

# PORTUGIESISCHE WEINE

Portugal ist heute die viertgrößte Weinbaunation der Welt. Sie hat sich als Geheimtipp bei Weinkennern einen Namen gemacht. Einige gute Tropfen gehören ganz sicher zu den besten überhaupt. Doch auch der einfache „Vinho da Casa“ überzeugt jederzeit mit überdurchschnittlicher Qualität.

Wir stellen ihnen hier nun einige der wichtigsten Anbaugebiete vor, deren Weine sie bei uns selbstverständlich auch verköstigen können.

## MINHO

Das kühl-feuchte atlantische Klima bringt im fruchtbaren portugiesischen Norden zwischen Porto und der spanischen Grenze jungen und schnell zu konsumierenden Wein hervor, den Vinho Verde, neben dem Port der quantitativ wichtigste Exportwein überhaupt.

Folgende Vinho Verdes finden sie auf unserer Karte: *Vale de Cambra Prestigio, Alvarinho Deu la Deu, Quinta do Vale D'Arca* und *Cambra Grande Escolha*

## ALENTEJO

In einem trockenen und heißen Klima gedeihen in der Kornkammer Portugals auf Kalkstein- und Schieferböden qualitativ hochwertige Weine, die Weinliebhaber mit der Zunge schmalzen lassen.

Unsere Weine mit den Namen *Vila Romanu, Apelido, Vinha do Mouro, Vinha do Almo, Pequeno Pintor, Terras de Monforte, Monte do Pintor, Sedinhas, Pera Manca, Terras de Monforte Escolha, Vinha do Almo Escolha, Zagalos* und *Herdade do Perdigão Reserva* kommen aus Alentejo.

## DOURO

Im Norden Portugals, etwa 100 Kilometer östlich von Porto, liegt die Region Douro, deren Schieferböden Feuchtigkeit speichern, die sie dann in der heißen Jahreszeit wieder an die Reben abgeben. So entstehen beispielsweise klassische Rotweine von bester Qualität, die einen höheren Säure-, dafür aber einen geringeren Tanningehalt aufweisen als Gewächse anderer Gebiete.

Die Weine aus Douro finden sie in unserer Karte mit dem Namen *Consensual*.

## VINHOS DA CASA - OFFENE WEINE

<b>Cabeça do Pote, rot</b> Douro trocken	<b>4,20</b> 0,2l	<b>8,10</b> 0,5l	<b>14,60</b> 1,0l
<b>M.J. Freitas, rosé</b> Rosé, Doc., halbtrocken	<b>4,20</b> 0,2l	<b>8,10</b> 0,5l	<b>14,60</b> 1,0l
<b>Vale de Cambra Verde, weiß</b> Vinho Verde, junger Wein, trocken, fruchtig	<b>4,40</b> 0,2l	<b>8,60</b> 0,5l	<b>14,90</b> 1,0l

## VINHOS ROSÉ - ROSÉWEINE

<b>Vale de Cambra Prestígio</b> Adega Cooperativa de Vale de Cambra, VQPRD rubinfarbig, erinnert an Granatapfel und Wildbeeren Rebsorten: Touriga Nacional, Vinhão	<b>2,40</b> 0,1l	<b>4,60</b> 0,2l	<b>14,50</b> 0,75l
<b>Consensual Escolha</b> Quinta das Torres (Douro) rosige Farbe, Aromen von Himbeeren, Kirschen und Litschis, im Mund fruchtig leicht, aber sehr intensiv am Gaumen Rebsorten: Touriga Nacional, Tinta Roriz	<b>2,80</b> 0,1l	<b>5,30</b> 0,2l	<b>18,80</b> 0,75l
<b>Lima Mayer</b> Quinta de São Sebastião (Alentejo) rosige Farbe, intensive Aromen von Himbeeren und Mango, am Gaumen sehr leicht und weich, frischer Abgang Rebsorten: Aragonez, Syrah			<b>23,80</b> 0,75l
<b>Euphoria</b> Quinta do Convento do Paraíso (Algarve) intensive Aromen von roten Früchten und Blumen, im Mund ist er rund und zeigt ein gutes Säureverhältnis, Geschmack von roten Früchten und Gemüse Rebsorten: Touriga Nacional, Aragonez			<b>24,90</b> 0,75l

