



ADEGAMĀE

# 17

---

2017/ 18

ການເລືອກວາຍ

// WINE SELECTION

---

# 18

ຍິນດີຕ້ອນຮັບສູ່  
2017/ 18  
WELCOME TO

ລະດູໃໝ່ແຫ່ງວາຍຊີ້ນດີ ຈາກ  
AdegaMãe ທີ່ທ່ານບໍ່ຄວນພາດ!

A new season of fine wines  
from the AdegaMãe you simply  
just can't miss!



# ADEGAMÃE

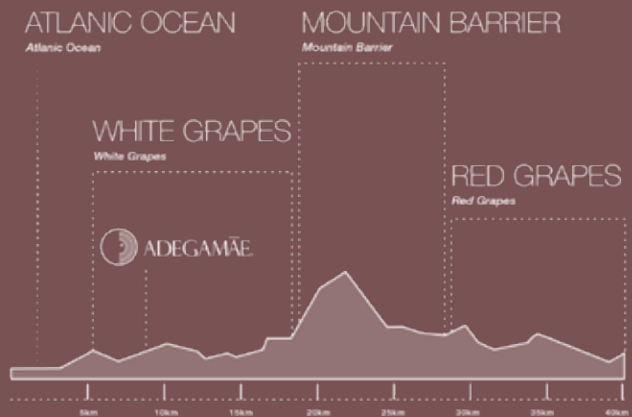
AdegaMãe ໄດ້ເກີດມາດ້ວຍຄວາມຫຼົງໄຫຼໃນວາຍ ທີ່ມີໃນ Riberalves Group ມາຕະຫຼອດເວລາ. ພ້ອມກັບການສະໜັບສະໜູນ ໂດຍໂຄງການກໍ່ສ້າງທີ່ທັນສະໄໝ, AdegaMãe ແມ່ນການລົງທຶນອັນໝັ້ນຄົງ ໃນອຸດສາຫະກຳວາຍ ແລະ ການທ່ອງທ່ຽວວາຍ. ສ່ວນການຜະລິດມີລັກສະນະພິເສດ ຄືການລົງທຶນໃນວາຍແທ້ ທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຈຸດສະເພາະຂອງ ເຂດລິສບອນ (Lisbon) ທີ່ມີອິດທິພົນແອດແລນຕິກ (Atlantic )

The AdegaMãe was born out of a passion that has always been at the core of the Riberalves Group: wine. Supported by a modern and innovative architectural project, the AdegaMãe is a strong investment in both the wine industry and wine tourism. As far as production is concerned, what's special about AdegaMãe is that it invests in genuine wines that are expressive of the unique characteristics of the Lisbon Region, very much defined by its Atlantic influence.



## OUR TERROIR

Our **TERROIR**



ເບິ່ງສວນອະງຸ່ນ ADEGAMÃE ດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້  
// VIEW OVERLOOKING THE ADEGAMÃE VINEYARDS

**P. 7 / ວາຍ PINTA NEGRA**  
ຂອງຖວາຍທ່ານຊາຍ ທີ່ເຮັດວຽກຢູ່ສະໜາມ/ສວນ  
// A TRIBUTE TO MEN WORKING IN THE FIELD



**P. 9 / ວາຍ DORY**  
ສັນຍະລັກແຫ່ງປະຫວັດສາດຂອງໂປຕູເກດ  
// SYMBOL OF PORTUGUESE HISTORY



**P. 11 / ວາຍ SINGLE GRAPES** ຮູບແບບອະນຸ່ມແບບດຽວ  
ດີເລີດແທ້ໆ  
// SIMPLY PERFECT



**P. 15 / ວາຍ TERROIR** ບັດໂຈດ້ານພູມອາກາດ  
ຄວາມສົມທຳມະຊາດ ແລະ ລັກສະນະແຮ່  
// NATURAL ACIDITY AND MINERAL CHARACTER



# ADEGAMÃE

## ການເລືອກວາຍ // WINE SELECTION

“ ເຂດວາຍໂປຕູເກດສ່ວນໃຫຍ່ ແມ່ນຕ້ອນຮັບດ້ວຍການເກັບກ່ຽວທີ່ມີຄຸນນະພາບ, ເຂດລິສບອນ (LISBON) ແລະ ADEGAMÃE ກໍເຊັ່ນດຽວກັນ  
// **MOST PORTUGUESE WINE REGIONS ARE BLESSED WITH QUALITY HARVESTS. LISBON AND THE ADEGAMÃE ARE NO EXCEPTION**”

