ESPORÃO

DOSSIER DE IMPRENSA INSTITUCIONAL

ESPORÃO 2014

GABINETE DE IMPRENSA
Portugal

// GLOBAL PRESS INDULGE //

Avenida da Liberdade, 20 - 2º. andar
1250-147 Lisboa
T: + 351 213 944 020

ISAURA COSTA ANDRADE
ica@global-press.com

FILIPE RIO
fr@global-press.com

SUMÁRIO / CONTEÚDOS

1. ESPORÃO 3

1.1. HISTÓRIA 5
1.2. MERCADO DE PORTUGAL 7
1.3. MERCADOS INTERNACIONAIS 7
1.4. ESPORÃO EM NÚMEROS 9
1.5. RESPONSABILIDADE E QUALIDADE 10

2. EQUIPA AGRÍCOLA & ENOLOGIA 15

3. HERDADE DO ESPORÃO 16

3.1. HISTÓRIA DA HERDADE DO ESPORÃO 16
3.2. VINHAS 19
3.3. ADEGAS 20
3.4. OLIVAL E LAGAR 21
3.5. PATRIMÓNIO CULTURAL E HISTÓRICO 22
3.6. ENOTURISMO 24

4. QUINTA DOS MURÇAS 26

4.1. HISTÓRIA 27
4.2. ADEGA 28
4.3. PATRIMÓNIO 29

5. PRODUTOS 30

5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO 30
5.2. VINHOS – QUINTA DOS MURÇAS 36
5.3. AZEITES E VINAGRES 38

6. PRÉMIOS E DISTINÇÕES 40

7. EQUIPA ESPORÃO 41

1. ESPORÃO

- 40 -

ESPORÃO
A NOSSA RAZÃO DE EXISTIR

"Fazer os melhores produtos que a terra proporciona, de forma responsável e inspiradora"

QUINTA DOS MURÇAS

HERDADE DO ESPORÃO

QUINTA DOS MURÇAS

MISSÃO

Fazer os melhores produtos que a terra proporciona, de forma responsável e inspiradora.

RAZÃO DE SER

O Esporão nasceu no Alentejo, da vontade incondicional de fazer os melhores vinhos. É essa a motivação que permanece na base de tudo o que fazemos, agora alargada a outros produtos e regiões.

Em cada território, a natureza inspira-nos e ajuda-nos a fazer melhor. Por isso a respeitamos e protegemos, garantindo a continuidade num futuro cada vez mais incerto.

Acreditamos que o Esporão deve estar ao serviço da Sociedade, e não o contrário. Procuramos por isso ser responsáveis na forma como desenvolvemos a nossa atividade. Essa responsabilidade não é abstrata nem apenas coletiva: é também individual, de cada um que faz do Esporão uma parte da sua vida.

Promovemos o inconformismo e a mudança, procuramos fazer melhor e não necessariamente mais. Aprendemos que o avanço depende da inquietude e da criatividade para encontrar as melhores soluções, do conhecimento que desenvolvemos e aplicamos, de acreditarmos e pormos a alma no que fazemos.

Nesta caminhada iniciada em 1973, termo-nos mantido fiéis aos nossos valores ajudou grandemente a construir uma empresa onde temos orgulho de trabalhar e onde o resultado consistente desse trabalho conquistou a confiança daqueles que, no final, mais importam – as pessoas que compram os nossos produtos. Sabemos que o trabalho em equipa, as ideias e a diversidade nos enriquecem, melhoram o resultado final e alimentam o futuro. Por isso agradecemos a todos os que contribuíram e contribuem para este projeto – colaboradores, parceiros, amigos, famílias, pois podemos olhar para o futuro com a ambição de fazer parte da mudança que o mundo tanto precisa, num compromisso permanente com os nossos clientes e a qualidade dos nossos produtos.

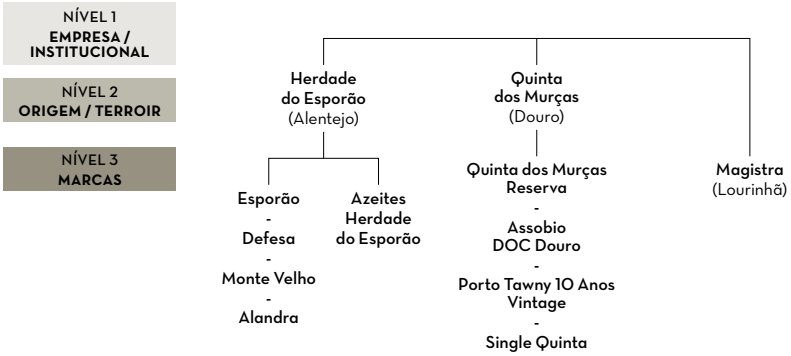
--

Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão tem como missão "Produzir os melhores produtos que a terra proporciona, de forma responsável e inspiradora". O Esporão mantém-se como uma empresa estritamente familiar, potenciando assim a motivação natural de querer criar riqueza para a geração seguinte.

Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura portuguesa, desenvolvendo a sua actividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo.

[1. ESPORÃO]

Em 2001, o Esporão foi capa da prestigiada revista *Time* e eleita Empresa do Ano 2001 e 2008, pela *Revista de Vinhos*. Em 2011, foi destacado como Produtor do Ano, pela revista *Wine*.



Em Abril de 2013, a abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão levou à atribuição do disputado e prestigiado prémio "Sustainability of the Year Award" nos "The Drinks Business Green Awards 2013".

Hoje, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinho em Portugal e comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes, estando presente em mais de 50 países em todo o mundo.

Sob a chancela Esporão, encontram-se os projetos que o compõem: Herdade do Esporão (Alentejo), Quinta dos Murças (Douro) e uma aguardente vínica proveniente da região DOC Lourinhã. Cada um dos projetos agrega as suas marcas.

A Herdade do Esporão está localizada 170 km a sudeste de Lisboa, em Reguengos de Monsaraz, Alentejo. Conta com 450 hectares de vinha e 80 hectares de olival, plantados em 2007. Engarrafou o seu primeiro vinho em 1985 e iniciou a produção de azeites extra virgens em 1997. Também em 1997, é inaugurado o Enoturismo, o primeiro a ser certificado em Portugal.

Actualmente são produzidas na Herdade do Esporão as seguintes marcas de vinho: Esporão DOC Alentejo (Reserva e Private Selection), Vinha da Defesa e Monte Velho, ambos regionais alentejanos, e Alandra. São ainda produzidos vários vinhos com a marca Herdade do Esporão: 4 Castas Tinto, 2 Castas Branco, um monocasta branco (Verdelho), e a linha de Monocastas (Tintos). Variando de ano para ano, foram até agora lançados os 5 monocastas diferentes: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, e Petit Verdot. Para além destes vinhos, são ainda produzidos um Espumante e um Colheita Tardia da Herdade do Esporão.

O vinho topo de gama – Torre do Esporão – é engarrafado apenas em anos excepcionais. A par dos vinhos, são produzidos os azeites e os vinagres Herdade do Esporão.

[1. ESPORÃO]

drinks business GREEN AWARDS 2013

A cerca de 4 quilómetros da Herdade do Esporão encontra-se a Herdade dos Perdigões, adquirida em 1995 para providenciar uvas de grande qualidade e dar resposta à crescente procura de vinhos da Herdade do Esporão. Esta herdade conta com 200 hectares no total, 155 dos quais são de vinha.

O Esporão tem ainda uma área com 11 hectares de vinha em modo de produção biológica, na mais fresca região de Portalegre.

A Quinta dos Murças foi adquirida em Outubro de 2008. Localizada no Cima Corgo, ao lado da aldeia de Covelinhas, entre a Régua e o Pinhão, tem uma extensão de 3,2 km ao longo da margem norte do rio Douro. Com uma área total de 155 hectares, a propriedade conta com 48 hectares de vinhas. As restantes áreas da Quinta são compostas por 15 hectares de olival com cerca de 6000 pés de oliveiras, 2,5 hectares de laranjal e ainda cerca de 30 hectares de área florestal classificada. As vinhas, olival e laranjal encontram-se em modo de produção biológica.

Em Março de 2011, a Quinta dos Murças lançou as suas próprias marcas de vinho: Assobio DOC Douro, Quinta dos Murças DOC Douro Reserva, Quinta dos Murças Porto Tawny 10 anos e um azeite extra virgem. Em 2013, foi lançado o primeiro vinho do Porto Vintage, um Single Quinta, da colheita 2011.

Em toda a área de vinha e olival das diferentes propriedades do Esporão é seguido o modo de produção integrada, excepto nos 66 hectares da Vinha da Defesa e nos 80 hectares de olival na Herdade do Esporão – que já estão certificadas em modo de produção biológica – e nas áreas em processo de conversão para este sistema agrícola.

1.1. HISTÓRIA

--

1973 // Aquisição da Herdade do Esporão e constituição da Empresa por parte de José Roquette e Joaquim Bandeira.

1985 // Primeira colheita e nascimento da marca Esporão.

1989 // Início do processo de exportação dos vinhos Herdade do Esporão.

1992 // José Roquette lança uma Oferta Pública de Aquisição sobre a totalidade do capital da sociedade e torna-se no seu único accionista. Inicia-se um novo ciclo.

1994 // Eng.º João Dotti assume a liderança executiva do projecto.

1995 // Compra da Herdade dos Perdigões, com 150 ha de vinha de grande qualidade.
// É fundada a Qualimpor, no Brasil, com o objectivo de importar e comercializar as marcas do Esporão no Brasil.

[1.1. HISTÓRIA]

DESCOBERTA DE UM COMPLEXO ARQUEOLÓGICO EM 1996 COM MAIS DE 16 HECTARES, DATADO DO NEOLÍTICO E CALCOLÍTICO NA HERDADE DOS PERDIGÕES

WINEMAKING REGUENGOS DE MONSARAZ

Portugal's
Grape
Escape

Winemakers in the Alentejo find local answers to chardonnay and cabernet sauvignon

By ROD USHER

Most of their names are gentle on the ear: *trincadeira, roupeiro, moreto, touriga nacional, periquita*. Some sound a little sharper: *antão vaz, aragonês*; there's even one called *bastardo*. Mean absolutely nothing? A clue is that they are also typically gentle on the tongue when in liquid form. Yes, they are varieties of grapes, some red, some white, but all with one thing in common. Each is native to Portugal—although there are variants of *aragonês* in Spain and *bastardo* in France—survivors in a world that has seen the ubiquitous chardonnay and cabernet sauvignon supplant local varieties from California to Chile, from Moldavia to South Africa. As these two all-conquering grapes head toward global glut levels, those parts of the world that have been in a viticultural time-warp are discovering that their traditional varieties, subjected to modern methods, are what tickles a jaded palate. Just ask Portugal's winemaker of the year in 2000, according to that country's *Vinhos* magazine: David Baverstock, technical director at the 2,000-hectare Esporão Estate outside the town of Reguengos de Monsaraz, in the Alentejo region. All the above-native varieties grow on the estate, the borders of which have not changed since 1267 and where tractors continue to turn up evidence that wine was being made here as far back as Roman times.

