



Casa Arminho, de specialist in Portugese wijnen. Wij hebben momenteel een aantal mooie wijnen uit de diverse regio's in Portugal.



Familia Rosa Santos- Jorge, Vasco & Frederico Rosa Santos



Quinta de Gomariz – António Sousa



IVDP, I. P.
Instituto dos Vinhos
do Douro e Porto, I. P.

Quinta das Apegadas – Rui Cunha



Quinta do Casal da Coelheira – Nuno Falcão Rodrigues



IVDP, I. P.
Instituto dos Vinhos
do Douro e Porto, I. P.

*Quinta da Costa de Baixo – Bulas
- Joana Duarte / Luis Rodrigues*

ROSA SANTOS
Familia

EXPLICIT
wines that unveil our vines
IMPLICIT
rather than expressly stated

De Sociedade Agricola Jorge Rosa Santos & Filhos Lda, is het familiebedrijf dat deze wijngaarden beheert.

Op de rotsachtige hellingen van de uitlopers van de Serra d'Ossa, waar vroeger alles dor was met rotsrozen en kleine eiken zijn nu vier hectare wijngaarden geplant.

Door de hand van de Rosa Santo's Family en drie broers, Jorge, Fr derico en Vasco als wijnmaker werden de Explicit en Implicit wijnen geboren. Nu heeft de familie een tweetal kleine wijngaarden, Monte do Matos Mouros in Gl ria – Estremoz, 4 hectare, aangeplant in 2005. Daarnaast in Serra de S. Mamede bij Portalegre bezit de familie een kleine wijngaard van 2 hectare met 80-90 jaar oude wijnranken.

ALENTEJO

EXPLICIT BRANCO 2015-2016

Classificatie:	DOC Alentejo.
Druivensoorten:	Een blend van oude inheemse druivenrassen (80-100 jaar oud).
Kleur:	Licht citrine.
Aroma:	Mooie aroma's van wit fruit.
Smaak:	Zeer zacht, licht mineraal, een fijne roomachtige afdronk.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping gedurende 9 maanden in eikenhouten vaten met battonage.
Gastronomie:	Gegrilde vis, schaal- en schelpdieren en gevogelte.
Bewaartijd:	Tot eind 2022-2023.
Behaalde prijzen:	2015 - 17,0/20,0 punten Revista de Vinhos

EXPLICIT TINTO 2015

Classificatie:	DOC Alentejo.
Druivensoorten:	Touriga Nacional, Aragones (Temperanillo), Syrah en Alicante Bouchet.
Kleur:	Diep paars-rood.
Aroma:	Heerlijke aroma's van geconcentreerde bramen gedroogde pruimen, krenten en zoete drop.
Smaak:	Fluweelzacht met intense rijp zwart fruit, specerijen en cederhout gevolgd door een lange afdronk.
Wijnbereiding:	Vergisting in kleine roestvrijstalen vaten, 15 dagen schilcontact druiven bij gecontroleerde temperatuur. Rijping in eikenhouten vaten gedurende 20 maanden.
Gastronomie:	Uitstekend bij rood vlees, kaas en stoofpotjes.
Bewaartijd:	Tot eind 2025.

FAMILIA ROSA SANTOS RIBERA DE TERA TINTO 2014

Classificatie:	Vinho Regional Alentejano.
Druivensoorten:	50% Syrah en 50% Aragones.
Kleur:	Intens diep rood.
Aroma:	Complexe aroma's van rijp rood fruit, kruiden en chocolade.
Smaak:	Een absoluut andere wijn, slechts 1600 flessen. Krachtig, vol, soepel, evenwichtig met fijne specerijen en een beetje rook. Een lange en persistente afdronk. Een pareltje ! Decanteren wordt aanbevolen.
Wijnbereiding:	Rijping in frans eiken gedurende 28 maanden (16,5%)
Bewaartijd:	Minimaal tot 2035
Behaalde prijzen:	4,7/5.0 in Vivino

EXPLICIT TARDIA COLHEITA (LATE HARVEST)

Classificatie:	Vinho Regional Alentejano.
Druivensoorten:	100% Aragones.
Kleur:	Helder rood.
Aroma:	Aroma's van rood en zwart fruit zoals zwarte pruimen, bramen en walnoot.
Smaak:	Evenwichtige smaak van rood en zwart fruit, honing, fijne tannine en een lange harmonieuze afdronk.
Wijnbereiding:	Late oogst van de druiven, welke bijna rozijnen zijn, daarna zachte persing gedurende 50 dagen, rijping in frans eiken vaten gedurende 12 maanden.
Gastronomie:	Uitstekend bij desserts.
Bewaartijd:	Tot eind 2025.
Behaalde prijzen:	87/100 punten Revista de Vinhos





Quinta de Gomariz

Gelegen in het gebied van de Vinho Verde heeft dit gebied in de subregio Rio Ave van de Vinhos Verdes, niet ver van Santa Tirso, haar eigen microklimaat waarmee Quinta de Gomariz excellente en karakteristieke wijnen kan produceren.

