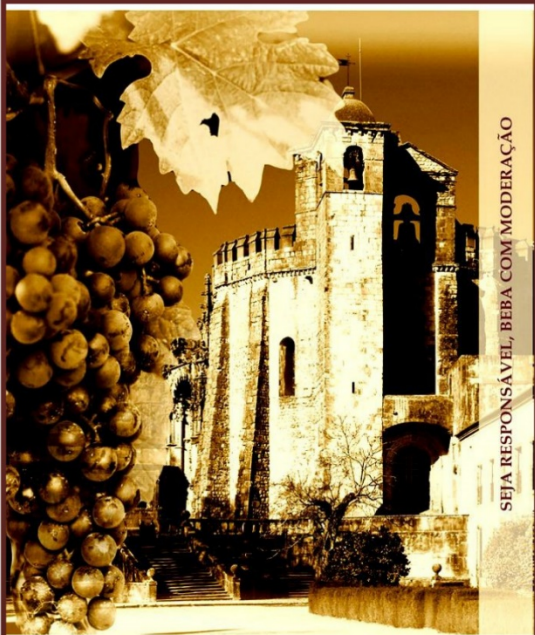


# Alguns dos Prémios e Awards que os Nossos Vinhos conquistaram ao longo dos Anos



SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO

VINHOS DE TOMAR

**Solar**  
**dos Loendros**  
Casa Agrícola

**Solar**  
**dos Loendros**  
Casa Agrícola

*morada:*  
Rua de Tomar, 12 e 13  
Marmeleiro  
2305-426 Madalena  
**TOMAR**

*contactos:*  
Telef: 249345839  
Telem: 917367227  
Email:  
[geral@solar dosloendros.com](mailto:geral@solar dosloendros.com)



➤ vinho **SOLAR DOS LOENDROS**

classificação: **BRANCO REGIONAL TEJO**

ano de colheita: **2018**

castas: **chardonnay**

teor alcoólico: **12 % VOL**

notas de Prova:

Em solos templários foram selecionadas as melhores uvas da casta Chardonnay dando origem a um vinho de cor citrina e aroma floral. Na boca, a fruta tropical envolve-se com a sua frescura e acidez persistente.

aconselhamento gastronómico:

A sua opulência é ideal para acompanhar pratos de peixe bastante elaborados.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido à temperatura de 12°C



*este vinho é comercializado em garrafas de 0.75lt*

*em cx de cartão horizontal de 6 unids*

*EAN 5604738000582*



# DIPLOMA

This is to certify that

**Solar Dos Loendros - Cabernet Sauvignon 2015**

of

**Casa Agricola Solar Dos Loendros Lda**

has been awarded a

**SILVER MEDAL**



in the category of red wines

at the Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017.

**CWWSC**

CATAVINUM WORLD  
WINE & SPIRITS COMPETITION



Jorge Martínez - Director of CWWSC  
Vitoria-Gasteiz (Spain) 2/28/2017

## AWARDS AND MEDALS





➤ vinho **SOLAR DOS LOENDROS**

classificação: **TINTO REGIONAL TEJO**

ano de colheita: **2015**

castas: **cabernet - sauvignon**

teor alcoólico: **14,5 % VOL**

notas de Prova:

Na região de Tomar encontramos as vinhas da casta Cabernet Sauvignon, implantadas num terroir perfeito. Seleccionadas em ótimo estado de maturação, foram colhidas as uvas que deram origem a este vinho. De cor granada, o aroma difunde notas de especiarias e fruta vermelha amadurecida ao sol. Na boca, trata-se de um vinho redondo envolto na fruta, com taninos suaves do seu estágio em madeira.

*vinho sujeito a criar depósito*

aconselhamento gastronómico:

A sua opulência é ideal para acompanhar pratos de carne nomeadamente de caça (veado, javali) e assados bastante elaborados, ou com uma seleção de queijos gordos.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido à temperatura de 18°C



este vinho é comercializado  
em garrafas de 0.75lt em cx de cartão horizontal  
de 6 unids EAN 5604738000421



## ➤ vinho **SOLAR DOS LOENDROS**

classificação: **TINTO REGIONAL TEJO**

ano de colheita: **2015**

castas: **blend de castelão, cabernet- sauvigon, touriga-nacional e trincadeira**

teor alcoólico: **13,5 % VOL**

notas de Prova:

Das vinhas implantadas em terras Templárias, nasceu este vinho de cor rubi, aroma com notas de amoras pretas e ameixas negras enaltece um leve toque de pimenta preta. Na boca a sua harmonia envolta de taninos redondos, conflui-se num final longo e persistente.

*vinho sujeito a criar depósito*

aconselhamento gastronómico:

A sua opulência é ideal para acompanhar pratos de carne da nossa gastronomia, destacando-se os assados bastante elaborados, assim como uma vasta tábua de queijos gordos.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido à temperatura de 18°C a 20°C



este vinho é comercializado em garrafas de 0.75lt

em cx de cartão horizontal de 6 unids

EAN 5604738000322





## vinho **O MORDOMO**

classificação: **TINTO REGIONAL TEJO - RESERVA**

ano de colheita: **2014**

castas: **touriga - nacional**

teor alcoólico: **13 % VOL**

notas de Prova:

Em solos argilo - calcários típicos desta zona Templária, foi implantada a vinha de Touriga-Nacional.

Acompanhadas de perto ao longo da sua evolução foram selecionadas as melhores uvas que deram origem a este vinho de cor granada, aroma a frutos vermelhos e bagas com notas de amoras silvestres. Na boca perdura a presença de taninos redondos do seu estágio em madeira, tendo este vinho um final longo e persistente.

*vinho sujeito a criar depósito*

aconselhamento gastronómico:

A sua opulência é ideal para acompanhar pratos de carne de caça (veado, javali) e outros da nossa variada gastronomia, destacando-se assados bastante elaborados, assim como uma vasta tábua de queijos gordos.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido à temperatura de 18°C a 20°C



este vinho é comercializado em garrafas de 0.75lt

em cx de cartão horizontal de 6 unids

EAN 5604738000803











Vinho tinto  
**CHAROLA Private Collection**  
 cabernet sauvignon  
 colheita 2017



2019 © Solar do Loendros

**Vinhos do Tejo**

