



**Quinta do Monte d'Oiro Reserva**

Expressão máxima do *terroir* da Quinta, este topo de gama é composto em grande parte pela casta Syrah (96%) e por uma pequena percentagem de Viognier (4%) plantados em terrenos argilo-calcários. As uvas, colhidas à mão, são fermentadas em cubas de inox com reprodução de pisa a pé. Segue-se um estágio em barricas de carvalho francês (30% novas) durante 14 a 18 meses. Com uma cor rubi/negro profundo, é um tinto de luxo, concentrado, mineral, complexo e muito gastronómico, para momentos especiais.

This high end wine – which captures perfectly the estate's *terroir* – is composed mostly of Syrah grapes (96%) along with a small percentage of Viognier (4%), planted in clay and limestone terrain. The grapes are handpicked and subject to artificial treading and fermentation in stainless steel vats. This is followed by ageing in French oak barrels (30% new) for 14 to 18 months. With a deep dark/ruby colour, this is a luxurious red, concentrated, mineral and complex, which goes very well with food and is ideal for special occasions.

**Quinta do Monte d'Oiro PE3EPBA**

Максимальное выражение *терруара* кинты, эта верхняя линейка состоит в основном из сорта Сира (96%) и небольшого процента Вионье (4%) с глинисто-известковых почв. Виноград, собранный вручную, ферментируется в чанах из нержавеющей стали с использованием механизма заменяющего давление ногами. Выдержка проводится во французских дубовых бочках (30% новых) в течение 14-18 месяцев. Вино глубокого темно-рубинового цвета, оно роскошное, концентрированное, минеральное, сложное и очень гастрономичное, предназначенное для особых моментов.

**蒙特多罗酒庄 珍藏红葡萄酒**

这是一款顶级葡萄酒，它最大限度地表达出了该酒庄的风土。在酿造中，大部分使用的是西拉葡萄（96%），还有一小部分的维欧涅葡萄酒（4%）。这些葡萄都种植在黏土-石灰质土壤中。酿造时，要将手工采摘的葡萄进行脚踏破碎，并放入不锈钢酒槽中进行发酵；接着，还要在法国橡木桶中（30%的新木）进行14到18个月的陈化。成酒呈深红宝石/黑色。它是一款豪华的红葡萄酒，味道浓郁而复杂，具有矿物质的清新，非常美味。这是一款为了一切特别时刻而准备的美酒。



**Quinta do Monte d'Oiro Madrigal**

Para a produção deste vinho, exclusivamente feita à base da casta Viognier, são realizadas vindimas manuais, em duas datas distintas, de modo a que as uvas tenham o grau de maturação ideal. Para 40% do lote, a fermentação ocorre em barricas novas de carvalho francês de 500L, onde o vinho estagia posteriormente durante 6 meses. É um vinho de grande personalidade com um expressivo aroma de flores primaveris. Tem um *bouquet* muito fresco a alperce, pêsego, figos secos e mel. Um Viognier sedutor, sofisticado, mineral, com muita personalidade. Desenhado para a mesa.

The Viognier grapes which are exclusively used to make this wine are handpicked in two distinct batches, so as to make sure that the grapes have reached their ideal maturity. Fermentation of 40% of the batch takes place in new 500 litre French oak barrels, in which the wine is then aged for six months. This wine boasts a strong personality, with an expressive array of Spring flowers on the nose. It has a fresh bouquet of apricot, peach, dried figs and honey. A seductive, sophisticated, mineral Viognier, with plenty of personality and designed for the table.

**Quinta do Monte d'Oiro Madrigal**

Для производства этого вина, сделанного исключительно из сорта Вионье, ручной сбор урожая проводится в две разные даты, с тем, чтобы виноград находился в идеальной стадии спелости. 40% ферментируется в новых бочках из французского дуба по 500 л, с последующей выдержкой в течение 6 месяцев. Это вино с ярким характером, с выразительным ароматом весенних цветов. Очень свежий букет абрикоса, персика, сушеного инжира и меда. Соблазнительное, изысканное, минеральное Вионье с характером. Задумано к столу.