Quinta de Gomariz produceert met respect voor de traditionele wijze van vinificatie op geheel eigen wijze wijnen van hoge kwaliteit, verkregen uit de oude druivenrassen van deze regio. Quinta de Gomariz is een van de allerbeste producenten van Vinho Verdes in Portugal.



In de jaren 2005, 2007, 2011 en opnieuw in 2012 ontving de Quinta zelfs de gouden medaille voor de beste wijngaard van de Commissie Vinhos Verdes.

Alle wijnen van Quinta de Gomariz vallen elk jaar weer in de prijzen bij het Concurso de Vinhos Verdes en op internationale concoursen. Kortom echte topwijnen!!!

VINHO VERDE

QUINTA DE GOMARIZ VINHO VERDE BRANCO LOUREIRO 2018-2020

Classificatie:	DOC Vinho Verde.
Druivensoorten:	100% Loureiro.
Kleur:	Helder strogeel met groene tonen.
Aroma:	In de neus frisse aroma's van citrusfruit en een vleug honing.
Smaak:	Het mooie evenwicht tussen zuren en mineralen geeft deze wijn een fijne, lange afdronk
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Vis, schaal- en schelpdieren, asperges en als aperitief.
Bewaartijd:	Tot eind 2022-2024.
Behaalde prijzen:	2018 – Gouden medaille Mundus Vini en gouden medaille Vinhos de Portugal en een eervolle vermelding Concurso de Vinhos Verdes – Portugal. 2020 – Gouden medaille Mundus Vini, zilveren medaille Concurso de Vinhos Verdes, Revista de Vinhos 16 punten.

QUINTA DE GOMARIZ VINHO VERDE BRANCO GRANDE ESCOLHA 2020

Classificatie:	DOC Vinho Verde.
Druivensoorten:	Alvarinho, Loureiro en Trajudura.
Kleur:	Citroengeel met een vleugje sprankeling.
Aroma:	Een levendige neus met bloemige en fruitige nuances.
Smaak:	In de mond is deze wijn zacht met een lange afdronk.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Vis, schaal- en schelpdieren, asperges en als aperitief.
Bewaartijd:	Tot eind 2024.
Behaalde prijzen:	2020 Gouden medaille Concurso de Vinhos Verdes, zilveren medaille Concours de Bruxelles.

QUINTA DE GOMARIZ ALVARINHO COLHEITA SELECCIONADA 2018-2019

Classificatie:	Vinho Regional Minho.
Druivensoorten:	100% Alvarinho.
Kleur:	Briljant groenige strokleur.
Aroma:	Intense tonen van vers citrusfruit met hints van bloemen.
Smaak:	Tropisch fruit, licht mineraal en een heerlijke zachte afdronk.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Vis, schaal- en schelpdieren, asperges en als aperitief.
Bewaartijd:	Tot eind 2023-2024.
Behaalde prijzen:	2018 – Gouden medaille Mundus Vini en Concurso de Portugal en Concurso de Vinhos Verdes

QUINTA DE GOMARIZ AVESSO COLHEITA SELECCIONADA 2018-2020

Classificatie:	Vinho Regional Minho.
Druivensoorten:	100% Avesso.
Kleur:	Strogeel.
Aroma:	Intense tonen van wit fruit zoals pruim en abrikoos.
Smaak:	Tropisch fruit, fris en elegant en een heerlijke zachte afdronk.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Vis, schaal- en schelpdieren en pasta's.
Bewaartijd:	Tot eind 2022.
Behaalde prijzen:	2020 Eervolle vermelding Concurso de Vinhos Verdes.

QUINTA DE GOMARIZ VINHO VERDE ESPADEIRO ROSÉ 2018-2020

Classificatie:	DOC Vinho Verde.
Druivensoorten:	100% Espadeiro.
Kleur:	Helder roze.
Aroma:	Fruchtig met hints van aardbei.
Smaak:	Zeer fris, droog en fruitig met hints van aardbei. Mooie lange afdronk.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Uitstekend als aperitief of bij de barbecue.
Bewaartijd:	Tot eind 2022-2023.
Behaalde prijzen:	2018 – Zilveren medaille Concours de Bruxelles en een eervolle vermelding Concurso de Vinhos Verdes - Portugal

QUINTA DE GOMARIZ VINHO VERDE PADEIRO ROSÉ 2020

Classificatie:	DOC Vinho Verde.
Druivensoorten:	100% Padeiro.
Kleur:	Helder roze.
Aroma:	Een zeer fruitige neus van aardbeien en frambozen.
Smaak:	Zeer ronde uitgebalanceerde wijn, elegant en fruitig.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Uitstekend als aperitief of bij de barbecue.
Bewaartijd:	Tot eind 2023.
Behaalde prijzen:	2020 - Zilveren medaille Mundus Vini

QUINTA DE GOMARIZ VINHO VERDE VINHÃO TINTO 2016-2018

Classificatie:	DOC Vinho Verde.
Druivensoorten:	100% Vinhão.
Kleur:	Diepe intens paarse kleur.
Aroma:	Deze jonge wijn heeft intense aroma's van verse rode vruchten.
Smaak:	Unieke zachte tannine en een lange afdronk.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Ideaal bij geroosterd vlees, tapas, serveertemperatuur 12-14°C
Bewaartijd:	Tot eind 2022-2024.

