



VINHO REGIONAL
ALGARVE

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. As imagens apresentadas são meramente ilustrativas.

Siga-nos e comente:



@quintadator



+351 968 427 271



geral@quintadator.com



www.quintadator.pt



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!



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 mais subtis, 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.**

14€

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.

16€

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!

19€

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.

22€

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!

34€

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 Rosé, 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, tem o valor de 6€ por pessoa. Grátis para crianças com menos de 16 anos.*

Preços incluem IVA à taxa em vigor. Limitados ao stock existente



EXTRAS:

+ 3,5€ (~18ml) – Diéb!
vinho tinto doce
aperitivo

+1,5€ (~5ml) – vinho
branco colheita tardia



OUTRAS BEBIDAS

	Unidade
Sangria Rosé (<i>frutos vermelhos</i>) ou Branco (<i>tropical</i>) 1,5L	18,5€
Sangria Tinta 1,5L	17,5€
Cocktail Diéb! – Vinho tinto doce com citrino	7,5€
Água	1L - 2,85€; 0,25L - 1,85€
Água com gás	1L - 3€; 0,25L - 2,3€
Sumos & Refrigerantes: Compal (manga/laranja/pêssego), Coca-Cola, 7up, Sumol	2,5€
Laranja, Iced Tea (limão/Pêssego)	
Cerveja	3€
Café (Americano: +0,2€ Duplo: +1€)	1,8€



SANGRIA ROSÉ



COCKTAIL DIÉB!

VINHO: COPO & GARRAFA

Vinhos Clássicos

	Garrafa	Copo	Prova
🍷 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 Touriga Nacional 🍷	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€	4,9€	4,3€
🍷 Graúdo DOP Lagos 🕒			
🍷 Branco - Siria, Arinto 🍷	15€	4,9€	4,3€
🍷 Rosé - Aragonez 🍷	15€	4,9€	4,3€
🍷 Rosé - Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon 🕒	15€	4,9€	4,3€
🍷 Quinta da Tôr Syrah 🍷	15,5€	6€	5€
🍷 Matos Brancos Blend 🕒	14€	4,8€	4,2€
🍷 Quinta da Tôr Diéb! (vinho doce) 🍷	18,8€		3,5€*

Vinhos Madeirinha

Reserva Blend 🍷	18,8€	7€	6,5€
Matos Brancos Reserva - Alicante 🕒 Bouschet	18,8€	7€	6,5€

Vinhos D'Ouro 🍷

Reserva Algibre 2017 - Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	26,8€	8,5€	7,5€
--	-------	------	------

Vinhos Diamante 🍷

Grande Reserva Algibre Blend 2017 - Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	40,9€	10,5€	
Grande Reserva Algibre Syrah	40,9€	10,5€	
🍷 Colheita Tardia - Chardonnay (doce)	21€		1,5€**

🍷 Quinta da Tôr 🕒 Matos Brancos 🍷 Branco 🍷 Rosé

*em copo tulipa (18ml) ** em copo de aperitivo (5ml)

Consumo mínimo 15€ por pessoa a partir dos 4 anos. Consumo pode ser feito pelos acompanhantes/grupo. Aplicável na época balnear. Imagens meramente ilustrativas. Preços incluem IVA à taxa em vigor.

TAPAS

	Unidade
Tapas Regionais: queijo, presunto e chouriço (incl. pão) 🍷🍷🍷	7€
Tábua de queijos (incl. pão) 🍷🍷	7€
Azeitonas	1,8€
Chouriça assada – Porco Preto (incl. pão) 🍷🍷	10,8€
Queijo gratinado com mel e frutos secos (incl. pão) 🍷🍷	10,8€
Pipoca Serrana - Torresmos, parecem batatas fritas! Servido em taça grande ou várias pequenas para partilhar, 125gr	5,85€
Empadas de Vegetais 🌱🍷🍷	2 un. - 7,85€, 1 un. - 4,1€
Menu Criança: sumo + Folhado Salgado 🍷🍷🍷	11,1€
+batatas fritas +gelado	

	Unidade
Pão da Avó Maria 🍷	1,5€
Prova azeite Al'Uz / Extra de Doce caseiro	0,95€
Batatas fritas (pacote) 🍷🍷🍷	1,8€
Gelado 🍷🍷	3€
Tortilha de milho (sem glúten)	1,5€



EMPADA DE VEGETAIS (VEGAN) 🌱



TAPA REGIONAL



CHOURIÇA ASSADA



QUEIJO GRATINADO



TÁBUA DE QUEIJOS



PIPOCA SERRANA

🍷 Glúten 🍷 Lactose 🍷 Ovo 🍷 Frutos secos 🍷 Soja 🍷 Mostarda 🌱 Vegan

Consumo mínimo 15€ por pessoa a partir dos 4 anos. Consumo pode ser feito pelos acompanhantes/grupo. Aplicável na época balnear. Imagens meramente ilustrativas. Preços incluem IVA à taxa em vigor.

