

Carta de Vinhos Wine List

4º Trimestre 2018 4th Trimester 2018

TAP EXECUTIVE



QUINTA DA ALORNA RESERVA *

Tejo

\\ \\ \\ Muito fresco no nariz e em boca, sempre em equilíbrio e elegância.

\\ \\ \\ Very fresh to the nose and in the mouth, always balanced and elegant.



QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO ***

Lisboa

\\ \\ \\ Aromático, notas minerais e de frutos de caroço.

Equilibrado, fresco.

\\ \\ \\ Aromatic, mineral notes and stone fruits. Balanced, fresh.



QUINTA DA CALÇADA ALVARINHO **

Vinho Verde

\\ \\ \\ Aromas cítricos intensos, floral. Muito equilibrado, acidez bem trabalhada.

\\ \\ \\ Intense citrus and floral aromas. Very balanced, with well-worked acidity.



MONTANHA RESERVA PREMIUM BRUT

Bairrada

\\ \\ \\ Bolha fina, cordão rápido e ligado, suave e refrescante. Floral.

\\ \\ \\ Fine sparkling wine, quick constant bubbles, smooth and refreshing. Floral.



ALAMBRE *

Setúbal

\\ \\ \\ Vinho copioso, notas abundantes de casca de laranja no nariz e de melação na boca.

\\ \\ \\ Full-bodied wine, abundant notes of orange peel in the nose and of molasses in the mouth.



RÓTULO TINTO NIEPOORT

Dão

\\ \\ \\ Castas Touriga Nacional, Jaen e Alfrocheiro. Frescura, mineralidade.

\\ \\ \\ Touriga Nacional, Jaen and Alfrocheiro grapes. Freshness, minerality.



ESPORÃO COLHEITA

Alentejo

\\ \\ \\ Cor ruby concentrada. Notas de fruta vermelha fresca

Cremoso, vibrante.

\\ \\ \\ Deep, concentrated ruby.

Fresh red berry fruits notes.

Vibrant, creamy texture.



QUINTA BREJINHO DA COSTA SELECTION *

Setúbal

\\ \\ \\ Sólido na estrutura. Aromas florais e de bagas de arbusto.

Fresco e firme.

\\ \\ \\ Solid in structure. Floral and bush berries aromas.

Fresh and firm.



CHURCHILL'S LATE BOTTLED VINTAGE *

Douro

\\ \\ \\ Pertence à grande família ruby, engarrafado mais tarde que o vintage e mais pronto a beber.

\\ \\ \\ Belonging to the large ruby family, it is bottled later than the vintage and more ready to drink.

* LONGO CURSO / LONG HAUL

** LONGO CURSO EXCETO DE E PARA / LONG HAUL EXCEPT TO AND FROM EUA / USA, RIO DE JANEIRO, SÃO PAULO

*** LONGO CURSO EXCETO DE E PARA / LONG HAUL EXCEPT TO AND FROM RIO DE JANEIRO (ANTÔNIO CARLOS JOBIM), SÃO PAULO (GUARULHOS), NOVA IORQUE / NEW YORK (NEWARK, JFK), MIAMI, BOSTON

Carta de Vinhos Wine List

4º Trimestre 2018 4th Trimester 2018

CLASSE ECONÓMICA ECONOMY CLASS



CASCAS

Douro

||| Aroma a alperce, pêssego, flores brancas, pêra. Equilibrado, medianamente encorpado, final persistente.

||| Apricot and peach aroma, white flowers, pear. Balanced, medium bodied, persistent finish.



VINHA MARIA *

Dão

||| Bolha fina, persistente. Boa presença, frutado. Mousse suave. Estrutura elegante.

||| Fine, persistent bead. Good presence, fruity. Smooth mousse. Elegant structure.



JMF

Setúbal

||| Aroma muito frutado, toque de frutos vermelhos e especiarias. Suave, equilibrado, taninos suaves.

||| Red color with fruity aroma of red fruits and spices. Smooth, balanced, soft tannins.



CABRIZ COLHEITA SELECCIONADA *

Setúbal, 2017

||| Frutos vermelhos do bosque, especiaria. Excelente frescura, elegante, macio.

||| Red forest fruits, some spice. Excellent freshness, elegant, soft.

PROCESSO DE SELECÇÃO / SELECTION PROCESS

||| A seleção da nossa carta resultou de uma prova de vinhos portugueses realizada em terra e uma contraprova num avião em voo. O processo decorreu ao longo de vários meses e estabeleceu 61 marcas disponíveis a bordo, que circulam numa carta que alterna trimestralmente. As escolhas foram definidas por um painel de profissionais (escanções, enófilos e jornalistas especializados) portugueses, brasileiros e norte-americanos. De Portugal: Fernando Melo, Inácio Loureiro, João Paulo Martins, Manuel Moreira, Maria João de Almeida, Pedro Garcias, Rodolfo Tristão. Do Brasil: Dânio Braga, Jorge Lucki. Dos EUA : Philip S. Kampe.

||| Our wine list is the result of a tasting of Portuguese wines on land and another mid-flight. The process took place over several months and established the 61 brands available on board that circulate on a list that changes every three months. The selection was made by a panel of Portuguese, Brazilian and North American professionals (sommeliers, wine experts and wine writers). From Portugal: Fernando Melo, Inácio Loureiro, João Paulo Martins, Manuel Moreira, Maria João de Almeida, Pedro Garcias, Rodolfo Tristão. From Brazil: Dânio Braga, Jorge Lucki. From USA : Philip S. Kampe.