



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## TINTO / RED

ANO / YEAR

2020



### TIPO/TYPE

Vinho Tinto / Red Wine



### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

D.O.C. do Tejo



### CASTAS/VARIETIES

Touriga Nacional, Trincadeira e Aragonez



### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Proveniente de uvas com bom estado de maturação e uma acidez equilibrada, foi vinificado com controlo de temperatura (24-26°C), seguindo-se uma ligeira curtimenta. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho nacional. Filtrado a terras e a placas, estagiou em garrafa durante 6 meses.

The grape was well developed, reaching a balanced acidity. It was then introduced to the wine process and went through fermentation with temperature control (24-26°C) with their skins, seeds, and pulp in order to extract colour and tannins. The wine aged 5 months in oak barrels. Afterwards it was filtered through sands and plaque filters.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

Proveniente de uvas com bom estado de maturação e uma acidez equilibrada, foi vinificado com controlo de temperatura (24-26°C), seguindo-se uma ligeira curtimenta. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho nacional. Filtrado a terras e a placas, estagiou em garrafa durante 6 meses.

The grape was well developed, reaching a balanced acidity. It was then introduced to the wine process and went through fermentation with temperature control (24-26°C) with their skins, seeds, and pulp in order to extract colour and tannins. The wine aged 5 months in oak barrels. Afterwards it was filtered through sands and plaque filters.



**13,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167122231  
**ITF14**  
25606167122242



12un



11un



5x



1.35Kg



16.20Kg



495Kg



891Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## BRANCO / WHITE

ANO / YEAR

2022



### TIPO/TYPE

Vinho Branco / White Wine



### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

D.O.C. do Tejo



### CASTAS/VARIETIES

Fernão Pires



### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

As uvas foram desengaçadas, fez-se uma maceração pelicular pré-fermentativa, separou-se o mosto lágrima clarificado a 12° C. Fermentou com controlo de temperatura a 18°C com leveduras seleccionadas. Em parte estagiado em cascos de carvalho francês e americano.

The grapes were harvested at the beginning of September, and then they were separated from the lot, followed by maceration before fermentation. The fruit was then skinned and decanted at 10°C. The remains were inoculated with selected yeast and proceeded to fermentation with temperature control at 18°C. Part of the wine stayed in oak barrels. At last, it was stabilized by cold and plaque filtered.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

Da casta Fernão Pires, nasce este vinho de cor citrina com tonalidades esverdeadas e aroma intenso a maracujá, ananás e pêssego. É um vinho frutado, levemente tostado e fresco. Elegante e equilibrado, com estrutura e final persistente. Ótimo para acompanhar todo o tipo de peixe grelhado e cozinha oriental. Consumir à temperatura de 10°C.

Made exclusively with Fernão Pires grape variety, this citrus colored wine with greenish highlights and intense bouquet of passion fruit, pineapple and peach presents an excellent structure influenced by barrel ageing. Very elegant and balanced wine, with a freshness and a persistent flavour.

Perfect with fish, it goes very well with white meats and oriental cuisine. Best drunk at 10°C.



**13% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167112232  
ITF14  
25606167112243



12un



11un



5x



1.35Kg



16.20Kg



495Kg



891Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## ROSÉ / ROSE

ANO / YEAR

2022



**TIPO/TYPE**

Vinho Rosé / Rose Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo



**CASTAS/VARIETIES**

Touriga Nacional, Aragonez



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

As uvas das castas Touriga Nacional e Aragonez, colhidas manualmente em Setembro, foram vinificadas logo na recepção da uva após desengace e ligeiro esmagamento.

O mosto limpo foi decantado a 14°C durante 48h, fermentou a temperatura controlada de 16°C após o qual estagiou durante

2 meses em cascos de carvalho americano.

The grapes of Touriga Nacional and Aragonez harvested in September were vinified immediately after the reception of the grapes in the winery. The clear must was decanted at 14° C for 48 h and fermented at controlled temperature of 16° C.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

Intenso no aroma, é um vinho frutado, com notas a frutos vermelhos e pêsego, de final macio e persistente.

Sirva-o à temperatura de 12°C como aperitivo, ou acompanhando massas e pratos de peixe.

It is a fruity wine with notes of raspberry, peach and a floral touch. In the mouth it is fresh with a persistent finishing.

Serve it at 8°C as an aperitif or with pasta and fish dishes.



