rose 2023

Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon • 14%

Fruity aromas, strawberry, raspberry, fresh mint. Long and fruit impulsive.

Fresh summer salads and indian food. Marries well with "Cataplana Algarvia".

RED CLASSICS



Consensual

- Blend 2018 • 14,5%**
 Syrah, Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon
- ☞ Ripe fruit, strawberry, blackberries and cherry. Very fruity. Silky and well matured tannins.
 - ☞ Red meats, fish with low fat like sea bass and bream. Roasts in the oven and pasta/spaghetitis.



Smooth

- Aragonez 2019 • 16,5%**
- ☞ Red fruits, jam and floral. Smooth, vigorous and consensual.
 - ☞ White meats, smooth ham, smoked salmon.



Spicy

- Cabernet Sauvignon 2020 • 16%**
- ☞ Ripe red fruits, fruity jams, spices. Character, volume with a velvety texture.
 - ☞ Roasted chorizo, strong cheese (goat, Roquefort, brie). Beef and raclette



Floral


- Touriga Nacional 2022 • 13%**
- ☞ Floral notes, cherry, raspberry, strawberries. Smooth and persistent in the mouth.
 - ☞ Grilled white meat, strong cheeses (Ilha, Roquefort, chevré...)


CLASSIC REDS



Floral

Touriga Nacional 2021 • 14,5%


 Floral notes of violet, fresh fruits like raspberries and strawberries. Smooth and persistent in the mouth.


 Grilled red meat, strong cheeses (Ilha, Roquefort, chevré...).



Aromatic Herbs

Cabernet Sauvignon 2021 • 15%

 Floral aromas, jam fruits, black spices pepper. Soft and fine tannins. Long finish

 Red or game meats. Fat fishes and seafood. Cured and aromatic cheeses. Black pig charcuterie..

BRAVE REDS



O tal...

Syrah 2022 • 16%

☞ Aromas of black fruits jam, blackberry and plum, aromatic herbs, cassis and dark chocolate. Very elegant and silky tannins. Very persistent.

☞ Strong long cured cheese, red meats, sausages and black pig smoked ham



Peculiar



Matos Brancos Blend 2020

Alicante Bouschet, Touriga Nacional
14,5%

☞ Aroma of jams, ripe fruit, black tea, dark chocolate, spices and some floral. Matured fruit in the mouth, round and full.

☞ Red meats, roasted meats like lamb goatling and partridge. Strong cheeses, black pig smoked sausages.

DIÉB! MARAFADA!

Sweet Wine

Diéb! Marafada! By Quinta da Tör
Syrah 17,5%

☞ Aromas of blackberries and plum jam, with hints of candied orange and thyme. Dense and silky, featuring notes of English cake, jam, and violets. Smooth and persistent tannins. An ideal aperitif for cheeses or foie gras. Pairs well with salty and rich dishes, or as a dessert wine alongside traditional sweets.

OAK(Y) REDS






Black Fruit



Reserve Blend 2018 • 16,5%

Syrah, Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon

 17 months, French oak barrels
 Jam, blackberries and red fruits, vanilla and spices. Dense, silky and balanced.



 Red meats, strong cheeses, smoked ham and fat sausages.




Spiced Jam



**Reserve Alicante Bouschet
2020 • 14%**

 12 months, new French oak barrels.
 Confit fruits, plum and strawberry jam. Some floral notes and spices, like black pepper and orange blossom

 Fat meat like black big or roasted lamb. Fat fishes, monkfish rice or "cataplana", wreckfish, grouper.

GOLDEN



Silky

Grand Reserve Aligibre Blend

2016 • 16%

Syrah, Touriga Nacional, Cab.

Sauvignon



17 months, new French oak barrels
Notes of raspberry and woodland fruits, vanilla and spices. Dense and balanced.



Meats cooked in the oven (young goat, lamb, wild boar), strong cured cheeses and black pig sausages.