The modern reds and whites Baverstock makes from these native grapes are now winning wide recognition and commanding tasty prices for the estate's owner, retired Portuguese banker José Roquette. At the International Wine Challenge in London in May this year, one silver medal went to the 1999 Esporão red reserve, a subtle blend of *aragonês, trincadeira, touriga nacional*, plus a 10% shot of cabernet sauvignon for good measure. It's not cheap: the equivalent of about $15 a bottle in Portugal, slightly less in export markets, because its virtues are less well-known and competition is fierce. "It is not similar to an Australian red," says Baverstock, "but it has its own unique character, a softer, less aggressive style than most Australian reds."

What would a winemaker-of-the-year in Portugal know about antipodean reds? Baverstock is a 48-year-old Australian and the first foreigner to win that award. He is one of a group that has become known as the "flying winemakers," expatriate Australian enologists who have been revolutionizing the way wine is made, from California's Napa Valley to the sacred soils of France. Their use of stainless steel tanks, controlled temperature fermentation, nontraditional blends and other innovations have brought accusations that they are reducing the taste range of the world's wines, particularly among whites. But Baverstock argues that so far the main

ALAIN FOCH-MORIZ
The Esporão Estate uses modern techniques to produce wine with Old World grapes

TIME, AUGUST 20, 2001

A EMPRESA É RECONHECIDA COMO BENCHMARK PELA RECONHECIDA REVISTA TIME EM 2001

1996 // Descoberta do Complexo Arqueológico dos Perdigões.

1997 // Certificação do Sistema de Qualidade da empresa, tornando-se a primeira empresa a obter a certificação no seu sector e a ter a vinha incluída no âmbito da certificação.
// Entrada no mercado do azeite com a aquisição da SPAZA – Sociedade Produtora de Azeites do Alentejo, a actual Esporão Azeites.

2001 // Reconhecida como Empresa do Ano pela *Revista de Vinhos*.
// Empresa é apontada como *benchmark* pela revista *Time*, com direito a artigo de capa.

2004 // Inauguração do Núcleo Expositivo do Complexo Arqueológico dos Perdigões, instalado na Torre do Esporão.

2005 // Compra de 30% da distribuidora de vinhos e espirituosas PrimeDrinks.

2006 // Alteração na liderança executiva da empresa. João Roquette sucede a João Dotti.

2007 // Reforço para 50% de capital na estrutura accionista da PrimeDrinks.
// Esporão atinge liderança na venda de vinhos de qualidade em Portugal.
// Adesão ao Countdown 2010, uma iniciativa mundial cujo objectivo é parar a perda da biodiversidade a nível local, nacional, regional e global, tendo sido a primeira empresa de vinhos do mundo a fazê-lo.
// Estabelecimento de um Memorando de Entendimento com o Instituto de Conservação da Natureza e da Biodiversidade (ICNB), no âmbito da iniciativa "Business & Biodiversity".

2008 // Aquisição da Quinta dos Murças, na região do Douro, no seguimento da estratégia de crescimento e diversificação do projecto da empresa.
// É fundada a Esporão Wines and Olive Oils nos EUA com o objectivo de alargar a comercialização dos produtos Esporão naquele país.

2009 // Alteração da identidade corporativa de Finagra S.A. para Esporão S.A.
// Renovação da identidade visual e dos produtos, e criação de um novo logótipo institucional.
// Eleição do Esporão como Empresa do Ano 2008, pela segunda vez, pela *Revista de Vinhos*.
// Esporão é convidado a fazer parte do "Business Council for Sustainable Development".

[1.1. HISTÓRIA]

2010 // Plantação de um banco de castas (189 diferentes) para preservar e explorar o enorme potencial do património vitícola nacional.
// Lançamento da Aguardente Magistra, uma aguardente vínica velha da região demarcada da Lourinhã, em parceria com a Quinta do Rol.
// Início de utilização de rolhas FSC, tornando-se a primeira empresa de vinhos portuguesa a lançar rolhas com certificação florestal.

2011 // Início da comercialização dos vinhos da Quinta dos Murças – Assobio Doc Douro, Quinta dos Murças Reserva e Porto Tawny 10 anos.

2012 // Esporão é eleito produtor do ano pela revista portuguesa Wine.

2013 // Comemoração do 40.º aniversário.
// Esporão ganha o disputado e prestigiado prémio "Sustainability of the Year Award" nos "The Drinks Business Green Awards 2013".

2014 // Esporão integra a lista "100 melhores produtores do ano" da Wine&Spirits.
// Nova Adega de lagares em Construção na Herdade.

--

1.2. MERCADO DE PORTUGAL

No mercado português, o Esporão é uma das mais importantes empresas do sector dos vinhos, com posição de destaque para os vinhos Monte Velho, presença constante no top 3 das marcas mais vendidas, com períodos de liderança absoluta de vendas em valor. No segmento mais alto do mercado, os vinhos da marca Esporão assumem-se como marca líder de vendas.

A posição de liderança do Esporão reflecte a sua importância e relevância na maior região de maior peso a nível nacional – o Alentejo.

Os azeites da Herdade do Esporão são líderes no segmento Premium, ocupando a 7.ª posição no ranking nacional.

A comercialização dos produtos em Portugal é assegurada pela distribuidora PrimeDrinks, da qual o Esporão é accionista.

--

1.3. MERCADOS INTERNACIONAIS

Desde o seu início que o Esporão tem como objectivo a produção de vinhos da mais alta qualidade (nos seus diversos segmentos), em quantidade suficiente para abastecer, consistentemente, o mercado interno e externo. Para isso, foram criadas condições na Herdade capazes de dar resposta a este desafio, como o plantio de vinha e a construção de centros de vinificação adequados, entre outras.

[1.3. MERCADOS INTERNACIONAIS]

Actualmente, o Esporão exporta cerca de 6 milhões de garrafas, mantendo como principal objectivo o crescimento contínuo desta área de negócio. A procura de novos mercados e oportunidades é uma das grandes apostas do Esporão, bem como o desenvolvimento de estruturas locais de apoio aos mercados considerados prioritários.

A abertura de novos e mais mercados contribui positivamente para o objetivo de globalização da marca, que, através da aposta em mercados considerados prioritários (EUA, Brasil e Angola), consegue uma dimensão de negócio concertada com o desenvolvimento projetado, apostando, igualmente, numa rede de distribuição cada vez mais abrangente.

Por outro lado, o Esporão tem promovido provas de vinhos e formações contínuas dirigidas a *opinion makers* internacionais (jornalistas especializados, *sommeliers*) e a intervenientes da cadeia de distribuição (importadores, distribuidores, retalhistas, compradores de cadeias de retalho e consumidores), apostando ainda na participação em feiras e outros certames internacionais relacionados com o vinho e no envio regular dos vinhos para provas em concursos internacionais e conceituadas revistas da especialidade.

O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países, com destaque para os seguintes:

BRASIL
Está presente desde 1995 com a sua própria estrutura de distribuição (Qualimpor). Os vinhos Esporão e Monte Velho e os azeites Herdade do Esporão são referências importantes deste mercado.

EUA
Maior mercado de vinhos do mundo, e com grande potencial de crescimento. Em 2008, foi aberto um escritório de representação, passando a fazer-se a gestão local das marcas, juntamente com o Canadá.

ANGOLA
Os produtos do Esporão estão neste mercado desde 1996, onde têm uma forte presença assente nas marcas Monte Velho e Esporão. Desde 2009, tem representação directa no país.

EUROPA
O destaque vai para a Holanda, onde a empresa tem participação numa distribuidora, bem como para o Reino Unido, Suíça, Luxemburgo, Bélgica, França e Alemanha.

ÁSIA / OCEÂNIA
Distribuição nos principais mercados da região, como a China e as suas regiões especiais de Macau e Hong Kong, bem como em mercados-chave na região, Japão, Austrália e Singapura.

ÁFRICA
Presença expressiva das marcas nos mercados de Moçambique e Cabo Verde.

--

1.4. ESPORÃO EM NÚMEROS

ÁREAS

TOTAIS

// Área total agrícola do Esporão: 2198 ha
// 659 ha de vinha, dos quais 82 ha em produção biológica
// 95 ha de olival, na sua totalidade em produção biológica

HERDADE DO ESPORÃO: 1830 HECTARES

// 450 ha de vinha, dos quais 66 ha em modo de produção biológica certificada
// 80 ha de olival, na sua totalidade em modo de produção biológica certificada

HERDADE DOS PERDIGÕES : 200 HECTARES
// 150 ha de vinha
// 14 ha de área arqueológica

PORTALEGRE : 13 HA
// 11 ha de vinha, na sua totalidade em produção biológica

QUINTA DOS MURÇAS: 155 HA
// 48 ha de vinha, dos quais 5 ha em produção biológica
// 15 ha de olival, na sua totalidade em produção biológica
// 2,5 ha de laranjal em produção biológica

PRODUÇÃO
PRODUÇÃO DE VINHO 2012

// 10 milhões de litros engarrafados, dos quais 86% corresponde a garrafas de 0,75 l
// Do total das garrafas, 79% dizem respeito a vinho tinto, 20% a vinho branco e 1% rosé

PRODUÇÃO DE AZEITE – CAMPANHA 2012-2013

// Foram extraídos 3 852 955 kg de azeitonas, correspondendo a 556 236 litros de azeite produzidos

FACTURAÇÃO

// TOTAL – € 39 465 234

[1.4. ESPORÃO EM NÚMEROS]

EXPORTAÇÃO

// Representa cerca de 64% do total de vendas.

// Os vinhos representam 93% do valor exportado e os azeites os restantes 7%.

COLABORADORES

// TOTAL – 265 Colaboradores

--

1.5. RESPONSABILIDADE E QUALIDADE

EQUIPA DO ESPORÃO APÓS A MISSA DE CELEBRAÇÃO DAS VINDIMAS

SISTEMA AGRÍCOLA DE PRODUÇÃO, ASSENTE NA GESTÃO RACIONAL DOS RECURSOS NATURAIS

"No Esporão acreditamos que produzir de forma racional e responsável não só é compatível como potenciadora de produtos com melhor qualidade. No sector agrícola, o modo de produção utilizado é determinante na qualidade e fertilidade dos solos, na capacidade de protecção natural da vinha e consequentemente na qualidade das uvas, azeitonas, vinhos e azeites produzidos. Tem sido sempre este o nosso objectivo: produzir vinhos e azeites cada vez melhores, autênticos e únicos, protegendo os recursos naturais e humanos determinantes na sua qualidade e continuidade.

Produzir de forma racional e responsável depende em grande parte da nossa cultura de empresa, de fazer perguntas e encontrar as melhores respostas, seja no tipo de agricultura utilizado, nos materiais escolhidos para as embalagens, na quantidade e tipo de energia e recursos utilizados, na gestão de resíduos e, muito importante, na relação com as pessoas envolvidas com a nossa empresa."

PRODUÇÃO INTEGRADA

Toda a área de vinha das propriedades do Esporão e dos seus fornecedores segue os princípios, e está certificada, da Produção Integrada, à excepção da área que está em produção biológica.

Este sistema agrícola de produção, assente na gestão racional dos recursos naturais, privilegia a utilização dos mecanismos de regulação natural, contribui para uma agricultura sustentável e frutos de maior qualidade,

Neste contexto, foi abolida a utilização de herbicidas e fertilizantes não orgânicos, tanto nas vinhas como no olival. O uso de pesticidas é restrito e apenas são utilizados os permitidos neste modo de produção e nos casos de clara necessidade.

