PORTUGALIA

WINA

w biedronkowych cenach

Oferta obowiązuje od 19.09 do 9.10.2016 r. lub do wyczerpania zapasów.
Katalog dostępny wyłącznie w ramach wydzielonego stoiska alkoholowego.

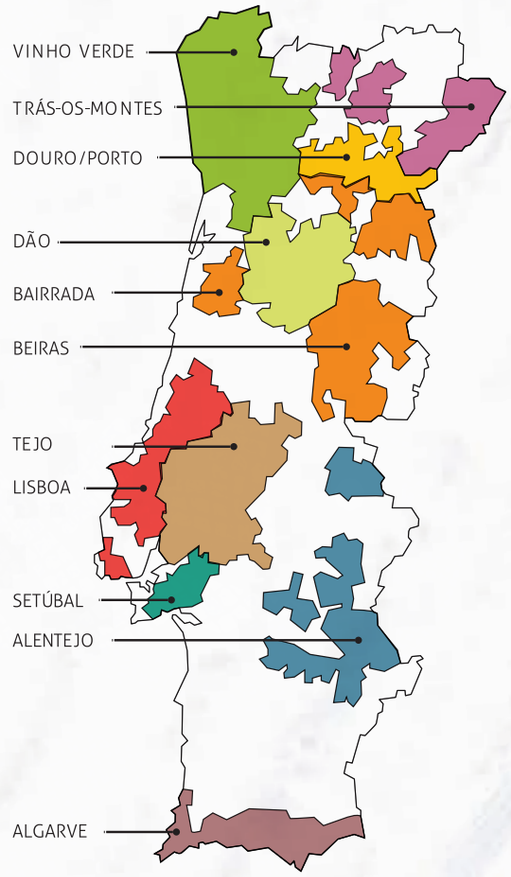
Portugalska przygoda

Schowana na krańcu Europy, plecami oparta o Hiszpanię i wpatrzona w Atlantyk. Tajemnicza Portugalia dzisiaj zachwyca i ciekawi jeszcze bardziej niż przed wiekami.

Warto wiedzieć, że:

- Portugalia może poszczycić się największą liczbą rodzimych szczepów winorośli, co odpowiada za niezwykłą różnorodność tutejszych win

- leżące na południu Alentejo oraz położone na północy kraju Douro znalazły się na liście najbardziej rekomendowanych do odwiedzenia miejsc na świecie w roku 2016



Region Alentejo

- portugalskie wina były pierwszymi winami z Europy, które wraz z żeglarzami i kupcami trafiły do Ameryki i Azji

- produkowane od setek lat wina Porto i Madera są jednymi z najbardziej znanych win na świecie

Region Douro

- region Douro, wpisany na listę Światowego Dziedzictwa UNESCO, był pierwszym w historii sklasyfikowanym i oznaczonym regionem winiarskim na świecie

Szczep Loureiro

- międzynarodowe stowarzyszenie WAWJW (World Association of Writers and Journalists of Wines and Spirits) przyznało portugalskiej winiarni Sograpе tytuł producenta roku 2015

- wśród 100 win z całego świata, rekomendowanych przez amerykańskie magazyny winiarskie jako najlepszy zakup za swoją cenę, aż 9 to wina portugalskie

- w podsumowaniu Top 100 opublikowanym w 2015 roku przez znany magazyn „Wine Spectator", trzy z czterech pierwszych miejsc zajęły wina z portugalskich winnic

Jak czytać oznaczenia przy winach:

Budowa to suma składników (m.in. ekstraktu i alkoholu) odpowiadających za wagę wina. Im miej zamalowanych kropek, tym wino jest lżejszej budowy. Jedna zamalowana kropka oznacza wino najlżejszej budowy.

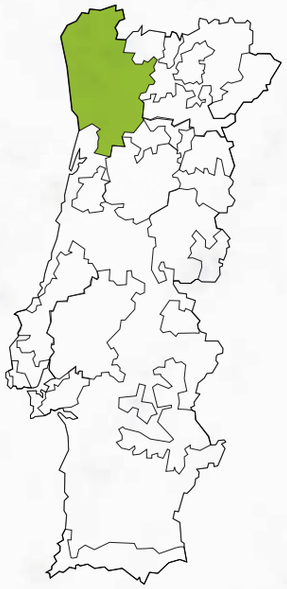
Rześkość to wrażenie orzeźwienia, jakie daje wino. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej rześkie.

Słodycz to odczuwanie obecności cukru resztkowego w winie. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest słodsze. Jedna zamalowana kropka oznacza brak cukru.

Taniczność to wrażenie cierpkości wywoływane przez wino czerwone. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej cierpkie, wyraziste.

Aromatyczność to intensywność zapachów w winach białych. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej aromatyczne. Jedna zamalowana kropka oznacza wino pachnące delikatnie.

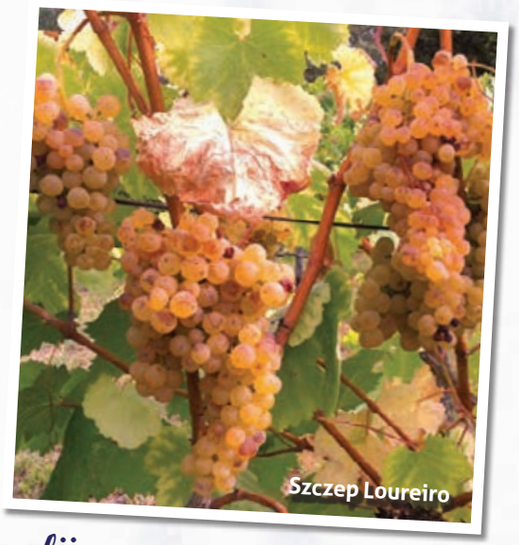
Vinho Verde



Region Minho leży na północnym-zachodzie Portugalii i uważany jest za jeden z najbardziej malowniczych obszarów kraju. Mówi się, że to „amfiteatr skierowany ku morzu". Zielone pejzaże, łagodny klimat, wyjątkowej urody zabytkowe uliczki tutejszych miasteczek - to wszystko zdaje się być zamknięte w butelkach orzeźwiających i aromatycznych Vinhos Verdes.

Nazwa ta oznacza dosłownie „zielone wino" i odnosi się nie tyle do barwy win, ale raczej świeżości i młodości.