DIAMOND



Austere

Grand Reserve Aligibre Syrah

2017 • 16,5%



17 months, new French oak barrels
Aroma of red fruits jam, black pepper, tabaco leaf and vanilla.
Good volume and structure balanced with acidity.



Wild game meat, traditional Portuguese sausage, strong cheeses with long cure period, red meat, "Pata Negra" smoked ham.

"The best wine in Algarve 2023"



By Algarve Commission
CVA

Grand Reserve Aligibre Blend

2017 • 16%

Syrah, Touriga Nacional, Cab.

Sauvignon



20 months, new French oak barrels
Red fruits like raspberry and blueberry.
Notes of spices, such as black Pepper and thyme. Forest Scents (mushrooms and hummus)



Game meats (deer, wild boar and partridge). Cheeses and meats with long cures and strong aromas.

Persistent



HOW TO TASTE WINE?



Observe

Tilt the glass against a white background and observe the clarity, transparency, viscosity, shine and colour. Darker colours are an indication of age, viscosity is an indicator of alcohol percentage.



Smell

The smell and taste are a team, let them work together. Swirl the glass to free the aromas. The aroma results from the terroir (grape variety, edaphoclimatic conditions...), vinification process and aging. Once can distinguish the aromas:

- Varietal aroma: represents the expression of the grape(s) varieties.
- Secondary aroma: with the influence of the vinification process, from the action of the yeast.
- Tertiary aroma - results from the stage and aging of the wine. Influenced by the duration of the aging, the wood and the toast.



Taste

Take a first sip and inhale while you keep the wine in the mouth; accentuates the flavours. Allow the wine to go through the mouth, in the taste buds, to capture all the flavours. Check the after taste.

Tactile sensations - body: sensation of opulence provoked by the wine in the mouth. Astringency: sensation of "brake" or dryness in the mouth, provoked by the tannins in the wine.

Thermal sensations - degree of alcohol, because alcohol gives a feeling of heat,

Persistence - the duration of the feeling of the wine

Balance - in a balanced wine none of the taste aspects stands out between the others, causing a complex and pleasant sensation.

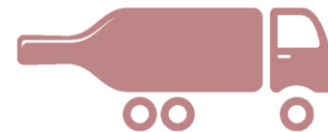


Enólogo
Pedro Mendes



We bring to
your home
amazing
memories from
Algarve

QUINTA DA TÔR @HOME



Order at the counter,
and we deliver @home.



Want to order later?

Webshop: quintadator.pt

Email: geral@quintadator.com

Shipping + Packaging Cost PER BOTTLE

For other countries please contact!	6 bottles	12 bottles	18 bottles
Germany	4,99 € /bottle	3,80 € /bottle	3,05 € /bottle
France	5,11 € /bottle	3,79 € /bottle	3,02 € /bottle
Netherlands Belgium, Italy, Luxemburg, Austria, Croatia, Slovakia, Slovenia, Hungary, Poland, Romenia, Czech Rep.	5,61€ /bottle	4,05 € /bottle	3,19 € /bottle
Rep. Of Ireland, Estonia, Greece, Latvia, Lithuania	5,88 € /bottle	4,10 € /bottle	3,20 € /bottle
Denmark, Sweeden, Finland	8,58 € /bottle	5,51 € /bottle	4,15€ /bottle
USA	23,55 € /bottle	17,00 € /bottle	16,95 € /bottle
United Kingdom <small>UK custom duties will apply upon delivery</small>	11,05€ /bottle		-----

Please confirm with us availability to ship to your address. Be aware that for some countries custom duties & taxes may apply, which is not included.

SHIPPING COSTS *PER BOTTLE*:
If you buy 18 bottles to The
Netherlands it costs 3,19€ per bottle.

*For a safe transportation,
we use a special packaging
for delivery.*



Following with the order implies that you accept the terms and conditions. Read them at the counter before paying.