PRODUÇÃO BIOLÓGICA

Actualmente, o Esporão tem cerca de 177 hectares de vinha, olival e laranjal em modo de produção biológica, dos quais 146 hectares certificados. Este modo de produção agrícola promove solos mais vivos e, consequentemente, a produção de frutos sãos e de qualidade excepcional,

[1.5. RESPONSABILIDADE E QUALIDADE]

OS SOLOS SÃO FERTILIZADOS COM PRODUTOS NATURAIS INCLUINDO MATÉRIA ORGÂNICA (COMPOSTO) PRODUZIDO COM O SUBPRODUTO DO LAGAR DE AZEITE E ADEGAS

MODO DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA QUE PROMOVE SOLOS MAIS VIVOS E MINIMIZA O IMPACTO SOBRE OS ECOSSISTEMAS

ENRELVAMENTO NA HERDADE DO ESPORÃO

abolindo por completo a utilização de produtos químicos, minimizando assim o impacto sobre os ecossistemas.

O compromisso do Esporão com este modo de produção é grande e de longo prazo e passa por não utilizar quaisquer produtos químicos, pelo corte mecânico das infestantes e pela fertilização orgânica.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS – ANÁLISE DOS SOLOS

A equipa agrícola do Esporão faz uma monitorização constante dos solos que compõem as suas áreas agrícolas, criando um plano de actuação para cada talhão. Existe também uma gestão racional (e muito rigorosa) da água para irrigação das vinhas.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS – FERTILIZAÇÃO ORGÂNICA E *MULCHING*

Fertilização orgânica dos solos com composto da Herdade do Esporão. Em 2013, produzimos 120 toneladas desta matéria orgânica, o que permite enriquecer 12 ha de vinha.

Os solos são fertilizados com o engaço e as massas das uvas vinificadas nas nossas adegas. Em 2013 passámos a integrar igualmente folhas de azeitona e matéria orgânica da poda. É utilizado como mulching nas linhas da vinha com o objectivo de conservar a humidade dos solos, aumentar a fertilidade e saúde dos solos e reduzir a possibilidade de crescimento de ervas.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS – COMPOSTAGEM ORGÂNICA

Em 2013, começámos a preparar o nosso próprio composto natural para ajudar a fertilizar a vinha, completando um ciclo natural de equilíbrio dentro da Herdade do Esporão. Serão utilizados os resíduos da horta biológica e do Enoturismo.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS – CORTE MANUAL (ROÇADEIRA) / MÁQUINA (SENSOR INTERCEPAS)

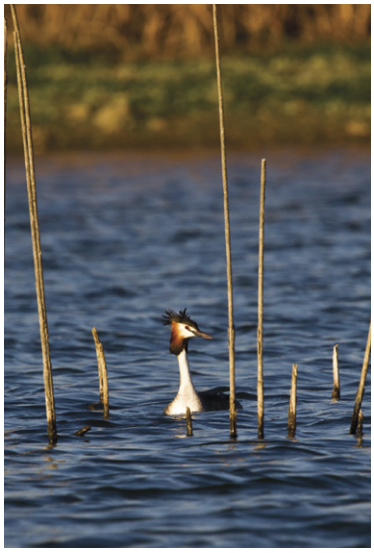
Para eliminar herbicidas na vinha, passámos a utilizar roçadoras manuais e máquinas para controlar a vegetação infestante. A área trabalhada com roçadoras manuais ascende a 150 ha na Herdade do Esporão. No caso da Quinta dos Murças, a totalidade da área de vinha, 48 ha, é trabalhada desta forma.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS – ENRELVAMENTO

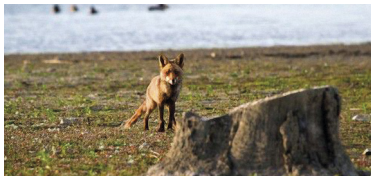
Evitamos a mobilização dos solos, passando a utilizar plantas que ajudem à descompactação destes, à sua fertilização (principalmente azoto), e à fixação de auxiliares da vinha. Estas práticas contribuem ainda para a retenção de humidade nos solos.

[1.5. RESPONSABILIDADE E QUALIDADE]

CASA PARA MORCEGOS



MERGULHÃO DE CRISTA



RAPOSA

PLANTAÇÃO DE 15 000 ÁRVORES E SEBES

Criação de corredores de vegetação que ajudam à protecção do vento quente de Verão, evitando a erosão dos solos e desidratação das plantas e das uvas e à fixação dos inimigos naturais dos fungos e insectos que são prejudiciais à vinha e às uvas. Estes corredores de vegetação são abrigo de mamíferos e auxiliares da vinha, têm um papel importante na bio filtração da água, aumentam a biodiversidade no interior da vinha, contribuem para o equilíbrio natural do ecossistema. Promovem ainda a existência de "Galerias Ripícolas" (ecossistema característico do Alentejo), que é uma vegetação que se desenvolve nas margens dos cursos de água.

RECUPERAÇÃO DE LINHAS DE ÁGUA

Alterámos o método de plantação das nossas vinhas e olival, abandonando as parcelas geométricas (quadrícula romana) e passando a plantar respeitando as linhas de água naturais. A alteração desta prática visa evitar a acumulação de água em excesso nos solos e nas vinhas, que pode levar à asfixia das plantas e proliferação de doenças, melhorar o equilíbrio do ecossistema (aumentar humidade - menor necessidade de irrigação - e aumentar a biodiversidade), melhoria da qualidade da água que chega à Barragem da Caridade e criação de condições para estabelecimento de "Galerias Ripícolas".

CAMPO AMPELOGRÁFICO

Na Herdade do Esporão, foi plantada uma vinha de 10 ha com 189 castas diferentes, incluindo castas das regiões onde o Esporão tem produção (Alentejo, Douro), castas de outras regiões de Portugal e as principais castas internacionais. Foram cultivadas 21500 plantas dispostas em 189 linhas paralelas, em que cada linha representa uma casta distinta.

Este projecto tem como objectivos principais contribuir para preservar o património nacional de castas, servir de base a estudos sobre o potencial enológico de cada casta, alterando variáveis como a água, a temperatura ou o tipo de produção utilizado (produção integrada ou produção biológica), estudar o comportamento das castas num contexto de alterações climáticas e servir de base a estudos para fazermos novos vinhos.

ECOSSISTEMAS E BIODIVERSIDADE

A protecção da biodiversidade é um dos compromissos assumidos pelo Esporão no âmbito da sua responsabilidade ambiental e tem como objectivo contribuir para a preservação do ecossistema da Herdade do Esporão, promovendo o equilíbrio dos solos, culturas livres de pragas, a qualidade dos frutos e a produção dos vinhos ambicionados pelo Esporão.

[1.5. RESPONSABILIDADE E QUALIDADE]

CAVES DA HERDADE DO ESPORÃO

O Esporão foi o primeiro produtor mundial de vinhos a comprometer-se e a assinar o protocolo "Countdown 2010", uma iniciativa europeia lançada durante a presidência portuguesa da União Europeia que estabeleceu compromissos para preservar o meio ambiente e a biodiversidade.

A floresta do Esporão, constituída maioritariamente por Azinho e Pinheiro- manso, foi recuperada introduzindo-se Freixos, Oliveiras, Aloendros e Salgueiros, junto às margens das pequenas ribeiras, que ajudaram a criar pontos de abrigo para morcegos, aves e mamíferos.

Construída em 1996, com o propósito de armazenar água para as necessidades de rega da Herdade do Esporão, a barragem que represa a Ribeira da Caparica acumula cerca de quatro milhões de metros cúbicos de água que se transformaram num dos locais mais relevantes para a protecção das aves aquáticas.

Entre todas as aves presentes destacam-se pela sua importância as espécies ameaçadas Pato-de-bico-vermelho e Tagaz, podendo ainda ser avistadas a Garça-vermelha, Gaivina-de-bico-preto, Combatente e as graciosas lontras.

A água continua a ser uma das maiores preocupações do Esporão, tendo sido lançadas políticas de poupança ambiental na sua utilização, bem como na forma como a água é devolvida à natureza. Entre outras iniciativas, passámos a utilizar um equipamento inovador na lavagem das caldas dos tratamentos, usando o método de evaporação, melhorando dramaticamente a qualidade da água das lavagens. Instalámos

Diviners para controlar a água na vinha, monitorizando constantemente a sua qualidade através de análises laboratoriais.

PROJECTOS DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL/ECONÓMICA
POUPANÇA DE ÁGUA

Em 2009, eram utilizados 2,8 litros de água para produzir 1 litro de vinho, um valor já abaixo da referência internacional média para a produção de vinho, que aponta para a utilização de 4 litros de água para cada litro de vinho produzido.

Para executar o plano ambicioso de gastar somente um litro de água por cada litro de vinho produzido, evitando o desperdício de água, foram implementadas diversas iniciativas: a instalação de contadores nos principais ramais de consumo permitindo a identificação e reparação da maioria das inevitáveis fugas de água, investimento na capacidade de reutilização da água na linha de engarrafamento, aproveitando águas que no passado eram desperdiçadas, sensibilização dos colaboradores para a necessidade ambiental da contenção na utilização de água, instalando sinaléticas nos locais de maior utilização e melhoria da pressurização geral da rede e instalação de "pistolas" nas mangueiras das adegas.

[1.5. RESPONSABILIDADE E QUALIDADE]

ADEGA VINHOS TINTOS

Estes procedimentos permitiram poupar, desde o ano 2010, cerca de 11 milhões de litros de água por ano, reduzindo o rácio de gasto de água por litro de vinho de 2,8 litros em 2009 para 1,5 litros em 2012, aproximadamente metade do valor inicial.

ENERGIA LIMPA

Projecto de produção de energia renovável com instalação de 2 parques de painéis fotovoltaicos, na Adega com produção potencial de 250KW e na Albufeira com produção potencial de 100KW

A capacidade instalada cobre mais de 50% do total da energia consumida na Herdade do Esporão.

REDUÇÃO DE VIDRO

Numa lógica de melhoria global e de responsabilidade e redução do nosso impacto ambiental, passámos a utilizar garrafas mais leves (420g) em 70% da nossa produção. Procurámos diminuir o desperdício de material e de recursos naturais associados à produção de garrafas, baixar os custos de transporte: mais garrafas por contentor e reduzir a pegada ecológica que o peso extra do vidro acarretaria.

Poupança CO_2 (1160 Ton eq.) corresponde a 490 viagens de ida e volta de Lisboa para Tóquio.

ADEGAS E CAVES DE ESTÁGIO

Todas as adegas da Herdade do Esporão foram concebidas e construídas de forma a aproveitar o princípio da gravidade, evitando desperdícios energéticos.

As caves estão profundamente enterradas no subsolo, dispensando, desta forma, qualquer tipo de climatização artificial ou qualquer necessidade de correcções de frio, calor ou humidade.

Na Quinta dos Murças, no Douro, as caves utilizam um sistema original e inovador que aproveita a água natural das minas para aquecer e arrefecer o chão radiante que se estende ao longo de todas as caves.

PRÁTICAS AGRÍCOLAS / RESPONSABILIDADE SOCIAL
ABRIGOS PARA TRABALHADORES NA VINHA

O conforto dos trabalhadores é imprescindível para a motivação da equipa.

Em 2013 foram construídos 3 abrigos para que a equipa da vinha possa almoçar e descansar com o conforto de uma sombra retemperadora.

Em simultâneo, passaram a ser servidos almoços aos colaboradores da vinha da Herdade do Esporão, garantindo acesso a todos a uma refeição nutritiva e equilibrada.