Vinho Verde został wydzielony jako region winiarski w 1908 roku, jest więc jednym z najstarszych w Europie. Ze względu na dużą ilość opadów winogrona dojrzewają tu trudniej niż w innych zakątkach kraju. Powolnemu dojrzewaniu gron sprzyjają też ciepłe lata i łagodne zimy bez dużych wahań temperatur. Dzięki temu wina z tego regionu charakteryzują się intensywniejszym aromatem i wyższą, ożywczą kwasowością. Najpopularniejsze są białe Vinho Verde, produkowane z odmian Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Avesso, Arinto i Azal. Przeważająca większość to kupaże, czyli wina powstałe z połączenia kilku odmian. Są jednak wyjątki - najciekawsze Vinhos Verdes powstają wyłącznie ze szczepów Alvarinho oraz Loureiro.


Szczep Loureiro

Białe Vinhos Verdes mają zwykle cytrusowy, czasami kwiatowy aromat i dosyć wyrazistą kwasowość, co dodaje im świeżości. Niektóre bardzo delikatnie musują. W Minho produkuje się także czerwone i różowe Vinhos Verdes, jednak są one mniej znane.

Wina z regionu Vinho Verde

Pingo Doce Loureiro Vinho Verde DOC

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

12,99 ZŁ/BUT. (1,73 ZŁ/100 ML)

Orzeźwiające wino, wyprodukowane ze szczepu Loureiro, któremu zawdzięcza kwiatowy aromat z nutami mięty i liści laurowych. Ta wdzięczna odmiana winogron dała winu także żywy, świeży charakter oraz zrównoważony smak z odrobiną słodyczy. Długi i przyjemny finisz uzupełniają delikatne bąbelki.

Wino to przed podaniem należy schłodzić do 8-10°C. Doskonałe do owoców morza, ryb, potraw kuchni włoskiej i sushi.

Adega Coop Ponte da Barca Loureiro Vinho Verde DOC

białe półwytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

Cytrynowej barwy wino z położonego na północy kraju regionu Minho. Wyprodukowano je z lokalnego szczepu Loureiro, dzięki czemu jest cytrusowe i świeże w smaku, z owocowym i kwiatowym aromatem. Delikatnie musuje, pozostawiając w ustach długi posmak.

Serwowanie:
Schłodzone do 6-8°C sprawdzi się jako aperitif, a także dodatek do przystawek, sałatek oraz orientalnych potraw na bazie warzyw i białego mięsa.

Wina te warto podać do dań kuchni portugalskiej:
· sałatki na ciepło z papryczkami Padrón · sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy · ciabatty ze smażonymi szynclami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Wino z regionu Vinho Verde

Adega Ponte de Lima Vinho Verde DOC

16,99 ZŁ/BUT. (2,27 ZŁ/100 ML)

białe półwytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

Młode i orzeźwiające w smaku wino o niskiej zawartości alkoholu, doskonałe zwłaszcza na ciepłe dni. Wyprodukowano je z winogron szczepu Loureiro z dodatkiem owoców Arinto i Trajadura. Ma czysty cytrusowy bukiet, delikatną słodycz oraz kwaskowy i odświeżający finisz.

Serwowanie:
Polecane jako dodatek do potraw z dorsza i innych ryb, a także mięs, makaronów, sałatek oraz deserów. Najsmaczniejsze mocno schłodzone do 8°C.

Wino to warto podać do:
• ciabatty ze smażonymi sznyclami • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • dorady pieczonej z cebulą i pomidorkami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia – codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepów winogron:

Loureiro

Arinto

Trajadura

Filipa de Lencastre Alvarinho VR Minho

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

24,99 ZŁ/BUT. (3,33 ZŁ/100 ML)

To regionalne wino pochodzi z położonego na północy kraju Minho. Wyprodukowano je z winogron szczepu Alvarinho dojrzewających w leżących nieopodal wybrzeża winnicach. Jest młode, o cytrusowym kolorze, intensywnym owocowym aromacie oraz smaku niedojrzałych owoców.

Serwowanie:
Jest najsmaczniejsze schłodzone do 8-10°C. Sprawdzi się jako aperitif, a także dodatek do ryb i owoców morza (także sushi), sałatek oraz białych mięs.

Wino to warto podać do:
• dorady pieczonej z cebulą i pomidorkami • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • sałatki z tuńczyka i fasoli czarne oczko • policzków wieprzowych z ziemniakami ze szpinakiem • medalionów z morszczuka au gratin. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia – codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepu winogron:

Alvarinho

Biedronka Codziennie niskie ceny

Douro

Ten najstarszy w Portugalii region winiarski utworzono już w 1765 roku. Na uwagę zasługuje jego wyjątkowe położenie. Winnice często leżą na stromych zboczach doliny rzeki Douro i jej dopływów, porastając specjalnie uformowane na nich tarasy. Większość z nich jest niewielka i zajmuje mniej niż jeden hektar, ale istnieją też takie o powierzchni powyżej 100 hektarów. Co ciekawe, winorośl uprawiano tu już za czasów panowania rzymskiego w III i IV wieku. Ten unikatowy krajobraz od 2001 roku znajduje się na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO jako „pejzaż kulturowy, rozwijający się, żywy".

Na uwagę zasługuje także klimat regionu Douro. Słońce inaczej ogrzewa przecież winnice leżące na stromych zboczach niż te schowane w głębokich dolinach. Góry stanowią także ochronę przed silnymi wiatrami. Ze względu na bliskość Atlantyku, w środkowej części regionu panuje klimat śródziemnomorski. Jednak bliżej granicy z Hiszpanią jest bardzo sucho, wręcz pustynnie, a latem temperatury sięgają nawet 50°C.

W Douro produkuje się dwa typy win o bardzo różnych charakterystykach: wina z apelacją DOC Douro (białe i czerwone, najczęściej wytrawne) oraz słynne wina wzmacniane Porto – głównie słodkie, chociaż bywają też wytrawne. Większość win powstaje z czerwonych odmian: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional i Tinta Barroca. Jeśli chodzi o wina białe i musujące, robi się je głównie z owoców Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato i Viosinho, które uprawia się na wyżej położonych terenach.

Wino z regionu Douro

Visconde de Garcez Douro DOC

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

Białe wino Visconde de Garcez wyprodukowano z tradycyjnie uprawianych w Douro szczepów winogron: Gouveio, Viosinho i Rabigato, zebranych w winnicach Vila Nova. Jest młode, orzeźwiające, z nutami tropikalnych owoców. Smak ma świeży i trwały.

Serwowanie:
Najlepiej podawać je w temperaturze 8-10°C. Idealnie komponuje się z daniami ze świeżych ryb, owoców morza i drobiu. Pasuje do sushi i sałatek.

