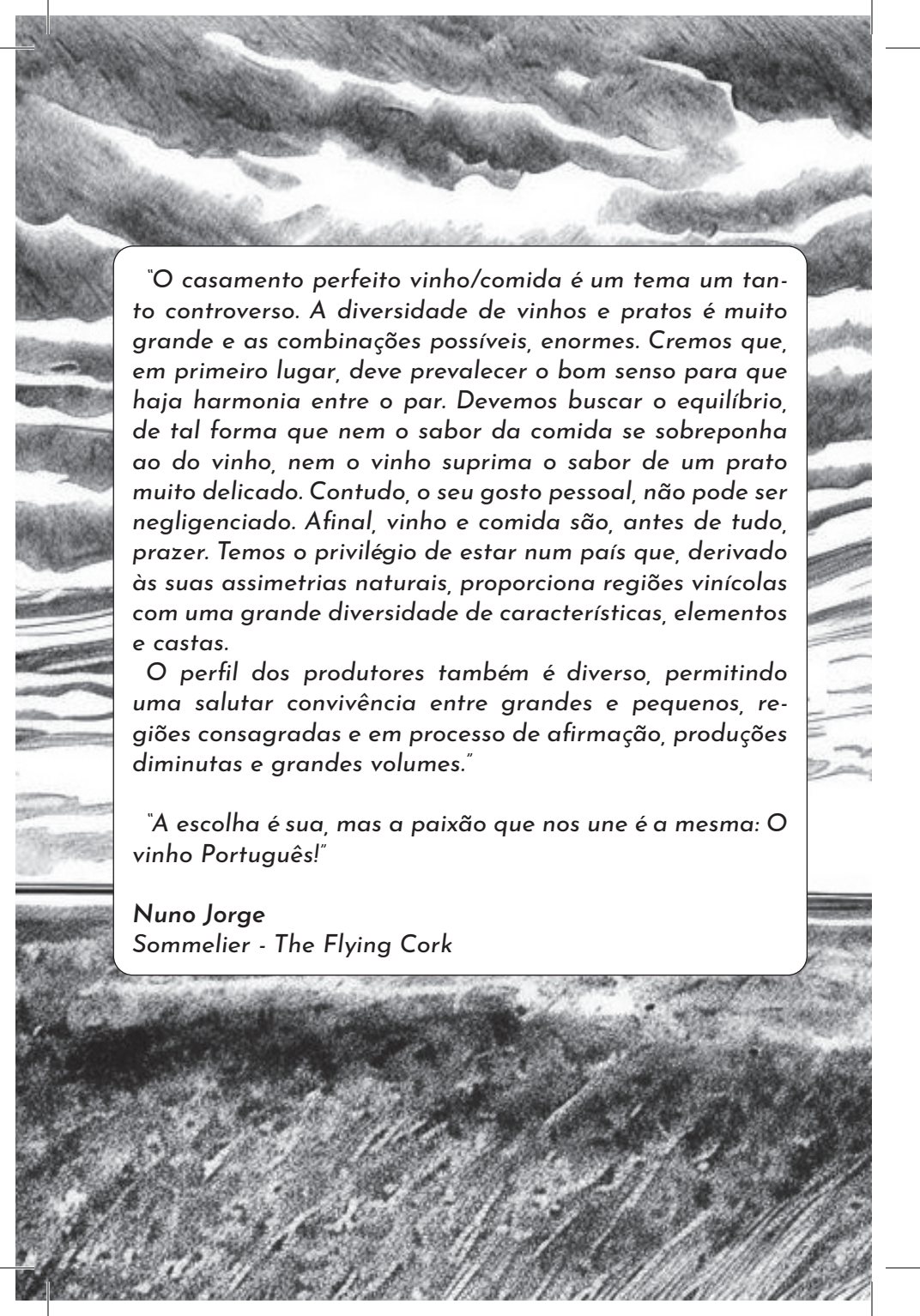




HOTEL DO ALBOI





"O casamento perfeito vinho/comida é um tema um tanto controverso. A diversidade de vinhos e pratos é muito grande e as combinações possíveis, enormes. cremos que, em primeiro lugar, deve prevalecer o bom senso para que haja harmonia entre o par. Devemos buscar o equilíbrio, de tal forma que nem o sabor da comida se sobreponha ao do vinho, nem o vinho suprima o sabor de um prato muito delicado. Contudo, o seu gosto pessoal, não pode ser negligenciado. Afinal, vinho e comida são, antes de tudo, prazer. Temos o privilégio de estar num país que, derivado às suas assimetrias naturais, proporciona regiões vinícolas com uma grande diversidade de características, elementos e castas.