**蒙特多罗酒庄 田园牧歌葡萄酒**

这款葡萄酒完全以维欧涅葡萄为基础酿造，其使用的葡萄要分两次手工采摘，以便让葡萄达到理想的成熟度。40%的酒是在500升装的法国新橡木酒桶中进行发酵的，此后，还要进行6个月的成熟。这是一款个性鲜明的葡萄酒，带有春天的花香，仿佛是一束清新的花朵，散发出杏子、桃子、无花果干和蜂蜜的香气。这是一款个性突出、诱人而精致的，带有矿物质清香的维欧涅葡萄酒，能够满足您餐桌的需求。



A Quinta do Monte d'Oiro, propriedade de José Bento dos Santos, um apaixonado pelo mundo do vinho e da gastronomia, localiza-se na região de Lisboa. O seu *terroir* é reconhecido desde o século XVII como privilegiado para a produção de vinhos de alta qualidade. A elaboração dos vinhos realiza-se sob a orientação técnica de Graça Gonçalves e Grégory Viennois, enólogo principal do Domaine Laroche em Chablis e antigo director técnico da Maison Chapoutier nas Côtes du Rhône.

Quinta do Monte d'Oiro is owned by José Bento dos Santos, a man with a passion for the world of wine and food. It is part of the Lisbon region and its *terroir* has been recognised since the XVII Century as ideal for the production of high quality wine. The wines are produced under the technical direction of Graça Gonçalves and Grégory Viennois, the chief enologist of Domaine Laroche in Chablis and former technical director of the Maison Chapoutier in the Côtes du Rhône.

Quinta do Monte d'Oiro, pertencente a José Bento dos Santos, apaixonado pelo mundo do vinho e da gastronomia, encontra-se na região de Lisboa. O seu *terroir* é reconhecido desde o século XVII como privilegiado para a produção de vinhos de alta qualidade. A elaboração dos vinhos realiza-se sob a orientação técnica de Graça Gonçalves e Grégory Viennois, enólogo principal do Domaine Laroche em Chablis e antigo director técnico da Maison Chapoutier nas Côtes du Rhône.

蒙特多罗酒庄的所有人是若泽·本笃·多斯桑托斯，他是一个葡萄酒世界和美食的爱好者。酒庄坐落在里斯本产区，其利于酿造高品质葡萄酒的风土自17世纪起就广受认可。现在，我们酒庄的葡萄酒酿造是在格拉萨·冈萨雷斯和格里高利·维埃诺斯的技术指导下进行的，后者是夏布利的拉赫希酒庄首席酿酒师和罗讷河谷产区的莎普蒂尔酒庄前任技术主任。



Quinta do Monte d'Oiro  
Freixial de Cima  
2580-404 Ventosa Alenquer  
Tel: 351 263 766 060  
Fax: 351 263 766 069  
E-mail: geral@quintadomontedoiro.com  
www.quintadomontedoiro.com

Quinta do Monte d'Oiro  
Freixial de Cima  
2580-404 Ventosa Alenquer  
Tel: 351 263 766 060  
Fax: 351 263 766 069  
E-mail: geral@quintadomontedoiro.com  
www.quintadomontedoiro.com

Quinta do Monte d'Oiro  
Freixial de Cima  
2580-404 Ventosa Alenquer  
Tel: 351 263 766 060  
Факс: 351 263 766 069  
E-mail: geral@quintadomontedoiro.com  
www.quintadomontedoiro.com

Quinta do Monte d'Oiro  
Freixial de Cima  
2580-404 Ventosa Alenquer  
电话: 351 263 766 060  
传真: 351 263 766 069  
邮箱: geral@quintadomontedoiro.com  
www.quintadomontedoiro.com