QUINTA DE GOMARIZ VINHO VERDE ESPUMANTE

Classificatie:	IG Minho.
Druivensoorten:	100% Alvarinho
Kleur:	Helder citrine met fijne bubbels.
Aroma:	Elegante en boterachtige .
Smaak:	Zeer fris en aromatisch.
Wijnbereiding:	Methode champagnoise.
Gastronomie:	Uitstekend als aperitief of bij schaal- en schelpdieren.
Bewaartijd:	Tot eind 2023.
Behaalde prijzen:	Eervolle vermelding Concurso de Vinhos Verdes.

QUINTA DE GOMARIZ VINHO VERDE BRANCO PREMIUM

Classificatie:	DOC Vinho Verde.
Druivensoorten:	Blend van de beste varianten van de Vinhos Verdes
Kleur:	Citrine.
Aroma:	Nectarines, perzik en citrus.
Smaak:	Elegant, fris, fijne mineraliteit en complex.
Wijnbereiding:	Vergisting en rijping in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Uitstekend als aperitief of bij de barbecue.
Bewaartijd:	Tot eind 2023.
Behaalde prijzen:	Eervolle vermelding Concurso de Vinhos Verdes.



Quinta das Apegadas, Sociedade Agrícola, Lda., bestaat sinds 2003.

De oprichters zijn Cândida en António Amorim.

Het begon met Quinta das Apegadas, in Cidadelhe, Mesão Frio, een grondstuk met 3,5 hectare land en een zeer kleine verwaarloosde wijngaard. Daarnaast is er de Quinta Velha, in Canelas, Régua, een grondstuk van 14 hectare,

Quinta das Apegadas, in het plaatsje Mesão Frio, is nu een kleine wijngaard van 8 hectare met de rode druivensoorten Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz en Tinta Barroca, evenals de witte druivensoorten Arinto, Viosinho, Rabigato Malvasia, Fernão Pires en Avesso.



APEGADAS – DOURO BANKS TINTO 2012

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional en Tinta Barroca.
Kleur:	Kersenrood.
Aroma:	Jong met een goede intensiteit van bosvruchten.
Smaak:	Zachte, elegante en zachte wijn
Wijnbereiding:	In roestvrijstalen vaten volgens traditioneel proces. Gedeeltelijk rijping, gedurende 12 maanden in eiken vaten. De wijn wordt niet gefilterd.
Gastronomie:	Wild, rood vlees en zachte kaas.
Bewaartijd:	Tot eind 2022.
Behaalde prijzen:	89/100 punten blind tasting door sommeliers Andreas Larsson & Markus del Monego.

APEGADAS – QTA. VELHA DOURO TINTO COLHEITA 2013

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional en Tinta Barroca.
Kleur:	Kersenrood.
Aroma:	Zeer mooie combinatie van bosvruchten, kruiden en geroosterde noten.
Smaak:	Volle wijn met een goede intensiteit, zachte tannine en een evenwichtige zuurgraad geeft de wijn elegantie en zachtheid.
Wijnbereiding:	In roestvrijstalen vaten volgens traditioneel proces. Gedeeltelijk rijping, gedurende 12 maanden in eiken vaten. De wijn wordt niet gefilterd.
Gastronomie:	Wild, rood vlees en zachte kaas, past ook prima bij vette vis.
Bewaartijd:	Tot eind 2023.
Behaalde prijzen:	16 punten Revista de Vinhos; 84/100 Fugas Portugal.



Quinta do Casal da Coelheira is gelegen in het noordoosten van de Tejo, Tramagal, gemeente Abrantes en ligt langs de rivier de Taag. Op de zandgronden langs de terrassen van de Taag heeft Quinta do Casal da Coelheira rond de 64 hectare aan wijngaarden met de druivenrassen Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Castelão, Alicante Bouchet, Aragonês, Trincadeira, Touriga Franca en Syrah. Voor de witte wijnen Fernão Pires, Arinto en Chardonnay.

Naast de 64 hectare aan wijngaarden heeft deze quinta verder nog rond de 180 hectare aan landbouwgronden en bossen.

Het landschap is divers en uitermate geschikt voor de teelt van druiven.



De quinta is in de jaren 80 volledig vernieuwd en gebouwd in de traditionele architectuur van de Ribatejo en heeft een mooie en gezellige binnenplaats.

De eigenaar en oenoloog Nuno Falcão Rodrigues is erin geslaagd een aantal prachtige wijnen te maken, die veelal op internationale wijnconcoursen in de prijzen vallen.

TERRAÇOS DO TEJO BRANCO 2020

Classificatie:	Vinho Regional Tejo.
Druivensoorten:	100% Fernão Pires.
Kleur:	Helder strogeel.
Aroma:	Intens aroma met tonen van appel, licht mineraal.
Smaak:	Een intense natuurlijke zuurgraad en uitbundig fruit.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Uitstekend bij vis, schaal- en schelpdieren.
Bewaartijd:	Tot eind 2023.

