




CAPÍTULO I

A PRIMEIRA TERTÚLIA

Era uma vez três grandes apaixonados pelos vinhos portugueses. Não se conheciam e como tal nunca imaginariam que pudesse existir alguém mais enamorado pelos divinos néctares. Sempre que podiam, cada um deles e à sua maneira, disfrutava dos seus vinhos favoritos, para que em cada cálice lhes fosse revelada mais uma aventura. O vinho é assim. Só conta os seus segredos a quem o sabe ouvir.

Certa noite, numa mágica emboscada do destino, encontraram-se à volta da mesma mesa e, entre requintados paladares e exuberantes bouquets, começaram a escrever o primeiro capítulo daquela que se tornou a mais apaixonante história das suas vidas: Stories of Wines.





Vindimas em Valle Paredinos, Trás-os-Montes © Fotógrafo João Pedro Mamoto



CAPÍTULO II

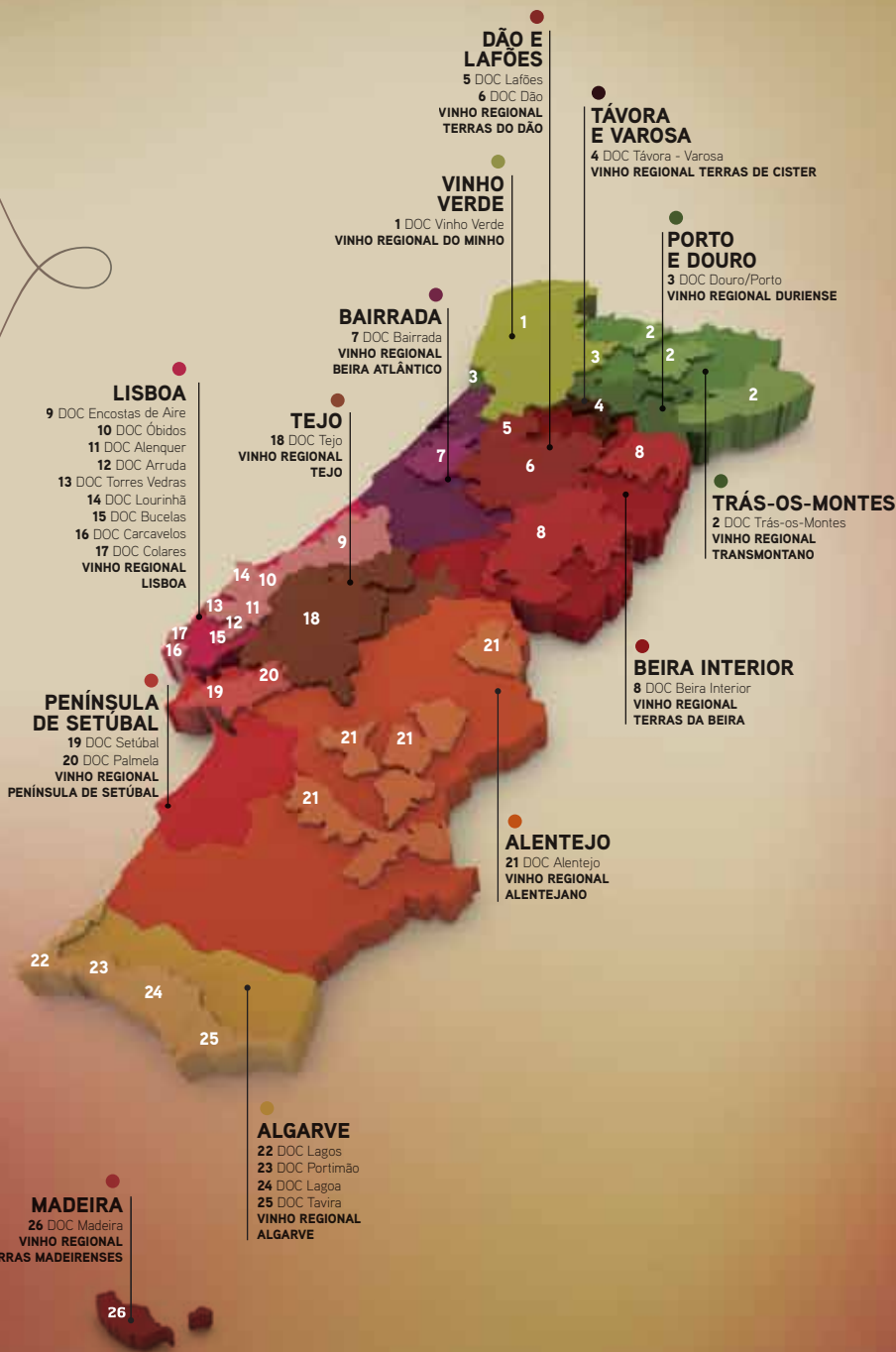
A TRINDADE DO NÉCTAR

Stories of Wines, ou Histórias de Vinhos, é uma empresa criada por três parceiros para a divulgação e comercialização de seleccionados vinhos, através de um portfólio de marcas exclusivas para Angola.

Perante a vasta experiência e dedicação de cada um deles, a exportação e a grande aposta na consultoria vínica - formação, workshops, elaboração de cartas de vinho e branding - são as maiores áreas de intervenção da Stories of Wines.

PORTUGAL

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS & DOCs





CAPÍTULO III
A DIVINA
CAVE

Do sonho do produtor nascem combinações únicas de castas, trabalhadas pelos enólogos e amadas por todos aqueles que as apreciam. Delicie-se com os mais distintos espumantes, brancos, tintos, rosés e fortificados. Cada um dos nossos vinhos tem uma história para contar. É nossa missão levá-la até à sua mesa. E é seu privilégio poder saboreá-la pela primeira vez.



ALENTEJO

QUINTA DO ZAMBUJEIRO



o PRÍNCIPE
CARLOS É FÃ.