**P. 16 / ວາຍ SPARKLING WINE** ວາຍສະປາກລິ້ງ  
ວາຍທີ່ເປັນຟອດຢ່າງມີສະເໝີ  
// DELIGHTFULLY BUBBLY



**P. 17 / ວາຍ ADEGAMÃE 221**  
2 ບໍລິເວນ, ຜູ້ຊ່ຽວຊານວາຍ 2 ຄົນ, 1 ເຊື້ອສາຍ  
// 2 REGIONS, 2 OENOLOGISTS, 1 LINEAGE



**P. 18 / ວາຍ BOX SETS** ຊຸດກ່ອງ  
ຂໍສະເໜີພິເສດ  
// EXCLUSIVE OFFERS



**P. 20 / ວາຍ SPECIAL FORMATS** ຮູບແບບພິເສດ  
ເນື່ອງໃນໂອກາດພິເສດຂອງທ່ານ  
// FOR YOUR SPECIAL OCCASIONS



**ວາຍ  
PINTA  
NEGRA**

ຂາວ // WHITE

375 ມລ ML: 60,000 ກີບ KIP

750 ມລ ML: 95,000 ກີບ KIP

ຖົງວາຍໃນກ່ອງ BIB

3 ລິດ L: 199,000 ກີບ KIP

5 ລິດ L: 320,000 ກີບ KIP



EN

ລາວ

**TYPE** // White

**GRAPE VARIETIES** // Fernão Pires, Arinto

**TASTING NOTES** // Citrusy, slightly tropical aroma. Balanced mouthfeel, refreshing acidity.

**FOOD PAIRING** // It goes well with seafood dishes (fish and shellfish).

**ປະເພດ** // ຂາວ

**ປະເພດຂອງອະນຸ່ນ** // Fernão Pires, Arinto

**ລົດຊາດ** // ສົ້ມໆ, ກິ່ນຫອມແບບເຂດຮ້ອນໜ້ອຍໜຶ່ງ, ລົດຊາດໜີ້ດີໆ, ສົດຊື່ນດ້ວຍຄວາມສົມ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ຈະເຂົ້າກັນດີກັບອາຫານທະເລ (ປາ ແລະ ຫອຍ).

**ວາຍ  
PINTA  
NEGRA**

ROSÉ // ROSE

750 ມລ ML: 90,000 ກີບ KIP



EN

ລາວ

**TYPE** // Rose

**GRAPE VARIETIES** // Aragonez

**ALCOHOL CONTENT** // 12,5% vol

**TASTING NOTES** // Very delicate aroma, with floral and fresh fruit notes. Very refreshing acidity, which gives it lightness and liveliness.

**FOOD PAIRING** // Perfect for summer afternoons with a salad, pasta dishes or barbecues.

**ປະເພດ** // Rose

**ປະເພດຂອງອະນຸ່ນ** // Aragonez

**ປະລິມານເຫຼົ້າ** // 12,5% vol

**ລົດຊາດ** // ກິ່ນຫອມ, ກິ່ນດອກໄມ້ ແລະ ໝາກໄມ້ສົດໆ. ມີຄວາມສົດຊື່ນດ້ວຍຄວາມສົມ ທີ່ໃຫ້ ທ່ານຮູ້ສຶກແສງສະຫວ່າງແລະຊີວິດຊີວາ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ເໝາະສົມສຳລັບການດື່ມໃນຊ່ວງ ອາຫານທ່ຽງຍາມຮ້ອນ, ສາມາດຄູງຄູ່ກັບສະຫຼັດ, ອາຫານປະເພດເສັ້ນ ຫຼື ບາບີຄິວ.

**ວາຍ  
PINTA NEGRA**

ການມຸມມອງແບບພາຍໃນຂອງ ADEGAMÃE

// AN INSIDE LOOK OF THE ADEGAMÃE



**ວາຍ  
PINTA  
NEGRA**

ແດງ // RED

375 ມລ ML: 60,000 ກີບ KIP

750 ມລ ML: 95,000 ກີບ KIP

ຖົງວາຍໃນກ່ອງ BIB

3 ລິດ L: 199,000 ກີບ KIP

5 ລິດ L: 320,000 ກີບ KIP

10 ລິດ L: 625,000 ກີບ KIP



EN

ລາວ

**TYPE** // Red

**GRAPE VARIETIES** // Aragonez, Castelão

**TASTING NOTES** // Bright ruby color. Intense nose with notes of fresh fruit, wild berries and floral light. Very soft in the mouth with a sweet tooth tannins. Easy and straightforward.

**FOOD PAIRING** // Ideal with grilled meat and pasta.

**ປະເພດ** // ແດງ

**ປະເພດຂອງອະນຸ່ນ** // ARAGONEZ, CASTELÃO

**ລົດຊາດ** // ສີນິ້ມແຈ້ງ. ການໄດ້ກິ່ນໝາກໄມ້ສົດໆ, ໝາກແປຮີທຳມະຊາດ ແລະ ກິ່ນດອກໄມ້. ນຸ້ມນວນໃນປາກ ດ້ວຍລົດຜາດຫວານໆ. ງ່າຍໆ ແລະຊື່ສັດ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ເໝາະສົມກັບຊີ້ນປີ້ງ ແລະ ອາຫານປະເພດເສັ້ນ.

## ວາຍ DORY

ຂາວ // WHITE

375 ມລ ML: 60,000 ກີບ KIP  
750 ມລ ML: 150,000 ກີບ KIP



EN

**TYPE** // White

**GRAPE VARIETIES** // Viosinho, Alvarinho, Arinto, Viognier

**TASTING NOTES** // Intense aroma with notes of tropical fruits and vegetables. Slightly minerality. In the mouth it is fresh, atlantic and vibrant.

**FOOD PAIRING** // Ideal with any type of fish and shellfish. Combines perfectly with sushi and salads.

ລາວ

**ປະເພດ** // ຂາວ

**ປະເພດຂອງອະນຸ່ນ** // Viosinho, Alvarinho, Arinto, Viognier

**ລົດຊາດ** // ການໄດ້ກິນໝາກໄມ້ແລະຜັກຂອງຂດຮ້ອນ. ມີແຮ່ໜ້ອຍໜຶ່ງ. ໃນປາກຮູ້ສຶກສົດຊື່ນແບບແອດແລນຕິກ ແລະ ມີຊີວິດຊີວາ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ເໝາະສົມກັບປາ ແລະ ຫອຍ. ເຂົ້າກັບຢາງຕີກັບ ຊູຊີ ແລະ ສະຫຼັດ.

