



M





TINTO

RED

Bom volume de boca e elegante.

“Hot red wine, with good mouth volume, very elegant in a gourmet style.”

ORIGEM / ORIGIN

As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas velhas plantadas em solo xistoso a uma altitude média de 350 a 400 metros na região entre Freixo de Espada à Cinta e Barca d'Alva, no Douro Superior. As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas velhas com exposição a Nordeste e a Este.

The grapes that gave birth to this wine came from a 'field blend' of old vines in terraces along the right side of the river at an average height of 350/400 meters located between Freixo de Espada à Cinta and Barca d'Alva, in the Douro Superior. This wine is created using vineyards with different sun exposure, one facing East and another facing Northeast

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima de colheita manual. Fermentação feita por castas e com separação na origem para aprimorar o rigor na seleção do blend final que dá origem a este vinho. A fermentação ocorre em cubas de inox de pequena capacidade, com temperatura controlada em torno dos 28°C. Maceração controlada por forma a obter um vinho aromático, concentrado e elegante.

Hand harvest. The grapes are fermented by grape variety and vineyards in order to make a rigorous selection process and have a better blend. Fermentation in stainless steel vats of small capacity, with temperatures around 28°C. Controlled and smooth macerations in order to get elegant, concentrated and aromatic wines.

ENVELHECIMENTO / AGEING

Cubas de inox de pequena capacidade.

In stainless steel vats of small capacity.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Este vinho apresenta um aroma a frutos vermelhos maduros, especiarias com um bom volume de boca, o que faz dele um vinho gastronómico.

Aroma of ripe red fruits, spices, and stems with good mouth volume, which makes it a food wine.

ACOMPANHAR COM / PAIRING TIPS

Prove este vinho com pratos de carne vermelha.

Try it pairing with red meat and intense dishes.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECS

Ano / Year
2018 / Vintage 2018

Denominação DOC Douro / Appellation DOC

Douro

Uvas / Grapes
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Alcólol / Alcohol
14%

pH 3,77

Acidez Total / Total acidity
4,9 g/dm³

Açúcares totais / Total Sugars
3,9 g/dm³



TINTO RESERVA

RESERVA RED

“Aroma intenso e complexo a frutos vermelhos maduros equilibrado pelo estágio de 12 meses em barrica de carvalho francês”

Complex and intense aroma of blackberry matured fruits balanced by a 12 months ageing in French oak barrels

ORIGEM / ORIGIN

As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas velhas plantadas em solo xistoso a uma altitude média de 350 metros na região entre Freixo de Espada à Cinta e Barca d'Alva, no Douro Superior. Com exposição a Nordeste, conseguimos obter vinhos tintos encorpados de perfil elegante.

The grapes that gave origin to this wine came from a 'field blend' of old vines in terraces along the river at an average height of 350 meters located between Freixo de Espada à Cinta and Barca d'Alva, in the Douro Superior. This vineyard, planted in stony schist soils facing northeast allows us to obtain fully bodied and elegant red wines.

ENVELHECIMENTO / AGEING

12 meses em barricas de Carvalho francês

12 months in French oak barrels

ACOMPANHAR COM / PAIRING TIPS

Prove este vinho com pratos de carne ou queijos intensos.

Try it pairing with intense dishes of meat or cheese.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECS

Ano / Year
2015 / Vintage 2015

Denominação DOC Douro / Appellation DOC

Douro

Uvas / Grapes
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima de colheita manual. Fermentação feita por castas para aprimorar o rigor na seleção do blend final que dá origem a este vinho. A fermentação ocorre em cubas de inox de pequena capacidade, com temperatura controlada em torno dos 28°C. Maceração controlada por forma a obter um vinho aromático e elegante. / Hand harvest.

