



# Don Duarte

DEPUIS 1968

## Portugal :

### Blancs :

1dl    Bt. 75cl

### Verde:

Casal Garcia DOC	CHF 3,90	CHF 27.00
Quinta da Aveleda DOC		CHF 30.00
Muralhas de Monção DOC		CHF 32.00
Alvarinho Morgadio da Torre DOC		CHF 38.00

### Douro

Planalto Reserva DOC		CHF 30.00
Vallado prima DOC		CHF 34.00

### Dão

Encostas de Penalva DOC (Malvasia-Fina, Cerceal-Branco e Bical)	CHF 4.00	CHF 29.00
Encrozado de Penalva DOC (Encrozado 100%)		CHF 43.00



### Terras do Sado :

João Pires		CHF 32.00
------------	--	-----------

### Alentejo :

Monte Velho DOC		CHF 29.00
-----------------	--	-----------





# Don Duarte

*DEPUIS 1968*

## Portugal :

### Rosés :

1dl

Bt. 75cl



### Dão :

*Adega de Penalva DOC  
(Touriga Nacional e Aragonês)*

*CHF 3.90 CHF 29.00*

### Rosés pétillants :

*Lancers*

*CHF 3.50 CHF 25.00*

*Mateus*

*CHF 27.00*

### Rouges :

### Douro:

*Cistus*

*CHF 35.00*

*(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca)*

*Cistus Reserva*

*CHF 52.00*

*(Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional)*

*Quinta do Vallado Reserva Fiel Blend DOC*

*CHF 95.00*

*(Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional)*

*95 points Wine Spectator Robert Parker*





# Don Duarte

DEPUIS 1968

Portugal:

Rouges:

1dl

Bt. 75cl



*Encostas de Penalva DOC*

CHF 3,50

CHF 24.00

*(Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrochoeiro, Jean)*

Dão:



*Milénio DOC*

CHF 4,00

CHF 29.00

*(Touriga Nacional, Aragonez)*



*Penalva do Castelo Reserva DOC*

CHF 5,50

CHF 39.00

*(Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jean)*



*Touriga Nacional penalva DOC*

CHF 43.00

*(Touriga Nacional)*



*Baga Penalva do Castelo DOC*

CHF 43.00

*(Baga)*



*Tinta roriz Penalva do Castelo DOC*

CHF 43.00

*(Tinta roriz)*

*Jaen Penalva do Castelo DOC*

CHF 43.00

*(jaen)*





# Don Duarte

DEPUIS 1968

Portugal :

1dl

37.5cl

Bt. 75cl

Rouges :

Palmela:



*Dona Ermelinda DOC*

*(Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional)*

CHF 29.00

*Dona Ermelinda Reserva DOC*

*(Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon)*

CHF 38.00

Alentejo:

*Caiado*

*(Aragonez, Trincadeira e alfrocheiro)*

CHF 4,00

CHF 28.00

*Monte Velho RV*

*(Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira)*

CHF 18.00

CHF 34.00

*Adega de Borba ABC Cortiça Reserva DOC*

*(Aragonez, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet)*

CHF 48.00

*Esporão Reserva*

*(Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon)*

CHF 65.00

*Herdade do Perdigão*

*(Trincadeira, Aragonez)*

CHF 125.00

*Adega Mayor, Reserva*

*(Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet)*

CHF 6,00

CHF 40.00

*Adega Mayor, Reserva do Comendador*

*(Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional)*

CHF 70.00

*Reguengos Garrafeira dos Sócios*

*(Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tinta Caiada)*

CHF 60.00





# Don Duarte

DEPUIS 1968

## Suisse:

5M

Bt.