Foi há 20 anos que o suíço Emil Strickler apanhou o avião para ir a Portugal jogar golfe. O acaso levou-o a provar alguns vinhos portugueses e de repente trocou os relvados pelas vinhas de Borba - região do Alentejo a aproximadamente 170km de Lisboa. Emil é hoje produtor do rótulo Zambujeiro, um vinho de qualidade superior com muita presença da mão do homem (pré-selecção e colheita manual) e estágio obrigatório em barricas de carvalho francês.

"Na Quinta do Zambujeiro, de nove toneladas de uvas apenas usamos três. Além disso o transporte é feito em caixas mais pequenas para evitar o esmagamento da uva" - explica Emil. Uma fórmula simples mas que denota bem a exigência em cada colheita. O resultado: um vinho especialmente desenhado para gostos requintados. O Príncipe Carlos foi apenas um dos notáveis que provou e aprovou.



MONTE DO
CASTANHEIRO
TINTO
REGIONAL ALENTEJO

Ano: 2010

Castas: Alicante Bouschet, Aragonês,
Alfrocheiro, Trincadeira e Cabernet
Sauvignon

Teor alcoólico: 14% vol

Sugestões gastronómicas: tapas, pratos
simples e massas

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enólogo
LUIS LOURINHO

Licenciado em Engenharia Agrícola pela Universidade de Évora, foi estagiário no laboratório de enologia da mesma universidade, orientado pelo conhecido Enólogo Paulo Laureano. Passou por ilustres casas como a Adega da Cavaca Dourada - do famoso Mouchão - até chegar à Quinta do Zambujeiro, em 2003, onde assumiu a função de Enólogo residente, até hoje.



Enólogo consultor
ALAIN BRAMAZ

O percurso de Alain Bramaz começou na Suíça, em 1984, como produtor de vinho. Mais tarde formou-se em Engenharia - ramo Enologia - e iniciou o seu percurso na Austrália - Chateau Xanadu - passando também pela Adega Yalumba, no Barossa Valley. O seu percurso continuou na famosa Saxenburg Wine Farm, na Cidade do Cabo, e trabalhou castas de renome como Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Hoje é consultor na produção de vinhos, para a Globalwine, com projectos em Espanha, Itália, Argentina e Portugal.



ALENTEJO

TIAGO CABAÇO WINES

O ENCANTADOR DA VINHA.