## ວາຍ DORY RESERVA

ຂາວ // WHITE

750 ມລ ML: 375,000 ກີບ KIP

92  
points



EN

**TYPE** // White

**GRAPE VARIETIES** // Viosinho, Alvarinho, Chardonnay

**VINIFICATION** // Destemmed, lightly pressed, cold settled, fermentation in 400L French oak barrels. Batonnage for 9 months.

**TASTING NOTES** // Citrus yellow colour. The nose boasts a lifting mix of stone fruit, pear and honey. Elegantly framed by well-rounded barrel, this wine renders an intense, mineral finish.

**FOOD PAIRING** // Pairs well with soft cheeses, roasted cod and other roasted fatty fishes.

ລາວ

**ປະເພດ** // ຂາວ

**ປະເພດຂອງອະນຸ່ນ** // Viosinho, Alvarinho, Chardonnay

**ການຜະລິດວາຍ** // ຜ່ານຂະບວນການ, ຖືກປັບແບບເບິ່ງ, ເຮັດໃຫ້ເຢັນ, ການໝັກໃນຖັງໄມ້ໂອກຝຣັ່ງຂະໜາດ 400 ລິດ. ການຄົ້ນປະສົມເປັນເວລາ 9 ເດືອນ.

**ລົດຊາດ** // ສີອອກສົ້ມເຫຼືອງໆ. ໄດ້ກິນປະສົມປະສານລະຫວ່າງໝາກອະຫງຸ່ນ, ໝາກແພ້ ແລະ ນໍ້າເຜິ້ງ. ອ້ອມຮອບຢ່າງຫຼູຫຼາ ດ້ວຍຖັງມິນ, ວາຍນີ້ມີຄວາມເຂັ້ມຂົ້ນ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ເຂົ້າກັບເນີຍນຸ່ມໆ, ປາທະເລບິ້ງ ແລະ ປາມັນໆອື່ນໆ.

# ວາຍ DORY

## ວາຍ DORY

ແດງ // RED

375 ມລ ML: 60,000 ກີບ KIP  
750 ມລ ML: 150,000 ກີບ KIP



EN

**TYPE** // Red

**GRAPE VARIETIES** // Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot, Syrah

**TASTING NOTES** // Very intense aroma, notes of violets, plums and ripe fruit. Slight spice. Very elegant in the mouth, juicy with floral notes reappear. Greedy ends.

**FOOD PAIRING** // Ideal with grilled salt cod, grilled meat and pasta.

ລາວ

**ປະເພດ** // ແດງ

**ປະເພດຂອງອະນຸ່ນ** // Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot, Syrah

**ລົດຊາດ** // ການໄດ້ກິນຫອມໄດ້ກິນດອກໄວໂອເລັທ, ໝາກພລັມ ແລະໝາກໄມ້ສຸກໆ. ມີເຄື່ອງເທດໜ້ອຍໜຶ່ງ. ໃນປາກຮູ້ສຶກສະຫງ່າໆກາມ, ໄດ້ລົດຊາດນໍ້າໝາກໄມ້ ແລະ ດອກໄມ້. ມ່ວນຊື່ນເຕັມທີ່.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ເໝາະສົມກັບປາທະເລເຄັມບິ້ງ, ຊີ້ນປີ້ງ ແລະ ອາຫານປະເພດເສັ້ນ.

## ວາຍ DORY RESERVA

ແດງ // RED

750 ມລ ML: 375,000 ກີບ KIP

93  
points



EN

**TYPE** // Red

**GRAPE VARIETIES** // Touriga Nacional, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**VINIFICATION** // Manual harvest for boxes of 18kg. Total destemming. Two days of pre-fermenting maceration. Fermentation at controlled temperature for 15 days. Ageing 12 months in american and french oak barrels.

**TASTING NOTES** // Ruby colour. Violet notes, pepper and spices. It offers ripe and well-rounded fruit and shows a fine presence on the palate, enhanced by resurfacing fruit notes. Elegant finish.

**FOOD PAIRING** // Ideal with red meat, roasted and game dishes.

ລາວ

**ປະເພດ** // ແດງ

**ປະເພດຂອງອະນຸ່ນ** // Touriga Nacional, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**ການຜະລິດວາຍ** // ການເກັບກູ່ງວແບບດ້ວຍມື ສໍາລັບກ່ອງ 18 ກິໂລ. ແຍກກ້າມອອກໝົດ. ສອງວັນຂອງໄລຍະກ່ອນການຍົມ. ການຍົມວາຍດ້ວຍອຸນຫະພູມທີ່ຄວບຄຸ້ມຕະຫຼອດເວລາເປັນເວລາ 15 ວັນ. ແກ້ຂຶ້ນໃນກ່ອງໂອກອາເມລິກັນ ແລະ ຝຣັ່ງ.

**ລົດຊາດ** // ສີນິນ. ດອກໄວໂອເລັທ, ໝາກພິກໄທ ແລະ ເຄື່ອງເທດ. ວາຍນໍາສະເໜີກຸ່ງວກັບໝາກໄມ້ສົດໆມັນໆ ແລະ ສະແດງເຖິງລົດນິຍົມທີ່ເລີດດ້ວຍການເພີ່ມໝາກໄມ້. ລັກສະນະສະຫງ່າໆກາມ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ເຂົ້າກັບຊີ້ນແດງ, ອາຫານປະເພດປີ້ງ ແລະ ຊີ້ນສັດປີກ.