Wino to warto podać do:
• flaków po portugalsku • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • sałatki z tuńczyka i fasoli czarne oczko • ciabatty ze smażonymi szynkami • dorady pieczonej z cebulą i pomidorkami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Wina z regionu Douro

Gadiva Douro DOC

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

16,99 ZŁ/BUT. (2,27 ZŁ/100 ML)

Wino to wyprodukowano z winogron szczepów Tinta Roriz, Touriga Franca i Touriga Nacional, zebranych w starych, niekiedy 60-letnich winnicach. Ma żywy i głęboki czerwony kolor oraz intensywny aromat śliwek i jeżyn z nutami wanilii i przypraw, które zyskało dojrzewając w dębowych beczkach. W smaku dobrze zrównoważone, świeże i owocowe, z łagodnymi taninami, dobrą kwasowością i doskonałą strukturą. Finisz przyjemny, świeży i długi.

Serwowanie:
Znakomite do czerwonych mięs, dziczyzny i dojrzewających serów. Warto delikatnie je schłodzić do 18°C.

Wino to warto podać do:
• wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami • marynowanego schabu z pieczoną papryką. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepów winogron:

Tinta Roriz

Touriga Franca

Touriga Nacional

Wina z regionu Douro

Gadiva Douro DOC

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

16,99 ZŁ/BUT. (2,27 ZŁ/100 ML)

Wino o słomkowocytrynowym kolorze wyprodukowane z winogron szczepów Malvasia Fina, Siria i Gouveio zebranych w winnicach zasadzonych 25-30 lat temu. Ma intensywny aromat świeżego ananasa i gruszki z nutami owoców tropikalnych. W smaku świeże, mineralne, o zrównoważonej kwasowości.

Serwowanie:
Przed podaniem wino to należy schłodzić do 11°C. Sprawdzi się jako aperitif, a także dodatek do sałatek, chłodników, potraw z ryb i owoców morza, białych mięs i makaronów w białych sosach.

Wino to warto podać do:
• policzków wieprzowych z ziemniakami ze szpinakiem • zapiekanki z dorsza i szpinaku • flaków po portugalsku • pieczonych żeberek z bobem • ciabatty ze smażonymi sznyclami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

dość łatwe | 15 minut | 4 porcje

Fondue z wołowiny z sosami

- 400 g mięsa na gulasz z udźca wołowego
- olej słonecznikowy Fabiola do smażenia
- 2 nieobrane, rozgniecione ząbki czosnku
- 1 butelka sosu pieprzowego Pingo Doce
- 1 butelka sosu czosnkowego Pingo Doce
- 1 butelka sosu tysiąca wysp Pingo Doce
- sól morska z pieprzem Kotanyi

Do rondelka wlej olej, dodaj czosnek i rozgrzej, a następnie ostrożnie przelej do garnka do fondue. Przy rozgrzanym fondue ustaw talerz z mięsem oraz miseczki z gotowymi sosami. Kawałki surowego mięsa należy nabijać na długie widelce, doprawiać solą i pieprzem, zanurzać w gorącym oleju i smażyć według uznania. Usmażony kawałek przed zjedzeniem maczaj w ulubionym sosie. Do tego dania warto podać sałatkę i frytki lub łódeczki z ziemniaków.

Do fondue z wołowiny świetnie pasują wina czerwone:

Zestaw do fondue

- idealny do przygotowania fondue mięsnego, serowego oraz czekoladowego
- w zestawie: garnuszek z pokrywką, żeliwny stojak, palnik, drewniana podkładka, 6 widelczyków
- 3 kolory do wyboru

59,00 zł/zest.

Wina z regionu Douro

Visconde de Garcez Douro DOC

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

Czerwone wino Visconde de Garcez o aromacie dojrzałych owoców z nutą gorzkiej czekolady wyprodukowano z tradycyjnych odmian Tinta Roriz, Touriga Nacional i Touriga Franca. Jest bardzo zrównoważone, o przyjemnym smaku i długim finiszu.

Serwowanie:
Najlepiej podawać je w temperaturze 16-18°C. Wyjątkowo dobrze podkreśla smak grillowanego mięsa i dorsza na sposób portugalski.

Wino to warto podać do:
• wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami • marynowanego schabu z pieczoną papryką • wątróbki po portugalsku. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

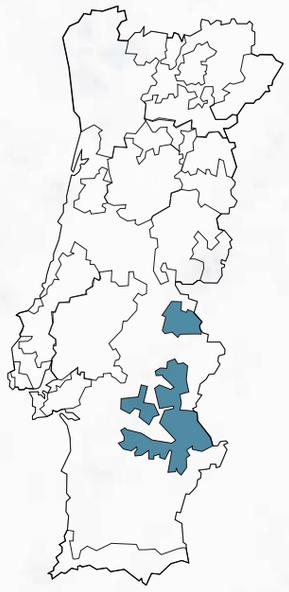
Wino powstało ze szczepów winogron:

Tinta Roriz

Touriga Nacional

Touriga Franca

Alentejo



Ogromna popularność win z Alentejo sprawiła, że w kierunku tego płaskiego, równinnego regionu swoje oczy zwraca cały winiarski świat.

Położone na południu kraju Alentejo charakteryzuje się ciepłym klimatem. Słońce świeci tu prawie cały rok, a temperatura latem osiąga 40°C. Ten malowniczy region jest słabo zaludniony. Panuje opinia, że zamieszkujący go ludzie mają dystans do siebie i do świata, nigdy się nie spieszą i są zawsze uśmiechnięci. Przyjęło się, że stolicą Górnego Alentejo jest Évora, a Dolnego - miasteczko Beja. Winnice prawie zawsze

Szczep Arinto

zajmują tu łagodne wzgórza. Wyjątkiem jest chłodniejsza, leżąca na północy strefa Portalegre, gdzie winorośle sadzi się na terenach położonych wyżej nad poziomem morza, na nieco bardziej stromych wzgórzach.

W ramach Alentejo wydzielono 8 apelacji (DOC). Największą jest Reguengos, a pozostałe to: Borba, Redondo, Vidigueira, Évora, Granja-Amareleja, Portalegre i Moura.

Najpopularniejsze w regionie białe szczepy to Roupeiro, Antão Vaz i Arinto. Produkowane z nich wina są zazwyczaj żywe, pachną dojrzałymi owocami, niekiedy tropikalnymi, mają subtelny smak i lekką kwasowość. Wśród czerwonych szczepów dominują Trincadeira, Aragonez, Castelão i Alicante Bouschet, z których powstają wina o intensywnym aromacie przypominającym dojrzałe leśne owoce, a także delikatnych i harmonijnych taninach.

