

## A COLMEIA GOURMET - HOTEL DO COLÉGIO

Rua Carvalho Araújo n.º 39 9500-040 Ponta Delgada

TL +351 296 306 600 FX +351 296 306 606 EM [madalenabarreiros@hoteldocolegio.pt](mailto:madalenabarreiros@hoteldocolegio.pt) ST [www.hoteldocolegio.pt](http://www.hoteldocolegio.pt)

## POTE DOS DESEJOS - FINE DRINK'S DISTRIBUTOR...

Estrada Regional da Ribeira Grande n.º 983 9500-702 Ponta Delgada

TM +351 961 555 598 EM [potedosdesejos@hotmail.com](mailto:potedosdesejos@hotmail.com)

Design: Raquel Fernandes - EM: [desigom1@yahoo.com.br](mailto:desigom1@yahoo.com.br) - TM: +351 919 250 415 | Impresso por Congra, Lda.  
Em caso de ruptura de stock reserva-se o direito de poder substituir qualquer produto por outro equivalente e de igual valor, de acordo com o stock existente.

MARIDAGENS DE NATAL 2007

A COLMEIA GOURMET & POTE DOS DESEJOS

## A P R E S E N T A Ç Ã O



Este projecto nasceu de um casamento perfeito.

A união do que há de melhor de duas partes: as iguarias e o vinho, ambos seleccionados, provados e aprovados especialmente para si!

Criada a pensar nos caprichos mais requintados, a Loja Colmeia Gourmet apresenta uma selecção dos mais finos e saborosos produtos Açorianos, bem como o que de melhor se produz no resto do país e um pouco por todo o mundo. Produtos únicos de altíssima qualidade como: chás, vinhos, azeites e vinagres, carne, compotas, entre outros, fazem a delícia dos gostos mais aprimorados. Mas tudo isso terá oportunidade de experimentar numas das diversas provas que A Colmeia Gourmet em associação com o restaurante A Colmeia e o Hotel do Colégio organizam a pensar em si.

A Pote dos Desejos, Lda. é uma empresa de distribuição de bebidas especialmente orientada para a oferta de produtos de superior qualidade em todas as gamas de preços. Esta jovem empresa desde sempre disponibilizou produtos nunca antes oferecidos no mercado açoriano, mas sempre orientados para a satisfação do cliente, principalmente a satisfação à mesa. A ligação à Colmeia era inevitável pelos objectivos comuns de proporcionar aos seus clientes experiências degustativas únicas.

A excelência destas experiências deve-se a muito trabalho de estudo, pesquisa e numa criteriosa escolha de produtos.

Ambas a empresas são precursoras — nos Açores — no trabalho único de pesquisa intensa e disponibilização de produtos ímpares que melhor demonstrem o verdadeiro espírito Gourmet. Queremos, deste modo, proporcionar a todos os nossos clientes a oportunidade de dar a conhecer aos vossos amigos e familiares este nosso e vosso espírito.

É nessa linha que propomos fazer-vos chegar, sob forma de Cabaz, todo o espírito da maridagem, que nos anima diariamente à mesa e que toma maior forma na época do Natal.

**CABAZ QUINTA DO NEGRÃO - 57,50 €**

Quinta do Negrão - Vinagre com Ervas da Arrábida

Quinta do Negrão - Azeite com Ervas da Arrábida

Quinta do Negrão - Azeite Virgem com Tomates Secos

Quinta do Negrão - Paté de Azeitonas Verdes com Tomates Secos

Quinta do Negrão - Queijinhos de Ovelha com Ervas da Arrábida

Quinta do Negrão - Doce de Abóbora Menina com Amêndoas Torradas

**CABAZ DO CHÁ - 23,00 €**

Quinta do Negrão - Mel de Rosmaninho da Arrábida

Tisana Forever - Chá Cidreira Melissa

Le Palais des Thés - Chá Saint James

Le Palais des Thés - Chá Grand Yunnan Imperial

## V I N H O D O P O R T O

Quinta de Santa Eufémia, fundada em 1894, por Bernardo Rodrigues de Carvalho, fica localizada na margem esquerda do rio Douro, a uma altitude de 300 metros, entre Peso da Régua e Pinhão, no coração da região vinícola demarcada mais antiga do mundo — O DOURO.

É uma terra de segredos e aromas inconfundíveis, tal como os 40 hectares de vinha desta Quinta, gerados por entre socalcos de xisto, dos quais 80% se encontram mecanizados com as castas Tinta Barroca, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela, e 20% em sistema tradicional com as castas brancas Malvasia Fina, Malvasia Rei, Moscatel Galego e Cerceal.