# VERDE - JUNGER WEIN

## Vale de Cambra Prestigio

Adega Cooperativa de Vale de Cambra  
elegante Balance zwischen Säure und Frucht  
Rebsorten: Trajadura, Loureiro, Arinto

15,50  
0,7l

## Vale de Cambra Prestígio

Adega Cooperativa de Vale de Cambra  
junger Wein, trocken und fruchtig  
Rebsorten: Trajadura, Loureiro, Pedernã

15,50  
0,75l

## Cambra Grande Escolha

Adega Cooperativa de Vale de Cambra  
kristallklar mit einem leichten Zitruston, intensive tropische und blumige Aromen mit mineralischen Nuancen führen zu einem gut ausbalanciertem, elegantem und lang andauerndem Mundgefühl  
Rebsorten: 75% Arinto, 25% Loureiro

3,20      6,10      20,50  
0,1l      0,2l      0,75l

## Alvarinho Deu La Deu

Adega Cooperativa Regional de Monção  
Aromen von Zitrone und tropischen Früchten  
Rebsorten: Alvarinho

3,90      7,50      26,40  
0,1l      0,2l      0,75l

## Portal da Alameda Alvarinho

Casa das Buganvillias  
Eleganz und Feinheit im Aroma, angenehmer Säuregehalt  
Rebsorten: Alvarinho

28,50  
0,75l

# VINHOS BRANCOS - WEISSWEINE

<b>Villa Romanu</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) trocken, fruchtig, ausgewogen, säuremild, Aromen von Zitrusfrüchten mit Nuancen tropischer Früchte Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho	<b>2,70</b> 0,1l	<b>5,20</b> 0,2l	<b>17,20</b> 0,75l
<b>Apelido</b> Quinta do Mouro (Alentejo) zitrusfarbig, blumig fruchtige Aromen mit mineralischen Akzenten, Frische und Nachhaltigkeit im Gaumen Rebsorten: Alvarinho, Roupeiro, Verdelho, Arinto	<b>2,90</b> 0,1l	<b>5,50</b> 0,2l	<b>19,90</b> 0,75l
<b>Odelouca</b> Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve) zitrusfarbig, Aromen von Birne, tropischen Früchten und Blumen, im Mund sehr frisch, rund und lang im Abgang Rebsorten: Viognier, Arinto			<b>21,30</b> 0,75l
<b>Vinha do Mouro</b> Quinta do Mouro (Alentejo) gute aromatische Intensität von Zitrusfrüchten mit einigen mineralischen Akzenten, elegant am Gaumen Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho	<b>3,10</b> 0,1l	<b>6,00</b> 0,2l	<b>21,50</b> 0,75l
<b>Terras de Monforte</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) zitrusfarbig, mit Aromen frischer, tropischer Früchte und einem mineralischen Charakter Rebsorten: Verdelho, Antão Vaz, Arinto	<b>3,20</b> 0,1l	<b>6,10</b> 0,2l	<b>21,90</b> 0,75l
<b>Monte do Pintor</b> Monte do Pintor (Alentejo) frisch und fein, Aromen von Zitrus, Ananas und exotischen Früchten, ausgeglichen Rebsorten: Antão Vaz, Arinto, Verdelho	<b>3,50</b> 0,1l	<b>6,90</b> 0,2l	<b>23,60</b> 0,75l
<b>Sedinhas Reserva</b> Casa das Torres (Douro) zitrusfarbig, tropische Früchte mit einer subtilen blumigen Note, im Gaumen offenbart sich eine angenehme Struktur mit einem ausgeglichenen Säureverhältnis Rebsorten: Malvasia Fina, Gouveia (Verdelho), Rabigato	<b>3,50</b> 0,1l	<b>6,90</b> 0,2l	<b>23,80</b> 0,75l