**ວາຍ VIOSINHO**  
ຂາວ // WHITE  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ຂາວ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Viosinho  
ລົດຊາດ // ນີ້ແມ່ນ "Gran Cru" ຂອງພວກເຮົາ. ເນື່ອງຈາກວ່າວາຍຖືກຜະລິດຈາກດິນອະນຸກຸນທີ່ປູກໃນສວນອະນຸກຸນ ທີ່ມີຫີນປູນໃນດິນ ທີ່ມີແຮ່ທີ່ເຮັດໃຫ້ປະຫຼາດໃຈ. ໝາກໄມ້ປະເພດອາກຸນ ເຊັ່ນ ໝາກພິຈ ແລະ ໝາກພລັມ. ຄວາມສົມ ທີ່ເກືອບຈະມີຄວາມເຄັມ. ແບບເລິກເຊິ່ງ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນໄດ້ດີເລີດກັບຊູຊີ, ປາບັງ, ຫອຍ ແລະ ປາອົບ.  
TYPE // White  
GRAPE VARIETIES // 100% Viosinho  
TASTING NOTES // This is our "Gran Cru". Because it's made from vines planted in the section of our vineyards that has the most limestone in the soil it has a surprising mineral notes. Stone fruits, like peach and plum Lively acidity with an almost salty finish. Very profound.  
FOOD PAIRING // Perfect with sushi, grilled fish, shellfish and baked fish.



**ວາຍ SAUVIGNON BLANC**  
ຂາວ // WHITE  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ຂາວ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Sauvignon Blanc  
ລົດຊາດ // ສີສົມເຫຼືອງໆ. ໄດ້ກິນຫອມໜັ່ນໄມ້ປລັງແລະ ໂປຫມາກເລັ່ນ. ໄດ້ກິນໝາກໄມ້ເຂດຮ້ອນແບບເບົາໆ. ໄດ້ຄວາມຮູ້ສຶກມີຊີວິດຊີວາໃນປາກດ້ວຍຄວາມສົດຊື່ນ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນກັບຊູຊີ, ປາ, ຊີ້ນບັງ ແລະ ສະຫຼັດ.  
TYPE // White  
GRAPE VARIETIES // 100% Sauvignon Blanc  
TASTING NOTES // Citrus yellow. Very intense aroma with asparagus and tomato leaf notes. Light tropical fruit nose. Vibrant mouthfeel with a refreshing, intense finish.  
FOOD PAIRING // Combined with sushi, fish, grilled meats and salads.



**ວາຍ RIESLING**  
ຂາວ // WHITE  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ຂາວ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Riesling  
ລົດຊາດ // ໄດ້ກິນຫອມໝາກກັງງນ້ອຍ ແລະ ໝາກເອພຣິຄອອັທ. ມີກິນດອກໄມ້ເບົາໆ. ສົ້ມໆ ມີລົດຊາດໝາກນາວ ແລະ ເຄັມໆແຊບໆ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນຫອຍ ແລະ ອາຫານທະເລປະເພດອື່ນໆ.  
TYPE // White  
GRAPE VARIETIES // 100% Riesling  
TASTING NOTES // Intense aroma of tangerine and apricot. Light Floral. Acidity typical of the variety, with a lemon and savory salty finish.  
FOOD PAIRING // Goes well with shellfish and other seafood.



**ວາຍ VIOGNIER**  
ຂາວ // WHITE  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ຂາວ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Viognier  
ລົດຊາດ // ໄດ້ກິນດອກໄມ້ ແລະ ໄດ້ລົດຊາດໝາກພິຈຂາວ. ສະຫງ່າງາມຫຼາຍ. ໝາກໄມ້ແຫ້ງເບົາໆ. ຮູ້ສຶກປະລິມານດີໃນປາກ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນດີກັບອາຫານປະເພດປາ ແລະ ເນີຍນຸ້ມໆ.  
TYPE // White  
GRAPE VARIETIES // 100% Viognier  
TASTING NOTES // Very floral and white peach notes. Very elegant set. Slight dried fruit note. Structured in the mouth with good volume and intense finish.  
FOOD PAIRING // Goes well with any fish-based dish and soft cheeses.



# ໝາກອະນຸກຸນດ່ຽວ SINGLE GRAPES

**ວາຍ ALVARINHO**  
ຂາວ // WHITE  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ຂາວ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Alvarinho  
ລົດຊາດ // ສີໝາກນາວເຫຼືອງ. ໝາກອາກຸນ, ໝາກນາວ ແລະ ນ້ຳເຜິ້ງ ໜ້ອຍໜຶ່ງ. ມີສະເໜ່. ຮູ້ສຶກສົດຊື່ນ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ໝາກສົມໃນນາມເຫຼົ້າດື່ມກ່ອນອາຫານ ຫຼື ຄູງຄູ່ກັບອາຫານປະເພດຫອຍ ແລະ ສະຫຼັດຕ່າງໆ.  
TYPE // White  
GRAPE VARIETIES // 100% Alvarinho  
TASTING NOTES // Lemon yellow color. Grapefruit, lime and a slight note of honey. Very attractive and intense. Ambitious and fresh finish.  
FOOD PAIRING // Ideal as an aperitif or paired with shellfish and salads.