**12% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167122316  
**ITF14**  
25601167122259



12un



11un



5x



1,35Kg



16.20Kg



495Kg



891Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## Tinto / Red Reserva

ANO / YEAR

2019



### TIPO/TYPE

Vinho Tinto / Red Wine



### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

Regional Tejo Reserva



### CASTAS/VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon e Aragonez



### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

A partir de uvas colhidas à mão, fermentou com leveduras seleccionadas à temperatura de 28°C, em lagares de inox, com pisa a pé durante 4 dias. Após a fermentação maloláctica, estagiou durante oito meses em cascos de carvalho americano e francês.

From hand - picked grapes , fermented with selected yeasts at a temperature of 28° C in stainless steel vats , with foot treading for 4 days. After malolactic fermentation , aged for 8 months in American and French oak barrels.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor rubi, é um vinho com aromas a frutos pretos (bagas) e frutos secos (avelã e noz) especiarias, café e algum chocolate. Na boca confirmam-se os aromas sentidos no nariz, é equilibrado, com taninos bem presentes e estrutura média. Tem retro gosto e um final persistente. Acompanha bem pratos de caça muito condimentados, cabrito e queijos fortes, ou ainda em conjunto com especiarias como nozes ou amêndoa. Deve ser bebido à temperatura de 18°C.

Ruby colour, it is a wine with aroma of black fruits (berries) and nuts (hazelnut and walnut), spice, coffee and some chocolate. In the mouth it confirms the aroma on the nose, it is balanced, soft, with round tannins and a lingering finish and aftertaste.

It should be drunk at a temperature of 18° C and decanted if possible. It goes well with game dishes and strong cheeses.

Store the bottle horizontally in a cool, dry place protected from the light.



**14% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167129230  
ITF14  
15606167129268



6 un



11 un



9x



1.35Kg



8.10Kg



445Kg



801.90Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

Branco / White

## Reserva

ANO / YEAR

2020



**TIPO/TYPE**

Vinho Branco / White Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo Reserva



**CASTAS/VARIETIES**

Sauvignon blanc, Verdelho, Chardonnay e Gewurztraminer



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

A partir de uvas colhidas à mão, elaborou-se uma maceração pré-fermentativa em cuba rotativa durante 16h, fermentou com levedura selecionada a temperatura controlada. Parte do lote fermentou em barricas de 225 litros de carvalho francês. Fez-se battonage com a borra fina.

From grapes harvested by hand, we set up a pre-fermentation maceration during 16h. Fermented with selected yeasts at controlled temperature. Part of the lot was fermented in French oak barrels of 225 liter. There was battonage with fine lees.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

De cor citrina com laivos esverdeados, aroma tropical de ananás, manga e lichias, baunilha ligeira, corpo médio, macio, redondo, fresco, com retrogosto e alguma persistência. Deve ser bebido a temperatura de 8°C.

Citric colour with some greenish highlights, this wine shows some tropical aroma of pineapple, mango and lychee. It has a medium body, and it is soft, round and fresh, with some persistence and aftertaste.

Perfect with soft cheese, foie gras, roasted fish and smoked salmon, makes also a good pairing with some desserts such as apple pie and fruit tarts.

Best drunk at 8°C.



**13% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167129261  
**ITF14**  
15606167129237



6 un



11 un



9x



1,35Kg



8,10Kg



445Kg



801,90Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

Tinto / Red

## Touriga Nacional Reserva

ANO / YEAR

2019



**TIPO/TYPE**

Vinho Tinto / Red Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo Reserva



**CASTAS/VARIETIES**

Touriga Nacional



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

Após rigoroso controlo de maturação as uvas foram colhidas à mão e desengaçadas à entrada da adega. Foram vinificadas em lagares com enzimas e leveduras específicas para a casta, seguindo-se de uma remontagem em modo de semiautomática. Este vinho, estagiou em barricas de carvalho francês durante 8 meses e em garrafa durante 5 meses.

After a strict control of the maturation, the grapes were hand-harvested, destemmed and fermented in vats with selected yeasts. Aged in french oak barrels during 8 months and in the bottle at least for 5 months.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

Num rubi intenso, as notas florais características da casta associadas à baunilha e especiarias fazem parte dum conjunto equilibrado, redondo e persistente. Os amigos acompanham com carnes grelhadas e assadas. Deve ser bebido à temperatura de 18°C.

With an intense rubi colour, the typical floral notes of the variety, together with the vanilla and spices, result in a round, persistent and balanced wine. Perfect for matching grilled or roasted red meat. It should be served at the temperature of 18°C.