### Genève:

Pinot Blanc de Chouilly Le Crêt AOC	CHF 45.00
Rose de Gamay Le Crêt Chouilly AOC	CHF 38.00
Le Crêt 4G(gamaret-Gamay_Galota) AOC	CHF 49.00

### Vaudois

Vinzel Grand Cru La Cure La Côte AOC (blanc)	CHF 32.00
Pinot Noir De La Côte AOC privilege (rouge)	CHF 34.00

### Valais

Petite Arvine Du Valais AOC Domaine Varone	CHF 59.00
Cornalin du Valais AOC (rouge)	CHF 59.00
Rosé de Goron	CHF 17.00

### Italie

Rudiae Primitivo Salento IGT (vigneti Reale)	CHF 36.00
Villa a Sesta Il Palei Chianti Classico (DOGC)	CHF 39.00

### Espagne

Arienzo Crianza (DOC)	CHF 33.00
Portia Crianza (AOC)	CHF 39.00
Marqués de Riscal Gran- Reserva (AOC)	CHF 85.00





# Don Duarte

DEPUIS 1968

## Vins ouverts

### Suisse: 1dl

Chasselas de Genève (blanc)	CHF 3.50
La côte VD (blanc)	CHF 3.50
Goron (rouge)	CHF 3.50
Rosé de goron	CHF 4.00

### France:

Coteaux d'aix-en-provence (rosé)	CHF 3.50
Côtes -du-rhône (rouge) ADC	CHF 3.50

## Champagne & Mousseux

	<u>1dl</u>	<u>Bt.</u>
Milénio Brut	CHF 7.50	CHF 45.00
Raposeira Super Reserva		CHF 50.00
Moët & Chandon Brut		CHF 95.00





  
**Don Duarte**  
 LISTE DES PRIX

APÉRITIFS, SPIRITUEUX, LIQUEURS,	CONT.	PRIX
MARTINI, BLANC OU ROUGE	4 CL	5.50
PORTO, MOSCATEL	4 CL	5.50
PORTO 10 ANS D'ÂGE	4 CL	8.50
CAMPARI	4 CL	5.50
SUZE	2 CL	5.50
PASTIS 51 - RICARD	2 CL	3.50
DE 15 À 45 % VOL.		

SPECIALITES		
GIN TONIC, ORANGE	4 CL	10.00
RHUM, WHISKY COCA	4 CL	10.00
VODKA ORANGE	4 CL	10.00
DE 37,5 À 43 % VOL.		

SPIRITUEUX		
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	2,5 CL	12.00
CALVADOS	2,5 CL	7.00
CROFT	2,5 CL	7.00
MAÇEIRA	2,5 CL	7.00
VETERANO	2,5 CL	7.00
BAGACEIRA	2,5 CL	7.00
ALDEIA VELHA	2,5 CL	7.00
PONTE DE MARANTE	2,5 CL	7.00
ANTIQUA	2,5 CL	9.00
ANTIQUISSIMA	2,5 CL	11.00
CRF	2,5 CL	9.00
KIRSCH	2,5 CL	7.00
PRUNEAU	2,5 CL	7.00
WILLIAMINE	2,5 CL	10.00
LIQUEUR WILLIAMINE	2,5 CL	10.00
MOITIÉ MOITIÉ	2,5 CL	10.00
ABRICOTINE	2,5 CL	10.00
GRAPPA MAISON	2,5 CL	7.00
GRAPPA FIOR DI VITE	2,5 CL	8.00
POMME	2,5 CL	7.00
BACARDI	4 CL	7.00
VODKA	4 CL	7.00
GIN	4 CL	7.00
DE 37,5 À 43 % VOL.		

WHISKY		
JACK DANIEL	2 CL	9.00
JACK DANIEL	4 CL	13.00
JAMESON	2 CL	9.00
JAMESON	4 CL	13.00
J.B. BALL JW	2 CL	7.00
J.B. BALL JW	4 CL	18.00
CHIVAS REGAL 12ANS	2 CL	9.00
CHIVAS REGAL 12ANS	4 CL	13.00
DE 37,5 À 43 % VOL.		