The grapes are fermented by grape variety in order to make a rigorous selection process and have a better blend. Fermentation in stainless steel vats of small capacity, with temperatures around 28°C. Controlled and smooth macerations in order to get elegant and aromatic wines.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Este vinho, um blend das uvas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, é produzido com uvas de uma altitude média de 350 metros. No nosso Reserva Tinto, facilmente encontramos o equilíbrio entre o sabor intenso de frutos vermelhos e a elegância proveniente do envelhecimento em barricas de carvalho francês ao longo de 12 meses.

This wine results from Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz grapes, grown in vineyards at an average altitude of 350 meters.

In our Reserva Red we feel the balance between the flavor intensity of ripe red fruits and elegance given by the ageing in french oak barrels during 12 months.

Ingrediente Ternura
sabor português

RESERVA 2020
vinho tinto * red wine

BRANCO

WHITE

Vinho encorpado, frutado e muito mineral num estilo gourmet

Medium bodied, minerality, elegance and fruit in a gourmet style.

ORIGEM / ORIGIN

As uvas brancas que dão origem a este vinho provêm de vinhas de solo xistoso plantadas a uma altitude média de 350 metros, com exposição Nordeste, entre Freixo de Espada à Cinta e Barca d'Alva.

To create this wine we collect the white grapes in vines facing Northeast at an average height of 350 meters above sea level, located between Freixo de Espada à Cinta and Barca d'Alva. Stony schist soils, allowing us to obtain intense minerality on the white wines we produce.

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima de colheita manual. A uva é lentamente prensada, seguindo-se uma fermentação à temperatura de 16°C em barricas de carvalho francês com "battonage".

Hand picked harvest. Soft pressure of the whole grape. Fermentation at 16°C in French oak barrels with "battonage".

ENVELHECIMENTO / AGEING

Cubas de Inox.

Stainless steel vats.

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Fresco, frutado e mineral, um vinho gastronómico com claros traços do terroir de Freixo de Espada à Cinta

Crispy and fresh, fruity and mineral, a food wine that shows the "Freixo de Espada a Cinta" terroir.

ACOMPANHAR COM / PAIRING TIPS

Acompanhar com refeições leves de peixe ou carnes brancas.

Perfect for light atlantic fish meals and white meats.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECS

Ano / Year
2018 / Vintage 2018

Denominação DOC Douro / Appellation DOC

Douro

Uvas / Grapes
Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio.

Alcól / Alcohol
13,5%

pH 3,25

Acidez Total / Total acidity
5,8 g/dm³

Açúcares totais / Total Sugars
4,6 g/dm³



BRANCO RESERVA

RESERVE WHITE

Notas claras de mineralidade equilibradas com um ligeiro toque provocado pelo envelhecimento em barrica.

Intense traces of minerality balanced with a smooth hint of the French oak barrels ageing.

ORIGEM / ORIGIN

As uvas brancas que dão origem a este vinho provêm de vinhas de solo xistoso plantadas a uma altitude média de 350 metros, com exposição Nordeste, entre Freixo de Espada à Cinta e Barca d'Alva.

To create this wine we collect the white grapes in vines facing Northeast at an average height of 350 meters above sea level, located between Freixo de Espada à Cinta and Barca d'Alva. Stony schist soils, allowing us to obtain intense minerality on the white wines we produce.

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Vindima de colheita manual. A uva é lentamente prensada, seguindo-se uma fermentação à temperatura de 16°C em barricas de carvalho francês com "battonage".

Hand picked harvest. Soft pressure of the whole grape. Fermentation at 16°C in French oak barrels with "battonage".

ENVELHECIMENTO / AGEING

1/3: 6 meses em barricas de Carvalho francês
2/3: Cubas de Inox com "Battonage"

*1/3: 6 months in French Oak Barrels
2/3: Stainless steel vats with "battonage"*

NOTAS DE PROVA / TASTING NOTES

Traços bem vinculados de mineralidade e citrinos, com um leve toque de madeira causado pelo envelhecimento em barricas de carvalho francês

Notorious traces of minerality and citric floral hint with a light touch of the French oak barrels ageing.