Na "Casa de Sta. Eufémia", do cuidado labor de quem a trabalha, e da criteriosa selecção que distingue a nossa qualidade, resulta todo um processo de vinificação próprio, que dá origem ao sabor e ao aroma que nos distingue no mercado.

## TAWNY, RUBY, WHITE - 7,50 €

Vinhos com idades médias muito acima da média. Excelentes para o seu porto de final de dia, ou ligeiramente refrescados conseguindo a maridagem maior quando acompanhando a sua sobremesa.

## VINTAGE

O vinho do Porto no seu melhor. Os Vintages são a razão de ser da existência da denominação de origem "Vinho do Porto".

Vinhos com enorme potencial de guarda, intensos e de superior qualidade.

LBV 2002 — 16,50 €

LBV 2005 — 16,50 €

Vintage 1999 — 37,00 €

Vintage 2003 — 37,00 €

## ESPECIAIS

Os tawnies datados e outras raridades do vinho do porto contribuem para a "mística" que envolve este néctar de excelência.

Pensar em vinhos que são da "nossa" idade é pensar em algo de sublime. Beber um destes vinhos é prestar uma homenagem a toda a história da região, e a todas as gerações que fizeram, e guardaram nas melhores condições verdadeiros néctares que hoje podemos degustar.

Para ocasiões especiais.

10 Anos — 23,00 €

30 Anos — 74,00 €

Special Reserve White (1973) — 38,00€



## CABAZ MARIDAGEM - 185,00 €

Vinho Tinto Compota Douro, 2005

Paio do Lombo Tradicional de Porco Preto

Chouriço Cular Tradicional de Porco Preto

Azeite Mafyl Virgem

Quinta do Negrão - Vinagre com Citrinos

Quinta do Negrão - Paté de Azeitonas Verdes com Tomates Secos

Quinta do Negrão - Doce de Abóbora Menina com Amêndoas Torradas

Quinta do Negrão - Confit de Laranja de Setúbal com Chocolate

Algarve - Chocofigo com Amêndoa

São Tomé - Caixa com Chocolates

Le Palais des Thés - Colecção Chás do Mundo



## OPÇÕES DE VINHOS

## PREÇO DO CABAZ

Quinta do Mouro 2003 178,50 €

Herdade S. Miguel Reserva 2005 171,00 €

Grou 2005 172,00 €



**CABAZ BASE - 24,20 €**

Vinho Tinto Grou 2, 2005  
 Quinta do Negrão - Azeitonas Tricolores Picantes  
 Paio do Cachaço de Porco Preto

OPÇÕES DE VINHOS	PREÇO DO CABAZ
Couteiro Mor Casta Seleccionada	21,50 €
Grou 2 Reserva	28,20 €

**CABAZ NORTE E SUL - 96,00 €**

Vinho Tinto Quinta do Mouro 2003  
 Paio do Cachaço de Porco Preto  
 1/4 Presunto sem Osso Duas Bolotas  
 Azeite Mafyl Extra Picante  
 Quinta do Negrão - Sal com Ervas da Arrábida  
 Quinta do Negrão - Vinagre com Ervas da Arrábida  
 Quinta do Negrão - Paté de Azeitonas Verdes com Tomates Secos  
 Ameixas D'Elvas em Calda  
 Gorreana, Açores - Chá Verde / Chá Preto



OPÇÕES DE VINHOS	PREÇO DO CABAZ
Herdade de S. Miguel Colheita Seleccionada	73,30 €
Casa de Zagalos 2004	79,50 €

CERVEJAS GOURMET



**GORDON MIX / GORDON FINEST GOLD Alc.10% - 17,00 €**

Cerveja forte e refinada, tem um gosto suave e um carácter explosivo, aliado a um travo persistente. Certamente a cerveja de todas as tentações!

GORDON FINEST SCOTCH Alc.8,6%  
 Cerveja Brune, nascida no miolo dos lagos selvagens e dos castelos lendários, exprime-se num grande contraste: forte e doce, suave e com um creme de espuma que é invulgarmente sedoso no paladar.

Composição:  
 2 garrafas Gordon Finest Gold 33cl tp; 2 garrafas Gordon Finest Scotch 33cl tp; +1 cálice Gordon Finest Beer 33 cl.

**GORDON METAL ICE BUCKET - 21,00 €**

Composição:  
 1 lata original contendo: 1 lata 50cl Gordon Finest Silver (Alc. 7,7% Vol.); 1 lata 50cl Gordon Finest Red (Alc. 8,4% Vol.); 1 lata 50cl Gordon Finest Gold (Alc. 10% Vol.); 1 lata 50cl Gordon Finest Platinum (Alc. 12% Vol.).