<p><b>Euphoria</b>  Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)  Aromen von Blumen, mit einer feinen salinen Note,  ausgewogenes Säureverhältnis und lang im Abgang  Rebsorten: Arinto, Alvarinho</p>	<p>3,60 0,1l</p>	<p>6,90 0,2l</p>	<p>24,80 0,75l</p>
<p><b>Consensual Reserva</b>  Casa das Torres (Douro)  zitrusfarbig, Aromen von tropischen Früchten mit einer  subtilen blumigen Note, geschnürt mit Nuancen von Gewürzen  und Barrique, ausgewogenes Säureverhältnis  Rebsorten: Malvasia Fina, Viozinho, Moscatel Galego Branco</p>	<p>3,60 0,1l</p>	<p>7,00 0,2l</p>	<p>24,90 0,75l</p>
<p><b>Quinta do Francês Reserva</b>  Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)  zitrusfarbig mit Aromen von Birne, tropischen Früchten und  mit blumigen Noten, im Mund trocken, gute Mineralität  Rebsorten: Viognier, Arinto</p>			<p>29,40 0,75l</p>
<p><b>Herdade do Perdigão Reserva</b>  Herdade do Perdigão (Alentejo)  vollmundig, Bouquet reifer Früchte, körpervoll, in neuen Eichenfässern gealtert  Rebsorten: Antão Vaz</p>			<p>33,00 0,75l</p>
<p><b>Pêra-Manca</b>  Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)  tiefes und feines Aroma nach reifen Früchten und Toast, am Gaumen stark,  voluminös, mit einem sehr guten Säureausgleich, anhaltend und frisch im Abgang  Rebsorten: Antão Vaz, Arinto</p>			<p>62,80 0,75l</p>

# VINHOS TINTOS - ROTWEINE

<b>Villa Romanu</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) trocken, rubinrot, Aromen reifer Früchte, geschmeidig im Mund Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon	<b>2,70</b> 0,1l	<b>5,20</b> 0,2l	<b>17,20</b> 0,75l
<b>Subsídio</b> Quinta de São Sebastião (Alentejo) rubinrot, Aromen von gereiften Früchten, am Gaumen sehr leicht und mit langem Abgang Rebsorten: Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon	<b>2,70</b> 0,1l	<b>5,20</b> 0,2l	<b>18,10</b> 0,75l
<b>Terras de Monforte</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) reife rote Früchte mit Holzanklängen, ausgewogen und komplex, gute Frische mit fruchtigem, langem Abgang Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon	<b>3,30</b> 0,1l	<b>6,30</b> 0,2l	<b>22,50</b> 0,75l
<b>Vinha do Almo</b> Herdade do Perdigão (Alentejo) trocken, granatrot, mit Aromen von Wildbeeren, Nuancen von Gewürzen vermischt mit Eiche, 6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional	<b>3,30</b> 0,1l	<b>6,30</b> 0,2l	<b>22,90</b> 0,75l
<b>Vinha do Mouro</b> Quinta do Mouro (Alentejo) ansprechendes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von roten Beeren und dezenter Würznote, mittelgewichtiger Körper, saftige Säure, gute Balance Rebsorten: Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Alfrocheiro	<b>3,30</b> 0,1l	<b>6,30</b> 0,2l	<b>22,90</b> 0,75l
<b>Pequeno Pintor</b> Monte do Pintor (Alentejo) trocken, granatrot, mit feinen, andauernden und komplexen Aromen von reifen Früchten Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet			<b>24,50</b> 0,75l
<b>Odelouca</b> Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve) Aromen von gereiften roten Früchten, im Mund fruchtig, elegant, rund und weich, lang im Abgang Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Aragonez, Syrah			<b>26,10</b> 0,75l
<b>Zimbro</b> Quinta do Zimbro (Douro) intensive rote Farbe, Aromen von gereiften roten Früchten und Gewürzen, rund im Mund und lang im Abgang Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca			<b>26,70</b> 0,75l