Wino z regionu Alentejo

Pingo Doce Reserva VR Alentejano

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

24,99
ZŁ/BUT. (3,33 ZŁ/100 ML)

Intensywnie owocowe, doskonale skoncentrowane wino o aromacie jagód i czarnych porzeczek, który zawdzięcza dodatkowi winogron szczepu Aragonez. Szczep Alicante Bouschet dał mu głęboki kolor oraz nuty konfitur, a Trincadeira łagodne taniny, które znakomicie równoważą owocową kwasowość.

Serwowanie:
Wino, podane w temperaturze 15-17°C, pasuje znakomicie do serów i wędlin, a także potraw z czerwonego mięsa, zarówno grillowanych, jak i pieczonych oraz duszonych.

Wino to warto podać do:
• marynowanego schabu z pieczoną papryką • królika z czerwoną fasolą • policzków wieprzowych z ziemniakami ze szpinakiem • pieczonych żeberek z bobem. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Wino powstało ze szczepów winogron:

Alicante Bouschet

Aragonez

Trincadeira

Wina z regionu Alentejo

Monte da Ravasqueira VR Alentejano

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

czerwone półwytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

Wino Monte da Ravasqueira jest nowoczesne, o wspaniałej złożoności i długości. Powstało ono z połączenia tradycyjnych portugalskich oraz międzynarodowych szczepów winogron. Szczep Aragonez dał mu intensywny aromat czerwonych owoców i głęboki kolor, a owoce Trincadeira – subtelne nuty śliwek i jeżyn. Winogronom szczepu Syrah zawdzięcza natomiast nowoczesny charakter, rześkość i kwasowość, odpowiednią teksturę oraz pikantny finisz.

Serwowanie:
Najlepiej podawać w temperaturze 16°C. Świetny dodatek do czerwonych mięs, ryb, makaronów i dań z grilla.

Wino to warto podać do:
• fondue z wołowiny z sosami • kaczki z ryżem • wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepów winogron:

Aragonez | Trincadeira | Syrah

Wina z regionu Alentejo

Monte da Ravasqueira VR Alentejano

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

W białym winie Monte da Ravasqueira znajdziemy tradycję i nowoczesność. Jest ono mieszanką tradycyjnych portugalskich szczepów charakterystycznych dla regionu Alentejo. Zastosowany proces winifikacji pozwolił uzyskać z owoców to, co najlepsze: winogrona Antão Vaz dały unikalny aromat dojrzałych żółtych owoców oraz teksturę, a Arinto - świeżość i intensywność, rześkość, żywą kwasowość oraz długi finisz.

Serwowanie:
Pasuje do sałatek, ryb, dań z makaronu, a nawet mięs z grilla. Idealna temperatura serwowania to 10-12°C.

Wino to warto podać do:
• sałatki na ciepło z papryczkami Padrón • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • zapiekanki z dorsza i szpinaku • policzków wieprzowych z ziemniakami ze szpinakiem • dorady pieczonej z cebulą i pomidorkami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepów winogron:

Antão Vaz | Arinto

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Wina z regionu Alentejo

Marquês de Borba Alentejo DOC

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

29,99 ZŁ/BUT. (4,00 ZŁ/100 ML)

Czerwone wino o doskonałej koncentracji aromatów wyprodukowane z winogron szczepów Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional i Trincadeira. Jest intensywnie owocowe z aromatem jagód, czarnej porzeczki oraz przypraw. Wyróżniają je gładkie taniny oraz dobra równowaga pomiędzy owocowością, kwasowością a garbnikami.

Serwowanie:
Najlepiej podawać w temperaturze 15-17°C. Wyśmienite do czerwonych mięs i makaronów.

Wino to warto podać do:
• wątróbki po portugalsku • królika z czerwoną fasolą • kaczki z ryżem • wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepów winogron:

Alicante Bouschet

Aragonez

Touriga Nacional

Trincadeira

Wina z regionu Alentejo

Marquês de Borba Alentejo DOC

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

29,99 ZŁ/BUT. (4,00 ZŁ/100 ML)

Wino to ma bladosłomkowy kolor. W nosie jest lekko cytrusowe z nutami mineralnymi. Ma dobrą strukturę o przyjemnie zintegrowanej kwasowości oraz długi finisz. To udane połączenie szczepów Arinto, Antão Vaz i Viognier. Winogrona do jego produkcji zbierano ręcznie we wczesnych godzinach porannych w celu zachowania maksymalnej świeżości.

Serwowanie:
Białe wino Marquês de Borba najlepiej podawać w temperaturze 8-10°C. Świetnie współgra z rybami i delikatnym mięsem.

Wino to warto podać do:
• zapiekanki z dorsza ze szpinakiem • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • sałatki z tuńczyka i fasoli czarne oczko • policzków wieprzowych z ziemniakami ze szpinakiem • medalionów z morszczuka au gratin • pieczonych żeberek z bobem. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Wina z regionu Alentejo

Herdade dos Grous VR Alentejano

29,99 ZŁ/BUT. (4,00 ZŁ/100 ML)

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Czerwone wino o głębokim, pełnym i skoncentrowanym smaku, złożonym aromacie dojrzałych owoców i długim zakończeniu. Wyprodukowano je z winogron szczepów Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez i Syrah, które zebrano w portugalskim regionie Alentejo. Po fermentacji wino dojrzewało przez 9 miesięcy w baryłkach z francuskiego dębu.

Serwowanie:
Doskonały dodatek do tradycyjnych potraw z Alentejo. Smakuje najlepiej podawane w temperaturze 14-16°C.

Wino to warto podać do:
• kaczki z ryżem • fondue z szynki wieprzowej • wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Wino powstało ze szczepów winogron:

Alicante Bouschet | Touriga Nacional | Aragonez | Syrah

Wina z regionu Alentejo

Herdade dos Grous VR Alentejano

24,99 ZŁ/BUT. (3,33 ZŁ/100 ML)

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Białe wino Herdade dos Grous jest kompozycją owoców szczepów Antão Vaz, Arinto i Gouveio, uprawianych w regionie Alentejo - każdy ze szczepów poddano fermentacji oddzielnie, a dopiero potem połączono. Ma złotozieloną barwę oraz intensywny aromat tropikalnych owoców. W ustach jest bogate, owocowe i eleganckie, o zrównoważonej kwasowości.

Serwowanie:
Najlepiej podawać je w temperaturze 8-10°C. Idealne jako dodatek do bogatych dań z ryb i owoców morza.

