

- O nectar dos Deuses é oferecido aos nossos sentidos pela mão do enólogo
- A Natureza dá, o enólogo transforma
- O terroir reflecte-se na personalidade dos nossos vinhos
- Existe um profundo respeito pela natureza em tudo o que fazemos
- Pretendemos que os nossos vinhos despertem o interesse e desafiem todos os consumidores

A nossa filosofia

FURA

Entrada gama de de alta qualidade, o caracter do Douro.

DONZEL COLHEITA

Os mais requintados vinhos do Douro, a preços convidativos.

DONZEL RESERVA

Vinhos premiados e reconhecidos internacionalmente.

VINHAS DA CIDERMA GRANDE RESERVA

O melhor do enólogo. Em edição limitada este vinho representa o nosso tributo à Região Demarcada do Douro.

Os Vinhos: as nossas gamas



FURA

Marca	FURA 2012
Tipo de Vinho	ROSE COLHEITA
Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo moderado e Continental
Solo	Xistoso
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	13 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,2 - 3,3
Açúcares Residuaisg/l	< 3
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg. Desengace total seguido de prensagem das uvas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura até 16°C durante 20 dias.
Côr	Rosa intenso
Aroma	Aroma a framboesas, frutado e elegante.
Palato	Revela uma boa acidez, bem estruturado e persistente.
Como servir	Excelente aptidão gastronómica. Consumir de preferencia a 12°C.
Gastronomia	Bom vinho para acompanhar tapas, cozinha tradicional mediterrânica e asiática. É um bom aperitivo.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperaturas entre 10°C - 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml	
	EAN cód. Barras	5600315136026	Rolha	45 mm * 24 mm

Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	Vertical	150 mm*220 mm*335 mm	7,4 Kg
	ITF cód. Barras	65600315134031	Material	Cartão	

Euro palette (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	5	Nº de caixas por camada	25	Peso	945 Kg
--------------------------------	---------------	---	-------------------------	----	------	--------



FURA

Marca	FURA 2010
Tipo de Vinho	COLHEITA TINTO
Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo moderado e Continental
Solo	Xistoso
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	13 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,5 – 3,8
Açúcares Residuaisg/l	< 3
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg. Fermentado em lagares com pisa tradicional e controlo de temperatura. Semestágio em madeira (unoaked)
Côr	Ruby
Aroma	Aromas a frutos vermelhos maduros com notas de morangos.
Palato	Revela uma acidez equilibrada, boa estrutura e persistência.
Como servir	Excelente aptidão gastronómica. Sendo um produto natural não-filtrado pode criar depósito. Servir de preferéncia a 16°C.
Gastronomia	Cozinha tradicional, mediterrânica e oriental.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperaturas entre 14°C - 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml		
	EAN cód. Barras	5600315134008	Rolha	45 mm * 24 mm	
Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	Vertical	150 mm*220 mm*335 mm	7,4 Kg
	ITF cód. Barras	65600315134000	Material	Cartão	
Euro palete (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	5	Nº de caixas por camada	25	Peso 945 Kg



DONZEL

Marca	Donzel 2012
Tipo de Vinho	ROSÉ COLHEITA
Castas	Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo moderado e Continental
Solo	Xistoso
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	13,5 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,2 - 3,3
Açúcares Residuaisg/l	< 3
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg. Desengace total seguido de prensagem das uvas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 16°C durante 20 dias.
Côr	Rosa intenso
Aroma	Aroma a framboesas, frutado e elegante.
Palato	Revela uma boa acidez, bem estruturado e persistente.
Como servir	Excelente aptidão gastronómica. Consumir de preferencia a 12°C.
Gastronomia	Bom vinho para acompanhar tapas, cozinha tradicional mediterrânica e asiática. É um bom aperitivo.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperaturas entre 10°C - 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml		
	EAN cód. Barras	5600315137023	Rolha	38 mm * 24 mm	
Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	Horizontal	150 mm*230 mm*330 mm	7,9 Kg
	ITF cód. Barras	6560031513157	Material	Cartão	
Euro palete (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	10	Nº de caixas por camada	12	Peso 960 Kg