TERRAÇOS DO TEJO TINTO 2018

Classificatie:	Vinho regional Tejo.
Druivensoorten:	Aragonês, Syrah en Castelão.
Kleur:	Robijnrood.
Aroma:	Aroma's van rijp fruit met tonen van bosvruchten, balsamico en kruiden.
Smaak:	Zacht, fris en goed in balans met zachte tannine en intens fruit.
Wijnbereiding:	Gedeeltelijk fermentatie in roestvrijstalen en in eiken vaten.
Gastronomie:	Prima bij vlees en pasta.
Bewaartijd:	Tot eind 2023.

CASAL DA COELHOIRA BRANCO 2018-2020

Classificatie:	DOC Tejo.
Druivensoorten:	Fernão Pires, Verdelho en Arinto.
Kleur:	Helder lichtgeel.
Aroma:	Elegante aroma's van geconcentreerd fruit.
Smaak:	Fris en elegant met een fijne lange afdronk.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten.
Gastronomie:	Prima bij salades, vis, schaal- en schelpdieren.
Bewaartijd:	Tot eind 2023
Behaalde prijzen:	2018 - Zilveren medaille Concurso de Tejo.

CASAL DA COELHOIRA BRANCO RESERVA 2020

Classificatie:	DOC Tejo.
Druivensoorten:	Chardonnay en Arinto.
Kleur:	Helder lichtgeel.
Aroma:	Elegante aroma's van de schil van sinaasappel, mooi in balans met het eiken.
Smaak:	Vol, goede body, licht romig en een frisse zuurgraad.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur en rijping gedurende enkele maanden in Frans eiken vaten.
Gastronomie:	Past prima bij gegrilde vis of wit geroosterd vlees.
Bewaartijd:	Tot eind 2024.
Behaalde prijzen:	2020- Gouden medaille Concurso de Vinhos Portugal.

CASAL DA COELHOIRA PRIVATE COLLECTION BRANCO 2019-2020

Classificatie:	Vinho Regional Tejo.
Druivensoorten:	100% Verdelho
Kleur:	Goudgeel
Aroma:	Fruiting boeket met tonen van kweepeer en citrusvruchten.
Smaak:	In de mond lekker fris en elegant met een aangename zuurgraad.
Wijnbereiding:	De druiven worden ontscheld, waarna een pneumatische persing plaatsvindt. Temperatuur gecontroleerde vergisting, stabilisatie en filtering.
Gastronomie:	Ideaal bij vis en zeevruchten.
Bewaartijd:	Tot eind 2021-2022.
Behaalde prijzen:	2018 - Gouden medaille Concours de Bruxelles en Vinhos de Portugal, aanbevolen International Wine Challenge en Decanter. 2020 – Gouden Medaille Concurso de Vinhos Portugal en zilveren medaille International Wine Challenge.

CASAL DA COELHOIRA TINTO 2017

Classificatie:	DOC Tejo.
Druivensoorten:	Alicante Bouchet, Touriga Nacional en Touriga Franca.
Kleur:	Grenadine.
Aroma:	Rijk, kruidig, complex met tonen van pruimen en kersen.
Smaak:	Een wijn, vol en prachtig zwoel fruit, sappig en vlezig met veel smaak.
Wijnbereiding:	Gedeeltelijk fermentatie bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten en 8 maanden in eiken vaten.
Gastronomie:	Prima bij rood vlees, wild en zachte kaas.
Bewaartijd:	Tot eind 2024.
Behaalde prijzen:	2017 - Gouden medaille Mundus Vini.

CASAL DA COELHOIRA TINTO RESERVA 2018

Classificatie:	DOC Tejo.
Druivensoorten:	Trincadeira, Alicante Bouchet, Aragones en Cabernet Sauvignon.
Kleur:	Grenadine.
Aroma:	Rijk, kruidig, complex met tonen chocolade, balsamico, menthol en laurier.
Smaak:	Vol en prachtig met veel fruit en een heerlijke afdronk.
Wijnbereiding:	Gedeeltelijk fermentatie en gedurende 12 maanden in Frans en Amerikaans eiken vaten.
Gastronomie:	Prima bij pasta, rood vlees en lamsvlees
Bewaartijd:	De wijn is nu op dronk doch zal zich de komende 8-10 jaar verder in haar complexiteit ontwikkelen. Tot eind 2027/2028.
Behaalde prijzen:	2018 – Medaille de Excelência Uva de Ouro – Portugal, gouden medaille Concours de Bruxelles, Mundus Vini en Vinalies Internacionale – Frankrijk.

