



www.interportvinos.com



QUINTA DA LIXA

VINHO VERDE • BLANCO 2022



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Alvarinho, Loureiro y Trajadura.

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 12% vol. / Acidez fija: 6.0 g/l / Azúcar Residual: 3.5 g/l

CARACTERÍSTICAS

Color paja de matices verdosos. Aroma floral y fresco, notas de frutos tropicales, durazno y pera. Seco, afrutado, de aguja fina y discreta, final elegante y persistente. Se recomienda servir frío: 7°C | 9°C.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, ensaladas, arroces caldosos y pastas de picores ligeros. Servir frío.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- CONCURSO VINHO VERDE CVRVV 2014 PORTUGAL - Medalla de Oro
- WINES OF PORTUGAL CHALLENGE 2014 - Medalla de Oro
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2017 - 88 Puntos
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE 2018 - 87 Puntos
- SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS 2019 - Medalla de Oro
- CONCURSO UVA DE OURO PORTUGAL 2019 - Medalla de Oro
- WINE & SPIRITS MAGAZINE 2020 - 92 Puntos / Best Buy
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2022 - Medalla de Plata

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



VILA NOVA

VILA NOVA

VINHO VERDE • BLANCO 2023



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Casa de Vila Nova

TERROIR

Suelos granítico-arcillosos de elevada fertilidad. Clima fresco, de influencia atlántica, se caracteriza por inviernos rigurosos de altas precipitaciones y veranos soleados con temperaturas amenas.

UVAS

Loureiro, Fernão Pires

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 11% vol. / Acidez fija: 5.5 g/l / Azúcar Residual: 6.5 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino joven, de aroma floral y fresco, presenta notas cítricas. Paladar semiseco afrutado, de aguja fina y discreta, muy buena acidez y un final elegante. Se recomienda servir frío: 7°C | 9°C.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, ensaladas, arroces caldosos y pastas de picores ligeros.

ENÓLOGO

Manuel Soares

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- SOMMELIER WINE AWARDS - Medalla de Oro
- CONCURSO OS MELHORES VERDES CVRVV - Medalla de Oro
- THE GUARDIAN UK - Perfect Portuguese White
- WINES OF PORTUGAL CHALLENGE - Medalla de Oro
- ROBERT PARKER - 87 Puntos
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE - 87 Puntos y Best Buy
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS - Medalla de Oro
- CONCURSO OS MELHORES VERDES CVRVV 2024 - Medalla de Plata

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal.mx)



VILA NOVA

VILA NOVA

SAUVIGNON BLANC • BLANCO 2023



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

IG Minho

PRODUCTOR

Casa de Vila Nova

TERROIR

Suelos granítico-arcillosos de elevada fertilidad. Clima fresco, de influencia atlántica, se caracteriza por inviernos rigurosos de altas precipitaciones y veranos soleados con temperaturas amenas.

UVAS

Sauvignon Blanc

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 12,5% vol. / Acidez fija: 5.4 g/l / Azúcar Residual: 6.1 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino joven, suave, de aroma floral y tropical. Paladar semiseco, afrutado, acidez equilibrada y un final elegante. Se recomienda servir frío: 8°C | 10°C.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, ensaladas, arroces caldosos y pastas de picores ligeros.

ENÓLOGO

Manuel Soares

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



VILA NOVA

VILA NOVA

ALVARINHO • BLANCO 2023



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Casa de Vila Nova

TERROIR

Suelos granítico-arcillosos de elevada fertilidad. Clima fresco, de influencia atlántica, se caracteriza por inviernos rigurosos de altas precipitaciones y veranos soleados con temperaturas amenas.

UVAS

Alvarinho

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 12,5% vol. / Acidez fija: 5.3 g/l / Azúcar Residual: 6.1 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino joven, de aroma floral intenso, presenta notas cítricas y minerales. Paladar semiseco, afrutado, acidez bien integrada con el fruto, final elegante y persistente. Se recomienda servir frío: 8°C | 10°C.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, ensaladas, arroces caldosos y pastas de picores ligeros.