<b>Sedinhas Reserva</b> Casa das Torres (Douro) Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, ausgewogene Frucht, feste Tannine, langer Abgang Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz	<b>3,90</b> 0,1l	<b>7,50</b> 0,2l	<b>26,90</b> 0,75l
<b>Consensual Reserva</b> Casa das Torres (Douro) acht Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, leichtes Barrique-Aroma in Verbindung mit Röstnoten und Nuancen von süßen reifen Früchten Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	<b>4,00</b> 0,1l	<b>7,80</b> 0,2l	<b>28,20</b> 0,75l
<b>Euphoria</b> Quinta do Convento do Paraíso (Algarve) opak violettfarbig, deutliche Aromen von Blumen, Noten von roten und schwarzen Früchten, Gewürzen und Toast, lebendig frisch am Gaumen, gute Tannine und langer Abgang Rebsorten: Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon	<b>4,20</b> 0,1l	<b>8,10</b> 0,2l	<b>29,90</b> 0,75l
<b>Monte do Pintor</b> Monte do Pintor (Alentejo) volles, ausdauerndes und komplexes Aroma reifer Früchte, dezente Holznote, vollmundig, mit einer ausgewogenen Komplexität, leichte Säurenote, 18 Monate in französischer Eiche gelagert Rebsorten: Aragonez, Trincadeira, Castelão	<b>4,60</b> 0,1l	<b>8,90</b> 0,2l	<b>32,50</b> 0,75l
<b>Terras de Monforte Escolha</b> Herdade do Perdigo (Alentejo) trocken, mit Aromen von Konfitüre und reifen Früchten, Nuancen von Nougat, 16 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, anschließend 8 Monate Flaschenlagerung Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon			<b>32,70</b> 0,75l
<b>Vinha do Almo Escolha</b> Herdade do Perdigo (Alentejo) trocken, granatfarbig, mit Aromen reifer Früchte, Veilchen, Schokolade und Gewürzen, 16 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, anschließend 8 Monate Flaschenlagerung Rebsorten: Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez	<b>4,60</b> 0,1l	<b>8,90</b> 0,2l	<b>32,70</b> 0,75l
<b>Lima Mayer</b> Quinta de São Sebastião (Alentejo) granatfarbig, sehr intensive Aromen von gereiften Früchten gute Struktur im Mund, ausgewogen und lang im Abgang Rebsorten: Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Alicante Bouschet	<b>4,70</b> 0,1l	<b>9,10</b> 0,2l	<b>33,20</b> 0,75l
<b>Zagalos</b> Quinta do Mouro (Alentejo) dichte purpurrote Farbe, mit Aromen von schwarzen und roten Früchten, vollmundig und saftig, druckvoll und mineralisch elegant, körperreiche samtige Textur mit runden vollen Tanninen Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon			<b>35,90</b> 0,75l

<h2>Consensual Premium</h2> <p>Casa das Torres (Douro)</p> <p>sehr deutliche Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, vollmundig, rund, ohne seinen rustikalen, Douro-typischen Stil zu vernachlässigen, im Gaumen entfalten sich Aromen von Wildblumen, Zartbitter-Schokolade, Toast und Gewürzen</p> <p>Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca</p>	5,30 0,1l	10,20 0,2l	37,60 0,75l
<h2>Sedinhas Grande Reserva</h2> <p>Casa das Torres (Douro)</p> <p>mit Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, Auszüge von kräftigen Tanninen, leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen</p> <p>Rebsorten: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz</p>			39,50 0,75l
<h2>Convento do Paraíso</h2> <p>Quinta do Convento do Paraíso (Algarve)</p> <p>tiefrot mit violetten Reflexen, starke Aromen von Beeren, Gewürzen, dunkler Schokolade und Noten von Rauch und Holz, rund im Mund, gutes Säureverhältnis, lang und saftig im Abgang</p> <p>Rebsorten: Sousão, Cabernet Sauvignon</p>			41,20 0,75l
<h2>Quinta do Francês</h2> <p>Quinta do Francês Odelouca River Valley (Algarve)</p> <p>dunkel rubinfarben mit Aromen von Wildfrüchten und Nuancen von Lakritze und Gewürzen, im Mund rund und lang im Abgang</p> <p>Rebsorten: Carbernet Sauvignon, Syrah, Aragonez, Trincadeira</p>			42,70 0,75l
<h2>Consensual C16 Grande Reserva</h2> <p>Casa das Torres (Douro)</p> <p>Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, im Gaumen sehr dicht mit Auszügen von kräftigen Tanninen, dennoch samtig, elegante volle Fruchtaromen und leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen</p> <p>Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca</p>	9,80 0,1l	19,20 0,2l	70,50 0,75l
<h2>Herdade do Perdigão Reserva</h2> <p>Herdade do Perdigão (Alentejo)</p> <p>granatfarbig, Aromen von bitterer Schokolade, Gewürzen und feinem Toast, fleischig, rund, gute Struktur, sehr ausgewogen, fruchtig langer Abgang, 18 Monate in französischer Eiche gereift, anschließend 12 Monate Flaschenlagerung</p> <p>Rebsorten: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon</p>			72,30 0,75l
<h2>Consensual Top Premium</h2> <p>Casa das Torres (Douro)</p> <p>komplexe Aromen mit Nuancen von getrockneten Trauben, Pflaumen, Kakao und Tabak, 18 Monate im Barriquefass gelagert, vollmundig, fein und ausgewogen, mit festen Tanninen</p> <p>Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca</p>			79,50 0,75l