CASAL DA COELHOIRA PRIVATE COLLECTION TINTO 2018

Classificatie:	Vinho Regional Tejo.
Druivensoorten:	Touriga Nacional en Alicante Bouschet
Kleur:	Robijnrood
Aroma:	Heerlijke aroma's van rode vruchten en licht bloemen met een vleugje balsamico.
Smaak:	Zeer plezierig in de mond, zachte tannine, elegant en zeer evenwichtig.
Wijnbereiding:	De druiven worden ontsteelt, mechanische maceratie en vergisting in temperatuur-gecontroleerde vaten; daarna rijping in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten gedurende we maanden, gevolgd door filtratie.
Gastronomie:	Prima begeleider bij rood vlees en wild.
Bewaartijd:	Potentieel voor verdere ontwikkeling, ten minste tot 2023.
Behaalde prijzen:	2018 – Revista de Vinhos 17 punten.

CASAL DA COELHOIRA MYTHOS 2013-2015-2017-2018-2019

Classificatie:	Vinho Regional Tejo.
Druivensoorten:	Aragones, Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon en Touriga Nacional.
Kleur:	Grenadine.
Aroma:	Rijk aan aroma's van bloemen en gekonfijt fruit.
Smaak:	Een moderne wijn intense smaken van rijp rood fruit.
Wijnbereiding:	De Mythos wordt alleen in jaren van uitzonderlijke kwaliteit geproduceerd. De beste druiven worden geselecteerd van oude wijnstokken van 35 jaar oud. Na gescheiden fermentatie van alle rassen vindt de rijping plaats in Frans eiken vaten gedurende 12-14 maanden.
Gastronomie:	Prima bij rood vlees, lam en zachte kaas.
Bewaartijd:	Minimaal tot 2025 - 2030. Nu op dronk en zal zich de komende jaren nog verder op de fles ontwikkelen.
Behaalde prijzen:	2015 – Behoort tot de 10 beste Portugese wijnen 2018. Revista de Vinhos, 18/20 Revista de Vinhos 2019. 2017 – Grote gouden medaille Concurso de Portugal, zilveren medaille Concours de Bruxelles. 2019 – Groot gouden medaille Concours de Bruxelles en gouden medaille Concurso de Vinhos.

CASAL DA COELHOIRA LIMITED EDITION TINTO 2017

Classificatie:	Vinho Regional Tejo.
Druivensoorten:	100% Alicante Bouschet
Kleur:	Diep robijnrood
Aroma:	Heerlijke aroma's van rijp fruit en een hint eik.
Smaak:	Zeer plezierig in de mond, zachte tannine, elegant en zeer evenwichtig.
Wijnbereiding:	De druiven worden ontsieelt, mechanische maceratie en vergisting in temperatuur-gecontroleerde vaten; daarna rijping in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten gedurende we maanden, gevolgd door filtratie.
Gastronomie:	Prima begeleider bij vis en wit vlees.
Bewaartijd:	Potentieel voor verdere ontwikkeling, ten minste tot 2026.
Behaalde prijzen:	2017 - Gouden medaille op Vinalies Internationale en zilveren medaille op Mundus Vini en Concurso de Portugal.





PORT | DOURO WINE
M. BULAS CRUZ
PORTUGAL



Sinds de bronstijd wordt er wijn geproduceerd in de Alto Douro. Vandaag de dag, is de Douro een UNESCO World Heritage Site en het belangrijkste product van deze regio in het noordoosten van Portugal, is de port. Port wordt voor het eerst genoemd in 1678 in oude douanedocumenten waar het uitgevoerd wordt vanuit de oude havenstad Porto. Vandaar de naam.

Quinta da Costa de Baixo – BULAS, kent Martín Bulas Cruz als topwijnmaker. Hij gebruikt voor zijn wijnen uitsluitend autochtone wijnstokken zoals Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Francisca en Tinta Amarela.

BULAS RESERVA TINTO 2011

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional en enkele varianten van oude wijnranken.
Kleur:	Diep robijnrood.
Aroma:	Aroma's van rijp rood fruit, zoals kersen en frambozen.
Smaak:	In de mond, vol met tonen framboos en kers, zachte tannine en een fluweelzachte afdronk.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur, 9 maand rijping in eiken vaten.
Gastronomie:	Een perfecte combinatie met rood vlees en wild.
Bewaar tijd:	Nu op dronk, doch zal zich nog verder ontwikkelen. Tenminste houdbaar tot eind 2025.
Behaalde prijzen:	2011 - Zilveren medaille Concours de Bruxelles, bronzen medaille International Wine Challenge, aanbevolen Decanter.

BULAS GRANDE RESERVA TINTO 2010-2011

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional en enkele varianten van oude wijnranken.
Kleur:	Ondoorzichtig robijnrood.
Aroma:	Intense en complexe aroma's van zeer rijp rood fruit, noten, vanille, balsamico en kruiden.
Smaak:	In de mond, vol met uitstekende structuur en zuurgraad. Lange en zeer harmonieuze afdronk.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur, 12 maand rijping in eiken vaten.
Gastronomie:	Een perfecte combinatie met chocolade en desserts.
Bewaar tijd:	Nu op dronk doch zal zich verder ontwikkelen. Decanteren wordt aanbevolen. Ten minste houdbaar tot eind 2025-2026.
Behaalde prijzen:	Gouden medaille Citadelles du Vin, zilveren medaille Concours de Bruxelles, bronzen medaille International Wine Challenge en Challenge International du Vin.