Foi há mais de 30 anos que, no coração do Alentejo vinhateiro, nasceu um pequeno e promissor petiz. No seio de uma família de experientes vinicultores, o jovem Tiago Cabaço habituou-se a viver, trabalhar e a aprender com os produtores mais velhos os segredos, as manias e truques das uvas. Mas o que o aprendiz fazia como mais ninguém era ouvir o que o *terroir* lhe dizia. Aliás, antes da sua maturidade já tratava a vinha por tu. O destino não se surpreendeu quando, em 2004, Tiago encetou o primeiro capítulo do que viria a ser uma história de sucesso: a sua carreira. Os seus vinhos mostraram ao mundo as suas convicções, personalidade e a sua forma singular de entender o vinho e o Alentejo. Hoje, premiado com diversas distinções, é um dos produtores mais seguros e representativos da região com vinhos sedutores e sérios, modernos no estilo e na forma, mas profundamente alentejanos no seu carácter.



.COM
BRANCO
REGIONAL ALENTEJO

Ano: 2011

Castas: Roupeiro, Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Viognier

Teor alcoólico: 13,5% vol

Sugestões gastronómicas: saladas, marisco, peixe grelhado, Mufete e queijos pouco fortes de pasta mole

Temperatura de serviço: 8°/10°C

.COM
TINTO
REGIONAL ALENTEJO

Ano: 2010

Castas: Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonês e Trincadeira

Teor alcoólico: 14% vol

Sugestões gastronómicas: carnes brancas, carnes grelhadas, Calulu de Peixe, Funge e Muzongué

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enóloga
SUSANA ESTEBAN

Licenciada em Ciências Químicas na Universidade de Santiago de Compostela, conta também com um Mestrado em Viticultura, Enologia e Marketing de Vinhos pela Universidade de La Rioja. Passou pela Quinta do Côtto e foi Enóloga da Quinta do Crasto, onde contabilizou vários prémios e pontuações inéditas para vinhos portugueses. Actualmente é Enóloga consultora de diversos produtores do Alentejo e, em Fevereiro de 2012, tornou-se a primeira mulher a receber o título de "Enólogo do Ano" pela Revista de Vinhos.



BAIRRADA

QUINTA DAS BÁGEIRAS

TERRA DE
OBSTINAÇÃO
E GENIALIDADE.

Um dia Mário Sérgio Alves Nuno sonhou produzir o melhor espumante do mundo. Em vez de viajar à procura das melhores condições para o fazer, decidiu instalar-se na região de Portugal que ainda hoje chama lar, a Bairrada. A Quinta das Bageiras, na família há três gerações, tem vindo a ser a tela perfeita para o objectivo e compromisso de Mário. À medida que foi sendo premiado com galardões consecutivos pela sua iniciativa menos convencional – recuperou a dignidade de uma das mais difíceis castas portuguesas, a Baga - e pela exclusividade dos seus vinhos de vinhas velhas, este enólogo foi acrescentando uma nova pincelada no seu quadro. Compôs, assim, uma das 100 propriedades mais sofisticadas do mundo*, mas onde ainda se sente o espírito dos amantes da arte de fazer os mais perfeitos vinhos brancos, tintos e espumantes.

*"Wine&Spirits", de Dezembro de 2011.



QUINTA DAS BÁGEIRAS
COLHEITA
TINTO
DOC BAIRRADA

Ano: 2010

Castas: Baga

Teor alcoólico: 13% vol

Sugestões gastronómicas: pratos fortes e ligeiramente picantes, caça estufada, enchidos, carnes no forno e peixes com molho

Temperatura de serviço: 16°/18°C

BÁGEIRAS
RESERVA
TINTO
DOC BAIRRADA

Ano: 2009

Castas: Baga e Touriga Nacional

Teor alcoólico: 13% vol

Sugestões gastronómicas: carne estufada, caça, leitão, carnes vermelhas

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enólogo
RUI ALVES

Formou-se na universidade da vida onde ingressou aos 14 anos, primeiro no laboratório das Caves Império pela mão do Enólogo Calisto Palmeira e depois aos 16 quando assumiu a responsabilidade desse mesmo laboratório. Conta com a participação em diversos cursos de Vinificação, Enologia e Provas, foi júri de vários certames, fundou confrarias e já foi galardoado com o prémio “Enólogo do Ano” pela Revista dos Vinhos.