**GORDON XMAS - 12,00 €**

« Criada nos anos 30, Gordon® Xmas inaugurou a tradição das fermentações de Natal. Para acompanhar as noites de festa, Gordon® Xmas modificou os hábitos de celebração. Não esquecer de a incluir na lista de presentes do Pai Natal... »

Composição:  
 1 garrafa 75 cl (Alc. 8,8% Vol.).



**PACK ERDINGER - 14,00 €**

A melhor das cervejas de trigo Premium, com origem Erding - Alemanha. Erdinger é a cerveja de trigo por excelência. É produzida recorrendo às melhores leveduras, de acordo com a sua receita tradicional, e em absoluto e rigoroso respeito para com a lei da pureza Bávara. Isto significa que nenhum ingrediente artificial é utilizado nas cervejas alemãs. A Erdinger Weissbier é a cerveja de trigo para quem adora o excepcional e inesquecível sabor de cerveja tipo Weissbier.

Composição  
 1 garrafa 0.50l Erdinger Weissbier; 1 garrafa 0.50l erdinger Dunkel; 1 copo exclusive erdinger 0.50l.



**PACK DUVEL - 10,50 €**

É caracterizada por um período de fermentação pouco comum - que pode chegar até aos três meses - e cujas temperaturas vão variando entre o quente (usada nas Ale) e frio (usada nas lager), sendo finalizadas com uma dose de levedura e açúcar na própria garrafa. Duvel torna-se assim uma cerveja com um bouquet e paladar profundo, com um condizente longo final. "Uma cerveja dos diabos"

Composição:  
 2 farrafas Duvel 0.30l; 1 copo DUVEL.



VINHOS DO ALENTEJO



**CABAZ DO MEL - 51,00 €**

Vinho do Porto Especial 10 Anos, Quinta de Stª Eufémia  
 Quinta do Negrão - Frutos Secos em Mel de Rosmaninho da Arrábida  
 Quinta do Negrão - Mel de Rosmaninho da Arrábida com Pinhões  
 Quinta do Negrão - Mel de Rosmaninho da Arrábida  
 Le Palais des Thés - Chá do Hammam

OPÇÕES DE VINHOS	PREÇO DO CABAZ
CSE LBV 2002	44,50 €
CSE Vintage 1999	65,00 €



**CABAZ CONDIMENTOS - 65,00 €**

Azeite Mafyl Virgem com Picante  
 Azeite Mafyl Virgem Quatro Pimentas  
 Azeite AZAL Tempero  
 Emiliana - Vinagre Balsâmico  
 Marisol - Flor de Sal - Algarve  
 Santa Gula - Mel com Alho  
 Casale Paradiso - Risotto com Frutos do Bosque

OPÇÕES DE VINHOS	PREÇO DO CABAZ
CSE Ruby	72,50 €
CSE Douro Reserva 2003	73,50 €

**GROU 2005 - 22,00 €**

Na Sociedade Agrícola Vale de Joana os vinhos são ótimo exemplo de originalidade e de fuga do "normal" alentejano. Aqui os vinhos são todos excepcionais.

**Grou** - Elaborado recorrendo às melhores uvas de vinhas seleccionadas. Vindima manual e desengace total com estágio de 8 meses em barricas novas de carvalho francês. As castas utilizadas são: Aragonéz, Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional.

Este vinho apresenta uma cor granada opaco sendo o seu aroma frutado, balsâmico e cheio de especiarias com algumas notas achocolatadas. Na Boca é volumoso, encorpado com notas da tosta da barrica, forte estrutura e taninos elegantes

No final transmite frutos vermelhos e nuances de madeira de qualidade. Final longo - 14.5%.

Grou 2 Reserva	Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonéz, Trincadeira.	14%	11,50 €
Grou 2	Trincadeira, Syrah, Aragonéz, Alicante Bouschet.	14%	7,50 €

**QUINTA DO MOURO - 28,50 €**

Aqui fazem-se vinhos ao melhor estilo francês. Vinhas sem irrigação e fundamentalmente grande qualidade de frutas, e muita sapiência dão origem a vinhos finos, subtis com ótima qualidade e de grande agrado.

**Quinta do Mouro 2003** — Este "premio Excelência in Revista de Vinhos 2006" tem cor escura, com aroma rico e preenchido com ótima fruta. No palato mostra concentração media com um subtil toque de fruta. Equilibrado com final longo e suave. As castas presentes são Aragonés; Touriga Nacional; Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon.