BULAS GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL 2009

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	100% Touriga Nacional
Kleur:	Diep robijnrood.
Aroma:	Bloemig aroma met tonen van viooltjes en minerale geuren, aroma's van vanille, zwart fruit, pruimen en aardbeien.
Smaak:	In de mond, vol met een uitstekende structuur en zeer lange afdronk.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur, 12 maand in eiken vaten.
Gastronomie:	Een perfecte combinatie geroosterd vlees, wild en pittige kazen.
Bewaartijd:	Nu op dronk. Decanteren wordt aanbevolen. De wijn zal zich nog verder ontwikkelen. Tenminste houdbaar tot eind 2028.
Behaalde prijzen:	Gouden medaille Citadelles du Vin, zilveren medaille Concours de Bruxelles en Wines of Portugal bronzen medaille Decanter.

BULAS FINE RUBY

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional, Touriga Roriz, Touriga Franca en Tinto Barroca.
Kleur:	Diep robijnrood.
Aroma:	Aroma's van rijp rood fruit.
Smaak:	In de mond, vol met tonen framboos en kers.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur, 3 jaar rijping in eiken vaten.
Gastronomie:	Een perfecte combinatie met chocolade en desserts.
Bewaartijd:	Nu op dronk.
Behaalde prijzen:	Zilveren medaille International Wine Challenge.

BULAS RESERVA TAWNY

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional, Touriga Roriz, Touriga Franca en Tinto Barroca.
Kleur:	Amber.
Aroma:	Heerlijke aroma's van jam.
Smaak:	In de mond mooie intensiteit van gedroogd fruit en specerijen.
Wijnbereiding:	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur, daarna 3 jaar rijping in eiken vaten.
Gastronomie:	Bij desserts een zeer goede begeleider of als aperitief.
Bewaartijd:	Nu op dronk, doch zal zich in de loop van de tijd nog verder ontwikkelen.
Behaalde prijzen:	Bronzen medaille International Wine Challenge.

BULAS 10 YEARS TAWNY PORT

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz en Tinta Barroca.
Kleur:	Amber.
Aroma:	Aroma's van gedroogd fruit.
Smaak:	Elegant en zacht met tonen van gedroogde vruchten en bessenjam.
Wijnbereiding:	Traditioneel geperst, gevolgd door een langzame gisting met een gecontroleerde temperatuur, zachte filtratie. Na minimaal 10 jaar rijping in Frans eiken werden wijnen geselecteerd en door een juiste mix van de wijnen ontstaat een soepele zeer evenwichtige port.
Gastronomie:	Ideaal in combinatie met desserts en met noten en/of gedroogd fruit.
Bewaartijd:	Nu op dronk, doch zal zich in de loop van de tijd nog verder ontwikkelen.
Behaalde prijzen:	Gouden medaille Mundus Vini, zilveren medaille International du Vin en Arribe.

BULAS 20 YEARS TAWNY PORT

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional, Touriga Roriz, Touriga Franca, Tinto Cao, Tinto Barroca.
Kleur:	De wijn is licht bruin met amber.
Aroma:	Aroma's van vijgen en rozijnen.
Smaak:	Fluweelzacht
Wijnbereiding:	Traditioneel geperst, gevolgd door een langzame gisting met een gecontroleerde temperatuur, zachte filtratie. Na minimaal 20 jaar in de kelders wordt uit verschillende oogstjaren een blend gemaakt.
Gastronomie:	Ideaal bij desserts met koffie en bij harde kazen.
Bewaartijd:	Nu op dronk, doch zal zich in de loop van de tijd nog verder ontwikkelen.
Behaalde prijzen:	Gouden medaille Citadelles du Vin, Concurso Vinhos de Portugal, International Wine Challenge en Mundus Vini.

BULAS VINTAGE 2011

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional, Touriga Roriz, Touriga Franca, Tinto Cao, Tinto Barroca.
Kleur:	De wijn is diep rood.
Aroma:	Intensieve aroma's van rijpe rode vruchten.
Smaak:	Lichte en elegante vintage, met tonen van pruimen, rode bes, en na enige tijd framboos, bloemen en een hint van vijgen.
Wijnbereiding:	Een port exclusief van de oogst van 2011. Traditioneel geperst in granieten lagares. Rijping gedurende 2 jaar op eiken waarna de port gebotteld wordt. Vintage port evalueert op de fles gedurende 10 tot 50 jaar. 2011 was een excellent jaar !!
Gastronomie:	Goede begeleider van taart met rood fruit, aardbeien met chocoladesaus, maar ook met biefstuk met groene pepersaus.
Bewaartijd:	Nu op dronk, doch zal zich in de loop van de tijd nog verder ontwikkelen
Behaalde prijzen:	Platinum medaille Decanter 2016, 93/100 punten Spirits & Wines, zilveren medaille, Cinve, Challenge International du Vin en Vinhos de Portugal en International Wine Awards .

