



+

C

HERDADE DA  
COMPORTA

Apresentação Novo Portefólio





## Gama Nativo

Nativo (na-ti-vo) Que está na origem ou é relativo à proveniência. Tal como a natureza o cria: Espontâneo, natural e autêntico. Nativo é um vinho que reflete a essência da Comporta e carrega a pureza e singularidade do lugar.

## Gama Monocastas /Experimentalista

Não é uma coleção fixa, mas sim um espaço aberto à criatividade dos enólogos, onde cada vinho surge como uma expressão única de experimentação e descoberta. Livre de formatos rígidos, evolui ao ritmo das ideias e das colheitas, dando origem a vinhos que surpreendem, desafiam expectativas e revelam novas interpretações do terroir.





## Gama Brisa Bay

A gama Brisa Bay traduz uma abordagem descontraída e cosmopolita, pensada para momentos vividos sem pressa. Afirma-se como uma gama que não pede permissão: segue o seu próprio ritmo, sem se prender a tendências ou modas. São vinhos soltos, equilibrados e acessíveis, que convidam simplesmente a desfrutar.

## Gama Micro Terroir

A gama Micro Terroir representa o topo da nossa expressão, nascida da convicção de que a Comporta tem um carácter próprio e distinto. Estes vinhos procuram revelar com clareza a identidade dos nossos solos, do clima e da influência atlântica, através de seleções rigorosas e pouca intervenção. Cada vinho é um retrato fiel do seu lugar de origem, refletindo um terroir único na nossa região.





## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465  
www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Nativo Branco 2025

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	13 333 garrafas	2026

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ano vitícola de 2025 na Comporta caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, assegurando boas reservas hídricas nos solos arenosos da região. A primavera, equilibrada e maioritariamente seca durante a floração, proporcionou um bom vingamento e uma carga produtiva homogénea. O verão foi quente, mas moderado pela influência atlântica, com amplitudes térmicas favoráveis à preservação da acidez e à expressão aromática. A maturação decorreu de forma progressiva e equilibrada, permitindo uma vindima em excelentes condições sanitárias. Resultou num ano de produção moderada, com uvas de elevada qualidade, boa concentração e frescura marcada, refletindo o perfil atlântico característico da região.

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor amarelo e aspeto brilhante, apresenta um perfil aromático expressivo, onde se destacam notas frutadas e florais. Em boca mostra-se vibrante e equilibrado, com acidez refrescante e final longo e elegante.

#### CASTAS

Alvarinho, Antão Vaz, Fernão Pires e Moscatel-Galego-Branco

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas entre os 14° e 15 ° C. Estágio em borra fina durante 6 meses.

#### CONSUMO

Consumir entre 10 e 12°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 12,5% Vol.

Acidez Total · 6,38 g/L ácido tartárico

pH · 3,34

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 75 Kcal – 314 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465  
www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Nativo Rosé 2025

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	6 666 garrafas	2026

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ano vitícola de 2025 na Comporta caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, assegurando boas reservas hídricas nos solos arenosos da região. A primavera, equilibrada e maioritariamente seca durante a floração, proporcionou um bom vingamento e uma carga produtiva homogénea. O verão foi quente, mas moderado pela influência atlântica, com amplitudes térmicas favoráveis à preservação da acidez e à expressão aromática. A maturação decorreu de forma progressiva e equilibrada, permitindo uma vindima em excelentes condições sanitárias. Resultou num ano de produção moderada, com uvas de elevada qualidade, boa concentração e frescura marcada, refletindo o perfil atlântico característico da região.

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

Cor salmão brilhante, apresenta um aroma intenso de fruta de caroço e algumas notas de morango, cerejas e chocolate branco. Na boca revela-se elegante, amplo e com uma frescura surpreendente.

#### CASTAS

Aragonez, Syrah, Touriga Franca e Touriga Nacional

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas entre os 14° e 15°C. Estágio em borra fina durante 6 meses.

#### CONSUMO

Consumir entre 8 e 9°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 12,5% Vol.

Acidez Total · 6,0 g/L ácido tartárico

pH · 3,38

Açúcar Residual · 0,7 g/L

Valor Calórico · 75 Kcal – 314 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Nativo Tinto 2023

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	13 333 garrafas	2026

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ciclo vegetativo da vinha começou mais cedo do que o habitual, devido a um inverno quente e pluviosidade normal. A Primavera foi extremamente quente, destacando-se o 4º Abril mais quente desde 1931. Este facto, juntamente com a disponibilidade hídrica no solo, antecipou ainda mais o ciclo vegetativo da videira. O Verão confirmou a tendência do ano de 2023, sendo extremamente quente. Como resultado, a vindima na Herdade da Comporta foi a mais precoce de sempre, iniciando-se a 08 de Agosto. Antes do final de Agosto, as uvas brancas foram vindimadas, resultando em vinhos mais frescos do que em 2022 e bastante aromáticos

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor granada, apresenta um aroma complexo onde se destacam notas de fruta fresca e nuances de especiarias. Na boca revela frescura e boa estrutura, com taninos equilibrados e um final persistente e harmonioso.

#### CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Franca, Aragonez, Syrah e Castelão

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagares de inox com temperatura entre 24 e 26°C, com sangria por gravidade. Aproximadamente 40% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses e a restante parte em depósitos de inox.

#### CONSUMO

Consumir entre 16 e 18°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 14,5% Vol.

Acidez Total · 5,0 g/L ácido tartárico

pH · 3,84

Açúcar Residual · 0,7 g/L

Valor Calórico · 88 Kcal – 368 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



### Monocasta Castelão 2022

#### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	1 405 garrafas	2025

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ano de 2022 foi marcado por uma Primavera seca e um Verão muito quente e seco, o que originou um ciclo bastante irregular com crescimentos heterogéneos. As maturações foram bastante longas, obtendo-se uvas com uma acidez equilibrada, concentradas e com uma excelente definição aromática.

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor granada, apresenta notas de fruta vermelha madura e especiarias. Na boca revela-se fresco, suave e elegante.

#### CASTAS

Castelão

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagares com temperaturas entre 22 e 24°C. Descubra suave por gravidade, para evitar a extração tardia de taninos verdes. Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 24 meses.

#### CONSUMO

Consumir entre 16 e 18°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 14% Vol.

Acidez Total · 3,7 g/L ácido tartárico

pH · 3,72

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 84 Kcal – 352 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Monocasta Curtimenta 2024 VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	1158 garrafas	2025

### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

### COLHEITA

O ano vitícola de 2024 na região da Comporta foi desafiante, com impacto direto na produção e qualidade das uvas. O inverno e a primavera apresentaram-se húmidos com temperaturas acima da média, criando condições favoráveis ao desenvolvimento de míldio, que afetou folhas e cachos. O verão foi quente e seco, com episódios de escaldão e desidratação, exigindo uma gestão cuidadosa da vinha. O ciclo vegetativo decorreu de forma irregular, com abrolhamento precoce e maturação variável. A vindima foi seletiva e antecipada em algumas parcelas. Apesar da quebra na produção, as uvas colhidas revelaram boa concentração, equilíbrio e expressão varietal.

### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor amarelo-esverdeada, apresenta aromas tropicais maduros, envolvidos por sugestivas notas de fruta de caroço, como pêsego e alperce. Na boca apresenta um excelente equilíbrio entre textura e frescura, com persistência e uma elegância que se prolonga no final.

### CASTAS

Alvarinho

### VINIFICAÇÃO

Fermentação e estágio da casta Alvarinho durante 2 meses com as películas de Fernão Pires em depósito de inox.

### CONSUMO

Consumir entre 8 e 10°C

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 12,5% Vol.

Acidez Total · 4,0 g/L ácido tartárico

pH · 3,41

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 74 Kcal – 310 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Monocasta Palhete 2024

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

#### SOLO

Arenoso

#### PRODUÇÃO

1152 garrafas

#### ENGARRAFAMENTO

2025

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ano vitícola de 2024 na região da Comporta foi desafiante, com impacto direto na produção e qualidade das uvas. O inverno e a primavera apresentaram-se húmidos com temperaturas acima da média, criando condições favoráveis ao desenvolvimento de míldio, que afetou folhas e cachos. O verão foi quente e seco, com episódios de escaldão e desidratação, exigindo uma gestão cuidadosa da vinha. O ciclo vegetativo decorreu de forma irregular, com abrolhamento precoce e maturação variável. A vindima foi seletiva e antecipada em algumas parcelas. Apesar da quebra na produção, as uvas colhidas revelaram boa concentração, equilíbrio e expressão varietal.

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor rubi aberta, apresenta aromas de fruta vermelha fresca e um subtil toque floral. Na boca revela-se fresco, com uma textura leve e elegante.

#### CASTAS

Castelão e Malvasia

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação espontânea de uvas Castelão e Malvasia em pequenos lagares sem controlo de temperatura. Estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

#### CONSUMO

Consumir entre 12 e 14°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 11% Vol.

Acidez Total · 4,0 g/L ácido tartárico

pH · 3,85

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 67 Kcal – 281 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Monocasta Verdelho 2025

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	3 333 garrafas	2026

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ano vitícola de 2025 na Comporta caracterizou-se por um inverno ameno e chuvoso, assegurando boas reservas hídricas nos solos arenosos da região. A primavera, equilibrada e maioritariamente seca durante a floração, proporcionou um bom vingamento e uma carga produtiva homogénea. O verão foi quente, mas moderado pela influência atlântica, com amplitudes térmicas favoráveis à preservação da acidez e à expressão aromática. A maturação decorreu de forma progressiva e equilibrada, permitindo uma vindima em excelentes condições sanitárias. Resultou num ano de produção moderada, com uvas de elevada qualidade, boa concentração e frescura marcada, refletindo o perfil atlântico característico da região.