ACOMPANHAR COM / PAIRING TIPS

Refeições leves de peixe.

Perfect for light fish meals.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS / TECHNICAL SPECS

Ano / Year
2018 / Vintage 2018

Alcól / Alcohol
12,5%

Denominação DOC Douro / Appellation DOC

pH 3,4

Douro

Acidez Total / Total acidity
5,8 g/dm³

Uvas / Grapes
Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio e Viosinho.

Açúcares totais / Total Sugars
3,8 g/dm³



Alcol / Alcohol
10.5%

pH 3,43

Acidez Total / Total acidity
6,,4 g/dm³

**Aucares residuais / Residual
Sugars**
1.5 g/L



TINTO VERDE

RED GREEN

O PALADAR/ THE TASTE

Feito de corpo forte, tonalidade escura e textura audaz e agitada, o tinto  um vinho mais robusto e intenso, de paladar a frutos silvestres e nuances de citrinos.

Made of strong body, dark hue and bold and agitated texture, the red is a more robust and intense wine, with a palate of wild fruits and citrus nuances.

O PERFÍL SENSORIAL/ THE SENSORY

PROFL: Audaz, cítrico e complexo. Daring, citrusy and complex.

Deve ser servido entre 12°C e 15 °C. It should be served at 12 to 15 °C.



Refreshado durante duas horas. Refreshed for two hours.

Ou submergido 30 minutos num frappé gelado. Or submerged 30 minutes in an icy frappe

PRATOS VIGOROSOS E CONDIMENTADOS/ VIGOROUS AND SPICY DISHES

Paladares apimentados pedem o acompanhamento de vinhos jovens, ctricos e audazes. Spicy palates call for the accompaniment of young, citrusy and bold wines.

CARNES VERMELHAS OU ASSADOS VEGETARIANOS/ RED MEATS OR VEGETARIAN MEATS

Pratos pesados puxam por vinhos ousados, rústicos e pungentes para libertar generosamente sabores de bagas silvestres e complementar temperos arrojados. Heavy dishes pull bold, rustic and pungent wines to generously release wild berry flavors and complement bold spices.

CARNES VERMELHAS GRELHADAS/ GRILLED RED MEAT

Para complementar as carnes ricas e gordas, um vinho de intensidade média com notas frutadas e silvestres complementam as especiarias e molhos de tempero. To complement the rich and fatty meats, a wine of medium intensity with wild and fruity notes complement the spices and seasoning sauces.

ROLO DE CARNE/ MEATLOAF

As receitas de batata combinam bem com vinhos jovens rsticos e de corpo leve. Potato recipes go well with rustic, light-bodied young wines.

Alcól / Alcohol
10.5%

pH 3,24

Acidez Total / Total acidity
6,,7 g/dm³

**Açúcares residuais / Residual
Sugars**
7.3 g/L



ROSÉ

ROSÉ

O PALADAR/ THE TASTE

De corpo delicado e palato suave, o Vinho Verde Rosé é um vinho tenuemente doce e de olfato floral, com notas coloridas de frutos vermelhos e acabamento ácido e envolvente. O Rosé é feito exclusivamente com uvas tintas autóctones da Região, embora vinificado de forma semelhante aos vinhos brancos.

With a delicate body and smooth palate, Vinho Verde Rosé is a softly sweet wine with a floral nose, with colorful notes of red fruits and an acidic and enveloping finish. Rosé is made exclusively with indigenous red grapes from the Region, although vinified in a similar way to white wines.

O PERFÍL SENSORIAL/ THE SENSORY PROFILE

Leve, suave e doce. Light, smooth and sweet

Deve ser servido entre 10°C e 12°C. It should be served at 10 to 12 °C.



Refrescado durante duas ou três horas. Refreshed for two or three hours.