DÃO

BOAS QUINTAS

UMA CONQUISTA
QUE DÁ
BONS FRUTOS.

Há muito muito tempo, existia na generosa região do Dão, uma família cuja tradição era trabalhar a terra para produzir os mais requintados vinhos. Durante a 4ª geração nasceu Nuno Cancela de Abreu e com ele um sonho: conquistar novos terrenos e enriquecer o tesouro da família – os vinhos. Nuno aprendeu e estudou tudo o que a terra, a cultura, a tradição familiar e os entendidos lhe ensinaram em Portugal e em França. Viajou, conheceu, experimentou, enriqueceu a alma e tornou-se um dos mais reconhecidos *experts*. Regressado ao berço da sua genealogia, decidiu que este pequeno país era um horizonte de infinitas oportunidades para criar novos e singulares néctares. Assim nasceu o projecto Boas Quintas - um só Enólogo, diversas regiões, vinhos distintamente únicos. Hoje, em todas as suas Quintas e Herdades espalhadas pelo Dão, Península de Setúbal e Alentejo, conquistou o bastião da excelência em cada garrafa encetada.



OPTA
BRANCO
DOC DÃO

Ano: 2011

Castas: Encruzado e Cerceal Branco

Teor alcoólico: 13% vol

Sugestões gastronómicas: entradas,
mariscos, peixes e pratos frios

Temperatura de serviço: 8°/10°C

OPTA
TINTO
DOC DÃO

Ano: 2010

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro
e Tinta Roriz

Teor alcoólico: 13% vol

Sugestões gastronómicas: carnes
vermelhas ou brancas grelhadas, massas,
pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enólogo
NUNO CANCELA DE ABREU

Estudou Enologia no Instituto Superior de Agronomia, em Lisboa, e na Universidade de Montpellier. Foi Enólogo na Quinta da Romeira onde recuperou a casta Arinto, hoje considerada uma das melhores variedades de uva branca portuguesa. Depois de ter passado por projectos no Ribatejo e Douro, instala-se no Dão para dar seguimento à herança da família.



DÃO

QUINTA DA BICA

A BICA DE PEDRA QUE TESTEMUNHOU A HISTÓRIA DO DÃO.

Reza a história que a Quinta da Bica, com origem num convento do séc. XVII e na sua maravilhosa bica de pedra, foi um dos primordiais produtores de vinho do Dão. Mérito que foi consumado pela excelência das suas colheitas e que culminou com a criação da Região Demarcada do Dão, em 1908 - uma conquista que a família que actualmente dirige a Quinta da Bica se orgulha de ver atribuída ao seu antepassado João Sacadura Botte. Nos dias que correm a propriedade é gerida pelas herdeiras de quatro gerações de destemidas mulheres, que nasceram do cruzamento de duas famílias emblemáticas na produção de vinhos - Sacadura Botte, do Dão e a de "A Ferreirinha", do Douro. Delas fervilham a experiência, a tradição e a dedicação, tão presentes no género feminino, que criam vinhos premiados e com um extremoso cuidado pela conservação dos valores ancestrais e pela sua imagem de marca. Bem hajam as senhoras do vinho!



"Vale a pena
desfrutar"
JOÃO PAULO MARTINS

VINHOS DE
PORTUGAL
2012



"Delicioso
e apetecível -
17 valores"
DIÁRIO DE NOTÍCIAS
Diário de Notícias

"Um prazer!"
JOÃO PAULO MARTINS

VINHOS DE
PORTUGAL
2012



QUINTA DA BICA
COLHEITA
TINTO
DOC DÃO

Ano: 2009

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro,
Tinta Roriz e Jaen

Teor alcoólico: 14% vol

Sugestões gastronómicas: pratos de
tacho como Muamba, peixe seco,
Cozido à Portuguesa e Feijoada

Temperatura de serviço: 16°/18°C

QUINTA DA BICA
JAEN RUFETE
TINTO
DOC DÃO

Ano: 2008

Castas: Jaen e Rufete

Teor alcoólico: 14% vol

Sugestões gastronómicas: caça e
pratos frios

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enólogo
PAULO NUNES

Licenciado em Engenharia Alimentar, completa a sua formação com o Mestrado de Qualidade e Tecnologia Alimentar na Escola Superior Agrária de Viseu. O seu percurso inclui o Instituto da Vinha e do Vinho, a empresa de consultoria "Vines&Wines" e a criação do Projecto Decisão Vinhos, na Região Demarcada de Távora-Varosa. Em 2010 passa a ser o Enólogo da Quinta da Bica, onde até hoje aplica todo o seu *know how*.