**14,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167124235  
**ITF14**  
15606167124232



6 un



11 un



9x



1,35Kg



8,10Kg



445Kg



801,90Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

Tinto / Red

## Syrah Reserva

ANO / YEAR

2018



**TIPO/TYPE**

Vinho Tinto / Red Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo Reserva



**CASTAS/VARIETIES**

Syrah



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

As uvas colhidas à mão, previamente seleccionadas segundo um rigoroso controlo, foram desengaçadas e fermentadas na cuba rotativa com leveduras próprias a 26°C. Foi efectuada a curtimenta, em ambiente redutor, durante duas semanas com as massas, realizando-se a fermentação maloláctica. Estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês.

Manual Harvest. The grapes were previously selected in the vineyard. The must fermented on the rotating tank with selected yeast and temperature control (between 26 to 28° C). It aged in french oak barrels for 6 months, were it proceeded with the malolactic fermentation, and at least 8 months in the bottle.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

De cor rubi intenso e nariz expressivo, apresenta aromas de baunilha, especiarias e ligeiros torrados. Mostra-se em boca muito concentrado, boa estrutura em harmonia com volume, dando um final de prova fresco e frutado.

Este vinho apresenta grande capacidade para um envelhecimento em garrafa, mas encontra-se em perfeitas condições para o consumo enquanto jovem, de modo a tirar partido da frescura, acompanhando pratos de carne ou caça.

With an intense ruby colour, this balanced wine made with matured Syrah grapes has notes of dry fruits, figs, vanilla, spices, light toast and a persistent ending. Great to match strong cheeses and red meat. It Should be served at the temperature of 18°C.



**14% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167125232  
ITF14  
15606167125239



6 un



11 un



9x



1.35Kg



8.10Kg



445Kg



801.90Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

Tinto / Red

## Merlot Reserva

ANO / YEAR

2018



### TIPO/TYPE

Vinho Tinto / Red Wine



### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

Regional Tejo Reserva



### CASTAS/VARIETIES

Merlot



### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

As uvas da casta Merlot, colhidas em Setembro, foram vinificadas em depósito de inox, com leveduras selecionadas à temperatura de 26°C, seguindo-se uma maceração pelicular pós fermentativa durante 3 semanas. Durante este processo realizou-se a fermentação maloláctica. Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês.

The Merlot grapes, harvested in September, were vinified in a stainless steel tank, with selected yeasts at a temperature of 26°C, followed by a skin maceration after fermentation for 3 weeks. During this process malolactic fermentation took place. Aged for 4 months in French oak barrels.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor granada intenso e aromas frescos de fruta preta madura, especiarias e baunilha. Na boca tem uma boa estrutura, paladar macio e com um final muito persistente. Sirva-o à temperatura de 18°C com pratos condimentados e carnes vermelhas grelhadas.

Intense garnet color and fresh aromas of ripe black fruit, spices and vanilla. In the mouth it has a good structure, soft palate and a very persistent finish.

Serve it at a temperature of 18°C with spicy dishes and grilled red meats.



**14,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167124242  
ITF14



6 un



11 un



9x



1,35Kg



8,10Kg



445Kg



801,90Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)





QUINTA DA  
RIBEIRINHA

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

Tinto / Red

## Cabernet Sauvignon Reserva

ANO / YEAR

2020



TIPO/TYPE

Vinho Tinto / Red Wine



CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

Regional Tejo Reserva



CASTAS/VARIETIES

Cabernet Sauvignon



TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Vindima manual. As uvas, previamente seleccionadas com um rigoroso controlo de maturação, foram desengaçadas e inoculadas com leveduras e enzimas específicas. Vinificado em lagares, onde fermentou com controlo de temperatura (26 - 28° C) e com remontagem semi-automática. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho francês e 3 meses em garrafa.

Manual Harvest. The grapes were previously selected in the vineyard. The must fermented in traditional vats with selected yeast and temperature control (between 26 to 28° C). Aged 5 months in french oak barrels and at least 5 months in the bottle.



NOTAS DE PROVA / TASTING

Esta casta de qualidade, em solo quente e argiloso, deu origem a este vinho de cor rubi com laivos violeta, aroma a pimento verde, tosta, café e pinhão. Surge em harmonia com a tosta da barrica, quente e especiado, longo e intenso, autêntica seda. Ótimo para acompanhar pratos de caça e queijos fortes. Deve ser consumido entre os 16-18°C.

This top quality grape in a warm and clay soil, produced this ruby colored wine with highlights of violet and a green pepper flavour, toast, coffee and pine nut. It emerges in harmony with the barrel toast, hot and spicy, long and intense, silky.

Perfect with game meat dishes and strong cheeses. Best drunk at 16-18°C.



14% vol.