Casa de Zagalos 2004	Trincadeira, Aragonéz, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon.	14,5%	12,00 €
Alento 2005	Aragonéz, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional.	14,5%	5,50 €

**HERDADE DE S. MIGUEL RESERVA 2005 - 21,00 €**

Casa Agrícola Alexandre Relvas - Na Herdade de S. Miguel procuram-se transmitir o terroir ao seu melhor nível. Os vinhos são elaborados a pensar na gastronomia local e na sua harmonização.

**Herdade de S. Miguel Reserva 2005** - Este vinho é proveniente das castas de Aragonés, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet. O vinho estagiou em barricas novas de Carvalho francês com estágio em garrafa de 6 meses.

A cor deste vinho é profunda e intensa. No nariz sugere notas de compota, ameixa, amora, ginja e evidência de madeira nova. Na boca tem volume, densidade e doçura bem combinada com uma alegre frescura proveniente da generosa acidez. Os taninos estão perfeitamente equilibrados conferindo-lhe um longo e agradável final 14.5°

Aragonés S, Miguel dos descobridores	Aragonéz.	13%	7,00 €
Herdade S. Miguel Colheita Seleccionada	Aragonéz, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon.	14%	5,80 €



V I N H O S D O D O U R O



**COMPOTA 2005 - 35,00 €**

Casa de Santa Eufémia /Pedro Carvalho - "Na Casa de Sta. Eufémia, do cuidado labor de quem a trabalha, e da criteriosa selecção que distingue a nossa qualidade, resulta todo um processo de vinificação próprio, que dá origem ao sabor e ao aroma que nos distinguem no mercado."

**Compota 2005** - Esta "Compota" é preparada de apenas um fruto, Touriga Nacional, rigorosamente escolhida entre a melhor. Resultado do saber e estudo de um Alquimista dos tempos modernos, que transforma as uvas num verdadeiro elixir da vida, que cura o corpo e conforta a Alma.

Viseu de Carvalho Grande Escolha 2003	Castas Tradicionais da Região demarcada do Douro	15%	22,00 €
CSE Reserva 2003	Castas Tradicionais da Região demarcada do Douro	14%	8,50 €



**QUINTA DO CÔA - 9,00 €**

VDS Tintos - Se é difícil encontrar água no meio de xisto, imagine vinho **Quinta do Côa** — Proveniente das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca apresenta cor Vermelho opaco. Aroma com notas de frutos silvestres e especiarias. Na boca é encorpado, redondo com taninos firmes mas elegantes. Final prolongado e elegante. 14%.

Quinta de Fadide Reserva 2004	Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Barroca	14%	8,50 €
Catello D'Alba Reserva Tinto	Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional	13.5%	5,50 €



**CATELLO D'ALBA VINHAS VELHAS - 9,50 €**

VDS Brancos - Vinhos produzidos no Douro Superior, onde a complexidade e minerabilidade dos vinhos mostram todo o terroir.

**Castello D'Alba Vinhas Velhas** — Uvas de Castas tradicionais de vinhas velhas do Douro Superior, a uma altitude média de 550 metros. Fermentação a temperatura controlada e "batonnage" em baricas de carvalho francês. Forte carácter mineral notas cítricas e frutos secos com final fresco, estruturado e muito longo. 14 %.

Quinta do Côa Branco	Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio.	13,5%	8,50 €
Catello D'Alba Reserva Branco	Códega do Larinho	14%	5,00 €



**CABAZ CEIA DA CONSOADA - 59,00 €**

- Vinho Tinto Quinta do Côa
- Quinta do Negrão - Vinagre com Cítricos
- Azeite Virgem AZAL DOP
- Algarve - Chocofigo Normal
- Ameixas D'Elvas em Calda
- Santa Gula - Damascos Secos com Noz em Rum
- Le Palais des Thés - Chá Grand Yunnan Imperial

OPÇÕES DE VINHOS	PREÇO DO CABAZ
Castello D'Alba Vinhas Velhas	59,50 €
Quinta do Côa Branco	58,50 €



**CABAZ O MELHOR DE PORTUGAL - 71,00 €**

- Vinho do Porto Tawny, Quinta de Stª Eufémia
- Tinto Viseu de Carvalho, Douro
- Quinta do Negrão - Vinagre com Ervas da Arrábida
- Quinta do Negrão - Azeite com Ervas da Arrábida
- Quinta do Negrão - Azeite Virgem com Tomates Secos
- Quinta do Negrão - Azeitonas Tricolores Picantes
- Quinta do Negrão - Sal com Ervas da Arrábida

OPÇÕES DE VINHOS	PREÇO DO CABAZ
Quinta de Fadide Vinho do Porto Tawny	57,50 €
Compota 2005 Vinho do Porto Tawny	84,00 €