[1.5. RESPONSABILIDADE E QUALIDADE]

RESPONSABILIDADE SOCIAL

Em parceria com a Câmara Municipal de Reguengos de Monsaraz e com a Fundação Maria Inácia Perdigão Silva, o Esporão tem assumido, desde 2008, a responsabilidade pela oferta de todo o material da creche do concelho, bem como pelo projecto arquitectónico do jardim-de-infância que conta ainda com dois berçários e quatro salas de actividades.

Para além disso, o Esporão tem apadrinhado e incentivado vários projectos e empreendimentos arqueológicos, como a recuperação do Centro Arqueológico da Herdade dos Perdigões – um projecto que tem apoiado desde 1996.

O Esporão sempre teve, e continua a ter, uma grande preocupação em preservar o património histórico presente na Herdade do Esporão, tendo recuperado a torre medieval, a ermida de Nossa Senhora dos Remédios e o Arco do Esporão. De igual forma, abraçou o projecto do centro arqueológico na Herdade dos Perdigões, complementado com a abertura do museu expositivo instalado na Torre do Esporão.

ALTERAÇÃO DAS CAIXAS DE TRANSPORTE

Reduzimos a quantidade de tintas, cores e verniz utilizados nas nossas caixas de transporte de cartão, sendo que este é 100% reciclável.

Em alguns dos nossos vinhos, optámos por rolhas FSC (Forest Stewardship Council), feitas com cortiça procedente de herdades florestais geridas de forma a garantir as necessidades ambientais, sociais e económicas das gerações presentes e futuras.

As cápsulas de estanho são somente utilizadas em 1% dos vinhos do Esporão.

REDUÇÃO DO FILME DAS PALETES

Reduzimos em 50% o plástico de isolamento que utilizamos nas nossas paletes, correspondendo a 5 toneladas de plástico que deixam de ser introduzidas no ambiente.

Esta poupança de CO_2 (125 Ton) corresponde a 156 250 garrafas de 1,5 l de plástico, ou 149 viagens entre Lisboa e São Paulo.

--

2. EQUIPA AGRÍCOLA & ENOLOGIA

EQUIPA AGRÍCOLA

A equipa responsável pela viticultura do Esporão é liderada por Amândio Rodrigues, com vasta experiência em viticultura do Douro e Alentejo. Licenciado em Enologia, com formação adquirida nos anos de 1987/91 na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, pertence aos quadros da Esporão, S.A. desde o ano de 1991. No ano de 2001 assumiu funções de Director Agrícola, cargo que exerce neste momento.

[2. EQUIPA AGRÍCOLA & ENOLOGIA]

EQUIPA DE ENOLOGIA

EQUIPA DE ENOLOGIA

A equipa de enologia do Esporão é liderada pelo luso-australiano David Baverstock, uma referência na enologia portuguesa. Foi distinguido, por três vezes, como enólogo do ano em Portugal. O seu contributo foi decisivo para a afirmação nacional e internacional dos vinhos do Alentejo e dos vinhos da Herdade do Esporão, e é sob a sua orientação que o perfil dos vinhos Quinta dos Murças no Douro estão agora a estabelecer-se.

O seu trabalho na Herdade do Esporão e na Quinta das Murças parte de uma visão holística e focada na sustentabilidade, dando especial atenção à investigação científica e empírica. Entre os métodos mais inovadores, destaca-se a aplicação de vinhas ampelográficas, a comparação de vinhos orgânicos e de viticultura integrada e a fermentação com leveduras seleccionadas e naturais.

A equipa de enologia completa-se com os enólogos Luis Patrão, a quem estão atribuídas responsabilidades na elaboração dos vinhos tintos, e a Sandra Alves, a quem estão atribuídas responsabilidades na elaboração dos vinhos brancos e rosés. A mesma equipa é responsável pelos vinhos da Quinta dos Murças, no Douro, a que se junta o australiano Michael Wren durante os meses de Julho a Outubro.

--

3. HERDADE DO ESPORÃO

A TORRE DA HERDADE DO ESPORÃO

Localizada 170 km a sudeste de Lisboa, em Reguengos de Monsaraz, Alentejo, a Herdade do Esporão beneficia de um clima mediterrânico-continental, caracterizado por grandes amplitudes térmicas anuais,

suavizados pela grande massa de água da albufeira da Herdade e pelo Alqueva, e por consideráveis amplitudes térmicas diárias. A média anual de dias de sol é de 300 dias.

Alberga um *terroir* único, fruto da aliança de um clima muito particular com os diferentes tipos de solo e de exposições e pelo vasto património vitícola constituído por castas autóctones, castas oriundas de outras regiões vitivinícolas e castas internacionais. A paisagem tipicamente mediterrânica é dominada por planícies que ocupam pouco mais de 1830 hectares de área total, 450 hectares dos quais ocupados por vinha e cerca de 80 hectares ocupados por olivais.

É nesta propriedade que são produzidos alguns dos vinhos e azeites de referência de Portugal.

--

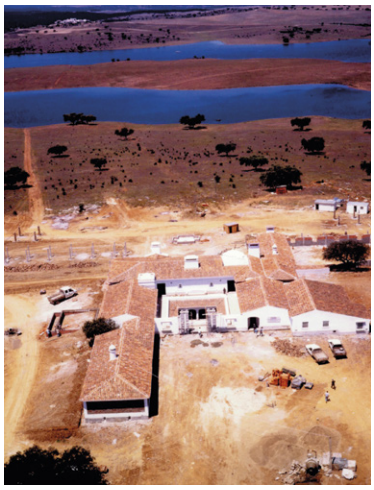
3.1. HISTÓRIA DA HERDADE DO ESPORÃO

Os limites da Herdade do Esporão foram estabelecidos em 1267. Inicialmente com o nome de Defesa do Esporão, é uma das mais antigas propriedades no Sul de Portugal. No século XIII havia, no termo de Monsaraz, um lugar chamado Fonte do Esporão, que fazia extrema com o termo de Portel. João Peres de Aboim, descendente de Egas Moniz e Mordomo-Mor do Reino, figura central do tempo de Afonso III, e senhor de Portel, havia cobiçado este lugar e conseguiu comprá-lo em 1264.

[3.1. HISTÓRIA DA HERDADE DO ESPORÃO]

LANÇAMENTO DA MARCA MONTE VELHO EM 1992, QUE SE VEIO A TORNAR UM CLÁSSICO ALENTEJANO

CONSTRUÇÃO DA ALBUFEIRA



CONSTRUÇÃO DO ENOTURISMO DA HERDADE DO ESPORÃO, PROJECTO PIONEIRO EM PORTUGAL, QUE FOI O PRIMEIRO A SER CERTIFICADO NO PAÍS E ESTÁ ABERTO DESDE 1997

Anexando a Fonte do Esporão a outros territórios que lhe haviam sido doados pelos concelhos de Monsaraz e de Portel, João de Aboim formou, em 1267, a Defesa do Esporão, uma das mais antigas propriedades no Sul de Portugal.

Ao longo dos séculos, a propriedade esteve na posse de famílias com figuras poderosas ligadas ao reinado, linhagens de condes e comandantes importantes na história de Portugal, como a um ramo dos Távoras e, depois, dos condes de Alcáçovas, mantendo-se na posse destes até 1973.

A Herdade do Esporão foi adquirida em 1973 por José Roquette, e, em 1985, realiza-se a primeira colheita, dando origem à marca Esporão. Quatro anos depois, o Esporão dá início ao processo de exportação de vinhos, que hoje se estende a mais de 50 mercados internacionais.

Em 1997, paralelamente ao negócio do vinho, o Esporão avançou na produção de azeites extra virgens e virgens, com origem no Alentejo.

No mesmo ano, é inaugurado o Enoturismo da Herdade do Esporão, primeira unidade do género certificada em Portugal. Em 2012, o enoturismo abriu após uma reformulação profunda, com novas infra-estruturas e um renovado programa de actividades.

CRONOLOGIA

1973
// Aquisição da Herdade do Esporão por parte de José Roquette e Joaquim Bandeira.

1974
// Nacionalização da Herdade do Esporão.

1984
// Após 10 anos de pouca actividade, a Herdade do Esporão é devolvida aos seus legítimos proprietários.

1985
// Primeira colheita e nascimento da marca Esporão.

1987
// Construção da primeira adega na Herdade do Esporão, uma das mais modernas da Europa.

1989
// Início do processo de exportação dos vinhos Herdade do Esporão.

1991
// Lançamento da marca Alandra.

1992
// Lançamento das marcas Monte Velho e Vinha da Defesa.

[3.1. HISTÓRIA DA HERDADE DO ESPORÃO]

1994
// Lançamento do Espumante Herdade do Esporão.

1996
// Criação da Barragem da Caridade em 1996, com o propósito de armazenar água para as necessidades de rega da Herdade do Esporão, onde acumula cerca de quatro milhões de metros cúbicos de água que se transformaram num dos locais mais relevantes para a protecção das aves aquáticas.
// Construção da Albufeira na Herdade do Esporão.

1997
// Certificação ISO 9002, tornando-se a Herdade do Esporão a primeira empresa do concelho de Beja e a primeira produtora de azeite a receber esta certificação a nível nacional.
// Criação de uma nova área de negócio, o Enoturismo, integrado na Rota Mundial dos Vinhos e o primeiro certificado em Portugal.
// Lançamento do Vinho Licoroso Herdade do Esporão.
// Lançamento do vinho Quatro Castas.

1999
// Ampliação da adega principal com a construção de dois armazéns de produto acabado e uma adega de lagares.

2000
// Ampliação da adega de vinhos tintos.

2001
// Lançamento do vinho Late Harvest.

2002
// Inauguração da adega de vinhos brancos.

2003
// Aumento da capacidade de fermentação de vinhos tintos. Reabilitação da Torre do Esporão.

2004
// Inauguração do Núcleo Expositivo do Complexo Arqueológico dos Perdigões, instalado na Torre do Esporão.
// Aquisição de uma nova linha de enchimento com capacidade para 7500 garrafas/hora.
// Lançamento do vinho Torre do Esporão.

2006
// Construção de um novo armazém de produto acabado com 5000 m^2 de capacidade.

2007
// Lançamento do vinho Duas Castas.
// Esporão atinge liderança na venda de vinhos de qualidade em Portugal.

2008
// Inauguração do novo pavilhão de engarrafamento com 4200 m^2

[3.1. HISTÓRIA
DA HERDADE DO ESPORÃO]

e uma capacidade de engarrafamento de cerca de 11 000 garrafas/hora.

2009
// Renovação da identidade visual e dos produtos.

2012
// Reinauguração da unidade de Enoturismo, após três anos de remodelações.

--

3.2. VINHAS

VINHAS

A viticultura do Esporão tem como objectivo produzir sempre uvas da melhor qualidade e de elevado potencial enológico e manter uma relação muito estreita entre a vinha e a adega. Toda a vinha da Herdade do Esporão segue os princípios da produção integrada, exceptuando as áreas já certificadas, ou em conversão, para o modo de produção biológica.