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

EUROPALETE  
EURO Pallet



EAN  
5606167127236  
ITF14  
15606167127233



6 un



11 un



9x



1.35Kg



8.10Kg



445Kg



801.90Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

Tinto / Red

## Lote B Reserva

ANO / YEAR

2020



**TIPO/TYPE**

Vinho Tinto / Red Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo Reserva



**CASTAS/VARIETIES**

Merlot, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

A primeira casta tinta a ser vindimada é habitualmente o Merlot e das últimas o Cabernet e Petit Verdot. As 3 castas fermentaram e estagiaram separadamente com leveduras selecionadas e a temperatura controlada em depósitos de inox. Fizeram maceração pós fermentativa durante 5 a 7 dias e estagiaram em barricas de carvalho francês usadas durante 12-15 meses dependendo de cada casta. A combinação do lote destas 3 castas e o nosso terroir, transmite a estas castas francesas uma originalidade própria e um perfil autêntico.

The first red variety to be harvested is usually Merlot and the last ones are Cabernet and Petit Verdot. The 3 varieties fermented and aged separately with selected yeasts and at controlled temperatures in stainless steel tanks. They carried out post-fermentative maceration for 5 to 7 days and aged in used French oak barrels for 12-15 months depending on each grape variety. The combination of the blend of these 3 grape varieties and our terroir gives these French grape varieties their own originality and authentic profile.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

Vinho de cor granada com notas de especiarias, balsâmicos, tosta e ligeiro pimento. Encorpado, com tanino bem presente, fresco, persistente e final equilibrado.

Garnet colored wine with notes of spices, balsamic, toast and light pepper. Full-bodied, with very present tannin, fresh, persistent and balanced finish.



**14% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167711329  
**ITF14**  
15661677113299



6 un



10 un



10x



1,26Kg



7,56Kg



450Kg



756Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

Tinto / Red

## Pinot Noir Reserva

ANO / YEAR

2021



### TIPO/TYPE

Vinho Tinto / Red Wine



### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

Regional Tejo Reserva



### CASTAS/VARIETIES

100% Pinot Noir



### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Após um rigoroso controlo de maturação as uvas foram colhidas em meados de setembro, desengaçadas e realizaram a fermentação em lagar de inox, com controlo de temperatura e remontagem a pé, durante 6 dias. As barricas de carvalho francês foram cheias diretamente do lagar e estagiaram durante 8 meses.

After a rigorous maturation control, the grapes were harvested in mid-September, destemmed and fermented in a stainless steel vat, with temperature control and foot pressing, for 6 days. After, the wine went for ageing in French oak barrels for 8 months.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor granada aberto, este vinho possui notas de frutos vermelhos, especiarias e tosta, apresenta excelente volume de boca, com ontuosidade, retrogosto e final persistente.

Consumir com pratos de carne no forno, caça e queijos amanteigados.

With an open garnet color, this wine has notes of red fruits, spices and toast, has an excellent volume in the mouth, with unctuousness, aftertaste and a persistent finish.

Consume with roasted meat dishes, game and buttery cheeses.



**12,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167711268  
**ITF14**  
15606167711265



6 un



10 un



10x



1,26Kg



7,56Kg



450Kg



756Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## BRANCO / WHITE

### Riesling

ANO / YEAR

2020



**TIPO/TYPE**

Vinho Branco / White Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo



**CASTAS/VARIETIES**

100% Riesling



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

Após um rigoroso controlo de maturação, as uvas foram colhidas à mão, desengaçadas e procedeu-se a uma maceração pré-fermentativa durante 16h. Separou-se o mosto lágrima e clarificou-se a 12°C. Fermentou com leveduras seleccionadas a 16°C durante 17 dias.

After a strict maturation control, the grapes were harvested by hand, destemmed and a pre-fermentative maceration was carried out for 16 hours. The clean must was separated and clarified at 12 °C. Fermented with selected yeasts at 16 °C for 17 days.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

Da casta Riesling, nasce este vinho de cor citrina aberta com tonalidades esverdeadas e aroma floral, com notas citrinas e de rebuçado. É um vinho fresco, frutado e persistente.

Ótimo para acompanhar pratos de peixe, marisco, carnes brancas e pratos bem condimentados.

Deve ser servido à temperatura de 8°C.

Exclusively from the Riesling variety, this open-colored citric wine has greenish tones and a floral aroma, with citrus and some sweet notes. It is a fresh, fruity and persistent wine.

Great to match fish dishes, seafood, white meats and spiced dishes.

It should be served at 8°C.