DONZEL

Marca	Donzel 2012
Tipo de Vinho	BRANCO COLHEITA
Castas	Côdega do Larinho, Rabigato e Malvasia Fina
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo moderado e Continental
Solo	Xistoso de transição para granítico
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	13,5 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 – 6,5
pH	3,0 – 3,2
Açúcares Residuaisg/l	< 2
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg, entre as 06:00 e as 10:00 horas da manhã. Desengace total, prensagem seguida de decantação até 48 horas. Passagem a limpo com separação do mosto das borras e inoculação com leveduras selecionadas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 14°C durante 28 dias. Estágio de 5 meses sobre borras finas com “batonnage”.
Côr	Citrina (cor de folha de limoeiro)
Aroma	Aroma cítrico com notas de fruta de polpa branca. Muito complexo.
Palato	A sua excelente acidez permite um bom equilíbrio no palato. Boa persistência.
Como servir	Excelente aptidão gastronómica. Consumir idealmente a 10°C.
Gastronomia	Peixes delicados e mariscos, cozinha vegetariana, saladas e sushi.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; sem luz directa e temperaturas constantes de 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml		
	EAN cód. Barras	5600315131021	Rolha	45 mm * 24 mm	
Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	Horizontal	150 mm*230 mm*330 mm	7,9 Kg
	ITF cód. Barras	6560031513157	Material	Cartão	
Euro pallet (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	10	Nº de caixas por camada	12	Peso 960 Kg



DONZEL

Marca	DONZEL 2007
Tipo de Vinho	COLHEITA TINTO
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo moderado e Continental
Solo	Xistoso
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	13,5 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,5- 3,8
Açúcares Residuaisg/l	< 4
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg. Fermentado em lagares com pisa tradicional e controlo de temperatura. Estagia em barricas de Carvalho Francês durante 3 meses.
Côr	Ruby
Aroma	Aroma rico a frutos vermelhos, com notas de tosta fina de barrica bem integrada.
Palato	Demonstra uma acidez equilibrada e taninos redondos,.
Como servir	Excelente aptidão gastronómica. Sendo um produto natural não-filtrado pode criar depósito. Consumir de preferencia a 16°C.
Gastronomia	Cozinha internacional e mediterrânica.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperaturas entre 14°C - 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml	
	EAN cód. Barras	5600315133070	Rolha	45 mm * 24 mm

Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	horizontal	150 mm*230 mm*330 mm	7,9 Kg
	ITF cód. Barras	65600315133072	Material	Cartão	

Euro palete (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	10	Nº de caixas por camada	12	Peso	960 Kg
-------------------------------	---------------	----	-------------------------	----	------	--------



DONZEL RESERVA

Marca	DONZEL RESERVA 2012
Tipo de Vinho	RESERVA BRANCO
Castas	Côdega do Larinho, Rabigato e Malvasia Fina
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo e Continental
Solo	Xistoso com transição para granítico
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	14 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 – 6,5
pH	3,0 - 3,3
Açúcares Residuaisg/l	< 2
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg, entre as 06:00 e as 10:00 horas da manhã. Desengace total, prensagem seguida de decantação até 48 horas. Passagem a limpo com separação do mosto das borras e inoculação com leveduras seleccionadas. 30% do mosto fermenta em barricas de carvalho francês e 70% fermenta em cubas de inox a 14°C durante 28 dias. Estágio de 6 meses sobre borras finas com "batonnage".
Côr	Citrina.
Aroma	Aroma complexo a frutas cítricas, anona e ananás, com nuances a baunilha e amêndoa, tudo num conjunto muito harmonioso.
Palato	Fruta fresca com excelente volume de boca. Longo e persistente.
Como servir	Consumir de preferência a 10°C.
Gastronomia	Peixes gordos: salmão, lampreia, sardinha, anchova e cherne, assim como com o bacalhau. Carnes grelhadas temperadas com pimenta. Muito bom com queijos.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperatura constante até 12°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml		
	EAN cód. Barras	5600315131120	Rolha	45 mm * 24 mm	
Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	horizontal	150 mm*230 mm*330 mm	7,9 Kg
	ITF cód. Barras	6560031513157	Material	Cartão	
Euro pallet (0,80 x 1,20 mts)		Nº de camadas	10	Nº de caixas por camada	12
				Peso	960 Kg



DONZEL RESERVA

Marca	DONZEL RESERVA 2007
Tipo de Vinho	RESERVA TINTO
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz E Tinta Francisca.
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo moderado e Continental
Solo	Xísto
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	13,5 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,5- 3,8
Açúcares Residuaisg/l	< 4
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg. Fermentado em lagares com pisa tradicional e controlo de temperatura. Estagia em barricas de Carvalho Francês e Americano durante 9 meses.
Côr	Ruby intenso.
Aroma	Excelente aroma a fruta madura, com notas intensas de tosta de madeira e cacau.
Palato	Fruta madura e taninos crocantes e redondos com um palato macio, elegante e complexo, onde a madeira se encontra em perfeita harmonia. Muito longo e persistente.
Como servir	Excelente aptidão gastronómica. Sendo um produto natural não-filtrado pode criar depósito. Consumir de preferencia a 16°C.
Gastronomia	Cozinha internacional, mediterrânica, oriental e francesa.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperaturas entre 14°C - 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml	
	EAN cód. Barras	5600315133179	Rolha	45 mm * 24 mm

Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	horizontal	150 mm*230 mm*330 mm	7,9 Kg
	ITF cód. Barras	65600315133072	Material	Cartão	