A Herdade do Esporão conta neste momento com mais de 194 castas plantadas, 37 das quais em plena produção. Estas 37 variedades fundamentais correspondem às castas que melhor se adaptaram à região do Alentejo, muitas das quais se encontram na região desde tempos longínquos. O Esporão foi pioneiro na introdução de algumas das castas que com o tempo se transformaram em verdadeiros ex-líbris do Alentejo – variedades como a Touriga Nacional, Verdelho ou Semillon, que acrescentaram identidade e qualidade aos vinhos alentejanos. Algumas dessas vinhas apresentam idades que podem já ser classificadas como vinhas velhas, aproximando-se agora dos quarenta anos de idade.

As decisões tomadas pela equipa de viticultura são suportadas e fundamentadas com a ajuda de tecnologias específicas da agricultura e da viticultura, como sejam estações meteorológicas (que fornecem indicações relativas a oportunidades de tratamento de doenças), sensores de humidade do solo (que são importantes ferramentas de apoio à rega), sistema de rega totalmente automatizado e monitorização de pragas com a utilização de material biotécnico.

CAMPO AMPELOGRÁFICO

Para além de objecto de estudo, diferenciação e investigação, o campo ampelográfico é visto internamente como uma forma de preservar o património vitícola nacional e estudar as suas potencialidades, tendo em vista um cenário de alterações climáticas. Para tal, foram disponibilizados 9,7 hectares da Herdade do Esporão, onde se cultivou 21 500 plantas dispostas em 189 linhas paralelas, em que cada linha representa uma casta distinta. Para além de castas alentejanas e durienses, incluíram-se igualmente variedades de outros países europeus.

Foram recuperadas algumas variedades quase perdidas que faziam parte do encetamento tradicional do Alentejo e realizaram-se ensaios de um número elevado de castas pouco conhecidas em Portugal. A lista é extensa compreendendo nomes como Uva Salsa, Tinta do Bragão, Arinto do Interior,

[3.2. VINHAS]

Larião, Amor-não-me-deixes, Carrasquenho ou Rabigato Francês, bem como castas internacionais de nome pouco vulgar como Ahmeur bou Ahmeur, Chasselas, Feteasca Alba, Prosecco ou Müller-Thurgau.

Realizaram-se vários ensaios e microvinificações com cada uma destas variedades, tentando perceber o potencial enológico de cada casta e a sua capacidade de resistência a pestes e fungos, num cenário de produção biológica.

Paralelamente, em colaboração com o Instituto Superior de Agronomia, o Esporão está a proceder a um ensaio semelhante com diferentes tipos de Azinheiras.

--

3.3. ADEGAS

ADEGA DE BRANCOS

Se as vinhas são o pulmão da Herdade do Esporão, a adega é o coração que palpita ao ritmo da vindima e da sequência dos trabalhos definidos pelo calendário e pela equipa de enologia.

A primeira adega, concluída em 1987, foi desenhada de forma a poder operar quase exclusivamente com a ajuda da gravidade, a fim de reduzir a utilização de bombas, diminuir a distância entre as várias operações de adega e minimizar o impacto na qualidade das uvas. Rapidamente foi considerada como uma das adegas mais avançadas e sofisticadas de Portugal, completada pelos túneis e caves subterrâneas de estágio que nos permitem controlar a temperatura e humidade de forma natural.

Foi construída uma segunda adega totalmente independente, em 2002, que permitiu separar as vinificações, mantendo-se a adega inicial para a vinificação de uvas tintas e a nova para a vinificação de uvas brancas. Pouco depois foi construída uma terceira adega, a adega dos lagares, destinada aos vinhos mais exclusivos e onde não foram poupados nenhuns dos pequenos detalhes que determinam a qualidade dos grandes vinhos. O complexo inclui ainda um laboratório de microbiologia e outro de análises químicas.

A Herdade do Esporão possui, actualmente, três adegas:

ADEGA DE TINTOS

Na adega de vinhos tintos funcionam três linhas diferentes, com tecnologias específicas de acordo com o tipo de vinhos a produzir. São utilizadas cubas *open fermenters* com pisa automática feita por robot para conseguir uma maceração mais intensa, bem como cubas de fermentação com diferentes opções de remontagem e cubas com extracção automática.

ADEGA DE BRANCOS

A adega de vinhos brancos foi pensada para acomodar duas linhas de vinificação, uma para volumes mais substanciais, onde são vinificados os vinhos mais jovens e outra para volumes pequenos onde são elaborados os vinhos brancos mais complexos e sofisticados da Herdade do Esporão. Esta adega possui igualmente uma cave refrigerada com barricas, onde os vinhos bran-

[3.3. ADEGAS]

cos provenientes da linha de pequenos volumes fermentam e onde através de uma técnica chamada *bâttonage* as borras de fermentação são agitadas suavemente, proporcionando uma textura e complexidade acrescidas aos vinhos brancos.

ADEGA DE LAGARES

A adega de lagares foi desenhada para a vinificação de pequenos volumes. Está equipada com lagares com controlo de temperatura, prensa vertical e uma selecção de barricas provenientes das melhores tanoarias do mundo.

CAVES

As caves, edificadas em 1987 com base no conceito do túnel do metro, acolhem os melhores vinhos do Esporão, na fase de estágio em barricas de carvalho americano (cerca de 75%) e francês (cerca de 25%). Estas reúnem as condições ideais de humidade e temperatura para o envelhecimento do vinho, sem qualquer custo energético ou ambiental.

Nas caves de estágio em garrafa vivem, ainda, os maiores tesouros da casa, uma garrafeira onde se guarda o histórico das melhores colheitas desde 1985.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Ver Capítulo 7

--

3.4. OLIVAL E LAGAR

PORMENOR AZEITONAS

A entrada da Herdade do Esporão no mercado do azeite deu-se em 1997, com a compra de um lagar em Serpa, na região DOP Moura, no Alentejo, com o objectivo de produzir e comercializar, no Brasil e em Portugal, azeite do Alentejo de elevada qualidade. A produção é exclusivamente de azeites virgem extra e virgem.

O Esporão foi a primeira empresa do concelho de Beja a receber a certificação ISO 9002 e a primeira produtora de azeite a recebê-la a nível nacional.

Numa aposta contínua na área da inovação, a empresa foi pioneira no lançamento do Galheteiro Herdade do Esporão, apostando, para isso, na produção de vinagre de vinho, produzido a partir de vinho tinto Herdade do Esporão, envelhecido em casco de carvalho.

OLIVAL

Para assegurar a qualidade e a consistência absoluta dos azeites, que são produzidos exclusivamente com azeitonas nacionais, foi plantado na Herdade do Esporão um olival com 80 hectares, em modo de produção biológica, a que se junta um pequeno e velho olival já centenário, continuando a produzir o azeite Esporão através do recurso a métodos naturais e processos que continuam a ser inteiramente tradicionais.

[3.4. OLIVAL E LAGAR]

Para além da produção própria de azeitona, a nossa equipa agrícola supervisiona todos os outros olivais de produtores-fornecedores parceiros, assegurando a melhor fruta para os azeites que produz.

LAGAR

LAGAR

Situado em Serpa, o lagar foi escolhido pela sua localização próxima da zona demarcada de produção de azeitonas de qualidade do Baixo Alentejo, onde se produzem os reconhecidos azeites DOP Moura. O lagar tem uma capacidade máxima de produção de 1 milhão de litros/ano.

A obsessão com a qualidade começa logo na fase da colheita, com o transporte rápido das azeitonas até ao lagar em pequenas caixas que preservam a azeitona de fermentações extemporâneas ou danos por esmagamento. Mal chegam ao lagar, as azeitonas de variedades exclusivamente nacionais são escolhidas e separadas conforme a variedade, qualidade e origem.

Em seguida procede-se à pesagem e lavagem das azeitonas antes da extracção centrífuga. Após a moenda, e durante o batimento, há o cuidado de proteger e restringir o contacto das massas de azeitona com o ar impedindo com este processo que ocorra qualquer oxidação do azeite.

A pasta é suavemente batida a baixa temperatura (máximo 27ºC), garantindo a preservação dos aromas do fruto, a que se segue a extracção rápida do azeite. São usadas centrifugadoras horizontais ecológicas, que minimizam a produção de efluentes, equipadas com processos de limpeza automática para garantir uma higienização total do processo.

Nesta fase, o azeite está pronto para ser armazenado em cubas com isolamento, a fim de manter o azeite a uma temperatura óptima entre 16º e 18ºC, com capacidades de 22 000 e 55 000 litros, aguardando pela derradeira fase de produção que consiste na criação do lote final dos diferentes tipos de azeite virgem e virgem extra e posterior engarrafamento.

--

3.5. PATRIMÓNIO CULTURAL E HISTÓRICO

O Esporão sempre teve, e continua a ter, uma grande preocupação em preservar o património histórico presente na Herdade do Esporão e abraçou o projecto arqueológico na Herdade dos Perdigões, duas provas do compromisso do Esporão com o legado histórico que alberga nas suas propriedades e nas regiões onde tem produção.

A TORRE DO ESPORÃO

A Torre do Esporão, uma das mais importantes torres construídas na passagem da Idade Média para a Idade Moderna, terá sido edificada pelo morgado D. Álvaro Mendes de Vasconcelos, entre os anos 1457 e 1490, datas que correspondem, respectivamente, ao momento da posse do morgado e ao seu falecimento. Esta atribuição é do historiador José Pires Gonçalves, que teve em conta o projecto arquitectónico de implantação da Torre.

Álvaro Mendes de Vasconcelos vinha de uma família nobre em ascensão

[3.5. PATRIMÓNIO CULTURAL E HISTÓRICO]

ARCO

ERMIDA DE NOSSA SENHORA DOS REMÉDIOS

MUSEU ARQUEOLÓGICO

ligada à poderosa Casa de Bragança – era cavaleiro da casa do Duque de Bragança e regedor da cidade de Évora.

Entende-se, assim, a construção da Torre do Esporão como um sinal visível de erupção da pretensão aristocrática. Esta era uma necessidade de afirmação da nova linhagem que, entre outros sinais, tinha por hábito erguer uma torre ou casa forte como verdadeiros símbolos da sua afirmação na sociedade.

A função primeira deste tipo de torres era a de habitação, mas, nos finais do século XV, as torres que existiam em Portugal dificilmente serviriam de morada permanente, uma vez que as suas dimensões eram muito reduzidas.

Podiam também ter sido refúgios seguros para pessoas e bens, em caso de extrema necessidade. Mas, antes de tudo, eram um símbolo de senhorio e poder militar.

A importância que as torres medievais voltaram a adquirir no final da Idade Média verifica-se essencialmente na existência da referida Ermida de Nossa Senhora dos Remédios: a sua presença indica não só que os seus possuidores tinham começado a fazer mais uso das torres espaçosas, mas também que existia uma certa sacralização do espaço em que se erguiam.

Desenhando um quadrilátero de 14,40 por 10,9 metros, a planta da Torre do Esporão apresenta dimensões pouco usuais – é relativamente mais larga quando comparada com construções antecedentes ou mesmo contemporâneas. No entanto, mais tarde, acabou por servir de modelo a outras torres, o que demonstra bem a influência que teve em posteriores construções de torres no Alentejo.

Devido ao passar do tempo, a Torre do Esporão perdeu o seu esplendor. Tratando-se, este, dum monumento marcante do património português, o Esporão tomou a iniciativa de lhe restituir a dignidade perdida. A autorização do Instituto Português do Património Arquitectónico (IPPAR) para a sua reabilitação foi obtida, e o Esporão – por sua conta – iniciou o processo de reabilitação deste monumento nacional.