LIQUEURS		
FERNET BRANCA	2,5 CL	7.00
AMENDO AMARGA	4 CL	7.00
LEMONCELLO	4 CL	7.00
COINTREAU, GRAND MARNIER	2,5 CL	8.00
BEIRÃO, AMARETO	2,5 CL	7.00
BAILEYS	4 CL	8.00
MARIE BRIZARD	2,5 CL	7.00
DE 18 À 42 % VOL.		

SPRITZ		10.50
KIR	1 DL	4.50
KIR ROYAL	1 DL	8.50

LIMONADES EN BOUTEILLE		
COCA-COLA	3 DL	4.50
SPRITE	3 DL	4.50
FANTA	3 DL	4.50
SUMOL ORANGE OU ANANAS	3 DL	4.50
SCHWEPPES TONIC, LEMON	1,9 CL	4.50

JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE		
JUS DE POMME	3 DL	4.50
JUS DE TOMATE	2 DL	4.50
JUS DE FRUITS (COMPAL)	2 DL	4.50

MINÉRALES		
ÁGUA DAS PEDRA GAZEUSE	2,5 DL	4.50
VALSER GAZEUSE OU PLATE	3,3 DL	4.50
VALSER GAZEUSE OU PLATE	5 DL	5.50
VALSER GAZEUSE OU PLATE	1 LT	9.00

BOISSONS CHAUDES		
LAIT	2 DL	3.00
CAFÉ		3.40
CAFÉ RENVERSÉ		4.00
THÉ, INFUSION		3.40
CHOCOLAT	2 DL	4.00
CAPUCCINO	2 DL	4.40

LES ARROSES		
CAFÉ/THÉ AVEC PETIT VERRE (2CL)		6.00
(PRUNEAU, POMME, MARG, RHUM, MAÇEIRA).		

BIÈRES EN BOUTEILLE		
SUPER BOCK	25 DL	3.50
SAGRES	25 DL	3.50
HEINEKEN	25 DL	5.00
SUPER BOCK SANS ALCOOL	33 DL	4.00
SUPER BOCK BRUNE	25 DL	3.80

BIÈRES À LA PRESSION			
SUPER BOCK	3.30	3.50	6.50
BLANCHE	4.00	4.50	8.00
SAISON	4.00	4.50	8.00

BOISSONS AU VERRE			
THÉ FROID	3.20	4.20	6.00
PARISIEN NATURE		4.20	
LAIT FROID	2.00	3.00	
LEMONADE	3.00	4.00	
Eaux MINÉRALE	2.50	3.50	



**FICHA TÉCNICA**

**ADEGA DE PENALVA – BAGA 2017--DOC DAO**

**TECNOLOGIA:**

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 28-30 °C, com maceração prolongada, estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano e engarrafamento ao fim de 18 meses.

**CASTAS:**

Baga 100%. Solos graníticos.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool – 13,5% vol.

Acidez Total – 5,2 g/L

Acidez Volátil: 0,50 g/L

Açúcares Redutores: 1 g/L

**NOTA DE PROVA:**

Rubi intenso, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da casta, com frescura de boca.

**SERVIÇO:**

Servir a 16 °C sem decantação. Ideal para acompanhar o insuperável cabrito assado Para beber desde já ou nos próximos quinze anos

**ENOLOGIA:**

Virgílio Loureiro / António Pina



**TECNOLOGIE:**

Broyage avec éraflage total, fermentation en cuves inox à 28-30 ° C, avec macération prolongée, stage 12 mois en barriques neuves et de deuxième année mise en bouteille après 18 mois.

**VARIÉTÉS DE RAISINS:**

Baie 100%. Sols granitiques.

**PARAMÈTRES ANALYTIQUES:**

Alcool - 13,5% vol.

Acidité totale - 5,2 g / L

Acidité volatile: 0,50 g / L

Sucres réducteurs: 1 g / L

**NOTE DE DÉGUSTATION:**

Rubis intense, arôme fruité et attrayant, crée de bonnes attentes pour la preuve de la bouche. Saveur intense, tanins irrévérrencieux, typique de la variété, avec une fraîcheur en bouche.