91 points

**ວາຍ CHARDONNAY**  
ຂາວ // WHITE  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ຂາວ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Chardonnay  
ການຜະລິດວາຍ // ການບົນວາຍ ແລະ ການຄົນປະສົມ ເປັນເວລາ 6 ເດືອນ ໃນກ່ອງໂອກຝຣັ່ງ. ລົດຊາດ // ສີໝາກນາວເຫຼືອງໆ. ຊື່ສັດດ່ຄວາມຫຼາກຫຼາຍ, ໄດ້ລົດຊາດ ໝາກຄວິນສ ແລະ ໝາກແພ້. ການບົງບອກເຖິງລົດຊາດບັງເບົາໆ. ຮູ້ສຶກລົດຊາດເລີດໆ, ມັນໆ ແລະ ສົດຊື່ນ. ຢ່າງຍາວນານ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັບປາອົບມັນໆ ແລະ ເນີຍນຸ້ມໆ.  
TYPE // White  
GRAPE VARIETIES // 100% Chardonnay  
VINIFICATION // Fermentation and batonnage for 6 months in french oak barrels.  
TASTING NOTES // Lemon yellow color. Faithful to the variety, with quince and pear notes. A hint of light toasting. Elegant mouthfeel, unctuous and fresh. Long finish.  
FOOD PAIRING // Perfect with fatty and oven-baked fish and soft cheese.



**ວາຍ PETIT VERDOT**  
ແດງ // RED  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ແດງ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Petit Verdot  
ການຜະລິດວາຍ // ການບົນວາຍ ແລະ ການຄົນປະສົມ ເປັນເວລາ 10 ເດືອນ ໃນກ່ອງໂອກຝຣັ່ງ. ລົດຊາດ // ສີນິ້ນ. ໄດ້ກິນຫອມຂອງແບຣິທາມະຊາດ, ໝາກແຊຣີສົ້ມໆ ແລະ ໝາກແຊຣີ. ຮູ້ສຶກເຄື່ອງເທດ. ລົດຊາດດີເລີດໃນປາກແບບຍື່ນດີໆ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັບປາບີຄິວ ແລະ ຊີ້ນອົບ.  
TYPE // Red  
GRAPE VARIETIES // 100% Petit Verdot  
VINIFICATION // Fermentation and batonnage for 10 months in french oak barrels.  
TASTING NOTES // Ruby color. Aroma of wild berries, sour cherries and cherries. Light touch of spice. Very elegant in the mouth, balanced and intense.  
FOOD PAIRING // Ideal partner for a barbecue and roasted meats in the oven.



**ວາຍ CABERNET SAUVIGNON**  
ແດງ // RED  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ແດງ  
ປະເພດຂອງອະນຸກຸນ // 100% Cabernet Sauvignon  
ການຜະລິດວາຍ // ການບົນວາຍ ແລະ ການຄົນປະສົມ ເປັນເວລາ 10 ເດືອນ ໃນກ່ອງໂອກຝຣັ່ງ. ລົດຊາດ // ສີນິ້ນເຂັ້ມໆ. ໄດ້ລົດຊາດເບື້ອງພິດ ແລະ ໝາກໄມ້ຫາມະຊາດ, ບໍ່ມີເຄມີ. ເຄື່ອງເທດ ແລະ ຈັງນ້ອຍ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນສະເພາະກັບຊີ້ນແດງ ແລະ ອາຫານປະເພດສັດປີກ.  
TYPE // Red  
GRAPE VARIETIES // 100% Cabernet Sauvignon  
VINIFICATION // Fermentation and batonnage for 10 months in french oak barrels.  
TASTING NOTES // Deep ruby color. Very intense, all but chemical, showing vegetable peel and wild fruit notes. Spices and fine barrel.  
FOOD PAIRING // Pairs especially well with red meats and game.



**ວາຍ  
TOURIGA  
NACIONAL**

ແດງ // RED  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ແດງ  
ປະເພດຂອງອະນຸພັນ // 100% Touriga Nacional  
ການຜະລິດວາຍ // ການບົ່ມວາຍ ແລະ ການຄົ້ນປະສົມ  
ເປັນເວລາ 10 ເດືອນ ໃນກ່ອງໂອກຝຣັ່ງ.  
ລົດຊາດ // ສີນິນເຂັ້ມງ. ໂຕ້ກິ່ນຫອມດອກໄວໂອເລັທ  
ແລະ ໝາກໄມ້ສຸກ. ຮູບລັກສະນະດີ, ທັງປະລິມານ ແລະ  
ໂຄງສ້າງ. ອຸດົມສົມບູນ ແລະ ເບີເລີ່ໃຫຍ່, ລົດຝາດ  
ນຳໄປສູ່ລົດຊາດຍາວນານ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນກັບເນີຍ ແລະ ຊີ້ນອົບ.

TYPE // Red  
GRAPE VARIETIES // 100% Touriga Nacional  
VINIFICATION // Fermentation and batonnage  
for 10 months in french oak barrels.  
TASTING NOTES // Deep ruby color. Floral  
aroma combining notes of violet and ripe fruit.  
Fine body, with both weight and structure.  
Rich and voluminous, its tannins lead to a long  
and persistent finish.  
FOOD PAIRING // Ideal for cheeses and  
oven-baked meats.