DÃO

QUINTA DOS ROQUES
E QUINTA DAS MAIAS

DUAS QUINTAS,
DOIS MATEMÁTICOS
E UMA INVENÇÃO
MUITO PREMIADA.

Conta-se que há 200 anos que os Roques produzem vinho. Porém, foi na sua história mais recente que esta família se começou a destacar pela invulgaridade de currículos e experiências, factor que conduziu ao renascimento do espírito do Dão - Região Demarcada desde 1908, situada no centro de Portugal.

Há duas gerações que o negócio, que tem por base a Quinta dos Roques e a Quinta das Maias - também propriedade da família - é assegurado por mulheres. No entanto, Maria Luísa Roque Oliveira, formada em Matemática e com uma carreira na mesma área, estava longe de assumir os destinos das Quintas. O desafio de levar para a frente a tradição impôs-se e, juntando-se ao seu marido Luís Lourenço - também matemático, comprometeram-se em produzir um vinho de excelência. Depois de muito trabalho a compensação surgiu: inventaram o Vinho Branco Encruzado fermentado em carvalho. Um vinho com uma capacidade ímpar de envelhecimento e que tem sido alvo de elogios de júris internacionais, contando também com alguns prémios.



QUINTA DO CORREIO
TINTO
DOC DÃO

Ano: 2010

Castas: Jaen, Touriga Nacional,
Alfrocheiro e Tinta Roriz

Teor alcoólico: 13% vol

Sugestões gastronómicas: pratos de
churrasco de carne e peixe

Temperatura de serviço: 16°/18°C

MAIAS
TINTO
DOC DÃO

Ano: 2009

Castas: Jaen, Touriga Nacional,
Alfrocheiro e Tinta Roriz

Teor alcoólico: 13,5% vol

Sugestões gastronómicas: pratos de
carnes grelhadas e enchidos

Temperatura de serviço: 16°/18° C



Enólogo
RUI REGUINGA

Com uma formação académica de base nas áreas Agro-Alimentar e Agro-Industrial, Rui Reguinga reforçou, mais tarde, os seus conhecimentos no curso "Dégustation des Vins", pela Universidade de Bordéus. Iniciou a sua carreira de Enólogo em 1990, em França, na região de Champagne e a partir daí tem mostrado o seu talento na área da Consultoria e Análise Vínica, prestando serviços técnicos para diversas marcas conceituadas. Rui Reguinga é ainda Consultor de um prestigiado projecto vínico na Argentina, na região de Mendoza.

DOURO / PORTO

MONTE CASCAS

OS DIÁRIOS
DE DOIS VIAJANTES.

Corria o início do milénio quando dois amigos de infância se cruzaram na meca dos vinhos, Napa Valley. Ambos jovens enólogos, partilhavam sonhos e transbordavam a energia típica das almas frescas. Decidiram criar uma empresa única de vinhos lusos, que em vez de estar ligada à terra se centrasse nas vinhas e na procura das mais deliciosas uvas. Chamaram-lhe Monte Cascas em honra da sua terra natal, Cascais, que há muito muito tempo herdou o nome da sua praia, na altura, repleta de cascas (conchas). De seguida estes dois enólogos, sem terras nem adegas, percorreram montanhas e vales à procura das melhores uvas de Portugal. Encontraram-nas em oito regiões entre gentes excepcionais. Do entrosamento da experiência popular com o *know how*, tecnologia e visão da dupla, nasceram *case studies* e muitos sucessos internacionais. Esta é a história de Frederico Gomes e Helder Cunha. E ainda está muito longe do fim.