ENÓLOGO

Manuel Soares

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- SOMMELIER WINE AWARDS - Medalla de Oro
- MUNDUS VINI - Medalla de Oro
- SOMMELIER WINE AWARDS - Best Value White
- SOMMELIER WINE AWARDS - Best Gastropub White
- ROBERT PARKER - 88 Puntos
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE - 90 Puntos & Editor's Choice
- DECANTER - 91 Puntos

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)

MONSARAZ

RESERVA • BLANCO 2023



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Alentejo D.O.C. / Reguengos de Monsaraz

PRODUCTOR

Carmim

UVAS

Antão Vaz, Verdelho y Viosinho.

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 13,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

Terminado el proceso de fermentación, el vino madura sobre sus lías, en barricas de roble francés y húngaro durante 8 meses con batonage regular. Tras el embotellado, el vino permanece en bodega durante 2 meses más.

CARACTERÍSTICAS

Vino de aspecto cristalino, color pajizo definido. Aromas de frutos tropicales maduros, pera, melocotón, envuelto en agradables notas vegetales y minerales. Elegante y estructurado en un conjunto fresco y complejo, agradable volumen y cremosidad en boca, con un final persistente. Servir frío (10°C)

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, arroces caldosos, pastas de picores ligeros y quesos cremosos.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- ESCANCOES DE PORTUGAL 2024 - Tambuladeira de Oro
- REVISTA GRANDES ESCOLHAS 2024 - Buena Selección
- REVISTA DE VINHOS 2024 - Altamente Recomendado / Buena Compra

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



QUINTA DA LIXA

ESPADEIRO • ROSADO 2022



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Espadeiro

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 11,5% vol. / Acidez fija: 6,8 g/l / Azúcar Residual: 4,6 g/l

CARACTERÍSTICAS

Color rosado con destellos anaranjados. Aroma floral, notas minerales, frambuesas y fresas silvestres. Paladar seco, de aguja fina y discreta, acidez bien integrada y final persistente. Se recomienda servir frío, entre 7°C y 9°C.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, pastas y arroces de picores ligeros.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



VILA NOVA

ESPADEIRO • ROSADO 2023



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Vinho Verde D.O.C. / Minho

PRODUCTOR

Casa de Vila Nova

TERROIR

Suelos granítico-arcillosos de elevada fertilidad. Clima fresco, de influencia atlántica, se caracteriza por inviernos rigurosos de altas precipitaciones y veranos soleados con temperaturas amenas.

UVAS

Espadeiro

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 11% vol. / Acidez fija: 6.2 g/l / Azúcar Residual: 4.7 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino joven, notas de mora, frambuesa y guayaba. Paladar semiseco, afrutado, con una aguja fina y discreta. Muy buena acidez, culminando en un final elegante y persistente. Se recomienda servir frío, entre 7°C y 9°C.

MARIDAJE

Platos de pescados, mariscos, ensaladas, arroces caldosos y pastas de picores ligeros.

ENÓLOGO

Manuel Soares

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)



MUXAGATA

BLEND • TINTO 2019

**PAÍS DE ORIGEN**

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Douro D.O.C. / Vila Nova de Foz Coa

PRODUCTOR

Quinta da Lixa

UVAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca y Tinta Roriz.

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 13,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

6 meses en barricas de roble francés y americano.

CARACTERÍSTICAS

Proveniente de la Denominación de Origen más antigua del mundo, y elaborado con las mejores variedades del Douro. Color rubí, aromas primarios frescos y elegantes con notas de frutos rojos. En boca, presenta bastante cuerpo, bien estructurado, taninos redondos y acidez equilibrada. Se recomienda servir a una temperatura entre 15°C y 17°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas, pizzas y quesos suaves.

ENÓLOGO

Carlos Teixeira

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)

BARÃO DA VÁRZEA DO DOURO

RESERVA • TINTO 2022



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Douro D.O.C. / Douro

PRODUCTOR

Casa de Vila Nova

TERROIR

Suelos arenosos con fragmentos de esquisto. Clima templado, con inviernos fríos y rigurosos, y veranos calurosos y secos.

UVAS

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional.