**ວາຍ  
MERLOT**

ແດງ // RED  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

ປະເພດ // ແດງ  
ປະເພດຂອງອະນຸພັນ // 100% Merlot  
ການຜະລິດວາຍ // ການບົ່ມວາຍ ແລະ ການຄົ້ນປະສົມ  
ເປັນເວລາ 10 ເດືອນ ໃນກ່ອງໂອກຝຣັ່ງ.  
ລົດຊາດ // ສີນິນເຂັ້ມງ.  
ຮູ້ສຶກລົດຊາດໝາກເຜັດຫວານ, ໂຂໂກລົ່າ ແລະ  
ໝາກໄມ້ສົດໆ. ລົດຊາດຊັດເຈນ, ໂຄ້ງສ້າງເໝາສົມ  
ແລະ ລົດຝາດທີ່ເຂົ້າກັນ. ລົດຊາດຍາວນານ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນກັບຊີ້ນແດງ ແລະ ຊີ້ນສັດປີກ.

TYPE // Red  
GRAPE VARIETIES // 100% Merlot  
VINIFICATION // Fermentation and batonnage  
for 10 months in french oak barrels.  
TASTING NOTES // Profound ruby color.  
Boasts of bell pepper, chocolate and ripe fruit  
notes. Quite intense on the palate, showing  
a sense of structure and matching tannins.  
Persistent finish.  
FOOD PAIRING // Ideally paired with red meat  
and game.

**ໝາກອະຫຼ່ຽນດຸ່ງວ  
SINGLE GRAPES**

**ວາຍ  
PINOT  
NOIR**

ແດງ // RED  
750 ມລ ML:  
260,000 ກີບ KIP

EN

TYPE // Red  
GRAPE VARIETIES // 100% Pinot Noir  
VINIFICATION // Fermentation and batonnage  
for 10 months in french oak barrels.  
TASTING NOTES // Medium-colored wine.  
Conveys intense wild berries aroma with a  
sous-bois earthy hint and an international  
profile. Its quite soft, elegant palate offers  
refined tannins.  
FOOD PAIRING // International cuisine and  
cheese.

ລາວ

ປະເພດ // ແດງ  
ປະເພດຂອງອະນຸພັນ // 100% Pinot Noir  
ການຜະລິດວາຍ // ການບົ່ມວາຍ ແລະ ການຄົ້ນປະສົມ  
ເປັນເວລາ 10 ເດືອນ ໃນກ່ອງໂອກຝຣັ່ງ.  
ລົດຊາດ // ສີປານກາງ. ມີກິ່ນຫອມຂອງແບຣີທຳມະຊາດ  
ແລະ ລົດຊາດນາງຊາດ. ລົດຊາດນຸ້ມນວນສົມຄວນ,  
ຫຼຸຫຼາ.  
ຄູ່ກັບອາຫານ // ເຂົ້າກັນກັບອາຫານນາງຊາດ ແລະ  
ເນີຍ.





**ວາຍ  
ADEGAMÃE  
TERROIR**

ຂາວ // WHITE

2013

750 ມລ ML: 1,150,000 ກີບ KIP



EN

**TYPE** // White

**GRAPE VARIETIES** // Viosinho, Alvarinho, Arinto

**VINIFICATION** // Fully destemmed. Slight crushing, cold decanting. Fermented in 400 L French oak barrels. 12-month battonage.

**TASTING NOTES** // Complex, mineral and smoked aroma. Voluminous on the palate, this is an unctuous wine with steady acidity and a salty finish.

**FOOD PAIRING** // Soft cheese and roasted fish.

ລາວ

**ປະເພດ** // ຂາວ

**ປະເພດຂອງອະນຸຸນ** // Viosinho, Alvarinho, Arinto

**ການຜະລິດວາຍ** // ຜ່ານຂະວນການຢ່າງເຕັມທີ່.

ການບີບເບົາໆ, ຄ່ອຍໆລິນ.

ການບົມວາຍໃນກ່ອງໂອກຝຮັ່ງ 400 ລິດ.

ການຄົມປະສົມ ເປັນເວລາ 12 ເດືອນ.

**ລົດຊາດ** // ປະສົມປະສານ,

ໄດ້ກິ່ນຫອມແບບແອ່ທຳມະຊາດ ແລະ ແບບຄວັນ.

ລົດຊາດເຕັມໆ ດ້ວຍຄວາມສົມທົນທານ ແລະ

ຄວາມເຕັມ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ເນີຍນຸ້ມໆ ແລະ ປາບັ້ງ.



*ສ່ວນປະກອບຂອງ ADEGAMÃE  
// ARCHITECTURE OF THE ADEGAMÃE*

**ບັດໄຈດ້ານພູມອາກາດ  
TERROIR**

**ວາຍອັດລົມ  
SPARKLING WINE**

**ວາຍ  
ADEGAMÃE  
TERROIR**

ແດງ // RED

2012

750 ມລ ML: 1,150,000 ກີບ KIP



EN

**TYPE** // Red

**GRAPE VARIETIES** // Touriga Nacional, Merlot

**VINIFICATION** // Manually harvested to 18 kg containers. Fully destemmed. 2-day pre-fermentation cold soak. 15-day temperature-controlled fermentation. Aged for 18 months in new french oak barrels.

**TASTING NOTES** // Quite complex, with hints of resin, mineral and black fruit. Vigorous and structured on the palate, this wine delivers ripe and intense tannins, which are perfectly balanced with wood. Long and persistent finish.

**FOOD PAIRING** // Ideal pairing with cheese and red meat.

ລາວ

**ປະເພດ** // ແດງ

**ປະເພດຂອງອະນຸຸນ** // Touriga Nacional, Merlot

**ການຜະລິດວາຍ** // ເກັບກຸ່ວດ້ວຍມື ໃສ່ທິບ 18 ກິໂລ.

ແຍກກ້າງອອກໝົດ. ສອງວັນຂອງໄລຍະການແຊ່ເຢັນ.