O perfil dos produtores também é diverso, permitindo uma salutar convivência entre grandes e pequenos, regiões consagradas e em processo de afirmação, produções diminutas e grandes volumes."

"A escolha é sua, mas a paixão que nos une é a mesma: O vinho Português!"

Nuno Jorge
Sommelier - The Flying Cork



Carta de vinhos sujeita a pequenas alterações de acordo
com a disponibilidade de produtos sazonais ou em quantidade limitada.
Iva incluído.



Sugestão do Sommelier



ESPUMANTES

Beira Interior	Copo	75 cl
-----------------------	-------------	--------------

Casas Altas Bruto 2021	6,0€	25,5€
-------------------------------	-------------	--------------

Casta: Chardonnay

Muita garra e potência em boca, enche a boca, termina bem seco e gastronómico.

Bairrada

Da Mina 2020	5,0€	18,0€
---------------------	-------------	--------------

Castas: Pinot Moir e Chardonnay 36 meses estágio.

Elegante na boca e com boa acidez, bolha fina e persistente.

BRANCOS

Vinhos Verdes	Copo	75 cl
----------------------	-------------	--------------

Casa de Compostela Grande Escolha 2022	3,0€	12,0€
---	-------------	--------------

Casta: Loureiro e Arinto

Delicado, complexo, com notas de fruta madura e tropical, nuances florais e excelente mineralidade.

Douro

Carvalhido 2023	5,5€	20,0€
------------------------	-------------	--------------

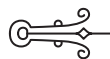
Castas: Malvasia-Fina, Bical e Encruzado

Notas de tropical verde, boca é equilibrado, com uma acidez viva e um final refrescante.

Desde 2025



Sugestão do Sommelier



ROSÉS

Setúbal

Copo

75 cl

Flor de Trois 2023

3,0€

12,0€

Castas: Castelão e o Cabernet Sauvignon

Cor rosa cereja. Aroma expressivo a lembrar framboesa e flora. Na boca é macio, fresco e longo.

TINTOS

Beira-Interior

Copo

75 cl

Quinta Vale do Ruivo 2020

4,5€

18,0€

Castas: Baga, Rufete

Vinho pouco intenso de cor, muito elegante com notas de fruta madura e boa acidez.

Alentejo

Torre de Palma Tinto Reserva 2021

7,5€

29,0€

Castas: Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Tinta Miúda

Bom corpo, tanino presente, fruta preta. Acidez gastronómica e final bastante longo e agradável.

Ter paciência torna amigos os bons e ensoberbece os maus.

Desde 2025



BRANCOS



Ligeiros e Frescos

*Apresenta aromas frutados ou minerais,
com acidez e de média persistência.*



Vinhos Verdes

75 cl

Casa de Compostela Grande Escolha 2023

12,0€

Castas: Loureiro e Arinto

Casa de Compostela Premium 2023

14,0€

Castas: Alvarinho

Douro

Carvalhido 2023

24,0€

Castas: Viosinho, Rabigato

Dão

Floribela 2022

12,0€

Castas: Malvasia-Fina, Bical e Encruzado

Mariposa 2022

14,0€

Castas: Encruzado, Cerceal-Branco e Malvasia Fina

A ira queima o entendimento.