## Quinta do Mouro '07

92,30  
0,75l

Quinta do Mouro (Alentejo)

nobles vielschichtiges Bouquet mit Reifearomen von Tabak, Bitterschokolade, Veilchen, Feige, leichten Gewürznoten und Holznoten von der portugiesischen Eiche, kräftige harmonische Tannine, saftige Säure, 14 Monate in franz. und portugiesischen Eichenfässern gelagert, langanhaltender Abgang

**94 PUNKTE ROBERT PARKER**

Rebsorten: Aragonez (45%), Alicante Bouschet (30%), Touriga Nacional (15%), Cabernet Sauvignon (10%)

## 2 Tintos

95,20  
0,75l

Quinta de São Sebastião (Alentejo)

intensive Farbe, typische Aromen von Rebsorten und französischem Barriquefass, sehr weich am Gaumen und mit einem eleganten und ausdauernden Abgang

Rebsorten: Petit Verdot, Alicante Bouschet

## Quinta do Mouro Golden Label '10

160,50  
0,75l

Quinta do Mouro (Alentejo)

volle Eleganz und eine sanfte Textur, die von einer frischen Säure sowie festen Tanninen strukturiert wird, einer der intensivsten Rotweine Portugals, 24 Monate in franz. und portugiesischen Eichenfässern gelagert

**93 PUNKTE ROBERT PARKER**

Rebsorten: Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon

## Pêra-Manca 2011

321,30  
0,75l

Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)

18 Monate im Eichenfass gereift, feine, komplexe Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Gewürzen, am Gaumen voluminös, mit strammen und weichen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

## Vinha Maria Teresa 2013

392,70  
0,75l

Sociedade Agricola Quinta do Castro (Douro)

sehr alte Rebstöcke, 18 Monate in französischen Eichenfässern gereift, feine, komplexe Aromen nach Waldbeeren, Gewürzen, eine Nuance von dunkler Schokolade und getoastetem Kakao, am Gaumen voluminös, perfekte Harmonie zwischen der Waldbeere und den strammen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

## Pêra-Manca 2001

428,40  
0,75l

Fundação Eugénio de Almeida (Alentejo)

18 Monate im Eichenfass gereift, feine, komplexe Aromen nach dunklen Beeren, Rosinen, Gewürzen und Lakritze, am Gaumen voluminös, mit strammen und weichen Tanninen, sehr lang anhaltender Abgang

Rebsorten: Trincadeira, Aragonez

# GARRAFAS MAGNUM - MAGNUMFLASCHEN

<b>Consensual Reserva 2011</b>	<b>71,40</b>
Quinta das Torres (Douro)	1,5l
acht Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift, leichtes Barrique-Aroma in Verbindung mit Röstnoten und Nuancen von süßen reifen Früchten	
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz	
<b>Sedinhas Grande Reserva 2011</b>	<b>110,90</b>
Quinta das Torres (Douro)	1,5l
mit Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, Auszüge von kräftigen Tanninen, leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen	
Rebsorten: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca	
<b>Consensual Premium 2011</b>	<b>130,90</b>
Quinta das Torres (Douro)	1,5l
sehr deutliche Aromen von Trockenfrüchten, Kakao und Vanille in Verbindung mit Barrique, vollmundig, rund, ohne seinen rustikalen, Douro-typischen Stil zu vernachlässigen, im Gaumen entfalten sich Aromen von Wildblumen, Zartbitter-Schokolade, Toast und Gewürzen	
Rebsorten: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca	
<b>Consensual C16 Grande Reserva 2012</b>	<b>214,20</b>
Quinta das Torres (Douro)	1,5l
Nuancen von reifen Früchten wie Brombeeren, Kirschen und Pflaumen, 12 Monate im Barriquefass gelagert, im Gaumen sehr dicht mit Auszügen von kräftigen Tanninen, dennoch samtig, elegante, volle Fruchtaromen und leichte Nuancen von Schokolade und Gewürzen	
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	
<b>Consensual Top Premium 2011</b>	<b>232,00</b>
Quinta das Torres (Douro)	1,5l
sehr alte Rebstöcke, komplexe Aromen mit Nuancen von getrockneten Trauben, Pflaumen, Kakao und Tabak, 18 Monate im Barriquefass gelagert, vollmundig, fein und ausgewogen, mit festen Tanninen	
Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Bastardo, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Souzão, etc.	