BRANCO

CLÁSSICO



Condelipa

Moscatel Graúdo • 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.

BRAVISSIMO



Quinta da Tôr

Síria, Arinto

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



Matos Brancos

Moscatel Graúdo

- 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).

DIAMANTE

Prova: 1,50€

Semi-doce



Colheita tardia

Chardonnay

2019 • 15,5%

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

ROSÉ

CLÁSSICO



Condelpa 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

Aragonez

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



Matos Brancos 2024

Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon

- 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



Consensual



Blend 2019 • 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 2020 • 16%

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

TINTOS CLÁSSICOS



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 Sauvignon • 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! A Moça está MARAFADA

Vinho Tinto Doce

Prova: 3,50€



Diéb! Marafada! By Quinta da Tór

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



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 Touriga Nacional 2018 • 16%



24 meses em barrica de 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.



Reserva Alicante Bouschet 2022 • 15%



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

D'OURO

Aveludado



Reserva Algibre Blend 2021 • 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

Austere



Grande Reserva Algibre Syrah 2017/2018 • 16,5%/16%

-  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

Persistente



Granda Reserva Algibre 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





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

QUINTA DA TOR @HOME

Levamos até sua
casa memórias
incríveis do
Algarve!

# Garrafas	<i>Preço portes</i> (Portugal Continental)
6 garrafas	8,8€
12 garrafas	10,4€
18 garrafas	11,35€

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.

QUINTA
TOR
DA

VINHO REGIONAL
ALGARVE

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. The images shown are for illustrative purposes only.

Follow us and comment:



@quintadator



+351 968 427 271



geral@quintadator.com



www.quintadator.pt



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!



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

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**

14€

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.

16€

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!

19€

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.

22€

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!

34€

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 Rosé, 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



EXTRAS:

+ 3,5€ (18ml) – Diéb!
Sweet red wine
aperitif

+1,5€ (5ml) – Late
Harvest White wine



OTHER DRINKS

	Unit
<i>Sangria Rosé (Red fruits) or White (tropical) 1,5L</i>	18,5€
<i>Sangria Red 1,5L</i>	17,5€
Cocktail Grumpy "Marafada" – Sweet red wine with citrus	7,5€
Water	1L - 2,85€; 0,25L – 1,85€
Sparkling water (0,25L)	1L - 3€; 0,25L – 2,3€
Juices & Sodas: Compal (mango/orange/peach), Coke, 7up, Orange Sumol (sparkling), Iced Tea (lemon/peach)	2,5€
Beer	3€
Coffee (Americano: +0,20€ Double: +1€)	1,8€



ROSE SANGRIA



COCKTAIL DIÉBI

WINE: GLASS & BOTTLE

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)	13€	4,5€	3,5€
Quinta da Tôr Touriga Nacional	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€

Brave Wines

White - Matos Brancos Moscatel Graúdo DOP Lagos	15€	4,9€	4,3€
White - Siria, Arinto	15€	4,9€	4,3€
Rose - Aragonez	15€	4,9€	4,3€
Rose - Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon	15€	4,9€	4,3€
Quinta da Tôr Syrah	15,5€	6€	5€
Matos Brancos Blend	14€	4,8€	4,2€
Quinta da Tôr Diébi (Sweet)	18,8€		3,5€*

Oak(y) Wines

Reserva Blend	18,8€	7€	6,5€
Matos Brancos Reserva - Alicante Bouschet	18,8€	7€	6,5€

Golden Wines

Reserva Aligibre 2017 - Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	26,8€	8,5€	7,5€
---	-------	------	------

Diamond wines

Grande Reserva Aligibre Blend 2017 - Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon	40,9€	10,5€	
Grande Reserva Aligibre Syrah	40,9€	10,5€	
Colheita Tardia - Chardonnay (doce)	21€		1,5€**

Quinta da Tôr Matos Brancos White Rose

*Tulip Glass (18ml) **Aperitif glass (5ml)

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. The images shown are for illustrative purposes only. Prices include vat at the current rate.