Wino to warto podać do:
• sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • sałatki z tuńczyka i fasoli czarne oczko • zapiekanki z dorsza i szpinaku • flaków po portugalsku • medalionów z morszczuka au gratin. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Wino powstało ze szczepów winogron:

Antão Vaz | Arinto | Gouveio

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Wina z regionu Alentejo

Reguengos Alentejo DOC

16,99 ZŁ/BUT. (2,27 ZŁ/100 ML)

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

Mianem Reguengos określano w przeszłości ziemie Króla, bezpośrednio do niego należące. Dzisiaj to największy jeśli chodzi o powierzchnię winnic subregion w Alentejo. Noszące tę nazwę wino wyprodukowano z tradycyjnych odmian winogron, takich jak Trincadeira, Aragonez i Castelão. Winorośle uprawiano w łagodny dla środowiska sposób, znacząco redukując wykorzystanie pestycydów, co umożliwia ciepły i suchy klimat Alentejo. Powstałe wino ma kryształowo czysty kolor owoców granatu. Jest pełne, łagodne, z aromatem czerwonych owoców. Miękkie taniny dają długi finisz.

Serwowanie:
Reguengos warto podać do pieczeni, wędlin i serów. Wcześniej należy lekko je schłodzić do 16-18°C.

Wino to warto podać do:
· marynowanego schabu z pieczoną papryką · królika z czerwoną fasolą · wątróbki po portugalsku · wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepów winogron:

Trincadeira

Aragonez

Castelão

Wina z regionu Alentejo

Vila Santa Reserva VR Alentejano

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

39,99 ZŁ/BUT. (5,33 ZŁ/100 ML)

Kup 4 w cenie 3*

Oszczędzasz: 39,99 zł

Cena regularna: 39,99 zł/but. (5,33 zł/100 ml)
Cena przy zakupie 4 butelek: 29,99 zł/but. (4,00 zł/100 ml)

Wino o intensywnym kolorze owoców granatu, wyprodukowane z winogron szczepów Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon i Alicante Bouschet – część z nich rozgniatano w tradycyjny sposób stopami w marmurowych kadziach. Ma aromat dojrzałych owoców uzupełniony pikantną nutą, którą dał 9-miesięczny okres dojrzewania w baryłkach z francuskiego i amerykańskiego dębu. Eleganckie i pełne, z delikatnymi taninami. **Ponieważ wino to wraz z wiekiem zyskuje pełniejszy smak i aromat, warto zakupić kilka butelek do domowej piwniczki.**

Serwowanie:
Smakuje doskonale w połączeniu z pieczonymi mięsami, serami lub dziczyzną. Przed podaniem warto schłodzić je do 15-17°C.

Wino to warto podać do:
· kaczki z ryżem · fondue z szynki wieprzowej. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

*regulamin promocji dostępny w sklepie

Biedronka Codziennie niskie ceny

29,99
ZŁ/BUT. (4,00 ZŁ/100 ML)

Wina z regionu Alentejo

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

Defesa do Esporão VR Alentejano

Czerwone wino o współczesnym stylu i eleganckim profilu, będące połączeniem winogron szczepów Touriga Nacional i Syrah. Owoce poddano procesowi winifikacji oddzielnie, a następnie część z nich dojrzewała przez 6 miesięcy w dębowych beczkach. Wino ma intensywny rubinowy kolor oraz ekspresyjny aromat kwiatów pomarańczy z nutą kawy. Na podniebieniu świeże, o uwodzicielskiej teksturze, wspieranej przez taniny.

Serwowanie:
Idealny dodatek do grillowanej wieprzowiny, gulaszu z mięsa wołowego oraz twardych serów. Najsmaczniejsze podawane w temperaturze 16-18°C.

Wino to warto podać do:
• deski serów i wędlin • fondue z wołowiny z sosami • fondue z szynki wieprzowej • kaczki z ryżem • wątróbki po portugalsku • steków z tuńczyka z pastą paprykową. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

4,99
zł/opak.
(6,24 zł/100 g)

Kiełbasa z wieprzowiny iberyjskiej Nobreza do Alentejo, 80 g

9,99
zł/opak.
(2,50 zł/100 g)

Ser Nova Açores, 400 g*

5,99
zł/opak.
(3,74 zł/100 g)

Kiełbasa wieprzowa Fuet, 160 g*

*produkt dostępny w wybranych sklepach

Wina z regionu Alentejo

Defesa do Esporão VR Alentejano

29,99
ZŁ/BUT. (4,00 ZŁ/100 ML)

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

Wino o krystalicznie czystym, słomkowym kolorze, wyprodukowane z winogron szczepów Antão Vaz, Arinto i Roupeiro. Ma ono intensywnie cytrusowy aromat z nutami grapefruita i świeżych gruszek. W smaku bogate, owocowe, eleganckie i zrównoważone.

Serwowanie:
Pasuje świetnie do dań z ryb, białych mięs, sałatek i serów. Przed podaniem wino to najlepiej schłodzić do 10-12°C.

Wino to warto podać do:
• sałatki z tuńczyka i fasoli czarne oczko • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • flaków po portugalsku • medalionów z dorsza au gratin. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Wino powstało ze szczepów winogron:

Antão Vaz

Arinto

Roupeiro

12,99
zł/opak.
(2,36 zł/100 g)

Ser dojrzewający Pingo Doce, 550 g

Wina z regionu Alentejo

Loios VR Alentejano

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

Nazwa wina pochodzi od tytułu nadanego w XV wieku członkom starożytnej Kongregacji św. Jana Ewangelisty. Nazywano ich po prostu Loios. Mnisi Loios zawsze byli mocno związani z historią Alentejo, a w szczególności z jego winami. Czerwone wino Loios jest miękkie, przyjemne dla podniebienia i długie. To udane połączenie szczepów winogron Aragonez, Trincadeira z dodatkiem innych odmian. Ma świeży i głęboki, intensywnie owocowy aromat z warzywnymi nutami.

Serwowanie:
Najlepiej podawać je w temperaturze 15-17°C. Uzupełnia smak bardzo wielu potraw. Doskonale współgra szczególnie z daniami z grilla, makaronami z sosem pomidorowym, a nawet pizzą.

Wino to warto podać do:
• królika z czerwoną fasolą • marynowanego schabu z pieczoną papryką • wątróbki po portugalsku • steków z tuńczyka z pastą paprykową. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Wino powstało ze szczepów winogron:

Aragonez

Trincadeira

Wina z regionu Alentejo

Loios VR Alentejano

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

Białe wino Loios powstało z portugalskich winogron szczepów Arinto, Rabo de Ovelha i Roupeiro. Ma intensywny, atrakcyjny, lekko mineralny aromat cytryny i grapefruita. Niezwykle świeże, eleganckie i owocowe.

Serwowanie:
Świetny dodatek do potraw z ryb, drobiu oraz sałatek. Najsmaczniejsze schłodzone do 8-10°C.