**12,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167124273  
**ITF14**  
15606167124270



6un



25un



5x



1,25Kg



7.5Kg



562.50Kg



937.50Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## BRANCO / WHITE

### Gewurztraminer

ANO / YEAR

2022



**TIPO/TYPE**

Vinho Branco / White Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo



**CASTAS/VARIETIES**

100% Gewurztraminer



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

Após um rigoroso controlo de maturação, as uvas foram colhidas à mão, desengaçadas e procedeu-se a uma maceração pré-fermentativa durante 16h. Separou-se o mosto lágrima e clarificou-se a 12°C. Fermentou com leveduras seleccionadas a 16°C durante 17 dias.

After a strict control of ripeness, the grapes were harvested by hand, destemmed and proceeded to a pre-fermentative maceration for 16h. The clear must was separated and clarified at 12°C. Fermented with selected yeasts at 16°C for 17 days.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

Da casta Gewurztraminer, de cor citrina, com notas tropicais e ligeira mineralidade. É cremoso na boca e tem um final longo e persistente.

Acompanha bem foie gras, queijos fortes e fumados. É bom para qualquer altura e em boa companhia! Servir a 8°C.

From the grape variety Gewurztraminer, this wine has a citrus colour, with tropical notes and slight minerality. It is creamy in the mouth and has a long and persistent finish. It goes well with foie gras, strong and smoked cheeses. It is good for any time and in good company! Serve at 8°C.



**13% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167124280  
**ITF14**  
15606167124287



6un



25un



5x



1,25Kg



7.5Kg



562,50Kg



937,50Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## BRANCO / WHITE

### Sauvignon Blanc

ANO / YEAR


2023

 **TIPO/TYPE**  
Vinho Branco / White Wine

 **CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**  
Regional Tejo

 **CASTAS/VARIETIES**  
100% Sauvignon Blanc

 **TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**  
Argilo-calcário / Calcareous-Clay

 **CLIMA/CLIMATE**  
Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean

### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Após um rigoroso controlo de maturação as uvas foram colhidas a 13 de Agosto, desengaçadas e prensadas obtendo-se um mosto lágrima, seguido de uma clarificação por flotação.

Uma parte do mosto fermentou em cuba inox e outra em barrica de 300 litros a 14-16°C durante 12 dias.

After a rigorous maturation control, the grapes were harvested on the 13th of August, destemmed and pressed, obtaining a tear must, followed by clarification by flotation.

A part of the must was fermented in a stainless steel tank and another part in a 300 liter oak barrel at 14-16°C for 12 days.

### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor citrina com tonalidades esverdeadas, este vinho possui notas de maracujá, lichias, pêsego, chá e tosta, apresenta excelente volume de boca, com ontuosidade, retrogosto e persistência. Final agradável e equilibrado.

Consumir com pratos de peixe grelhado e no forno, carnes brancas e pastas.

Citrus color with greenish tones, this wine has notes of passion fruit, lychee, peach, tea and toast, and an excellent volume in the mouth, with unctuousness, aftertaste and persistence. It has a pleasant and balanced finish.

Consume with grilled and roasted fish dishes, white meats and pastas.



**12,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167711251  
**ITF14**  
15606167711258



6 un



10 un



10x



1,26Kg



7,56Kg



450Kg



756Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## BRANCO / WHITE

### Viognier Reserva

ANO / YEAR

2021



**TIPO/TYPE**

Vinho Branco / White Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo Reserva



**CASTAS/VARIETIES**

100% Viognier



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

Após um rigoroso controlo de maturação, as uvas foram colhidas à mão, selecionadas e desengaçadas. Fermentou com leveduras selecionadas a 16° C durante 17 dias. Estagiou durante 3 meses em barricas de carvalho francês.

After a strict maturation control, the grapes were hand-picked, selected and destemmed. Fermented with selected yeasts at 16°C for 17 days. Aged for 3 months in French oak barrels.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

De cor amarelo pálido, tem notas de frutos de pomar, como pêsego, ameixa branca e pêra, nuances de especiarias, ligeiro floral e um toque de mel. Na boca é redondo, macio e equilibrado, com um bom volume, retrogosto e persistência.

Perfeito para acompanhar queijos suaves de pasta mole, carnes brancas, peixes e massas ao molho branco.

Pale yellow in colour, it has notes of orchard fruits, such as peach, white plum and pear, nuances of spices, light floral and a touch of honey. In the mouth it is round, soft and balanced, with a good volume, aftertaste and persistence.

Perfect with soft cheeses, white meat, fish and pasta in white sauce.