ການບົມວາຍຢ່າງຄວບຄຸ້ມອຸນຫະພູມເປັນເວລາ 15

ວັນ. ມີອາຍຸໃນກ່ອງໂອກຝຮັ່ງແບບໃໝ່ ເປັນເວລາ

18 ເດືອນ.

**ລົດຊາດ** // ປະສົມປະສານຢ່າງຕົ້ນໄມ້, ແອ່

ແລະ ໝາກໄມ້ດຳ. ລົດຊາດຊັດເຈນໃນປາກ,

ລົດຝາດເຂົ້າກັບໄມ້. ລົດຊາດຍາວນານ ແລະ ທົນທານ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ຄູ່ກັບເນີຍ ແລະ ຊີ້ນແດງ.

**ວາຍ  
ESPUMANTE  
ADEGAMÃE**

ຂາວ BRUT // WHITE BRUT

750 ມລ ML: 230,000 ກີບ KIP



EN

**TYPE** // White Brut

**GRAPE VARIETIES** // Chardonnay, Fernão Pires

**VINIFICATION** // Manually harvested to 18 kg containers. Slight crushing, no destemming. Cold decanting, followed by 15-day fermentation in stainless steel tanks. After aging for two months in tanks, it was inoculated in-bottle while undergoing a classic fermentation.

**TASTING NOTES** // Citrus yellow colour. A decidedly Atlantic profile, boasting minerality and freshness. A slight hint of brioche. Full bodied with fine bubbles. Intense and refreshing finish.

**FOOD PAIRING** // Perfect pairing with oysters and sushi. Or simply as an apéritif.

ລາວ

**ປະເພດ** // ຂາວ Brut

**ປະເພດຂອງອະນຸຸນ** // Chardonnay, Fernão Pires

**ການຜະລິດວາຍ** // ເກັບກຸ່ວດ້ວຍມື ໃສ່ທິບ 18 ກິໂລ.

ບີບເບົາໆ, ບໍ່ມີແຍກກ້າງອອກໝົດ. ການແຊ່ເຢັນ,

ຕາມດ້ວຍການບົມວາຍໃນຖັງເຫຼັກທີ່ບໍ່ເຂົ້າໝັ້ງໆ.

ມີອາຍຸໃນຖັງ ເປັນເວລາ 2 ເດືອນ, ຂ້າເຊື້ອໃນແກ້ວ ໃນ

ຂະນະທີ່ນຳໄປສູ່ຂັ້ນຕອນການບົມວາຍ.

**ລົດຊາດ** // ສີສົມໆເຫຼືອງໆ. ໂປຣໄຟລແອດແລນຕິກ,

ໂດຍສະເພາະແມ່ນມີລົດແອ່ແລະຄວາມສົດຊື່ນ.

ມີລົດຊາດຄ້າຍຄືເຂົ້າໝົມ. ມີພອດຢ່າງເຕັມໆ.

**ຮູ້ສຶກຄວາມສົດຊື່ນ.**

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ຄູ່ກັບໄດິກັບເນີຍ ແລະ ຊີ້ນແດງ.

**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ຄູ່ກັບໄດິກັບເນີຍ ແລະ ຊີ້ນແດງ.

**ວາຍ  
ADEGAMÃE  
221**

ຂາວ // WHITE  
2015  
750 ມລ ML: 750,000 ກີບ KIP



**TYPE** // White  
**GRAPE VARIETIES** // 100% Alvarinho  
**VINEYARD LOCATION** // Torres Vedras and Monção  
**VINIFICATION** // Fully destemmed, pressed for 8 hours, cold decanting followed by fermentation in French oak barrels. 9-month long battonage on fresh lees. Wines underwent separate fermentation processes and the final blend was made after the aforementioned nine months.  
**TASTING NOTES** //Tasting Intriguing aroma. Shows notes commonly associated with the variety and also notes of grapefruit and honey with a dash of stone, minerality. Voluminous on the palate and underlined by a robust texture. Citric fruit, utterly expressive and rich. Intense finish with slight salinity.  
**FOOD PAIRING** // Pairs well with baked fish and seafood.

**ປະເພດ** // ຂາວ  
**ປະເພດຂອງອະນຸ່ມ** // 100% Alvarinho  
**ທີ່ຕັ້ງຂອງສວນອະນຸ່ມ** // Torres Vedras and Monção  
**ການຜະລິດວາຍ** // ຜ່ານຂະບວນການຢ່າງເຕັມທີ່, ບົບ 8 ຊົ່ວໂມງ, ການແຊ່ເຢັນ, ຕາມດ້ວຍການບົມວາຍໃນກ່ອງໂອກຝຣັ່ງ. 9 ເດືອນຂອງການຄົ້ນປະສົມເຊື່ອໝັກສົດໆ. ວາຍມີການບົມຕ່າງໆ ແລະ ສ່ວນປະສົມສຸດທ້າຍແມ່ນຖືກເຮັດພາຍຫຼັງ 9 ເດືອນທີ່ກ່າວຂ້າງເທິງນີ້.  
**ລົດຊາດ** // ມີກິ່ນຫອມໜ້າຕຶງດູດໃຈ. ສະແດງເຖິງຄວາມຫຼາກຫຼາຍທີ່ປະສົມປະສານໝາກອານຸ່ມ ແລະ ນ້ຳເຜິ້ງກັບ ແຮ່ຕ່າງໆ. ມີປະລິມານຫຼາຍ ແລະ ມີລົດຊາດທັນທານຍາວນານ. ໝາກໄມ້ສົ້ມທີ່ມີລົດຊາດຊັດເຈນ ແລະ ຫຼູຫຼາ. ມີຄວາມເຕັມໜ້ອຍໜຶ່ງ.  
**ຄູ່ກັບອາຫານ** // ຄູງຄູ່ໄດ້ດີກັບປາອົບ ແລະ ອາຫານທະເລ.