Ou submergido 30 minutos num frappé gelado. Or submerged 30 minutes in an icy frappe

APERITIVOS DOCES E SALGADOS/ SWEET AND SWEET APPETIZERS

Misturando sabores opostos e contrabalançando gostos fortes. Mixing opposite flavors and counterbalancing tastes.

QUEIJOS AVELUDADOS E CREMOSOS/ VELVET AND CREAMY CHEESES

Queijos cremosos e macios como brie, camembert, chèvre, gorgonzola ou feta. Creamy and soft cheeses such as brie, camembert, chèvre, gorgonzola or feta.

FRUTOS DOMAR/ SEAFOOD

Vieiras e pasta de caranguejo combinam perfeitamente com um delicado Rosé. Scallops and crab paste combine perfectly with a delicate Rosé.

PRATOS VEGETARIANOS E MASSAS/ VEGETARIAN DISHES AND PASTA

Um vinho delicado e adocicado como o Rosé conjuga-se com vegetais texturizados, caçarolas e massas cremosas. A delicate and sweet wine like Rosé is combined with textured vegetables, casseroles and creamy pasta.

SOBREMESAS DOCES/ SWEET DESSERT

Cremes pesados e pastelaria açucarada combinam bem com o sabor floral de um rosé borbulhante. Heavy creams and sugary pastries combine well with the floral flavor of a bubbling rosé.

COCKTAILS DE VERÃO/ SUMMER COCKTAILS

Os cocktails de Rosé devem ser acompanhados de frutos doces, bagas silvestres ou citrinos. Rosé cocktails must be accompanied by sweet fruits, wild berries or citrus.

Alcól / Alcohol
10.5%

pH 3,26

Acidez Total / Total acidity
6,,3 g/dm³

**Açúcares residuais / Residual
Sugars**
8.3 g/L



VERDE GREEN

O PALADAR/ THE TASTE

Vinho jovem, fresco e mineral, de cor clara, corpo leve e nuances de maçã verde e limão, com um acabamento cítrico.

Young, fresh and mineral wine, light in color, light body and nuances of green apple and lemon, with a citrus finish.

O PERFÍL SENSORIAL/ THE SENSORY PROFILE

Fresco, leve e cítrico. Fresh, light and citrusy.

Deve ser servido entre 08°C e 12°C. It should be served at 08°C to 12°C.



Refrescado durante duas horas. Refreshed for two hours.

Ou submergido 30 minutos num frappé gelado. Or submerged 30 minutes in an icy frappe

PRATOS DE AVES/ BIRD DISHES

Carnes brancas grelhadas ou fritas, mesmo acompanhadas de molhos doces ou ácidos. Grilled or fried white meats, even with sweet or sour sauces

MARISCOS E FRUTOS DO MAR/ SHELLFISH AND SEAFOOD

Camarão fresco, lagosta ou caranguejo feito com ervas aromáticas e especiarias ou molhos amanteigados. Fresh shrimp, lobster or crab made with aromatic herbs and spices or buttered sauces.

SALADAS E CEVICHES/ SALADS AND CEVICHES

Saladas leves e frescas combinam perfeitamente com a sua textura delicada e equilibrada. Light and fresh salads combine perfectly with its delicate and balanced texture.

SOBREMESAS LIGEIRAS/ LIGHT DESSERT

A sobremesa não pode dominar a sua leveza, para assegurar a harmonia perfeita. Pudins, cremes e sobremesas de fruta são sugestões de parelha. Dessert cannot dominate its lightness, to ensure perfect harmony. Puddings, creams and fruit desserts are paired suggestions.

COCKTAILS ALCOÓLICOS COM FRUTA/ ALCOHOLIC COCKTAILS WITH FRUIT

Combinados com frutas ácidas ou ervas aromáticas, os Cocktails de Vinho Verde são uma refrescante escolha nocturna. Combined with acidic fruits or aromatic herbs, Vinho Verde Cocktails are a refreshing evening choice.



