



InterPort

VINOS DE PORTUGAL

Desde 2010

interportvinos.com



VILA NOVA

VILA NOVA

VINHO VERDE - BLANCO 2024



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: 5.8 g/l / Azúcar Residual: 6.3 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino joven, de aroma floral y fresco, con delicadas notas cítricas. En boca es semiseco y afrutado, con una aguja fina y discreta, muy buena acidez y un final elegante. Servir frío, entre 7 y 9 °C.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Perfecto con pescados blancos, mariscos frescos, ceviches y ensaladas aromáticas. Acompaña muy bien arroces caldosos, sushi y pastas de salsas ligeras o con un toque suave de picor.

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

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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



VILA NOVA

ALVARINHO · BLANCO 2024



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: 5.2 g/l / Azúcar Residual: 4.5 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino joven, de intenso aroma floral, con notas cítricas y minerales. En boca es seco y afrutado, con una acidez bien integrada que realza el carácter del fruto. Final elegante y persistente. Se recomienda servir frío, entre 8 °C y 10 °C.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Ideal para acompañar pescados y mariscos, así como ensaladas frescas, arroces caldosos y pastas con salsas ligeras o un toque suave de picor. Su acidez vibrante y aromas frutales realzan especialmente platos de cocina mediterránea y preparaciones con cítricos.

ENÓLOGO

Manuel Soares

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

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

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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

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

Tras finalizar la fermentación, el vino madura sobre sus lías en barricas de roble francés y húngaro durante 8 meses, con *batonnage* regular. Posteriormente, una vez embotellado, permanece en bodega durante dos meses adicionales antes de su lanzamiento.

CARACTERÍSTICAS

Vino de aspecto cristalino, con un color pajizo bien definido. Presenta aromas de frutos tropicales maduros, pera y melocotón, envueltos en agradables notas vegetales y minerales. **Elegante y estructurado**, ofrece un conjunto fresco y complejo, con buen volumen y una textura cremosa en boca, que conduce a un final persistente. Servir frío (10 °C).

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Excelente acompañante de pescados y mariscos, así como de arroces caldosos y pastas con sabores ligeramente picantes. Su estructura y elegancia armonizan también con aves de carne blanca y quesos cremosos de intensidad media.

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

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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

REGUENGOS

RESERVA · BLANCO 2024



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Alentejo D.O.C. / Reguengos de Monsaraz

PRODUCTOR

Carmim

UVAS

Antão Vaz, Arinto y Roupeiro

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 13 % vol.

ENVEJECIMIENTO

Tras finalizar la fermentación, el vino madura sobre sus lías en barricas de roble francés y húngaro durante 5 meses, con *batonnage* regular. Posteriormente, una vez embotellado, permanece en bodega durante dos meses adicionales antes de su salida al mercado.

CARACTERÍSTICAS

Vino de aspecto cristalino, color citrino con matices verdosos. Presenta aromas de fruta tropical y toques cítricos, envueltos en agradables notas florales. En boca ofrece buen volumen, excelente frescura y un final persistente y agradable. Servir frío (10 °C).

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Ideal con pescados y mariscos, además de arroces caldosos y pastas con un toque ligero de picor. Su buena estructura y frescura lo hacen perfecto para acompañar aves de carne blanca y quesos cremosos de intensidad media.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

RECONOCIMIENTOS:

- MUNDUS VINI SUMMER TASTING 2025 – Medalla de Plata

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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



VILA NOVA

ESPADEIRO · ROSADO 2024

**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: 5.6 g/l / Azúcar Residual: 6.2 g/l

CARACTERÍSTICAS

Vino joven, con notas de mora, frambuesa y guayaba. En boca es semiseco y afrutado, con una aguja fina y discreta. Presenta una acidez muy equilibrada, que conduce a un final elegante y persistente. Se recomienda servir frío, entre 7 °C y 9 °C.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Perfecto para acompañar pescados y mariscos, así como ensaladas frescas, arroces caldosos y pastas con un toque ligero de picor. Su frescura y suavidad también lo hacen ideal para platos veraniegos y cocina ligera.

ENÓLOGO

Manuel Soares

REGUENGOS

RESERVA · TINTO 2023



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 granado profundo. En nariz ofrece aromas de frutos negros maduros, acompañados de elegantes notas de especias aportadas por la crianza en barrica de roble. En boca muestra gran cuerpo, taninos suaves y una estructura bien definida, que culmina en un final largo y equilibrado. Se recomienda servir entre 15 °C y 17 °C.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Excelente con carnes a la parrilla, aves de sabor intenso y pastas o arroces elaborados con carnes rojas. Su estructura y complejidad también armonizan muy bien con guisos tradicionales y quesos curados.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

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

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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

MONSARAZ

TOURIGA NACIONAL • TINTO 2023

**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. En nariz destacan aromas de frutos silvestres acompañados de delicadas notas florales. En boca es frutal y denso, con una estructura bien definida y taninos suaves que llevan a un final largo y agradable. Se recomienda servir entre 15 °C y 17 °C.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Ideal para carnes a la parrilla, quesos curados y patés. Acompaña también muy bien pastas y arroces elaborados con carnes rojas. Su cuerpo y expresión aromática realzan especialmente platos de sabores intensos y especiados.

ENÓLOGOS

Rui Veladas y Tiago García

HISTORIAL DE RECONOCIMIENTOS:

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

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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

MONSARAZ

ALICANTE BOUSCHET - TINTO 2023



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. En nariz presenta aromas de ciruelas y cerezas negras, enriquecidos con delicadas notas de especias. En boca es robusto y bien estructurado, con un final persistente y equilibrado. Se recomienda servir entre 15 °C y 17 °C.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Perfecto con carnes a la parrilla, quesos curados y patés. Combina también muy bien con pastas y arroces preparados con carnes rojas. Su intensidad y taninos firmes realzan platos de sabores profundos y salsas ricas.

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)

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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

MONSARAZ

RESERVA · TINTO 2023



PAÍS DE ORIGEN

Portugal

DESIGNACIÓN / REGIÓN

Alentejo D.O.C. / Reguengos de Monsaraz

PRODUCTOR

Carmim

UVAS

Alicante Bouschet, Trincadeira y Touriga Nacional.

CONTROL ANALÍTICO

Contenido Alcohólico: 15,5% vol.

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barricas de roble francés y americano.

CARACTERÍSTICAS

Color granado profundo. En nariz ofrece aromas de frutos negros maduros, como moras y ciruelas, acompañados de elegantes notas de especias. En boca es expresivo y frutal, con marcada mineralidad y gran cuerpo. Presenta una estructura equilibrada y taninos suaves que conducen a un final largo y agradable. Se recomienda servir entre 15 °C y 17 °C.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Excelente con carnes a la parrilla, quesos curados y patés. Acompaña igualmente bien pastas y arroces elaborados con carnes rojas. Su cuerpo, estructura y notas especiadas realzan platos de sabor intenso y preparaciones tradicionales.

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
- CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2024 - Medalla de Plata
- DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 - Medalla de Oro (95 Puntos)

Producto Exclusivo de InterPort - WebSite: www.interportvinos.com

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