BULAS VINTAGE 2012

Classificatie:	Douro DOC.
Druivensoorten:	Touriga Nacional, Touriga Roriz, Touriga Franca, Tinto Cao, Tinto Barroca.
Kleur:	De wijn is diep donkerrood.
Aroma:	Zwarte pruimen en rode bessen.
Smaak:	Lichte en elegante vintage, met tonen van pruimen, rode bes, framboos en vijgen. Een unieke afdronk, evenwichtig en volumineus.
Wijnbereiding:	Een port exclusief van de oogst van 2005. Traditioneel geperst in granieten lagares. Rijping gedurende 2 jaar op eiken waarna de port gebotteld wordt. Vintage port evalueert op de fles gedurende 10 tot 50 jaar.
Gastronomie:	Goede begeleider donkere chocolade, maar ook bij kaas.
Bewaartijd:	Nu op dronk, doch zal zich in de loop van de tijd nog verder ontwikkelen.
Behaalde prijzen:	Gouden medaille International Wine Challenge en een zilveren medaille bij Decanter en Vinhos de Portugal.

AGUARDENTE VELHA RESERVA CARVALHO RIBEIRO & FERREIRA

Classificatie:	DOC Vinho Verdes.
Kleur:	Amberkleurig
Aroma:	Complex met een vleugje eiken.
Smaak:	Droog en zacht met een vleugje eiken.
Bereiding:	De beste druiven worden geselecteerd. Deze wijn wordt daarna langzaam gedestilleerd en rijpt dan gedurende twee jaar op Portugees eiken vaten.
Gastronomie:	Als digestieve, serveren bij 22 tot 25°C.
Bewaartijd:	Minimaal 10 jaar.

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR LEVERING
AAN CONSUMENTEN en BEDRIJVEN

Casa Arminho Import & Groothandel

Arnhemseweg 169

7331 BH Apeldoorn

info@casa-arminho.nl

Kamer van Koophandel nummer 081.49.410

BTW nummer is NL 001 337 818 B30

1. Deze voorwaarden zijn van toepassing op alle aanbiedingen, bestellingen en overeenkomsten van Casa Arminho Import & Groothandel. Afwijkingen zijn slechts geldig indien deze schriftelijk overeengekomen zijn.

2. De leveringsvoorwaarden zijn voor ieder toegankelijk en opgenomen op de website van Casa Arminho.

(www.casa-arminho.nl) Op verzoek wordt u een exemplaar toegezonden.

3. Casa Arminho Import & Groothandel verstrekt geen alcoholische producten aan personen onder de 18 jaar.

4. Alle aanbiedingen van Casa Arminho Import & Groothandel zijn vrijblijvend. Casa Arminho Import & Groothandel behoudt zich ten allen tijde het recht voor om aanbiedingen in te trekken. Alle aanbiedingen gelden op basis van beschikbaarheid. Prijswijzigingen zijn te allen tijde voorbehouden.

5. Indien u niet tevreden bent over een artikel kunt binnen 2 weken na de levering de niet aangebroken flessen retourneren naar Casa Arminho Import & Groothandel en ontvangt u de waarde van de geretourneerde goederen terug ("niet goed, geld terug"). U dient zelf zorg te dragen voor het retourneren in goede staat van de goederen naar Casa Arminho Import & Groothandel.

6. Alle prijzen zijn in euro's, inclusief BTW en exclusief bezorgkosten.

7. Betaling van de goederen kan uitsluitend per bank of giro bij vooruitbetaling.

8. Voor zakelijke afnemers zijn in overleg andere betalingsvoorwaarden mogelijk. U kunt hierover contact opnemen per e-mail. info@casa-arminho.nl

9. Bij het plaatsen van een bestelling via de website ontvangt de afnemer een e-mail met de door hem/haar opgegeven bestelling via het opgegeven e-mail adres.

10. Indien andere betalingsvoorwaarden zijn overeengekomen en de betalingstermijn wordt overschreden, is Casa Arminho Import & Groothandel gerechtigd vanaf de vervaldatum van de factuur een rente van 2% per maand aan de afnemer in rekening te brengen, waarbij een gedeelte van een maand als een hele maand wordt gerekend.

11. Indien een afnemer ook na het versturen van een herinnering niet of niet volledig vóór de in de herinnering gestelde datum van betaling heeft betaald heeft Casa Arminho Import & Groothandel het recht om haar buitenrechtelijke (incasso-) kosten aan de afnemer in rekening te brengen.

12. Leveringen zijn mogelijk binnen Nederland. De bezorgingregeling is opgenomen in de website van Casa Arminho Import & Groothandel. (www.casa-arminho.nl)

13. Wanneer de overeengekomen leveringstermijn, om welke reden dan ook, door Casa Arminho Import & Groothandel overschreden wordt, zal Casa Arminho de afnemer hiervan (via fax, e-mail of telefoon) in kennis stellen. In dat geval heeft de afnemer het recht om de overeenkomst met Casa Arminho Import & Groothandel te ontbinden, door dit schriftelijk (via brief of e-mail) aan

Casa Arminho Import & Groothandel te melden.