**12,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167711299  
**ITF14**  
15606167711296



6 un



10 un



10x



1,26Kg



7,56Kg



450Kg



756Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## TINTO / RED

### Grande Escolha José & Violante

ANO / YEAR

2013



#### TIPO/TYPE

Vinho Tinto / Red Wine



#### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

Regional Tejo Grande Escolha



#### CASTAS/VARIETIES

Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah



#### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



#### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



#### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

As uvas das castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah colhidas em finais de Setembro, foram vinificadas, uma parte do lote em lagar e outra em depósito de inox, com leveduras selecionadas à temperatura de 28°C, seguindo-se uma maceração pelicular pós fermentativa durante 4 semanas (em depósito). Durante este processo realizou-se a fermentação maloláctica. Estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês.

The grapes of the varieties Touriga Nacional, Alicante Bouschet and Syrah harvested in the end of September were fermented in traditional vats with selected yeasts at the temperature of 28°C, followed by post-fermentative skin maceration during 4 weeks. During this process the malolactic fermentation took place. Aged 9 months in french oak barrels.



#### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor granada, exhibe uma riqueza de aromas que nos recordam nozes, pinhões e especiarias com um toque balsâmico de alta intensidade. Na boca tem uma estrutura envolvente, taninos redondos, com retrogosto e um final longo e elegante. Sirva-o à temperatura de 18°C, com carnes vermelhas e caça.

With a granate colour, it exhibits a richness of aromas that reminds nuts, pines and spices with an intense balsamic note. In the mouth it as an evolving structure, round tanins, with aftertaste and a long and elegant ending. Serve it at 18°C, with red meat and game.

Store the bottle horizontally in a cool, dry place protected from the light.



**14,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167124259  
ITF14  
25606167122242



6 un



10 un



10x



1,26Kg



7,56Kg



450Kg



756Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)





**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## BRANCO / WHITE

### Grande Escolha

ANO / YEAR

2018



**TIPO/TYPE**

Vinho Branco / White Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo



**CASTAS/VARIETIES**

Fernão Pires e Chardonnay



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Após um rigoroso controlo de maturação, as uvas foram colhidas à mão, selecionadas em tapete e desengaçadas. Maceraram em ambiente inerte durante 13h. Separou-se o mosto lágrima e clarificou-se a 12°C. Fermentou com leveduras seleccionadas a 15°C durante 21 dias em cave. Uma parte (60%) fermentou e estagiou em cascos de carvalho francês e americano durante 7 meses.

After a strict control of maturation, the grapes were harvested by hand, carefully selected and destemmed. The grapes macerated at an inert environment for 13 hours. The clean must was separated and clarified at 12 °C. Fermented with selected yeasts at 15°C for 21 days. One part (60%) fermented and aged in French oak barrels for 7 months.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor palha aberto, devido à maceração pelicular e ao estágio em barricas, exhibe notas tropicais de manga, banana e maracujá. É um vinho com corpo, untuosidade, frescura e final muito persistente.

Acompanha bem pratos de peixe condimentados ou carne dada a sua boa estrutura. Deve ser bebido à temperatura de 8°C.

With an open straw color, due to the skin maceration and the ageing in oak barrels, this wine presents tropical notes of mango, banana and passion fruit. It is a creamy wine with body, freshness and a very persistent finish.

Great with rich fish and smoked food, given its good structure. It should be drunk at 8°C.



**12,5% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167124266  
**ITF14**  
15606167124263



6 un



10 un



10x



1,26Kg



7,56Kg



450Kg



756Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## TINTO / RED

### Grande Reserva

ANO / YEAR

2017



#### TIPO/TYPE

Vinho Tinto / Red Wine



#### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

DOC do Tejo Grande Reserva



#### CASTAS/VARIETIES

Touriga Nacional e Touriga Franca



#### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



#### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



#### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

As castas Touriga Nacional e Touriga Franca são duas das mais importantes variedades produzidas no nosso país e cuja qualidade é por todos reconhecida. Após um rigoroso controlo de maturação, procurando o equilíbrio entre a concentração, a acidez total e os açúcares/grau álcool provável, procedeu-se à escolha das uvas colhidas à mão, estas foram desengaçadas e vinificou-se em lagar com pisa a pé 3 vezes por dia, durante 5 dias. Fermentou com leveduras selecionadas e com temperatura controlada. Após prensagem a baixas pressões, em que se separou o vinho lágrima, fez a fermentação maloláctica em depósito seguindo-se o enchimento do vinho em barricas de carvalho francês de 300L. No decorrer do estágio de 26 meses foi feita a battonage pelo menos uma vez por mês. O vinho é um produto natural tendo sido engarrafado com mínimo de processos possível. Estagiou em garrafa durante pelo menos 12 meses.