A Torre do Esporão é o edifício mais importante e representativo de todo o conjunto que compõe a Herdade do Esporão.

Hoje, no rés-do-chão da Torre pode visitar-se o Museu Arqueológico, onde estão expostos diversos achados do Esporão e peças do Povoado dos Perdigões.

O ARCO E A ERMIDA

O Arco integra uma curiosa Porta Fortificada com uma escada em caracol de acesso ao terraço defensivo. A Ermida da Nossa Senhora dos Remédios foi edificada no início do século XVI e dedicada a Nossa Senhora dos Remédios. Desde a sua edificação, a capela tornou-se objecto de um intenso culto popular na região. Apresenta uma arquitectura religiosa medieval recentemente restaurada pelo Esporão, incluindo os magníficos frescos da capela-mor. Está classificada como imóvel de interesse público.

[3.5. PATRIMÓNIO CULTURAL E HISTÓRICO]

COMPLEXO ARQUEOLÓGICO DOS PERDIGÕES

Em 1996, o Esporão deparou-se com a descoberta involuntária de um complexo arqueológico com mais de 16 hectares datado do Neolítico e Calcolítico, ou seja, com origem compreendida entre os anos 3500 e 2000 a.C.

Este conjunto pré-histórico é constituído pelos vestígios de um santuário megalítico, incluindo diversos menires e um extenso povoado que incorpora um cemitério de sepulturas colectivas, e onde todos os anos se fazem novas descobertas que continuam a marcar os estudos na arqueologia portuguesa.

Este importante local suscitou o interesse da comunidade científica internacional, tendo-se convertido numa referência para a investigação da pré-história europeia. A classificação do Complexo Arqueológico dos Perdigões como monumento nacional encontra-se em fase de apreciação.

O Esporão arrogou desde o primeiro instante a vontade e a responsabilidade pelo estudo e preservação deste conjunto patrimonial, assumindo o custo de não plantar vinha na área do sítio arqueológico e participando financeiramente na sua investigação científica, em curso desde 1997.

Consciente da relevância desta descoberta a nível nacional e, em concreto, a nível regional, a Herdade tomou a iniciativa de, na sua Torre do Esporão, construir um complexo museológico onde os visitantes podem observar e saber mais sobre os artefactos provenientes das escavações do denominado Complexo Arqueológico dos Perdigões. Objectos de uso doméstico, utensílios agrícolas, peças decorativas, de caça e objetos relacionados com a morte, num total de 208 peças, estão actualmente patentes nesta exposição que ilustra a história e os costumes dos habitantes dos Perdigões.

--

3.6. ENOTURISMO

ENOTURISMO
DA HERDADE DO ESPORÃO

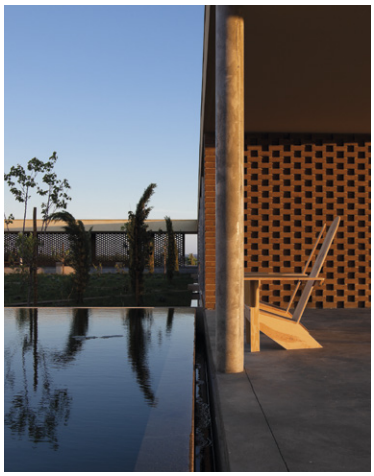
Projecto pioneiro em Portugal, foi o primeiro enoturismo a ser certificado no país e está aberto desde 1997. Destinado aos entusiastas da cultura do vinho e da gastronomia alentejana, pretende reforçar a ligação destes às raízes do Alentejo e a Portugal.

Alvo de uma reformulação profunda, o Enoturismo da Herdade do Esporão foi reinaugurado em 2012, com novas infra-estruturas e um renovado programa de actividades. Foi feito um investimento significativo na ampliação dos espaços arquitectónicos, criados 3 novos jardins que interligam vinhas e adegas, e construído um novo restaurante, com o dobro da capacidade do anterior, um espaço multiusos com capacidade para 110 pessoas, um *wine-bar* e uma ampla loja. A cozinha foi totalmente reformulada, segundo os mais elevados padrões de qualidade e funcionalidade.

A nova abordagem ao Enoturismo surge enquadrada nos valores da marca Esporão, nos quais se incluem o respeito pelos valores regionais, a ligação à terra e às origens. O projecto recorreu exclusivamente a materiais locais ou nacionais e à contratação de arquitectos e *designers* portugueses:

// Desenhado pelos arquitectos portugueses Miguel Oliveira e João Botelho, o espaço foi idealizado utilizando técnicas e materiais da região.
// O mobiliário foi desenhado pelo designer Gonçalo Prudêncio, que

[3.6. ENOTURISMO]



ENOTURISMO

utilizou materiais de inspiração local como a cortiça, o barro, o mármore de Estremoz e o pinho nacional, recuperando objectos de mobiliário tradicionais.

// O estilista português Felipe Oliveira Baptista (director criativo da Lacoste) desenhou o vestuário dos colaboradores.

// A sinalética, materiais de comunicação, *merchandising* e identidade visual são da habitual equipa de *designers* gráficos liderada por Eduardo Aires, da Whitestudio.

// Foram desenvolvidas 4 peças únicas de tapeçaria da autoria de Mizete Nielsen, que há décadas faz perdurar a tradição das mantas de Reguengos de Monsaraz.

O respeito pela natureza está bem vincado na Herdade do Esporão, sendo os visitantes desafiados a conhecer os métodos de tratamento da vinha e do olival – algumas em processo de certificação de agricultura biológica –, o campo ampelográfico com 189 castas de uva, os abrigos de morcegos que ajudam a controlar as pragas, as ribeiras, as linhas de água, o montado e a área florestal que são abrigo de uma extraordinária biodiversidade cada vez mais protegida e monitorizada pela equipa de biólogos do Esporão.

NOVOS PROGRAMAS COM A PROMESSA DE "UM DIA BEM PASSADO"

Para cumprir a promessa de oferecer "um dia bem passado" aos visitantes, será disponibilizada uma oferta distinta, pensada para criar uma maior proximidade com os visitantes, no contexto da cultura do vinho.

O restaurante do Esporão oferece uma experiência enogastronómica singular, assente na riqueza da gastronomia alentejana e que revela um profundo respeito pelos ingredientes, recriando a memória de uma cultura rica de saberes e sabores através de receitas criativas.

A preocupação com a qualidade dos ingredientes ganhou forma na plantação, de raiz, de uma horta em modo de produção biológica com 2 hectares. Os legumes, frutos, verduras e ervas aromáticas são plantados nas hortas da Herdade, sendo produzidos e colhidos de acordo com os ciclos da natureza, pelos quais também se regem as diferentes ementas. Para alguns pratos especiais é utilizado o forno a lenha, que confere aromas e paladares únicos aos legumes e carnes assadas.

No Wine Bar, é possível provar vinhos acompanhados de petiscos alentejanos, confeccionados com os produtos da região e da horta. Nos dias mais amenos, a esplanada, com uma vista privilegiada sobre as vinhas e a paisagem da Herdade do Esporão, convida a desfrutar do espaço exterior.

Para além das provas e da experiência gastronómica, os visitantes podem desfrutar de um amplo programa de actividades, entre as quais as "obrigatórias" visitas às vinhas, adegas e caves, passeios pela Herdade (a pé, de bicicleta ou de jipe), observação da fauna e flora e até piqueniques na vinha ou nos jardins, tirando partido da paisagem natural e da biodiversidade da Herdade do Esporão.

[3.6. ENOTURISMO]

Os visitantes poderão também visitar e conhecer o património histórico-cultural da Herdade do Esporão, datado dos séculos XV e XVI, através de visitas à Torre do Esporão, à Capela de Nossa Senhora dos Remédios (ambos classificados como Imóveis de Interesse Público) e ao Arco do Esporão. A ermida, de arquitectura religiosa medieval, foi recentemente restaurada tornando possível dar a conhecer os magníficos frescos da sua capela-mor.

Durante o período de escavações, é possível ainda conhecer o Complexo Arqueológico do Povoado dos Perdigões, povoação pré-histórica situada a 5 km da Herdade do Esporão, que o Esporão tem promovido desde que foram descobertos os primeiros vestígios de presença humana, em 1995. Durante todo o ano é possível visitar o Museu na Torre do Esporão e admirar os artefactos provenientes das escavações.

--

4. QUINTA DOS MURÇAS

A 24 de Outubro de 2008, concretizou-se um importante objectivo do plano de crescimento do projecto Esporão: a aquisição da Quinta dos Murças, na região demarcada do Douro.

QUINTA DOS MURÇAS

Situada na margem direita do rio Douro, a poucos quilómetros da barragem da Régua, a Quinta dos Murças impõe-se pela verticalidade impressionante das vertentes cobertas de vinha que acolhem dezenas das castas autóctones da região.

Foi aqui, na Quinta dos Murças, que foram plantadas as primeiras vinhas ao alto da região do Douro, decorria então o ano de 1955. As vinhas ao alto são utilizadas nas encostas que apresentem um declive até aos 35% de inclinação, com talhões desnivelados por taludes em terra e estradas de trabalho. Nas encostas com declives mais pronunciados, optou-se pela construção de patamares estreitos com um bardo, apresentando apenas uma linha de vinha.

VISTA DA QUINTA DOS MURÇAS

Dos cerca de 48 hectares de vinha plantada na Quinta dos Murças, aproximadamente 10% têm mais de 65 anos, 60% têm entre 25 a 40 anos de idade, e os restantes 30% foram plantados em 2009 e 2010, após aquisição da quinta.

Nas vinhas com mais de sessenta anos de idade, com cerca de 5 hectares, não é aplicado qualquer herbicida para controlo de infestantes, sendo esse controlo assegurado de forma manual. Curiosamente existem dois núcleos de vinhas velhas, uma situada a cerca de 80 metros de altitude e a outra a cerca de 300 metros de altitude. Dos 30% de área de vinha nova, 5 ha estão em produção biológica. Na restante área de vinha, foi abolido o uso de herbicidas residuais aplicando unicamente herbicidas de contacto na linha de plantação.

Nas vinhas com idades compreendidas entre os 15 e 65 anos e plantadas em talhões por castas separadas, predominam as variedades autóctones: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Francisca e, ainda, as castas internacionais como Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc. As restantes áreas são constituídas por cerca

[4. QUINTA DOS MURÇAS]

de 6000 pés de oliveiras, um laranjal e ainda cerca de 88 hectares de área florestal classificada.

A adega tem 2 áreas distintas vocacionadas para diferentes tipos de vinhos. A adega de lagares, construída em 1955 e recuperada em 2010, tem 8 lagares em granito para pisa a pé e uma prensa vertical tradicional. Aqui fazemos os nossos melhores vinhos DOC Douro e Porto. A adega nova, mais moderna e com maior capacidade, equipada com cubas de inox troncocónica e equipamento para delastage.

A Quinta tem uma casa senhorial construída no início do século XIX, e 1200 m^2 de ruínas, datadas de 1826, situadas no Vale Figueira.

--

4.1. HISTÓRIA

QUINTA DOS MURÇAS

NA QUINTA DOS MURÇAS FORAM PLANTADAS AS PRIMEIRAS VINHAS AO ALTO EM 1955. LOCALIZADA JUNTO A COVELINHAS, A QUINTA DOS MURÇAS É CONHECIDA PELOS SEUS VINHOS DO PORTO

A primeira referência escrita à Quinta dos Murças data de 1770, embora se saiba que a quinta já existiria desde 1714 embora sob outra designação, e era, à época, pertença de António Cardoso de Vasconcelos.