**SERVICE:**

Servir à 16 ° C sans décantation. Idéal pour accompagner cabri rôti au four. A boire maintenant ou pour les quinze prochaines années.

**OENOLOGIE:**

Virgílio Loureiro / António Pina

**43.00 CHF**

**FICHA TÉCNICA**

**ADEGA DE PENALVA – JAEN 2017 – DOC DÃO**

**GARRAFA 75 CL**

**TECNOLOGIA:**

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 28-30°C, estágio de 12 meses em barricas de segundo ano e engarrafamento ao fim de 17 meses.

**CASTAS:**

Jaen (100%). Solos graníticos

**PARAMETROS ANALITICOS:**

Álcool: 13,5% vol.

Acidez Total: 4,8 g/L

Acidez Volátil: 0,61 g/L

Açúcares Redutores: <1 g/L

**NOTA DE PROVA:**

Rubi carregado, aroma frutado e muito atraente, criando forte expectativa para a prova de boca. Sabor forte, taninos aveludados, próprios da casta, e bom equilíbrio entre o álcool e a acidez.

**SERVIÇO:**

Servir a 16 °C sem decantação. Ideal para acompanhar carnes grelhadas, como posta mirandesa ou plumas de porco preto. Para beber desde já ou nos próximos cinco anos.

**ENOLOGIA:**

Virgílio Loureiro / António Pina

Acidez Volátil: 0,61 g/L

Açúcares Redutores: <1 g/L

**NOTA DE PROVA:**

Rubi carregado, aroma frutado e muito atraente, criando forte expectativa para a prova de boca. Sabor forte, taninos aveludados, próprios da casta, e bom equilíbrio entre o álcool e a acidez.

**SERVIÇO:**

Servir a 16 °C sem decantação. Ideal para acompanhar carnes grelhadas, como posta mirandesa ou plumas de porco preto. Para beber desde já ou nos próximos cinco anos.

**ENOLOGIA:**

Virgílio Loureiro / António Pina



**TECNOLOGIE:**

Broyage avec éraflage total, fermentation en cuves inox à 28-30 ° C, stage 12 mois en barriques de deuxième année et mise en bouteille après 17 mois.

**VARIÉTÉS DE RAISINS:**

Jaen (100%). Sols granitiques

**PARAMÈTRES ANALYTIQUES:**

Alcool: 13,5% vol.

Acidité totale: 4,8 g / L

Acidité volatile: 0,61 g / L

Sucres réducteurs: <1 g / L

**NOTE DE DÉGUSTATION:**

Rubis chargé, arôme fruité et très attractif, créant de fortes attentes test de la bouche. Saveur forte, tanins velouté, typique de la variété, et bon équilibre entre l'alcool et l'acidité.

**SERVICE:**

Servir à 16 ° C sans décantation. Idéal pour accompagner les viandes grillées miresas ou panaches de porc noir. Pour boire maintenant ou dans les cinq prochaines années

**OENOLOGIE:**

Virgílio Loureiro / António Pina

Acidité volatile: 0,61 g / L

Sucres réducteurs: <1 g / L

**NOTE DE DÉGUSTATION:**

Rubis chargé, arôme fruité et très attractif, créant de fortes attentes test de la bouche. Saveur forte, tanins velouté, typique de la variété, et bon équilibre entre l'alcool et l'acidité.

**SERVICE:**

Servir à 16 ° C sans décantation. Idéal pc accompagner les viandes grillées miresas ou panaches de porc noir. Pour boire maintenant ou dans les cinq prochaines années

**OENOLOGIE:** Virgílio Loureiro / António Pina

**43.00 CHF**





**FICHA TÉCNICA 2016**

**ADEGA DE PENALVA – TINTA RORIZ 2015 DOC DÃO 43.00 CHF**

**TECNOLOGIA:**

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 30 °C, estágio de 12 meses em barricas novas e usadas e engarrafamento ao fim de 17 meses.