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor amarelo esverdado, este vinho de expressão varietal apresenta um perfil citrino com notas elegantes de lima e manga verde. Na boca revela uma acidez vibrante com final de boca subtil.

#### CASTAS

Verdelho

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas entre os 14° e 15°C. Estágio em borra fina durante 6 meses.

#### CONSUMO

Consumir entre 10 e 12°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 12,5% Vol.

Acidez Total · 6,34 g/L ácido tartárico

pH · 3,29

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 72 Kcal – 301 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Micro Terroir Branco 2023

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

SOLO	PRODUÇÃO	ENGARRAFAMENTO
Arenoso	3 282 garrafas	2025

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ciclo vegetativo da vinha começou mais cedo do que o habitual, devido a um inverno quente e pluviosidade normal. A Primavera foi extremamente quente, destacando-se o 4º Abril mais quente desde 1931. Este facto, juntamente com a disponibilidade hídrica no solo, antecipou ainda mais o ciclo vegetativo da videira. O Verão confirmou a tendência do ano de 2023, sendo extremamente quente. Como resultado, a vindima na Herdade da Comporta foi a mais precoce de sempre, iniciando-se a 08 de Agosto. Antes do final de Agosto, as uvas brancas foram vindimadas, resultando em vinhos mais frescos do que em 2022 e bastante aromáticos

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor amarelo palha, apresenta um aroma complexo com notas de fruta tropical, especiarias e toques de pastelaria. Na boca, revela-se complexo, fresco e persistente.

#### CASTAS

Alvarinho, Arinto e Antão Vaz

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas entre os 15° e 16°C. Cerca de 20% do lote terminou a fermentação em barrica. Estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses com *bâtonnage* regular nos 3 primeiros meses.

#### CONSUMO

Consumir entre 12 e 14°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 12,5% Vol.

Acidez Total · 4,9 g/L ácido tartárico

pH · 3,38

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 76 Kcal – 318 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Micro Terroir Rosé 2024

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

#### SOLO

Arenoso

#### PRODUÇÃO

1 466 garrafas

#### ENGARRAFAMENTO

2025

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ano vitícola de 2024 na região da Comporta foi desafiante, com impacto direto na produção e qualidade das uvas. O inverno e a primavera apresentaram-se húmidos com temperaturas acima da média, criando condições favoráveis ao desenvolvimento de míldio, que afetou folhas e cachos. O verão foi quente e seco, com episódios de escaldão e desidratação, exigindo uma gestão cuidadosa da vinha. O ciclo vegetativo decorreu de forma irregular, com abrolhamento precoce e maturação variável. A vindima foi seletiva e antecipada em algumas parcelas. Apesar da quebra na produção, as uvas colhidas revelaram boa concentração, equilíbrio e expressão varietal.

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

Cor salmão-alaranjado, apresenta um aroma complexo, mas sem exageros. Tem notas de cera, brioche e pêssego. Na boca revela-se sem impositividade, pautando pela enorme harmonia entre acidez, intensidade e doçura.

#### CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional e Castelão

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox com temperaturas entre os 15 e 16°C. Cerca de 50% do lote termina a fermentação em barrica usada. Estágio em borra fina durante 12 meses.

#### CONSUMO

Consumir entre 10 e 12°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 13% Vol.

Acidez Total · 5,20 g/L ácido tartárico

pH · 3,31

Açúcar Residual · 0,6 g/L

Valor Calórico · 79 Kcal – 331 kJ/ 100 mL



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465

www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Micro Terroir Tinto 2022

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

#### SOLO

Arenoso

#### PRODUÇÃO

2 548 garrafas

#### ENGARRAFAMENTO

2025

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ano de 2022 foi marcado por uma Primavera seca e um Verão muito quente e seco, o que originou um ciclo bastante irregular com crescimentos heterogéneos. As maturações foram bastante longas, obtendo-se uvas com uma acidez equilibrada, concentradas e com uma excelente definição aromática.

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor granada, este vinho apresenta um aroma intenso a fruta preta, envolvido por especiarias finas e sugestivas notas de lagar tradicional. Na boca é estruturado e complexo, com taninos firmes e bem integrados.

#### CASTAS

Alicante Bouschet e Castelão

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagares de inox com temperaturas controladas entre 24 e 26°C e sangria por gravidade. Estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 2,5 anos.

#### CONSUMO

Consumir entre 16 e 18°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 13,5% Vol.

Acidez Total · 4,77 g/L ácido tartárico

pH · 3,74

Açúcar Residual · 4 g/L