MONTE CASCAS
COLHEITA
BRANCO
DOC DOURO

Ano: 2011

Castas: C3doga do Larinho e Rabigato

Teor alco3lico: 12% vol

Sugest3es gastron3micas: entradas,
queijos suaves, peixe e massas leves

Temperatura de servi3o: 8°/10°C

MONTE CASCAS
COLHEITA
TINTO
DOC DOURO

Ano: 2010

Castas: Touriga Nacional, Touriga
Franca e Tinta Roriz

Teor alco3lico: 13% vol

Sugest3es gastron3micas: entradas,
petiscos e grelhados

Temperatura de servi3o: 16°/18°C



En3logo
FREDERICO GOMES

Come3ou a sua carreira em Portugal, numa pequena
vin3cola de fam3lia, em Almeirim. Partiu para a Calif3rnia,
onde aprendeu a produzir grandes Pinot Noir, em Napa
Valley. Ap3s a licenciatura, entrou para a Herdade da
Malhadinha Nova, onde venceu o 1º trof3u da empresa.
Mais tarde, integrou a AC de Cantanhede na Bairrada,
seguindo-se a FTP Vinhos.

En3logo
HELDER CUNHA

A sua carreira inicia-se em Napa Valley, onde
reencontra o seu amigo Frederico, a produzir grandes
Pinot Noir, na propriedade de Kent Rasmussen. Terminou
os estudos no Centro de Investiga33o de Geisenheim, na
Alemanha, e come3ou a trabalhar na Vinhos do Douro
Superior. Juntou-se depois 3 Vinhos Borges, onde se
concentrou em diversas regi3es e vinhos, e ainda
conquistou a Grand Medal d'Or no Councour Mondial de
Bruxelles.



PIONEIRISMO VINTAGE.

Em 1715 é a primeira vez que, em registos, se faz menção à Quinta do Noval. Desde aí que a história tem sido bem recheada de momentos pioneiros. A sua reputação foi reforçada, em 1931, com a declaração Quinta do Noval Porto Vintage e o Quinta do Noval Nacional Porto Vintage - os dois Vinhos do Porto que mais sensação causaram durante o séc. XX. Consagrado o sucesso, Quinta do Noval estabeleceu-se entre os grandes nomes do Vinho do Porto Vintage, no mercado inglês e norte-americano.

Outro momento alto foi quando a Quinta do Noval criou uma categoria totalmente nova de Vinho do Porto: o Late Bottled Vintage (LBV), em 1958. Foi também a primeira propriedade a replantar cada parcela de terra com uma casta única, adequada ao *terroir* segundo três critérios principais: a altitude, a exposição solar e tipo de plantação aplicável. E porque a inovação é uma constante na história da Quinta, mais recentemente foi criado o exclusivo Quinta do Noval LBV Unfiltered - produzido inteiramente a partir de uvas da Quinta e pisado a pé em lagar, à semelhança dos Vinhos do Porto Vintage. Nos vinhos de mesa, a Quinta do Noval tem sido constantemente premiada com os seus vinhos, pontuados juntamente com os melhores do mundo.





CEDRO DO NOVAL
TINTO
REGIONAL DOURO

Ano: 2008

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Syrah

Teor alcoólico: 14% vol

Sugestões gastronómicas: entradas e pratos de carne

Temperatura de serviço: 16°/18°C

NOVAL BLACK
PORTO

Ano: N/V

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão

Teor alcoólico: 19,5% vol

Sugestões gastronómicas: chocolate negro, frutos vermelhos, queijos fortes e vários cocktails disponíveis em novalblack.com

Temperatura de serviço: 8°C



Enólogo
ANTÓNIO AGRELLOS

Nascido numa família produtora de Vinho do Porto há quatro gerações, estudou Enologia na Universidade de Bordéus. Foi considerado, por duas vezes, "Enólogo do Ano" em vinhos generosos e colocou, nos últimos 15 anos, os Vinhos da Quinta do Noval nas listas dos melhores vinhos, sendo que três Vinhos do Porto Quinta do Noval Vintage atingiram mesmo a pontuação máxima de 100.

LISBOA

QUINTA DO
MONTE D'OIRO

O SENHOR PRESIDENTE
DA REPÚBLICA PROVOU
E ENCOMENDOU.

Há quase 30 anos José Bento dos Santos apaixonava-se pelo mundo do vinho. Hoje, entre variados títulos, incluindo o de Presidente da Academia Internacional de Gastronomia, é considerado um dos produtores mais emblemáticos de Portugal, também pela rápida ascensão no reconhecimento da marca Quinta do Monte d'Oiro.