Wino to warto podać do:
• sałatki ze szparagów • sałatki na ciepło z papryczkami Padrón • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • sałatki z tuńczyka i fasoli czarne oczko • zapiekanki z dorsza i szpinaku • dorady pieczonej z cebulą i pomidorkami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

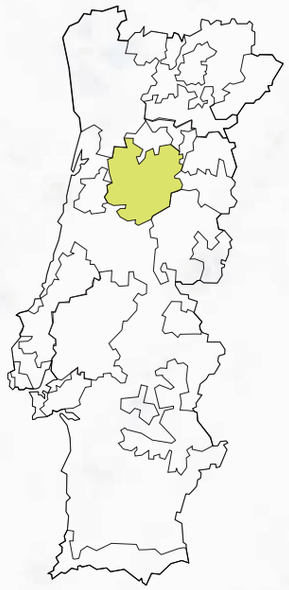
Wino powstało ze szczepów winogron:

Arinto

Rabo de Ovelha

Roupeiro

Dão



Ten winiarski region, położony pomiędzy górami Serra da Estrela a Caramulo, został oficjalnie wydzielony w 1908 roku, jednak historia winiarstwa sięga dużo dalej - kulturę picia wina rozpowszechnili tu zakonnicy, zwłaszcza Cystersi. Większość winnic usytuowana jest na wysokości od 400 do 700 m n.p.m. Gleby, przeważnie pochodzenia granitowego, a także gliny i łupki, są tu ubogie. Panuje klimat mieszany, atlantycki i kontynentalny, z chłodnymi i deszczowymi zimami oraz gorącymi i suchymi latami.

W winnicach Dão uprawia się wiele szczepów, z których najważniejsze to białe Encruzado, Bical, Cercial, Malvasia Fina i Verdelho oraz czerwone Alfrocheiro, Jaén i Tinta Roriz. Najsłynniejsza jest jednak Touriga Nacional, która właśnie w Dão rozpoczęła swój triumfalny marsz do innych regionów Portugalii. Tutejsze białe wina mają aromat świeżych owoców i lekką cytrusową kwasowość. Czerwone wyróżnia głęboki aromat, odpowiednia kwasowość i delikatne taniny.

Szczep Touriga Nacional

Wino z regionu Dão

Pingo Doce Colheita Seleccionada Dão DOC

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa	●●●○○
rześkość	●●●●○
słodycz	●○○○○
taniczność	●●●○○

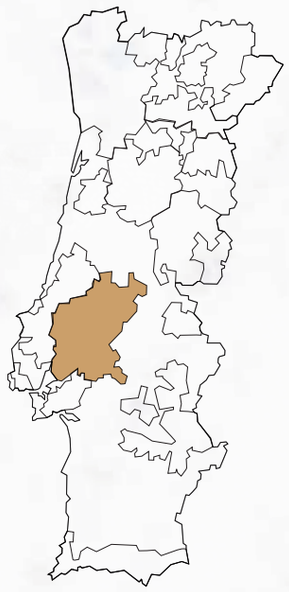
Udane połączenie winogron szczepów Alfrocheiro, Jaén, Aragonez i Touriga Nacional. Dojrzewając 6 miesięcy w baryłkach z francuskiego dębu zyskało intensywnie rubinowy kolor oraz aromat zdominowany przez czerwone owoce i konfiturę z jagód, z nutami przypraw i dymu. W ustach łagodne, zrównoważone i eleganckie.

Serwowanie:
Znakomity dodatek do delikatnych serów, ryb oraz potraw z białego i czerwonego mięsa przygotowanych na sposób śródziemnomorski. Dobrze lekko je schłodzić do 18°C.

Wino to warto podać do:
• steków z tuńczyka z pastą paprykową • królika z czerwoną fasolą • marynowanego schabu z pieczoną papryką • wątróbki po portugalsku • wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami.
Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Tejo



Region ten nazwę zawdzięcza przecinającej go rzece Tag (po portugalsku Tejo), która swój początek bierze w Hiszpanii. Brzegi Tagu to jedne z najbardziej żyznych obszarów rolniczych Portugalii. Klimat ma charakter śródziemnomorski z łagodnymi zimami i ciepłymi latami.

W Tejo wyróżnia się trzy charakterystyczne rodzaje gleb: campo, bairro i charneca. I właśnie ze względu na duże zróżnicowanie terenu wyznaczono w Tejo 6 apelacji DOC: Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém i Tomar. Najpopularniejsze są jednak wina regionalne, więc to właśnie nazwa Tejo występuje najczęściej na etykietach win.

Do najważniejszych i najdłużej uprawianych szczepów należą białe Fernão Pires i czerwone Castelão, Trincadeira oraz Alicante Bouschet.

Szczep Fernão Pires

W nowych winnicach uprawia się też Arinto, Chardonnay, Touriga Nacional, Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon i Merlot. To jeden z nielicznych już obszarów, gdzie do produkcji wykorzystuje się nadal tradycyjne metody. Oczywiście znajdziemy także winnice, w których nie brak najnowocześniejszych maszyn produkujących wino. Zapewne tak duże zróżnicowanie sprawia, że wina z Tejo cieszą się ogromną popularnością. Tym bardziej, że są aromatyczne, orzeźwiające i delikatne.

Wina z regionu Tejo

Conde Vimioso Colheita Selecionada VR Tejo

14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

białe wytrawne, 750 ml

budowa ●●●○○
rześkość ●●●○○
słodycz ●○○○○
aromatyczność ●●○○○

To białe wino jest kompozycją winogron Fernão Pires, które zapewniają mu aromat i strukturę oraz Arinto odpowiedzialnych za kwasowość i świeżość. Wyróżnia je cytrusowy kolor oraz aromat tropikalnych owoców: mango i ananasa z nutami różowych kwiatów. W ustach eleganckie, z długim finiszem.

Serwowanie:
Dobrze komponuje się z pieczoną rybą, owocami morza oraz serami.
Świetne także jako aperitif. Przed podaniem warto schłodzić je do 8-10°C.