14. Eventuele betalingen in het kader van voorafgaand artikel door afnemer worden zo spoedig mogelijk, maar in ieder geval binnen 10 werkdagen nadat Casa Arminho Import & Groothandel het in bovenstaande artikelgenoemde verzoek tot ontbinding van de overeenkomst heeft ontvangen, op de bank- of girorekening van de afnemer teruggestort.

15. Casa Arminho Import & Groothandel behoudt zich het recht voor om tot deelleveringen aan de afnemer over te gaan, zodat een bestelling in twee of meerdere zendingen wordt verzonden, hieraan zijn voor de afnemer geen extra transportkosten verbonden.

16. Alle aan de afnemer geleverde zaken blijven eigendom van Casa Arminho Import & Groothandel, totdat alle bedragen die de afnemer verschuldigd is voor de krachtens de overeenkomst geleverde zaken volledig aan Casa Arminho Import & Groothandel zijn voldaan.

17. Casa Arminho Import & Groothandel houdt zich het recht voor een opvolgende jaargang te leveren indien de aangeboden jaargang niet meer leverbaar is. Casa Arminho Import & Groothandel zal de afnemer hiervan vóór levering op de hoogte stellen.

18. Casa Arminho Import & Groothandel is niet gehouden tot nakomen van enige verplichting indien zij daartoe verhinderd is als gevolg van een omstandigheid die niet is te wijten aan haar schuld, noch krachtens wet, rechtshandeling of in het verkeer geldende opvattingen voor haar rekening komt. Deze omstandigheden zijn onder meer een bedrijfsstoring, een storing in internetverbindingen, transportvertragingen, een staking en het niet of niet tijdig leveren door leveranciers.

19. De afnemer dient een klacht kenbaar te maken op bovenstaand adres.

20. Casa Arminho Import & Groothandel zal zo spoedig mogelijk de klacht proberen op te lossen. Casa Arminho Import & Groothandel zal de afnemer hierover schriftelijk (via fax, brief of e-mail) berichten.

21. Door de afnemer ingevoerde persoonlijke gegevens zullen worden opgenomen in een bestand. Deze gegevens zullen uitsluitend worden gebruikt voor de uitvoering van de bestelling van de afnemer.

22. Als de afnemer dit kenbaar heeft gemaakt kunnen deze gegevens gebruikt worden om de afnemer up-to-date te houden wat betreft de zaken en diensten van Casa Arminho Import & Groothandel.

23. De verwerking van de gegevens van de afnemer zal geschieden in overeenstemming met de toepasselijke wet- en regelgeving. Casa Arminho Import & Groothandel deelt persoonsgegevens niet en neemt maatregelen om te voorkomen dat derden deze gegevens kan verkrijgen.

24. De intellectuele eigendomsrechten met betrekking tot de Casa Arminho Import & Groothandel website, waaronder programmatuur, zoekmethoden, teksten en beelden berusten bij Casa Arminho Import & Groothandel. Het is niet toegestaan, zonder schriftelijke toestemming vooraf door Casa Arminho Import & Groothandel, informatie te kopiëren en/of te bewerken.

25. Op alle aanbiedingen, bestellingen en overeenkomsten van Casa Arminho Import & Groothandel is het Nederlandse recht van toepassing.

26. Alle correspondentie op basis van deze Koopvoorwaarden vindt plaats met Casa Arminho Import & Groothandel, Arnhemseweg 169, 7331 BH Apeldoorn.

Privacyverklaring

Gebruik van gegevens

Uw gegevens worden uitsluitend intern gebruikt voor het verwerken van uw bestelling, almede de uitnodiging voor onze proeverij en onze nieuwsbrief.

Indien u dit niet wenst kunt u ons dit kenbaar maken en wij zullen u verwijderen uit ons mailbestand.

Ter beschikking stellen aan derden

Uw gegevens worden nooit ter beschikking gesteld aan derden, tenzij wij hiertoe wettelijk verplicht zijn.

Veiligheid

De gegevens die u via ons contactformulier opgeeft zullen hierin enige tijd opgeslagen blijven.

Uit veiligheidsoverwegingen worden uw gegevens na drie maanden uit de online webwinkel verwijderd.

Uw gegevens blijven natuurlijk wel in onze offline systemen opgeslagen om u op een later tijdstip van dienst te kunnen zijn.

Casa Arminho biedt de volgende eenvoudige bestelmethode:

- per telefoon 06- 44 608 788
- per e-mail info@casa/arminho.nl
- of via de website www.casa-arminho.nl

Laten thuisbezorgen

Casa Arminho levert direct aan huis. Normaal gesproken worden bestellingen binnen 5 werkdagen afgeleverd.

Bezorgkosten

Bij afname van minimaal 72 flessen of € 450,-- wordt uw bestelling franco thuisbezorgd. Bij bezorging van minder dan 72 flessen berekenen wij een vrachttoeslag.