Localizada em Alenquer, zona apontada desde o séc. XVII como tendo um privilegiado *terroir* para grandes vinhos, a Quinta do Monte d'Oiro é hoje uma referência nacional e internacional. Os prémios ganhos, entre eles o de "Melhor Syrah da Península Ibérica" por José Peñin da revista "Sibaritas", atestam a sua qualidade única e as castas trabalhadas pela Enóloga Graça Gonçalves fazem as delícias de qualquer apreciador mais requintado; alguns bem especiais, como é o caso do Palácio de Belém - Casa Oficial do Presidente da República Portuguesa - que há anos que faz questão de ter na sua cave várias referências desta Quinta.



"Delicado
e delicioso,
harmonioso e bem
estruturado"
MARK SQUIRES
WINE ADVOCATE

"Melhor Syrah
da Península Ibérica"
JOSÉ PEÑIN
REVISTA SIBARITAS



LYBRA SYRAH TINTO REGIONAL LISBOA

Ano: 2008

Castas: Syrah

Teor alcoólico: 13,5% vol

Sugestões gastronómicas: cozinha
tradicional, massas, pizzas, risottos
e petiscos

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Produtor JOSÉ BENTO DOS SANTOS

Formado em Química-Industrial, é *broker* de metais e produtor dos internacionalmente prestigiados vinhos da sua Quinta do Monte d'Oiro com enologia de Graça Gonçaves e apoio técnico de Gregory Viennois. Para além de ser Presidente de diversas academias de vinho, já foi condecorado pelo Presidente da República Portuguesa e pelo Ministro francês da Agricultura. É autor e coordenador de vários livros e artigos sobre gastronomia e vinhos, e ainda apresentou duas séries televisivas. Coordena actualmente o programa de promoção da gastronomia portuguesa Prove Portugal / "Taste Portugal" e é também docente universitário.



LISBOA



O CULTIVO DA EXCELÊNCIA SEMPRE FOI VALORIZADO EM MAIS PINTOS.

Reza a história que o vinho aqui produzido há séculos se destacava de tal forma na região que valia mais Vinténs, mais Pintos - a moeda de ouro em circulação no reinado de D. João V. Situada em plena Região Vitivinícola de Lisboa, esta propriedade com mais de 100 hectares e coroada com um belíssimo solar do séc. XVII, dispõe ainda de uma adega em alvenaria de traça tradicional, que abriga tesouros de sabores e aromas únicos. Entre as 19 castas produzidas, a família Cardoso Pinto orgulha-se de produzir vinhos de personalidades bem vincadas. O processo é sempre o mesmo e não tem segredos: a inspiração nasce com o patriarca da família, António Cardoso Pinto. Depois, é a restante família que, com o empenho de cinco gerações ligadas à agricultura, dá continuidade ao sonho para que em cada garrafa a determinação e responsabilidade de um trabalho de equipa sejam partilhados na sua mesa.



VINHAS DO LASSO
COLHEITA SELECCIONADA
TINTO
REGIONAL LISBOA

Ano: 2009

Castas: Touríga Nacional, Syrah e
Cabernet Sauvignon

Teor alcoólico: 14% vol

Sugestões gastronómicas: pratos de
carne e caça, queijos, patês e
sobremesas com forte presença de
chocolate

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enólogo
TIAGO BELLEGARDE MACHADO

Licenciado em Engenharia Agronómica e Enologia e com uma Pós-Graduação em Wine Business, Tiago Bellegarde Machado sempre esteve ligado à agricultura e ao vinho através de raízes familiares. Desde 2010 que é o Enólogo responsável pela Quinta do Pinto mas no seu percurso conta com experiências na enologia e direcção de produção, respectivamente, na Adega do Cantor - Algarve - e na Adega Cooperativa de Cantanhede - Bairrada.



TEJO

QUINTA DA LAGOALVA

DE MÃO DADA
COM O RIO TEJO.