Presume-se que o nome Quinta dos Murças tenha sido atribuído em referência ao fidalgo da casa real Miguel Carlos Cardoso de Sousa de Morais Colmeeiro Teles e Távora, capitão-mor da vila de Murça e proprietário das Murças desde 1756.

Apesar das inúmeras referências à qualidade e excelência dos vinhos da Quinta dos Murças, a verdade é que as vinhas foram sendo continuamente negligenciadas e a quinta transaccionada de família em família e de sociedade em sociedade até que, em 1943, Manuel Pinto de Azevedo assumiu a administração da quinta comprometendo-se com a reabilitação do património e a replantação das vinhas. Sob a direcção empenhada do agrónomo José de Freitas Sampaio, a Quinta dos Murças foi totalmente transfigurada, recebendo em 1955 a primeira vinha ao alto plantada no Douro, bem como o primeiro sistema de autovinificação alguma vez utilizado na região, para além de novos armazéns de estágio e de uma nova adega.

A Quinta dos Murças permaneceu na posse da família, até que, em 2008, o grupo Esporão adquiriu a propriedade aos bisnetos de Manuel Pinto de Azevedo, assumindo a condução de uma das propriedades mais interessantes do Cima Corgo.

1930
// Jorge Nunes de Matos e Hernâni Augusto César de Sá adquirem aos ingleses as três propriedades e constituem a Firma MURÇAS, LDA.

1943
// A quinta é adquirida pelo industrial portuense Manuel Pinto de Azevedo. Início do processo de reestruturação e modernização, para o qual se contratou um agrónomo suíço que realizou as primeiras plantações ao alto na região do Douro. Construção do edifício da actual adega com a tecnologia mais avançada na altura e implementação dos primeiros lagares autovinificadores da região, com controlo da temperatura por circuito de água em serpentinas.

[4.1. HISTÓRIA]

ADEGA DE COLHEITA DE QUINTA DOS MURÇAS

1955
// Plantação de vinhas ao alto.

1994
// Início da produção de vinhos DOC

2008
// Compra da Quinta dos Murças pelo Esporão e realização da 1.ª vindima

2011
// Lançamento das marcas de vinho: Assobio DOC Douro, Quinta dos Murças Reserva e Quinta dos Murças Tawny 10 anos

2013
// Lançamento do Quinta dos Murças Porto Vintage 2011

--

4.2. ADEGA

ADEGA DE LAGARES RECUPERADA E CAVES

A adega de 2000 metros quadrados enquadra-se no desenho tradicional das adegas durienses, desenhada de forma a poder processar em simultâneo uvas para o Vinho do Porto e para o vinho do Douro. Dividida em três níveis, a adega beneficiou de investimentos importantes, que permitiram adaptar e renovar uma parte substancial dos procedimentos ao longo dos anos seguintes, estando neste momento dividida em duas adegas paralelas que possibilitam diferenciar as operações consoante o patamar de vinhos elaborado.

O Esporão procura conciliar algumas das técnicas e práticas mais modernas da enologia mundial com os costumes e práticas da tradição portuguesa, tanto nos vinhos do Douro como no Vinho do Porto, aliando técnicas ancestrais, como a pisa a pé inteiramente artesanal, com a automatização de alguns processos mais repetitivos e harmonizando as prensas verticais mecânicas com o controlo computorizado do frio.

A equipa de enologia é liderada pelo luso-australiano David Baverstock, uma referência da enologia portuguesa, que tem dado um contributo decisivo para a afirmação nacional e internacional dos vinhos do Alentejo e dos vinhos da Herdade do Esporão mas que começou a sua experiência profissional em Portugal precisamente pelo Douro, região que conhece como poucos. A equipa de enologia completa-se com o enólogo Luís Patrão a quem, para além dos vinhos da Herdade do Esporão, está atribuída a responsabilidade na elaboração dos vinhos da Quinta dos Murças.

ADEGA DE VINHOS DE COLHEITA

Totalmente recuperada num dos patamares da quinta, o processo desenvolve-se integralmente por gravidade, desde a recepção e escolha manual das uvas até à prensagem. A adega foi desenhada tendo em conta as necessidades e ambições do projecto. Optou-se por um formato aberto para evitar acumulações de gases durante a vindima.

[4.2. ADEGA]

A cobertura em cobre pretende uma integração mais amena na paisagem selvagem e austera do Douro. Está equipada com uma prensa pneumática e uma série de cubas de inox cónicas de pequena dimensão que permitem um controle total sobre a vinificação de cada casta e cada parcela, permitindo separar cada lote de forma mais detalhada. Por agora, a adega de vinhos de colheita está reservada ao vinho Assobio.

ADEGA DOS LAGARES

Desenhada para trabalhar os vinhos à moda antiga com o recurso às conveniências da tecnologia moderna, a adega dos lagares permite trabalhar as melhores uvas nos oitosete lagares de granito tradicionais, mas com controlo de temperatura, macerando as uvas com a tradicional pisa a pé.

A prensagem é cumprida de forma lenta e muito suave numa antiga prensa vertical que permite obter os melhores resultados das uvas da Quinta dos Murças. A adega dos lagares está reservada para os vinhos Quinta dos Murças Reserva e para os Vinhos do Porto.

CAVES

As caves da Quinta dos Murças abrigam 19 cubas de betão revestidas a epóxi e 6 cubas de inox para estágio dos vinhos Colheita, bem como cerca de 300 barricas de carvalho francês, americano e português de 225 litros e 550 litros para o envelhecimento estágio dos vinhos Reserva e parte do lote dos vinhos Assobio.

Mas o que salta imediatamenteTem também à vista são os 8 tonéis de 10 000 litros cada para o envelhecimento do Vinho do Porto, as 145 pipas de Vinho do Porto velho ee as 20 pipas de 550 litros atestadas de Vinho do Porto novo. Um longo acervo que permite continuar a elaborar vinhos do Porto Tawny, extraordinários na riqueza e na complexidade.

O sofisticado inovador sistema de controlo de temperatura e humidade das caves da Quinta dos Murças aproveita conta-se entre as características mais marcantes e inovadoras da quinta ao limitar-se a utilizar a água fresca, que nasce nas minas da quinta, associada a um sistema de solo radiante em toda a extensão da cave que permite umpara o controlo de temperatura e humidade ecológico e funcional.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Ver Capítulo 7

--

4.3. PATRIMÓNIO

Além das vinhas, adegas e caves de estágio, a Quinta dos Murças possui outras infra-estruturas, destacando-se a Casa Principal e as ruínas de uma antiga área habitacional.

[4.3. PATRIMÓNIO]

Com vista deslumbrante sobre o rio Douro e a paisagem circundante, a Casa Principal foi construída no início do séc. XIX, tendo sofrido obras de restauro em 1940 e 1980.

ESTAÇÃO DE COMBOIO DE COVELINHAS

Na Quinta dos Murças, estão também localizadas as Ruínas Vale Figueira, que datam de 1826. As ruínas são compostas por diversas casas, armazéns, lagares em granito, capela e riacho murado. A área própria para restauro é de 1200 m2.

Beneficiando da proximidade à renovada estação de comboio de Covelinhas, a Quinta dos Murças oferece aos seus visitantes uma experiência única, que combina vinhos, história, património e o enquadramento paisagístico único da sua localização em plena margem do Rio Douro. De segunda a sexta, existem, do Porto para Covelinhas, 2 comboios directos por dia e 3 comboios com transbordo na Régua; para voltar, existem 4 comboios a sair de Covelinhas, mas é necessário fazer transbordo na Régua. Aos fins-de-semana, há mais um comboio a sair de Covelinhas para o Porto, num total de 6 comboios disponíveis.

--

5. PRODUTOS

Os diferentes vinhos e azeites produzidos pelo Esporão divergem na origem e no perfil, mas partilham uma mesma filosofia e uma mesma obsessão pela qualidade.

--

5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO

De todas as sub-regiões alentejanas, escolhemos Reguengos de Monsaraz, por ser aquela que nos dava garantias de conseguir produzir vinhos encorpados mas elegantes, cheios mas sedutores. Os nossos vinhos são resultado de um misto de solos muito pobres e pedregosos e de um clima duro, que no Verão oferece dias quentes e noites frescas, seguindo-se um Inverno frio e rigoroso. É aqui, no coração de Reguengos de Monsaraz, que os vinhos alentejanos se mostram mais equilibrados e sedutores, simultaneamente pujantes e aprazíveis, viçosos e com uma boa capacidade de guarda.

ALANDRA

A Herdade do Esporão possui as seguintes marcas:

ALANDRA

PRODUTOS: Tinto e Branco

GAMA: Tinto (0,375 l, 0,75 l e BIB 3 l) e Branco (0,375 l, 0,75 l e BIB 3 l).

Vinho entrada de gama, com um perfil fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanente.

ALANDRA TINTO: Produzido a partir das castas Moreto, Castelão e Trincadeira, este vinho mantém a elegância e juventude que o caracterizam. O processo de vinificação inclui uma fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, ficando em estágio durante 4 meses.

ALANDRA BRANCO: Produzido a partir das castas Antão Vaz, Perrum

[5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO]

MONTE VELHO

VINHA DA DEFESA

e Arinto, o Alandra Branco apresenta-se como um vinho fresco e frutado. É submetido a um processo de vinificação exigente e controlado, passando por um choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras seleccionadas e fermentação em cubas de inox a temperaturas controladas.

MONTE VELHO

PRODUTOS: Tinto e Branco

GAMA: Tinto (0,375 l, 0,75 l e 1,5 l) e Branco (0,375 l e 0,75 l).

Monte Velho é hoje um clássico alentejano e uma fiel tradução do território que lhe dá origem. Ao longo dos anos, tornou-se numa referência maior da região, em Portugal e no mundo, assente no seu perfil e nos seus níveis constantes de qualidade. Seguindo a tradição alentejana, a sua diversidade de castas e técnicas de vinificação, este vinho revela o carácter típico da região onde nasce: aromas ricos, paladar suave e excelente aptidão gastronómica. Líder de vendas em Portugal, Monte Velho é actualmente apreciado em mais de 50 países.

MONTE VELHO TINTO: Elaborado a partir das castas regionais alentejanas Trincadeira, Aragonez e Castelão, estas são colhidas manualmente e submetidas a um processo de vinificação controlado e rigoroso. Depois de um processo de fermentação alcoólica com temperaturas controladas, faz estágio durante 6 meses em cubas de inox e em madeira de carvalho americano.

MONTE VELHO BRANCO: Elaborado a partir das castas regionais alentejanas Roupeiro, Antão Vaz e Perrum, o Monte Velho Branco é o resultado final de um processo que começa nas vinhas, com 15 anos. No processo de vinificação, após o desengace, as uvas passam por um choque térmico e prensagem, terminando na decantação rigorosa do mosto. A fermentação é feita através de temperaturas controladas em cubas de inox, terminando com a centrifugação, estabilização e filtração.

VINHA DA DEFESA

PRODUTOS: Tinto, Branco e Rosé

GAMA: Tinto (0,75 l), Branco (0,75 l) e Rosé (0,75 l).