MARTIM EXTRA VIRGEM ARRIBAS DO DOURO – ORIGINAL
MARTIM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – ORIGINAL

ACIDEZ / ACIDITY <0,2%

COR VERDE / GREENISH COLOR

QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:
NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL

COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST



500ml



As azeitonas de conserva da marca MARTIM são oriundas da peculiar e remota região de Freixo de Espada à Cinta. Crescem nas nossas oliveiras centenárias de variedade "Negrinha de Freixo" e são colhidas em diferentes estágios de maturação, dando origem a Pastas de azeitona Verde, Preta e às nossas Azeitonas Descaroadas imersas em Azeite Extra Virgem.

Our MARTIM table olives are born from our century olive trees in our farms in the remote region of Freixo de Espada à Cinta. These olives, harvested in different stages of maturation, allow us to obtain the raw material for three peculiar products in the Portuguese cuisine: Green Olives Tapenade, Black Olives Tapenade and also Green Pitted Olives seasoned in Extra Virgin Olive Oil.



PASTA DE AZEITONA VERDE – 100GR
GREEN OLIVES TAPENADE – 100GR

Estes produtos refletem o intenso aroma a azeitona, a sua cor e toda a sua essência envolta nos temperos típicos da região.

These products present the olives' natural colors seasoned with the typical condiments used in our region.

PASTA DE AZEITONA PRETA – 100GR
BLACK OLIVES TAPENADE – 100GR



AZEITONA DESCAROÇADA EM AZEITE – 300GR
GREEN PITTED OLIVES IN OLIVE OIL – 300GR

Notas aromáticas: Malte, Chocolate, Amendoim Torrado. É caracterizado pelo seu corpo cheio e aveludado. A componente aromática é caracterizada por notas de malte e chocolate. No final do gosto, permanecem deliciosos grãos de cereal e amendoim torrado.

Aromatic notes: Malt, Chocolate, Toasted peanuts. It is characterized by its full, velvety body. The aromatic component is characterized by notes of malt and chocolate. In the aftertaste, delicious cereal veins and toasted peanuts remain.

Este perfil é a união do café arábica e robusta com características únicas, dando origem a um café com um sabor totalmente arredondado que enche os sentidos.

This profile is the union of arabica and robusta coffee with unique characteristics, giving a coffee with a full rounded taste which fills up one's senses.



A colheita do café cereja é 100% manual, selecionada fruta a fruta. O perfil deste café é reconhecido pelo seu equilíbrio, corpo médio, sedoso, níveis de acidez que vão de médio a alto, doçura pronunciada, aroma mais cítrico.

The harvest of coffee cherries is 100% manual, selected fruit by fruit. The profile this coffee is recognized for its balance, medium, silky body, acidity levels ranging from medium to high, pronounced sweetness, more citrus aroma.

Uma mistura de Arábica e Robusta contém menos cafeína, mas mais açúcar e óleos. O sabor é delicado e caramelizado. Na xícara mostra um creme cor de avelã, com reflexos avermelhados. O Robusta traz as notas amargas e amadeiradas, com um final de boca persistente, predominando no seu creme.

A blend Arabica and Robusta contains less caffeine but more sugar and oils. Its taste is a delicate and a caramelised one. In the cup, it shows a hazelnut-coloured cream, with a reddish tinge. Robusta brings the bitter and woody notes, with a persistent after-taste, prevail in its cream.





CACAU ALCALÍNO

ALKALINE COCOA

OR

CACAU NATURAL

NAUTURAL COCOA

Calorias	229 Kcal
Carboidratos	54,3 g
Açúcar	1,75 g
Proteínas	19,6 g
Gorduras	13,7 g
Gordura Saturada	8,07 g
Gordura Monoinsaturada	0,44 g
Gordura Polinsaturada	0,44 g
Colesterol	0 mg
Fibras	33,2 g
Potássio	1524 mg
Sódio	21 mg



DISTRIBUTED BY
INGREDIENTE TERNURA

martimsaboresportugues@gmail.com