Desde 2025

Beira-Interior 75 cl

Quinta Vale do Ruivo 2022 18,0€

Castas: Arinto, Siria, Fonte-Cal

Casas Altas 2023 22,0€

Castas: Riesling

Casas Altas 2023 22,0€

Castas: Arinto

Bairrada

Da Mina 2022 18,0€

Castas: Arinto

Lisboa

Vinha da Roca 2022 16,0€

Castas: Malvasia, Arinto e Fernão Pires

Vinha da Roca 2021 24,0€

Castas: Malvasia

Setúbal

Flor de Trois 2023 12,0€

Castas: Fernão Pires e Arinto

Alentejo

Torre de Palma 2022 39,0€

Castas: Arinto, Alvarinho

O saber sem inteireza é uma roda de vento.

Desde 2025



BRANCOS



Encorpados, aromáticos e intensos

*Com excelente complexidade aromática,
alguns com madeira e boa persistência.*



Douro

75 cl

Quinta do Carvalhido 2022

43,0€

Castas: Viosinho, Rabigato e Gouveio

Dão

Mariposa Reserva 2021

28,0€

Castas: Encruzado

Beira-Interior

Casas Altas 2022

22,0€

Castas: Malvasia Fina

Bairrada

Botão Vinha das Lamas 2022

23,0€

Castas: Cercial, Bical e Maria Gomes

Alentejo

Torre de Palma Reserva 2022

29,0€

Castas: Arinto, Alvarinho e Antão Vaz

No saber ha egualdade e na ignorancia contumacia.

Desde 2025



ROSÉS



Frescos e frutados

Vinhos versáteis onde combinam a frescura e fruta.



Setúbal

75 cl

Flor de Trois 2023

12,0€

Castas: Castelão e o Cabernet Sauvignon

Dão

Mariposa 2023

14,0€

Castas: Touriga Nacional e Alfrocheiro

Alentejo

Torre de Palma 2022

29,0€

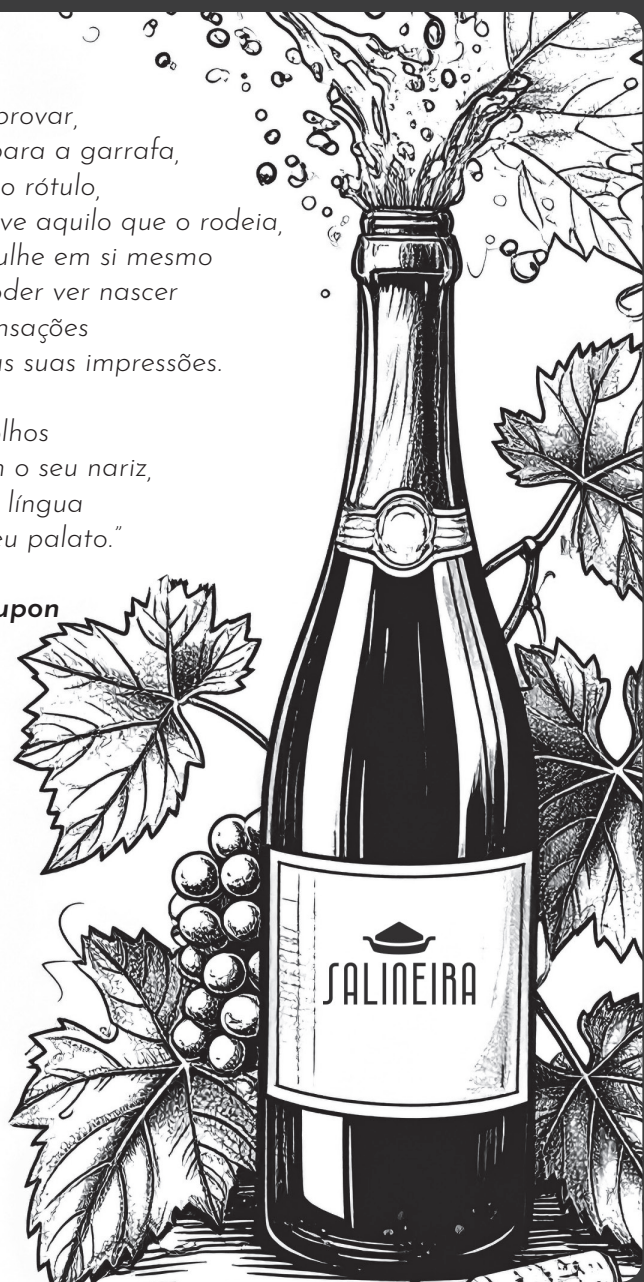
Castas: Touriga Nacional e Tinta Miúda

Quem ao longe não olha, ao perto se fêre.