Touriga Nacional and Touriga Franca are two of the most important varieties produced in our country and whose quality is recognized by everyone. After a rigorous control of maturation, seeking a balance between concentration, total acidity and sugars/probable alcohol level, hand-picked grapes were chosen, they were destemmed and vinified in a vat with foot treading 3 times a day for 5 days. Fermented with selected yeasts at controlled temperature. After pressing lightly, in which the tear wine was separated, malolactic fermentation was carried out in a tank, followed by filling the wine in 300L French oak barrels. During the 26-month barrel ageing, the battonage was done at least once a month. This wine is a natural product having been bottled with as few processes as possible. Aged in bottle for at least 12 months.



#### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor granada intenso, possui notas de bagas, amoras, ameixa preta, chá, menta, balsamo, baunilha, especiarias e chocolate, apresenta bom volume de boca, corpo equilibrado entre a frescura e os taninos, com untuosidade e final persistente. O retrogosto é pronunciado e o vinho fica na memória e nos nossos sentidos muito para além da prova. Acompanha muito bem pratos de caça, carne vermelha e queijos amanteigados.

Intense garnet color, with notes of berries, blackberries, black plum, tea, mint, balsam, vanilla, spices and chocolate, with a good volume in the mouth, body balanced between freshness and tannins, with greasiness and persistent ending. The aftertaste is pronounced and the wine stays in the memory and in our senses well beyond the tasting. It goes very well with game, red meat and buttery cheeses.



**15% vol.**  
GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167711275  
ITF14  
15606167711272



6 un



11un



9x



1.35Kg



8.10Kg



445Kg



801.90Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

TINTO / RED

## Vinho Espumante Bruto

## Brut Sparkling Wine

Método Clássico / Classic Method

ANO / YEAR

2018



### TIPO/TYPE

Vinho Tinto Espumante Bruto

Brut Red Sparkling Wine



### CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

D.O.C. do Tejo



### CASTAS/VARIETIES

Castelão



### TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



### CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



### VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Espumante elaborado pelo método tradicional. O vinho base foi produzido com controlo de temperatura.

Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou numa câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa, até ao degorgement durante, pelo menos 12 meses.

This sparkling wine was produced by traditional methods. The basis was a wine made with temperature control. Inoculated with selected yeast for the achievement of sparkling wine, it fermented in a cold chamber for 3 months. Then, it stayed inside bottles during, at least, 12 months, until the degorgement, which only takes place when it is necessary.



### NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor vermelho rubi com laivos violetas, bolha fina e persistente. Aroma intenso a frutos vermelhos.

Bastante frutado na boca, corpo com taninos bem presentes que lhe confere espírito e personalidade. Acompanha muito bem, para além do leitão, peixe e carne grelhada no forno.

Deve ser servido entre 8-10°C.

The colour is ruby red and it has a fine and persistent bubble. It has an intense smell of red fruit. Its Taste reminds fruit and has a body with strong tanins which gives it spirit and personality. It goes very well with, besides leitão (small pig) and grilled sardines, roasted lamb. It should be served at 8-10°C.



**12% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167322235  
ITF14  
15606167322249



6 un



11un



8x



1.80Kg



10.80Kg



396Kg



950.40Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

TINTO / RED

**Vinho Espumante Bruto Grande Reserva  
Brut Sparkling Wine**

Método Clássico / Classic Method

ANO / YEAR

2018



## TIPO/TYPE

Vinho Branco Espumante Bruto  
Brut White Sparkling Wine



## CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

D.O.C. do TEJO Grande Reserva



## CASTAS/VARIETIES

Fernão Pires



## TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



## CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



## VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Espumante elaborado pelo método tradicional, o vinho base foi produzido com controlo de temperatura.

Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou numa câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa, até ao degorgement durante, pelo menos 12 meses.

This sparkling wine was produced by traditional methods. The base was a wine made with temperature control. Inoculated with selected yeast for the achievement of sparkling wine, it fermented in a cold chamber for 3 months. Then, it stayed inside bottles during, at least, 12 months, until the degorgement, which only takes place when it is necessary.



## NOTAS DE PROVA / TASTING

De cor citrina, com bolha fina e persistente, este espumante elaborado pelo método tradicional Champanhês apresenta um carácter frutado, onde os aromas a citrinos e a frutos secos se casam de forma exemplar, evidenciando grande complexidade a par de uma boa acidez e macieza de boca.