**CASTAS:**

Tinta Roriz (Aragonês) estreme.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool – 13,0% vol.  
Acidez Total – 4,5 g/L  
Acidez Volátil – 0,56 g/L  
Açúcares Redutores – 1 g/L  
pH – 3,69

**NOTA DE PROVA:**

Rubi carregado, aroma frutado e atraente, que cria boa expectativa para a prova de boca. Sabor forte, taninos musculados, próprios da casta, e grande equilíbrio entre o álcool e a acidez.

**APTIDÕES:**

Para beber desde já ou nos próximos quinze anos. Servir a 16 °C sem decantação. Ideal para acompanhar pratos fortes de forno, como perna de borrego.

**ENOLOGIA:**

Virgílio Loureiro / António Pina



**TECNOLOGIE:**

Broyage avec éraflage total, fermentation en cuve inox à 30 °C, 12 mois en barriques neuves et d'occasion et mise en bouteille après 17 mois.

**VARIÉTÉS DE RAISINS:**

Tinta Roriz (Aragonês) secoue.

**PARAMÈTRES ANALYTIQUES:**

Alcool - 13,0% vol.  
Acidité totale - 4,5 g / L  
Acidité volatile - 0,56 g / L  
Sucres réducteurs - 1 g / L  
pH - 3,69

**NOTE DE DÉGUSTATION:**

Rubis chargé, arôme fruité et attrayant, ce qui crée de bonnes attentes pour la bouche. Saveur forte, tanins musclés, de la variété, et un excellent équilibre entre le l'alcool et l'acidité.

**COMPÉTENCES:**

A boire maintenant ou dans les quinze prochains années. Servir à 16 °C sans décantation. Idéal pour accompagner des plats forts au four, comme un gigot d'agneau.

**OENOLOGIE:**

Virgílio Loureiro / António Pina

**FICHA TECNICA**

**43.00 CHF**

**ADEGA DE PENALVA – TOURIGA NACIONAL 2017 DOC DÃO**

**TECNOLOGIA:**

Esmagamento com desengace total, fermentação em cuba inox a 28-30 °C, com maceração prolongada, estágio de 12 meses em barricas novas e de segundo ano e engarrafamento ao fim de 18 meses.

**CASTAS:**

Touriga Nacional 100%. Solos Graníticos.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Álcool: 14% vol.  
Acidez Total: 5,0 g/L  
Açúcar Residual: <1 g/L  
NOTA DE PROVA:

Rubi intenso, aroma frutado e atraente, criando boa expectativa para a prova de boca. Sabor intenso, taninos irreverentes, próprios da casta, frescura de boca e final longo.

**SERVIÇO:**

Servir a 16 °C sem decantação. Ideal para acompanhar o cabrito assado em forno de lenha. Para beber desde já ou nos próximos quinze anos.

**ENOLOGIA:**

Virgílio Loureiro / António Pina



**TECNOLOGIE:**

Broyage avec éraflage total, fermentation en cuve inox à 28-30 °C, avec macération prolongée, 12 mois de vieillissement en barriques neuves et deuxième année et mise en bouteille à la fin dès 18 mois.

**VARIÉTÉS DE RAISINS:**

Touriga Nacional 100%. Sols granitiques.

**PARAMÈTRES ANALYTIQUES:**

Alcool: 14% vol.  
Acidité totale: 5,0 g / L  
Sucre résiduel: <1 g / L  
NOTE DE DÉGUSTATION:

Rubis intense, arôme fruité et attrayant, créant bonne attente pour le test de la bouche. Saveur tanins intenses et irrévérencieux, typiques de la variété, fraîcheur en bouche et longue finale.

**SERVICE:**

Servir à 16 °C sans décantation. Idéal pour accompagner l'enfant rôti au four à bois. A boire maintenant ou pour les quin

**OENOLOGIE:**

Virgílio Loureiro / António Pina