"Quando provar,
não olhe para a garrafa,
nem para o rótulo,
nem observe aquilo que o rodeia,
mas mergulhe em si mesmo
para aí poder ver nascer
as suas sensações
e formar as suas impressões.

Feche os olhos
e olhe com o seu nariz,
com a sua língua
e com o seu palato."

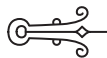
Pierre Poupon



Desde 2025



ESPUMANTES & CHAMPANHES



*Sem dúvida vinhos versáteis,
que se bebem antes, durante e até depois da refeição.*



Bairrada

75 cl

Da Mina 2020

18,0€

Castas: Pinot Moir e Chardonnay 36 meses estágio.

Beira-Interior

Casas Altas 2021

24,0€

Castas: Chardonnay

Champanhe

Gerbaux L'Authentique Extra Brut

52,0€

Mal finge, quem quer bem.

Desde 2025



TINTOS



Aromáticos e Elegantes

Vinhos de perfil suave e aromas frescos e taninos elegantes.



75 cl

Douro

Carvalhido 2022

24,0€

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional

Dão

Florbela 2022

12,0€

Castas: Tinta Roriz, Jaen e Touriga Nacional

Mariposa 2022

14,0€

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

Beira-Interior

Casas Altas 2021

22,0€

Castas: Rufete

Quinta Vale do Ruivo 2020

18,0€

Castas: Baga, Rufete e Folha de Figueira

O freio do bem é amor, e o do mau é temor.

Desde 2025

Bairrada	75 cl
<i>EC da Mina</i> Castas: Pinot Noir e Castelão	14,0€
<i>Da Mina</i> Castas: Pinot Noir	22,0€
Setúbal	
<i>Trois 2023</i> Castas: Castelão Alfrocheiro e Aragonês	12,0€
Lisboa	
<i>Vinha da Roca 2021</i> Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Castelão	16,0€

Pão alheio, caro custa.

Desde 2025



TINTOS



Aromáticos e Encorpados

Para amantes de vinhos com grande personalidade.



Douro

75 cl

Quinta do Carvalhido 2022

43,0€

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional

Beira Interior

Casas Altas 2018

24,0€

Castas: Touriga Nacional

Bairrada

Botão vinha do Botão 2019

23,0€

Castas: Tinta Roriz, Syrah e Baga

Dão

Mariposa Reserva Tinto 2020

28,0€

Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

A providencia vence os maus acontecimentos.

Desde 2025

Lisboa

75 cl

Quinta Vale da Roca 2020

35,0€

Castas: Pinot Noir

Alentejo

Torre de Palma Reserva 2021

29,0€

Castas: Alicante Bouschet, Aragonès, Touriga Nacional, Tinta Miúda

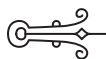


Para mandar convem zelo e rigor.

Desde 2025



VINHOS DE SOBREMESA



Uma seleção de alguns exemplos de vinhos fortificados do nosso país,
uma boa maneira de terminar a refeição com um copo de doçura.



	Copo	75 cl
Vinho do Porto		
<i>Vieira de Sousa Fine white</i>	4,0€	17,0€
<i>Vieira de Sousa Fine Tawny</i>	4,0€	17,0€
<i>Vieira de Sousa Tawny 10 Anos</i>	9,9€	41,0€
<i>Vieira de Sousa White 10 Anos 0,500ml</i>	9,9€	41,0€
<i>Vieira de Sousa Colheita Tawny 2010</i>	12,0€	55,0€
<i>Vieira de sousa Vintage 2017</i>	-	95,0€
Moscatel		
<i>Moscatel Setúbal Superior Flor Trois</i>	4,5€	18,0€
<i>Moscatel Setúbal Roxo Flor Trois</i>	8,5€	34,0€
Carcavelos		
<i>Villa Oeiras 7 anos</i>	5,0€	22,5€
<i>Villa Oeiras 15 anos</i>	-	36,0€

Às vontades corrompidas é nojosa a razão.