**ADEGAMÃE 221**

**ຊຸດກ່ອງຕ່າງໆ  
BOX SETS**

**ການມັ່ນວາຍໄວ້ຢູ່ ADEGAMÃE**  
// WINE STORAGE AT THE ADEGAMÃE



**A**

**ວາຍ DORY RESERVA**  
ຂາວ // WHITE  
2 ແກ້ວ ກ່ອງເຈ້ຍໜາແຂງ  
2 BTL Cardboard Box



**ວາຍ VIOSINHO ADEGAMÃE**  
ຂາວ // WHITE  
2 ແກ້ວ ກ່ອງເຈ້ຍໜາແຂງ  
2 BTL Cardboard Box



**ວາຍ DORY**  
ຂາວ & ແດງ  
// WHITE & RED  
2 ແກ້ວ ກ່ອງເຈ້ຍໜາແຂງ  
2 BTL Cardboard Box



B

**ວາຍ DORY RESERVA**

ແດງ // RED  
3 ແກ້ວ ກ່ອງໄມ້  
3 BTL Wooden Box



**ວາຍ DORY RESERVA**

ຂາວ // WHITE  
3 ແກ້ວ ກ່ອງໄມ້  
3 BTL Wooden Box



**ວາຍ DORY**

ຂາວ // WHITE  
3 ແກ້ວ ກ່ອງໄມ້  
3 BTL Wooden Box



**ວາຍ DORY RESERVA**

ຂາວ // WHITE  
1.5 ລິດ L, 3 ລິດ L



**ກ່ອງໄມ້ WOODEN BOX**

1.5 ລິດ L, 3 ລິດ L, 5 ລິດ L



**ກ່ອງເຈ້ຍໜາແຂງ CARDBOARD BOX**

1.5 ລິດ L



**ວາຍ DORY**

ຂາວ // WHITE  
1.5 ລິດ L, 3 ລິດ L



**ກ່ອງໄມ້ WOODEN BOX**

1.5 ລິດ L, 3 ລິດ L



**ຊຸດກ່ອງຕ່າງໆ BOX SETS**

C

\* ລວມທັງຜ້າເຢັນ, ເຜັກໄຂດອນແກ້ວ + ວາຍ 2 ແກ້ວ  
// Includes cold sleeve, corkscrew + 2 bottles of wine

**ວາຍ DORY RESERVA**

ຂາວ & ແດງ  
// WHITE & RED  
ກ່ອງບັນຈຸໄມ້  
Wooden Box Package



**ວາຍ VIOSINHO ADEGAMÃE & TOURIGA NACIONAL**

ຂາວ & ແດງ  
// WHITE & RED  
ກ່ອງບັນຈຸໄມ້  
Wooden Box Package



**ວາຍ DORY**

ຂາວ & ແດງ  
// WHITE & RED  
ກ່ອງບັນຈຸໄມ້  
Wooden Box Package



**ວາຍ DORY RESERVA**

ຂາວ // WHITE  
1.5 ລິດ L, 3 ລິດ L



**ກ່ອງໄມ້ WOODEN BOX**

1.5 ລິດ L, 3 ລິດ L, 5 ລິດ L



**ກ່ອງເຈ້ຍໜາແຂງ CARDBOARD BOX**

1.5 ລິດ L



**ວາຍ DORY**

ແດງ // RED  
3 ລິດ L



**ກ່ອງໄມ້ WOODEN BOX**

3 ລິດ L



**ວາຍ PINTA NEGRA**

ແດງ // RED  
18 ລິດ L



**ຮູບແບບພິເສດ SPECIAL FORMATS**



---

## ບົດລົງທ້າຍ

ບັນດາຜູ້ເຮັດວາຍ Anselmo Mendes ແລະ Diogo Lopes ແບ່ງປັນຄວາມຫຼັງໂຫຼ່າໃນວາຍ ແລະ ເປັນທີມທີ່ເລີດ, ທີ່ມີການປະສົມປະສານລະຫວ່າງຄວາມສຸກ ແລະ ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ຖືກເວລາ ເພື່ອປະດິດສ້າງວາຍຂອງພວກເຮົາ.

## IN CLOSING

Winemakers Anselmo Mendes and Diogo Lopes share the same passion and make the perfect team, where pleasure and dedication put in time to give creation to our wines.

495 ຖະໜົນດອນນົກຊຸ້ມ, ບ້ານ ດອນນົກຊຸ້ມ, ເມືອງ  
ສີສັດຕະນາກ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສ.ປ.ປ.ລາວ.

495 Don Nokkhoum Road, Ban Don Nokkhoum,  
Sisattanak District, Vientiane Lao PDR

ໂທ Tel: 020-48-6060

ໂທ Tel: 020-2996-4000

ແຟັກ Fax: 021-48-6065

Email: [wine101laos@gmail.com](mailto:wine101laos@gmail.com)

[www.deluxefoodgroup.com](http://www.deluxefoodgroup.com)

[facebook.com/wine101LAOS](https://facebook.com/wine101LAOS)