TAPAS

	Unit
Regional Tapa: cheese, smoked ham and chorizo (incl. bread) 🥖🧀🥓	7€
Cheese Board (incl. bread) 🥖🧀	7€
Olives	1,8€
Roasted chorizo – Black Pig (incl. bread) 🥖🥓	10,8€
Roasted cheese with honey and variety of nuts 🥖🧀🌰	10,8€
Country Popcorn – Crispy pork belly, feels like crisps. Served in a big bowl or several small bowls to share 125gr	5,85€
Vegetable Empanada 🌱🥖🧀🥕🌽	2 un.- 7,85€, 1 un.- 4,1€
Children's Menu: juice +salty pastry 🥖🧀🥓🥕+ bag of crisps + ice cream	11,1€



TAPA REGIONAL



ROASTED CHORIZO



MELTED CHEESE



VEGETABLE EMPANADA (VEGAN) 🌱



COUNTRY POPCORN

🌱 Gluten 🥖 Lactose 🥓 Egg 🥓 Nuts 🌽 Soy 🥕 Mustard 🌱 Vegan

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.** The images shown are for illustrative purposes only. Prices include vat at the current rate.

WHITES

CLASSIC



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.

BRAVE



Quinta da Tôr 2025

Siria, Arinto

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



Matos Brancos 2024

Moscatel Graúdo

- 🍷 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).

DIAMOND

Tasting: 1,5€

Semi-Sweet



Late Harvest

Chardonnay

2019 • 15,5%

- 🍷 Sweet. Ripe fruit, apricot raisin, pineapple, tangerine peel, pear and floral notes. Persistent and unctuous finish.
- 🍷 Foie gras, salty goat cheese, smoked ham.

ROSÉ

CLASSIC



Condelpa Rosé 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

Aragonez

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

 Lounge wine.



Matos Brancos Rosé 2024

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 2019 • 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
2021 • 16,5%**

🍷 Red fruits, jam and floral. Smooth, vigorous and consensual.

🍷 White meats, smooth smoked 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



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...).



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



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.



Matos Brancos Blend 2020

- 🍷 Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon 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! The "Moça" (girl in Algarvian) is MARAFADA

SWEET RED WINE

Tasting: 3,50€



Diéb! Marafada! By Quinta da Tôr

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



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.



Reserve Touriga Nacional 2018 • 16%

 24 months, French oak tonel &
stainless steel vat
 Cherry, vanilla, flower notes. Fruty,
fresh, with volume.

 Wild game meat, red meat, traditional
Portuguese sausage, strong cured
cheeses (Serra da Estrela, Ilha), Pata-
negra smoked ham.



Reserve Alicante Bouschet 2021 • 15%

 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



Reserve Algibre Blend 2021 • 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



Grand Reserve Algibre Syrah 2017/2018 16,5%/16%

 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 Algibre 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).

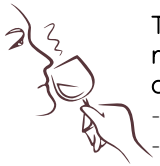
 Game meats (deer, wild boar and partridge). Cheeses and meats with long cures and strong aromas.

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,

Persistency – 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



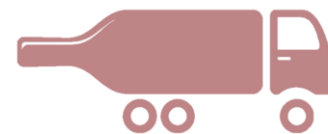
Order at the counter,
and we deliver @home.



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	5,6€/bottle	4,25€ /bottle	3,4€ /bottle
France	5,73€/bottle	4,24€ /bottle	3,36 € /bottle
Netherlands, Belgium, Italy, Luxemburg, Austria, Croatia, Slovakia, Slovenia, Hungary, Poland, Romenia, Czech Rep.	6,3€/bottle	4,53€ /bottle	3,56€/bottle
Rep. Of Ireland, Estonia, Greece, Latvia, Lithuania	6,6€/bottle	4,59€/bottle	3,57€/bottle
Denmark, Sweeden, Finland	9.66€/bottle	6,18€/bottle	4,64€/bottle
Spain (exceto Canarias e Andorra, Ceuta, Melilla, Gibraltar, Formentera)	3,14€ /bottle	1,94€ /bottle	1,44€ /bottle
USA	25,55€ /bottle	18€ /bottle	17,17€ /bottle
United Kingdom UK custom duties will apply upon delivery	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 Germany it costs 3,40€ per bottle. If the wine costs 10€, it becomes with transportation 13,40€ per bottle

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

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