Desde 2025

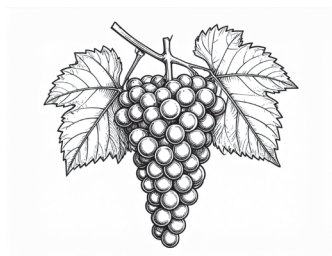
SANGRIAS



	75 cl
<i>Sangria Branca</i>	18,0€
<i>Sangria Espumante</i>	20,0€
<i>Sangria Tinta</i>	18,0€



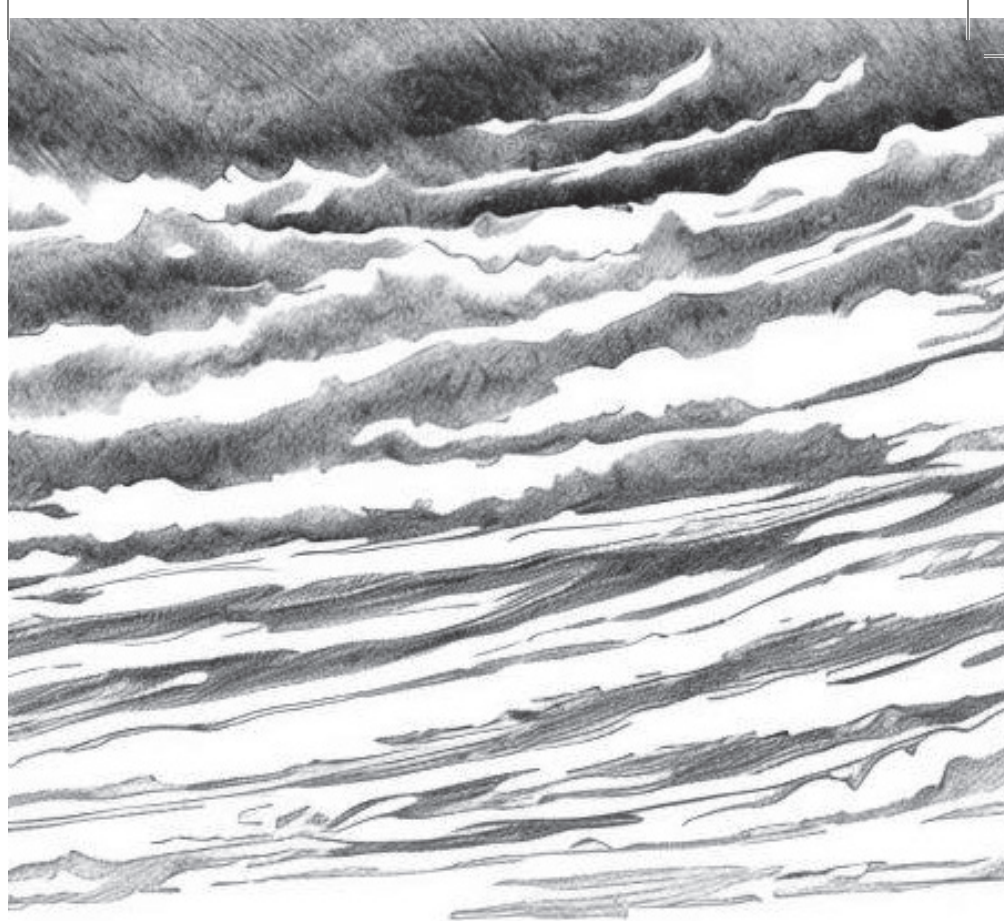
Taxa de Rolha	10,0€
---------------	-------



Ouvir maus é crear maldades.

Carta de vinhos sujeita a pequenas alterações
de acordo com a disponibilidade de produtos sazonais
ou em quantidade limitada.

Iva incluído.





Largo do Conselheiro Queiroz 36, 3810-126 Aveiro

salineira@grupoalboi.com

+351 234 404 190

+351 915 680 331