Wino to warto podać do:
• ciabatty ze smażonymi szynclami • sałatki na ciepło z papryczkami Padrón
• pieczonych żeberek z bobem • dorady pieczonej z cebulą i pomidorkami.
Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Conde Vimioso Colheita Selecionada VR Tejo

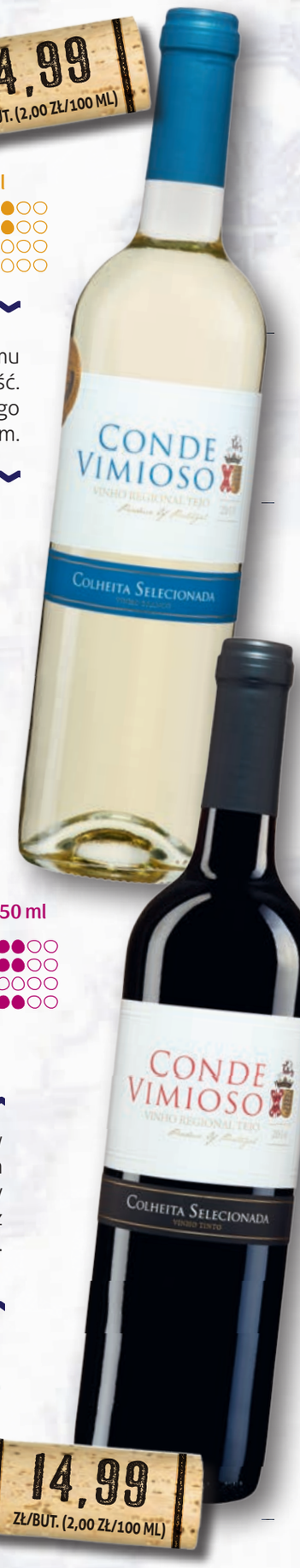
czerwone wytrawne, 750 ml

budowa ●●●○○
rześkość ●●●○○
słodycz ●○○○○
taniczność ●●●○○

Rubinowoczerwonej barwy wino powstałe z połączenia trzech szczepów portugalskich: Touriga Nacional, Aragonez i Alicante Bouschet oraz dwóch szczepów międzynarodowych: Cabernet Sauvignon i Syrah. Przez 6 miesięcy leżakowało w dębowych beczkach, zyskując aromat owocowej konfitury oraz łagodne taniny, które współgrają z przyjemną i zrównoważoną strukturą. Całości dopełnia finisz o smaku dojrzałych owoców.

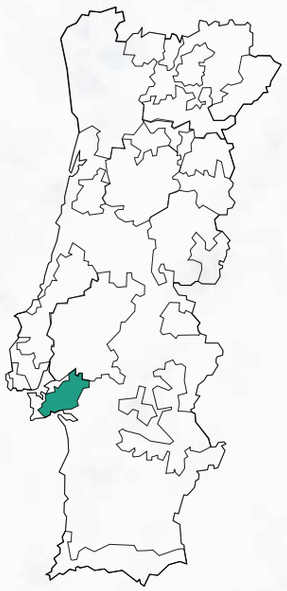
Serwowanie:
Idealny dodatek do serów i wędlin, a także potraw z czerwonego mięsa, zarówno grillowanych, jak i pieczonych oraz duszonych. Najsmaczniejsze podawane w temperaturze 15-17°C.

Wino to warto podać do:
• marynowanego schabu z pieczoną papryką • królika z czerwoną fasolą
• wątróbki po portugalsku • wolno gotowanej łopatki z pieczonymi warzywami.
Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".



14,99 ZŁ/BUT. (2,00 ZŁ/100 ML)

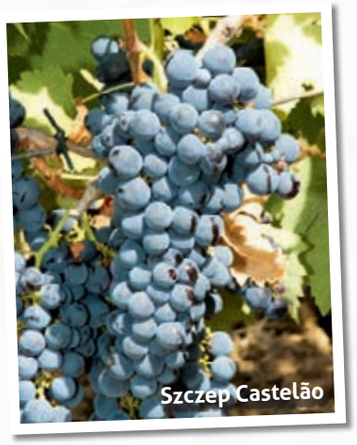
Półwysep Setúbal



Ten winiarski region leży około 30 kilometrów od Lizbony, po drugiej stronie Tagu zwanego w Portugalii „suchym morzem". Jego stolicą jest portowe miasto Setúbal.

Półwysep Setúbal to w 80% płaskie tereny. Tamtejsze piaszczyste gleby świetnie nadają się do uprawy winorośli. Sprzyja temu także klimat: lata są suche i gorące, a zimy krótkie i niezbyt mroźne. Druga część regionu leży na zboczach gór Serra da Arrábida. Winnice rosną tu na glebach gliniasto-wapiennych i wapiennych, na wysokości od 100 do 500 m n.p.m.

Region słynie z czerwonego szczepu Castelão. Otrzymywane z niego wino pachnie malinami i najlepiej smakuje dojrzałe. Pośród białych szczepów najważniejsze są Fernão Pires, Arinto oraz Moscatel. W ciągu ostatniego ćwierćwiecza winiarze, mając na uwadze charakter gleb i klimat regionu, zaczęli także sadzić wiele innych, kiedyś nietypowych dla półwyspu odmian, m.in.: Touriga Nacional, Aragonez, Touriga Franca oraz Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i Chardonnay.



Szczep Castelão

Bardzo popularne jest pochodzące z tego regionu słodkie wino Moscatel de Setúbal - jedno z najstarszych i najpopularniejszych na świecie. Charakteryzuje się intensywnym aromatem kwiatów pomarańczy, smakuje miodem, kawą i karmelem.

Wina z półwyspu Setúbal

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Vinhas de Pegões VR Peninsula de Setúbal

Wino Vinhas de Pegões jest bardzo charakterystyczną dla półwyspu Setúbal kompozycją winnych szczepów. Owoce odmiany Fernão Pires nadały jej smak owoców tropikalnych, Moscatel - bujny aromat i nutę kwiatową, a Arinto – świeżość i kwasowość przypominającą lemoniadę. Wino jest delikatne i świeże.

Serwowanie:
Wino to najlepiej podawać w temperaturze 10-12°C. Znakomite do sałatek i dań rybnych.

Wino to warto podać do:
· medalionów z morszczuka au gratin · sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy · sałatki z tuńczyka i fasoli czarne oczko · zapiekanki z dorsza i szpinaku · flaków po portugalsku · pieczonych żeberek z bobem. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Vinhas de Pegões Colheita Seleccionada VR Peninsula de Setúbal

Znakomite wino wytwarzane z winogron odmian Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon i Alicante Bouschet. Przez 12 miesięcy leżakowało w dębowych beczkach, co zapewniło mu złożoność oraz delikatność. Cechuje je elegancki aromat przywodzący na myśl bardzo dojrzałe czerwone i czarne owoce oraz przyprawy.

Serwowanie:
Wino to najlepiej podawać w temperaturze 16-18°C. Pasuje do potraw z czerwonych mięs i dziczyzny, a także do aromatycznych serów.

Wino to warto podać do:
· kaczki z ryżem · fondue z wołowiny z sosami · fondue z szynki wieprzowej · wolno gotowanej łopatki wieprzowej z pieczonymi warzywami. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki".

