



GARRAFEIRA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
FREDERICK VON S. 2013 TINTO

Um vinho com história

Este vinho de excelência resulta de uma sinergia perfeita entre uvas de produção biológica de alta qualidade e técnicas de vinificação de elevada tecnologia.

Fotografia: Lemonnierfoto

As videiras que permitem a produção deste vinho orgânico de excepcional qualidade encontram-se numa propriedade privada – o Monte de Santo António – que se está na mesma família desde 1950.

Em 2002 iniciou-se um novo ciclo desta propriedade que levou à reconstrução e reestruturação da agricultura existente, sempre assente em princípios de geobiologia, saúde ambiental e alimentar. A ligação desta família a esta região de Mértola e a sua preocupação em cultivar apenas produtos biológicos de alta qualidade, permite que as videiras sejam tratadas de forma individualizada, com carinho e dedicação.

O GENERAL

Frederick Hermann, primeiro Duque de Schom-

berg, primeiro Conde de Mértola, membro da Ordem de Garter (o mais alto Grau de Cavaleiro atribuído em todo o Reino Unido), Marechal de França e General dos Exércitos Inglês e Português faleceu na batalha de Boyne (entre Inglaterra e a Holanda) em 1690.

Depois da assinatura do Tratado dos Pirenéus (assinado para terminar com um conflito entre França e Espanha, que na altura fazia parte da Guerra dos Trinta Anos), a Independência de Portugal encontrava-se ameaçada por Espanha. Nesta altura Frederick Schomberg foi secretamente enviado para Lisboa, com a aprovação do rei Charles II de Inglaterra, para servir como conselheiro militar. Em pleno tratado dos Pirenéus e para evitar problemas com Espanha, o rei Louis XIV de França dispensa Schomberg das suas obrigações com o Exército Francês.

Após várias adversidades nas três primeiras campanhas militares, a 17 de junho de 1665, o Coman-

dante Português António de Sousa (o primeiro Marquês de Marialva), juntamente com o General Frederick Von Schomberg, vencem a Batalha dos Montes Claros, o último passo na Guerra da Restauração Portuguesa e fator decisivo na total soberania de Portugal. Depois de ter participado com o seu exército na deposição de D. Afonso VI, rei de Portugal, em favor do seu irmão D. Pedro, foi recompensado com o título de 'Conde de Mértola' e com uma pensão vitalícia.



Vinho Regional
Alentejano
Frederick Von S.
2013 Tinto, 75 cl

A VINHA

As condições do solo e subsolo, o clima mediterrânico, a complexa água e a forma de irrigação permitem a produção das nobres castas Trincadeira e Aragonês, que dão origem a uvas de características e qualidade invulgares. Especificamente nesta viticultura em Regime Biológico, as vinhas são mondadas manualmente, sem recurso à utilização de quaisquer fertilizantes, pesticidas, herbicidas, fungicidas ou outros agentes de origem química ou de síntese. Estas vinhas são fertilizadas anualmente com a plantação de uma determinada vegetação local, que devolve ao solo a sua taxa ideal de azoto. As uvas são vindimadas manualmente, escolhidas no terreno e transportadas em caixas de apenas 15 kg, por forma a evitar o esmagamento durante o transporte. No momento de chegada à adega, as uvas são novamente se-

leccionadas e posteriormente vinificadas. A vinificação é realizada com um suave esmagamento e maceração pós-fermentativa, segundo técnicas de produção biológica, sendo controlada toda a sua fermentação utilizando constantes análises laboratoriais. Logo, este vinho de elevada qualidade apenas é possível pela sinergia entre uvas de produção biológica de alta qualidade e técnicas de vinificação de elevada tecnologia. Em determinados lotes é ainda realizado o envelhecimento do vinho em barricas de carvalho francês para obter uma produção ainda mais exclusiva e limitada.

O SUBSOLO

A vinha está plantada no Parque Nacional do Vale do Guadiana, uma reserva natural, sem qualquer tipo de poluição ambiental ou industrial.

A propriedade é atravessada pela Faixa Ibérica de Pirite e, sob as vinhas, o subsolo é composto essencialmente por pirite mas também cobre, ouro, prata e ferro. A atividade mineira da região data de há milhares de anos, havendo ainda vestígios de arqueologia mineira romana, realçando a importância da região na expansão da metalurgia romana e na expansão do Império Romano. Esta localização premium, com subsolo abundante, permite que as raízes da vinha cresçam sem bactérias, fungos ou outros agentes patogénicos que possam prejudicar a sua evolução.

NOTA DE PROVA

Este é um excepcional vinho orgânico com uma cor vermelha rubi e um aroma com boa intensidade, complexidade e elegância. Destacam-se aromas a frutos silvestres, sugerindo mirtilos, groselhas e framboesas, com ligeiras sensações a especiarias e torrefação. Possui um paladar macio e sedoso, com boa estrutura, sabor frutado e com um final longo. São ainda evidentes as notas florais e balsâmicas, que sobressaem na boca, conferindo elegância e revelando frescura. Algum tempo após a sua abertura, é notório um leve sabor salgado, fazendo lembrar o subsolo onde a própria vinha está plantada.



A VINHA A PARTIR DA
QUAL É PRODUZIDO ESTE
VINHO ESTÁ PLANTADA
NO PARQUE NACIONAL DO
VALE DO GUADIANA, UMA
RESERVA NATURAL SEM
QUALQUER TIPO
DE POLUIÇÃO AMBIENTAL
OU INDUSTRIAL