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 13,5% vol. / Acidez fija: 5.2 g/l / Azúcar Residual: 2.78 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino elegante y expresivo. Presenta notas de frutos rojos maduros, bayas silvestres y frutos secos. Paladar equilibrado y sedoso, que revela vigor a través de sus taninos, con un final largo. Se recomienda servir a una temperatura entre 15°C y 17°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas, pizzas y quesos suaves.

ENÓLOGO

Manuel Soares

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- MUNDUS VINI 2022 - Medalla de Oro
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 – Medalla de Bronce (88 Puntos)

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)

REGUENGOS

RESERVA • TINTO 2022



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Alentejo D.O.C. / Reguengos de Monsaraz

PRODUCTOR

Carmim

UVAS

Alicante Bouschet, Aragones y Trincadeira.

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 14,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble portugués y francés.

CARACTERÍSTICAS

Color granada profundo. Aromas de frutos negros maduros y elegantes notas de especias, proporcionadas por la barrica de roble. En boca presenta mucho cuerpo, taninos suaves, una estructura bien definida y un final largo. Se recomienda servir a una temperatura entre 15°C y 17°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, aves, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- MUNDUS VINI SPRING TASTING 2022 - Medalla de Oro
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2022 - Medalla Commended

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal.mx)

MONSARAZ

TOURIGA NACIONAL • TINTO 2019



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Alentejo D.O.C. / Reguengos de Monsaraz

PRODUCTOR

Carmim

UVAS

Touriga Nacional

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 15,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés.

CARACTERÍSTICAS

Color rubí profundo. Aromas de frutos silvestres y delicadas notas florales. En boca es frutal y denso, con una estructura bien definida y taninos suaves, final largo y agradable. Se recomienda servir a una temperatura entre 15°C y 17°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, quesos curados, patés, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2019 - Medalla de Bronce
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2021 - Medalla de Bronce
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022 - Medalla de Oro
- WINES OF PORTUGAL CHALLENGE 2019 - Medalla de Plata
- WINES OF PORTUGAL CHALLENGE 2022 - Medalla de Plata

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** @vinosdeportugal **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)

MONSARAZ

ALICANTE BOUSCHET • TINTO 2020



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Alentejo D.O.C. / Reguengos de Monsaraz

PRODUCTOR

Carmim

UVAS

100% Alicante Bouschet

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 15,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés.

CARACTERÍSTICAS

Color violeta profundo. Aroma de ciruelas y cerezas negras, enriquecido con delicadas notas de especias. Robusto y bien estructurado, con un final persistente. Se recomienda servir entre 15°C y 17°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, quesos curados, patés, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- WINE ENTHUSIAST - 90 Puntos
- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2024 - Medalla de Plata
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 - Medalla de Bronce (87 Puntos)

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)

MONSARAZ

RESERVA • TINTO 2022



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Alentejo D.O.C. / Reguengos de Monsaraz

PRODUCTOR

Carmim

UVAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional y Trincadeira.

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 15% vol.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés y americano.

CARACTERÍSTICAS

Color granada profundo. Aromas de frutos negros maduros como moras y ciruelas, complementado con elegantes notas de especias. En boca es frutal, presenta mineralidad y mucho cuerpo, bien estructurado, con taninos suaves que aportan un final largo y agradable. Se recomienda servir entre 15°C y 17°C.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, quesos curados, patés, pastas y arroces elaborados a base de carnes rojas.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

- MUNDUS VINI SPRING TASTING 2022 - Medalla de Oro
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2022 - Medalla de Oro
- WINES OF PORTUGAL CHALLENGE 2022 - Gran Medalla de Oro
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2023 - Medalla de Plata
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2023 – Medalla de Bronce (88 Puntos)
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2024 - Medalla de Plata
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 - Medalla de Oro (95 Puntos)

Exclusivo InterPort **WebSite:** www.interportvinos.com

Contacto: vinos@interportdemexico.com **Instagram y Twitter:** [@vinosdeportugal](https://www.instagram.com/vinosdeportugal) **Facebook:** [vinosdeportugal.mx](https://www.facebook.com/vinosdeportugal)