Deve ser servido a 8°-10°C, a solo, ou a acompanhar pratos de peixe, mariscos e queijos delicados.

With a citrus colour, it has a fine and persistent bubble. Produced by the traditional method, it has a fruity aroma with notes of citrus and nuts. It is smooth in the mouth with a very good acidity. Best drunk between 8° and 10°C, excellent as aperitif but it goes very well with fish, seafood and delicate cheese.



**12% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



EAN  
5606167312229  
ITF14  
15606167312240



6 un



11un



8x



1.80Kg



10.80Kg



396Kg



950.40Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

ROSÉ / ROSE

**Vinho Espumante Bruto Grande Reserva  
Brut Sparkling Wine**

Método Clássico / Classic Method

ANO / YEAR

2018



## TIPO/TYPE

Vinho Rosé Espumante Bruto

Brut Rose Sparkling Wine



## CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION

D.O.C. do TEJO Grande Reserva



## CASTAS/VARIETIES

Castelão e Aragonez



## TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



## CLIMA/CLIMATE

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



## VINIFICAÇÃO / WINEMAKING

Espumante elaborado pelo método clássico. O vinho base foi produzido com controlo de temperatura. Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para produção de espumante, fermentou em uma câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa até ao degorgement, durante, pelo menos 12 meses.

This elegant rosé sparkling wine was produced by the traditional method. The base was a wine made with temperature control. Inoculated with selected yeast for the achievement of sparkling wine, after the bottling it fermented in a cold chamber for 3 months. Then, it stayed in the cellar during, at least, 12 months, until the degorgement.



## NOTAS DE PROVA / TASTING

De tom rosa vibrante, este elegante espumante rosé revela notas de menta e framboesa. Na boca tem mousse delicada e persistente, é fresco e cheio de vivacidade.

Perfeito com queijos suaves, saladas e frutas de Verão.

With an exuberant pink colour, displays notes of mint and raspberry. The palate is clean and persistent with a delicate creamy mouthfeel. It is refreshing and lively. Interesting to drink at any moment. Perfect with starters, crisp salads and summer fruits.  
Best drunk at 10°C.



**12% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
5606167412226  
**ITF14**  
15606167412223



6 un



11un



8x



1.80Kg



10.80Kg



396Kg



950.40Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)



**QUINTA DA  
RIBEIRINHA**

FAMILY WINERY

since 1974

# Vale de Lobos

## BRANCO / WHITE

### Colheita Tardia - Late Harvest

ANO / YEAR

2017



**TIPO/TYPE**

Vinho Branco / White Wine



**CLASSIFICAÇÃO/CLASSIFICATION**

Regional Tejo



**CASTAS/VARIETIES**

Riesling



**TIPO DE SOLO/TYPE OF SOIL**

Argilo-calcário / Calcareous-Clay



**CLIMA/CLIMATE**

Mediterrâneo seco / Dry Mediterranean



**VINIFICAÇÃO / WINEMAKING**

Proveniente de uvas da casta Riesling colhidas à mão a 1 de Novembro com elevada concentração de açúcares naturais, este vinho sofreu uma fermentação controlada com levedura selecionada durante 18 dias. Parte do lote fermentou em barricas de carvalho francês. Após a fermentação ter sido parada pelo frio estagiou durante 5 meses em barricas de carvalho francês tendo sido feita a bâtonnage com borra fina.

The Riesling grapes, hand harvest in the last days of October, with high levels of natural sugar, went through a controlled fermentation with selected yeast during 18 days, where part of the lot was made in oak barrels. The fermentation was stopped by cold. It aged during five months in French oak barrels with battonnage with the lees.



**NOTAS DE PROVA / TASTING**

De cor citrina e aroma complexo, com notas a pêssego, lima toranja, mel e amêndoas torradas. É um vinho de elevada estrutura com um final fresco e persistente. Parceiro ideal para foie gras, sobremesas ricas ou queijos intensos. Deve ser servido a 8°C.

With a citrus colour and a complex aroma, this wine has notes of peach, lime, grapefruit, honey and toasted almonds. It is a wine with a good structure and a fresh and persistent finishing. Perfect match for foie gras, rich desserts or strong cheeses. It Should be served at 8°C.



**11% vol.**

GRADUAÇÃO  
ALCOHOL

**EUROPALETE**  
EURO Pallet



**EAN**  
606167122255  
**ITF14**  
15606167122276



3 un



16 un



19x



0.90Kg



10.80Kg



456Kg



820.80Kg

[www.quintadaribeirinha.com](http://www.quintadaribeirinha.com)