Euro palette (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	10	Nº de caixas por camada	12	Peso	960 Kg
--------------------------------	---------------	----	-------------------------	----	------	--------



VINHAS DA CIDERMA GRANDE RESERVA

Marca	VINHAS DA CIDERMA GRANDE RESERVA 2007
Tipo de Vinho	GRANDE RESERVA TINTO
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão.
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo e Continental
Solo	Xistoso
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	14,5 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,5- 3,8
Açúcares Residuaisg/l	< 3
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg. Fermentado em lagares com pisa tradicional e controlo de temperatura. Estagia em barricas de Carvalho Francês durante 18 meses, mais estágio em adega durante 3 anos com envelhecimento reductor.
Côr	Ruby intenso.
Aroma	Aromas inicialmente fechados que necessitam de tempo para se revelarem intensos. Notas de frutos vermelhos e ameixa, com a excelente torra da madeira em perfeita harmonia.
Palato	Apresenta-se ao palato complexo, encorpado e com os taninos muito presentes e polidos. Estilo elegante de forte carácter, num conjunto muito harmonioso, longo e persistente.
Como servir	Vinho susceptível de criar depósito, sugere-se que seja decantado, se possível 60 minutos, antes de servir a 17°C.
Gastronomia	Pratos de carne e caça em geral.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperaturas entre 14°C - 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml	
	EAN cód. Barras	5600315132172	Rolha	45 mm * 24 mm

Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	Horizontal	150 mm*225mm*330 mm	9,3 Kg
	ITF cód. Barras	65600315133072	Material	Cartão	

Euro palete x 1,20 mts)	Nº de camadas	12	Nº de caixas por camada	5	Peso	580 Kg
-------------------------	---------------	----	-------------------------	---	------	--------

Fura Rosé

2011: 15,5 (em 20) pontos *in* Vinhos de Portugal 2013 por João Paulo Martins.

Donzel Colheita Branco

2011: 15,5 (em 20) pontos *in* Vinhos de Portugal 2013 por João Paulo Martins;

2009: 15,5 (em 20) pontos na Revista de Vinhos Novembro 2011.

Donzel Reserva Branco

2009: 16 Pontos *in* Vinhos de Portugal 2013 por João Paulo Martins; 16 (em 20) pontos na Revista de Vinhos Novembro 2011.

Fura Tinto

2010: 15,5 (em 20) pontos *in* Vinhos de Portugal 2013 por João Paulo Martins; 72 pontos no Concurso Mundial de Bruxelas 2013;

2006: Medalha de **Bronze** no Concurso Decanter World Wine Awards 2011; Medalha de **Prata** no Wine Master Challenge 2011; 82,12 pontos no Concurso Mundial de Bruxelas 2011; 80 pontos no concurso Mundus Vini 2011; 15,5 (em 20) pontos na Revista de Vinhos Novembro 2011.

Prémios

Donzel Colheita Tinto

2007: 80 pontos no concurso Mundus Vini 2011; 16 (em 20) pontos na Revista de Vinhos Novembro 2011; 83 pontos no Concurso Mundial de Bruxelas 2013;

2005: 89 pontos na publicação brasileira Vinho Magazine nº 91/2011; 89 pontos na publicação Wine Spectator 2007.

Donzel Reserva Tinto

2007: Medalha de **Prata** no concurso Decanter World Wine Awards 2013; 16 (em 20) pontos *in* Vinhos de Portugal 2013 por João Paulo Martins;

2005: 16 (em 20) pontos na Revista de Vinhos Novembro 2011; 90 pontos na publicação brasileira Vinho Magazine nº 91/2011; Medalha de **Ouro** no concurso Mundus Vini 2010;

2004: "Seal of Approval" no Japan Wine Challenge 2008; "Commended" nos Wine Style Asia Awards 2008; 15 (em 20) pontos no Guia de Vinhos 2008 por João Afonso; 16 (em 20) pontos *in* Vinhos de Portugal 2008 por João Paulo Martins; Medalha de **Bronze** nos Wine Style Asia Awards 2007; 88 pontos na Revista de Vinhos Novembro 2007.

Vinhas da Ciderma Grande Reserva Tinto

2007: Medalha de **Prata** no concurso Decanter World Wine 2012; 17 (em 20) pontos na Revista de Vinhos Novembro 2011.

2004: **93** pontos na publicação Wine Spectator 2007; Medalha de **Prata** no concurso Mundus Vini 2008; Medalha de **Prata** no concurso Nacional de Vinhos Engarrafados de 2008; 17 pontos *in* Vinhos de Portugal 2008 por João Paulo Martins; 16 pontos no Guia de Vinhos 2008 por João Afonso; Medalha de **Prata** nos Wine Style Asia Awards 2007.

Prémios