Biedronka
Codziennie niskie ceny

12,99 ZŁ/BUT. (1,73 ZŁ/100 ML)

12,99 ZŁ/BUT. (1,73 ZŁ/100 ML)

czerwone wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
taniczność

Terras do Pó VR Peninsula de Setúbal

Łagodne, dobrze zbudowane wino o ciemnoczerwonej barwie. Wyróżnia je wyczuwalny aromat dojrzałych jagód z nutami wanilii. Wyprodukowano je z winogron szczepu Castelão, z dodatkiem owoców Touriga Nacional i Syrah.

Serwowanie:
To czerwone wino, schłodzone do 16-18°C sprawdzi się jako dodatek do dań mięsnych i serów.

Wino to warto podać do:
• marynowanego schabu z pieczoną papryką • królika z czerwoną fasolą • wątróbki po portugalsku • steków z tuńczyka z pastą paprykową. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Terras do Pó VR Peninsula de Setúbal

białe wytrawne, 750 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

Białe, nowoczesne i eleganckie wino będące kompozycją winogron szczepów Fernão Pires i Arinto. Jest przyjemnie odświeżające, o dobrej kwasowości.

Serwowanie:
Wino polecane do dań z białych mięs, ryb i sałatek. Przed podaniem trzeba dobrze je schłodzić do 10-12°C.

Wino to warto podać do:
• pieczonych żeberek z bobem • sałatki z ośmiornicy, papryki i ciecierzycy • flaków po portugalsku • policzków wieprzowych z ziemniakami ze szpinakiem. Przepisy znajdziesz w folderze Biedronki „Portugalia - codziennie nowe smaki”.

Wina z półwyspu Setúbal

Adega de Pegões Moscatel de Setúbal DO Setúbal

słodkie wzmacniane, 375 ml

budowa
rześkość
słodycz
aromatyczność

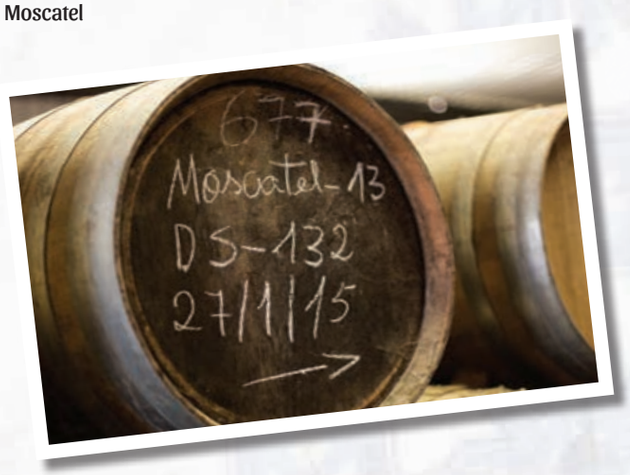
9,99 ZŁ/BUT. (2,66 ZŁ/100 ML)

Wino to wyprodukowano wyłącznie z winogron białej odmiany Moscatel. Ma słodki, długotrwały smak, intensywny aromat skórki pomarańczy oraz miodu, a także głęboki bursztynowy kolor.

Serwowanie:
Idealne jako aperitif albo digestif. Świetnie komponuje się z wszelkiego rodzaju słodyczami oraz deserami. Najlepiej serwować je schłodzone do 10-12°C.

Wino powstało ze szczepu winogron:

Moscatel



Biedronka
Codziennie niskie ceny

Moja lista zakupów
Wina Portugalii

Visconde de Garcez Douro DOC
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Gadiva Douro DOC
16,99 zł/but. (2,27 zł/100 ml)

Marquês de Borba Alentejo DOC
29,99 zł/but. (4,00 zł/100 ml)

Monte da Ravasqueira VR Alentejano
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Herdade dos Grous VR Alentejano
24,99 zł/but. (3,33 zł/100 ml)

Loios VR Alentejano
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Defesa do Esporão VR Alentejano
29,99 zł/but. (4,00 zł/100 ml)

Vinhas de Pegões VR Peninsula de Setúbal
9,99 zł/but. (1,33 zł/100 ml)

Terras do Pó VR Peninsula de Setúbal
12,99 zł/but. (1,73 zł/100 ml)

Conde Vimioso Colheita Selecionada VR Tejo
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Filipa de Lencastre Alvarinho VR Minho
24,99 zł/but. (3,33 zł/100 ml)

Pingo Doce Loureiro Vinho Verde DOC
12,99 zł/but. (1,73 zł/100 ml)

Adega Coop Ponte da Barca
Loureiro Vinho Verde DOC
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Adega Ponte de Lima Vinho Verde DOC
16,99 zł/but. (2,27 zł/100 ml)

Adega de Pegões
Moscatel de Setúbal DO Setúbal
9,99 zł/but. (2,66 zł/100 ml)

Visconde de Garcez Douro DOC
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Gadiva Douro DOC
16,99 zł/but. (2,27 zł/100 ml)

Marquês de Borba Alentejo DOC
29,99 zł/but. (4,00 zł/100 ml)

Herdade dos Grous VR Alentejano
29,99 zł/but. (4,00 zł/100 ml)

Loios VR Alentejano
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Reguengos Alentejo DOC
16,99 zł/but. (2,27 zł/100 ml)

Terras do Pó VR Peninsula de Setúbal
12,99 zł/but. (1,73 zł/100 ml)

Defesa do Esporão VR Alentejano
29,99 zł/but. (4,00 zł/100 ml)

Pingo Doce Reserva VR Alentejano
24,99 zł/but. (3,33 zł/100 ml)

Pingo Doce Colheita Seleccionada Dão DOC
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Vinhas de Pegões Colheita Seleccionada
VR Peninsula de Setúbal
16,99 zł/but. (2,27 zł/100 ml)

Conde Vimioso Colheita Selecionada VR Tejo
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Monte da Ravasqueira VR Alentejano
14,99 zł/but. (2,00 zł/100 ml)

Kup 4 w cenie 3*

Vila Santa Reserva VR Alentejano
39,99 zł/but. (5,33 zł/100 ml)
Cena regularna: 39,99 zł/but. (5,33 zł/100 ml)
Cena przy zakupie 4 butelek: 29,99 zł/but. (4,00 zł/100 ml)

*regulamin promocji dostępny w sklepie

Informacje na temat specjalnych ofert win w Biedronce mogą znaleźć Państwo w naszych newsletterach. Aby je otrzymywać, wystarczy wypełnić formularz na stronie: www.biedronka.pl/newsletter Zapraszamy!

Oferta obowiązuje w podanych terminach lub do wyczerpania zapasów. Ceny zawierają VAT. Folder dostępny wyłącznie na wydzielonym stoisku alkoholowym. Jeśli znajdą go Państwo w innym miejscu, prosimy o zwrot personelowi sklepu.