Há muitos séculos que se produz na Quinta da Lagoalva muito mais do que apenas os incontornáveis vinhos. Nestes férteis hectares ribatejanos já se escreveu muita história. Por entre os raros contrastes de regadio em grandes extensões planas e as zonas de florestas em declive, passaram cavaleiros da Ordem de Santiago e apaixonaram-se Duques, Condes e outros nobres. Ao longo dos tempos, muita da sua paisagem mudou. O palácio setecentista, originalmente edificado em adobe, foi reconstruído e outras áreas de apoio à viticultura foram acrescentadas. Chegou-se a pedir licença ao rio para se alterar o seu curso natural, e assim, se minimizar os efeitos das cheias. A herança desta relação de harmonia entre a Quinta, os seus dedicados proprietários e o Rio Tejo são alguns dos mais apreciados vinhos do Ribatejo.



ESPÍRITO LAGOALVA
BRANCO
REGIONAL TEJO

Ano: 2011

Castas: Alvarinho, Arinto, Fernão Pires, Sauvignon Blanc e Verdelho

Teor alcoólico: 13% vol

Sugestões gastronómicas: aperitivos, saladas, massas, marisco, carnes brancas, peixe grelhado ou queijos gordos

Temperatura de serviço: 8°/10°C

ESPÍRITO LAGOALVA
TINTO
REGIONAL TEJO

Ano: 2010

Castas: Castelão e Touriga Nacional

Teor alcoólico: 13,5% vol

Sugestões gastronómicas: carnes grelhadas ou pratos de peixe

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enólogo
DIOGO CAMPILHO

Licenciou-se em Enologia pela Universidade de Vila Real e completou a sua formação em Espanha e na Austrália, em áreas como Enoturismo, Provas de Azeite e Provadores de Vinhos. O seu percurso como Enólogo levou-o a colaborar com nomes como o da chilena Marcela Chandia e do neo-zelandês Cameron Webster. Passou ainda por várias vindimas na Nova Zelândia e Austrália.

Enólogo
PEDRO PINHÃO

Licenciado pelo Instituto Superior de Agronomia e com variadas formações internacionais, desde cedo se dedicou à Quinta da Lagoalva de Cima onde estagiou várias vindimas. Passou ainda por diversas colheitas na Austrália e Nova Zelândia e em 2008 enceta um projecto pessoal de sucesso com os vinhos Hobby.



TRÁS-OS-MONTES

VALLE PRADINHOS



O SUCESSO ESTÁ-LHES NA NATUREZA.

Há quase um século que o Casal de Valle Pradinhos se estabeleceu no coração de Trás-os-Montes, numa pequena aldeia tão encantadora que já foi palco de uma das mais famosas telenovelas portuguesas. Das histórias de ficção para as da realidade, esta propriedade conta já com quatro gerações de vinicultores experientes e consagrados. Hoje nas mãos de uma das grandes senhoras da família, Maria Antónia Pinto de Azevedo Mascarenhas, a Produção Integrada de todos os néctares de Valle Pradinhos é a maior prova de amor que alguém pode fazer à terra e aos seus frutos. Desta forma a proprietária, o viticultor Miles Edlmann e o Enólogo Rui Cunha criam vinhos que casam castas indígenas com reputadas castas internacionais, a partir de um processo que respeita o equilíbrio do ecossistema. Ganha o sublime produto final, o bem-estar do consumidor e do agricultor. Sem dúvida, um final feliz.



VALLE PRADINHOS
PORTA VELHA
TINTO
DOC TRÁS-OS-MONTES

Ano: 2010

Castas: Tinta Roriz e Touriga Nacional

Teor alcoólico: 13% vol

Sugestões gastronómicas: cozinha italiana,
saladas de frango, carnes grelhadas,
Feijoada à Brasileira e Moqueca de
Camarão

Temperatura de serviço: 16°/18°C



Enólogo
RUI CUNHA

Concluiu a licenciatura em Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Fez Pós-Graduação em Marketing de Vinhos pela Universidade Católica Portuguesa e ainda frequentou diversos cursos de formação em França. Abriu a G.R. Consultores e passou a engarrafar com a marca Secret Spot Wines de que é co-fundador. Há quase 20 anos que trabalha como Consultor nas regiões dos Vinhos Verdes, Douro, Alentejo, Tejo, Lisboa e Trás-os-Montes.