A gama Vinha da Defesa é hoje composta por três vinhos que mostram o carácter das uvas da Vinha da Defesa e de outros talhões seleccionados da Herdade. A combinação de castas e os diferentes processos de vinificação têm por objectivo a obtenção de um estilo contemporâneo e um perfil elegante e intenso, transversal a estes 3 vinhos.

VINHA DA DEFESA TINTO: Vinho elaborado a partir de uma selecção de castas regionais alentejanas da Touriga Nacional e Syrah. A colheita de cada casta é feita de forma separada, sendo as uvas submetidas a um processo de fermentação alcoólica com temperaturas controladas

[5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO]

TOURIGA NACIONAL

SYRAH

ALICANTE BOUSCHET

(22 a 25ºC). Após a prensagem, segue-se a fermentação maloláctica em cubas de inox.

Parte do lote estagia em cubas de inox e a outra parte em madeira de carvalho francês durante 6 meses. Após o engarrafamento seguem-se mais 6 meses de estágio em garrafa.

VINHA DA DEFESA BRANCO: As castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro resultam num vinho de aspecto límpido e cristalino. O processo de vinificação é marcado pela inoculação com leveduras seleccionadas e pela fermentação feita sob temperaturas controladas em cubas de inox.

VINHA DA DEFESA ROSÉ: Vinho produzido a partir das castas Aragonez e Syrah, vinificadas em Blanc Noir, de cor rosada muito viva, com um aroma intenso a amoras e cerejas. O processo de vinificação conta com o habitual choque térmico, e fica marcado por uma maceração pelicular. A fermentação é feita em cubas de inox, a temperaturas controladas, terminando com a centrifugação e filtração.

HERDADE DO ESPORÃO

PRODUTOS: Monovarietais Tintos: Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet. Monovarietal Branco: Verdelho. Duas Castas; Quatro Castas; Espumante; Licoroso e Late Harvest.

GAMA: Varietais Tintos (0,75 l), Varietal Branco (0,75 l), Duas Castas Branco (0,75 l) e Quatro Castas Tinto (0,75 l); Espumante (0,75 l), Licoroso (0,5 l) e Late Harvest (0,375 l).

MONOCASTAS

Desde a colheita 2007, a filosofia dos vinhos monocastas alterou-se profundamente. Os monocastas da Herdade do Esporão passaram a ser produzidos apenas quando as castas se revelassem excepcionais. Em cada ano específico, as uvas são criteriosamente seleccionadas e colhidas manualmente, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão. As quantidades são muito reduzidas (cerca de 5000 litros de cada vinho), permitindo expressar em toda a plenitude o carácter da casta e a sua adaptação ao *terroir* da Herdade do Esporão. O envelhecimento de um ano em barricas de carvalho e o estágio de pelo menos outro ano conferem a estes vinhos um grande potencial de guarda.

// TOURIGA NACIONAL: Produzido a partir de uma casta que lhe dá o nome, Touriga Nacional, este vinho apresenta uma cor violeta concentrada. Das vinhas, com 20 anos, as uvas foram colhidas manualmente, sendo submetidas a um processo de fermentação com temperaturas controladas (22ºC) em cubas rotofermentativas. Estagia durante 12 meses em barricas de carvalho francês, seguidos de mais 12 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

// SYRAH: Este vinho revela o potencial e o forte carácter original da

[5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO]

VERDELHO

QUATRO CASTAS E DUAS CASTAS

ESPUMANTE

casta que lhe dá o nome, sendo produzido em anos de excepção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão. De cor rubi intensa, a fermentação deste vinho é feita com temperaturas controladas (28ºC) em cubas de inox de pequena capacidade. Estagia durante 12 meses em barricas de carvalho americano, seguidos de mais 12 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

// ALICANTE BOUSCHET: De aspecto límpido e com uma cor viva e concentrada, este vinho exprime o carácter da casta, relevando todo o seu potencial. São vinhos submetidos a uma fermentação com temperaturas controladas (28ºC), em cubas de inox de pequena capacidade, e estagia durante 12 meses em barricas de carvalho americano, seguindo-se mais 12 meses em garrafa.

// VERDELHO: Produzido exclusivamente com uvas de casta Verdelho, dá origem a um vinho aromático, equilibrado e único. As uvas são refrigeradas, e os cachos escolhidos manualmente, sendo depois prensados inteiros. O processo de vinificação continua com a decantação estática do mosto e fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox.

DUAS CASTAS: O vinho Duas Castas 2012 resulta da melhor combinação de duas castas. Todos os anos, os enólogos do Esporão lançam-se no desafio de encontrar duas castas que nesse ano revelem maior empatia e em conjunto produzam um perfil de vinho complexo e distinto. A prensagem é feita com os cachos inteiros em prensa pneumática, seguindo-se a decantação estática do mosto. A fermentação é submetida a temperaturas controladas em cubas de inox a 14ºC, terminando com estágio sobre as borras finas.

QUATRO CASTAS: Este vinho resulta da melhor combinação de quatro castas. Todos os anos, os enólogos do Esporão lançam-se no desafio de encontrar quatro castas que nesse ano revelem maior empatia e em conjunto produzam um perfil de vinho complexo e distinto. O Herdade do Esporão Quatro Castas é submetido a um processo de vinificação, onde passa pela fermentação com temperaturas controladas (22 a 25ºC), em lagares de inox de pequena capacidade e com pisa mecânica em cubas rotofermentativas. Estagia durante 6 meses em barricas de carvalho americano e francês, seguidos de mais 6 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

ESPUMANTE: É vinificado a partir das castas Verdelho e Antão Vaz e apresenta um aspecto límpido, bolha e cordão médios. Produzido com o Método Clássico, exibe um perfil onde ressalta a fruta varietal da região, num estilo rico e intenso. A fermentação é feita sob temperaturas controladas em cubas de inox (13 a 15ºC), seguindo-se a fermentação em garrafa. Este espumante foi envelhecido sobre as borras durante 9 meses até ao *degórgement*. Por último, estagiou 9 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

[5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO]

LATE HARVEST

ESPORÃO RESERVA TINTO E BRANCO

LATE HARVEST: Vinificado a partir da casta Semillon, o Late Harvest é um elegante vinho doce, resultante da desidratação e consequente aumento de açúcares nas uvas, que foram deixadas na vinha durante várias semanas após a maturação ideal. As uvas foram submetidas a um processo de refrigeração e prensagem, seguindo-se a decantação do mosto. A fermentação foi feita com temperaturas controladas em cubas de inox, terminando com a estabilização e a filtração.

ESPORÃO RESERVA

PRODUTOS: Tinto e Branco.

GAMA: Tintos (0,75 l, 1,5 l e 3 l) e Branco (0,75 l).

Ao longo dos anos, os vinhos Esporão tornaram-se vinhos emblemáticos da região do Alentejo e de Portugal, no país e no estrangeiro.

Os vinhos tintos e brancos do Esporão Reserva revelam um perfil mais clássico e são obtidos a partir de uvas seleccionadas dos vinhedos da Herdade do Esporão. Mostram a consistência e o carácter rico e típico dos melhores vinhos do Alentejo.

Em contrapartida, os dois vinhos Private Selection desafiam esse mesmo perfil clássico dos grandes vinhos alentejanos. A sua personalidade e complexidade resultam das condições climatéricas, da selecção das melhores uvas do nosso *terroir* e da criatividade dos enólogos.

A qualidade da matéria-prima e o cuidado mantido em todas as fases dos seus diferentes processos de produção e envelhecimento são determinantes para que continuem a ser os vinhos bandeira da Empresa que transporta o seu nome.

ESPORÃO RESERVA TINTO: Criado através da vinificação das castas Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet, apresenta um aspecto límpido e uma cor intensamente grená. A colheita de cada casta é feita em separado, seguindo-se o desengace, esmagamento, e fermentação alcoólica com temperaturas controladas em pequenos lagares mecânicos (22 a 25ºC) e terminando com a fermentação maloláctica em cuba de inox. Estagia durante 12 meses em barricas de carvalho americano (70%) e francês (30%). Após o engarrafamento seguem-se mais 12 meses de estágio em garrafa.

ESPORÃO RESERVA BRANCO: Mantém o seu perfil tradicional, a partir das castas DOC Alentejo, Arinto, Antão Vaz e Roupeiro. As uvas são produzidas segundo o modo de produção integrada, provenientes da Herdade do Esporão. Depois da vindima são seleccionadas à entrada da adega. O vinho estagia durante 6 meses, uma parte em cubas de

[5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO]

ESPORÃO PRIVATE SELECTION
TINTO E BRANCO

inox, outra parte em barricas novas de carvalho americano e francês, sobre borras finas. O crítico de vinhos inglês Olly Smith escolhe-o para integrar a lista dos "50 Melhores Vinhos Portugueses" deste ano.

ESPORÃO PRIVATE SELECTION

PRODUTOS: Tinto e Branco.

GAMA: Tintos (0,75 l e 1,5 l) e Branco (0,75 l).

ESPORÃO PRIVATE SELECTION GARRAFEIRA TINTO: Vinificado a partir das castas Alicante Bouschet e Aragonez e Syrah, este vinho desafia o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo. Cada casta foi colhida em separado, seleccionando-se os cachos em mesa. A fermentação é feita em pequenos lagares com pisa a pé e com temperaturas controladas (22 a 25ºC). Segue-se a fermentação maloláctica em barricas novas, com preferência para as de carvalho francês. Estagia durante 18 meses em barricas de carvalho francês. Após o engarrafamento seguem-se mais 18 meses de estágio em garrafa.

ESPORÃO PRIVATE SELECTION BRANCO: É o vinho branco mais exclusivo do Esporão. De certo modo desafia o perfil clássico dos grandes vinhos do Alentejo, apresentando uma intensa personalidade e complexidade.

É produzido unicamente com uvas da casta Semillon em modo de produção integrada. A vindima é manual, e as uvas são seleccionadas à entrada da adega. Segue-se a vinificação e estágio durante 6 meses *sur lie* com *bâtonnage*. Após a fermentação alcoólica, o vinho permanece em contacto com as próprias borras, que são periodicamente movidas, adquirindo maior intensidade aromática, corpo e textura.

// RÓTULOS ESPORÃO //

Para o primeiro vinho, de 1985, foi feita uma aposta na diferenciação do rótulo, aliando a cultura universal do vinho e a arte, através da reprodução de uma obra original de um artista plástico.

Mantendo a tradição de convidar um artista diferente todos os anos para enriquecer e personalizar os rótulos de cada colheita Reserva e Private Selection, o Esporão teve o privilégio de contar com o talento e a generosidade de 26 artistas portugueses, 2 angolanos e 1 brasileiro.

Foram vários os artistas plásticos que nos deram o privilégio do seu contributo: Manuel Cargaleiro, Dórdio Gomes, João Hogan, Júlio Resende, Júlio Pomar, José de Guimarães, Artur Bual, Mestre Isabelino, Luís Pinto Coelho, Armando Alves, Pedro Proença, Julião Sarmento, Graça Morais, Guilherme Parente, Pedro Calapez, Costa Pinheiro, Gilberto e Gabriel Colaço, Pedro Cabrita Reis, José Manuel Rodrigues, José Pedro Croft, Joana Vasconcelos, Rui Sanches, Lourdes de Castro e Felipe Oliveira Baptista.

[5.1. VINHOS – HERDADE DO ESPORÃO]

TORRE DO ESPORÃO

Colaboraram ainda os artistas plásticos angolanos António Ole e Binelde Hyrcan, o brasileiro Rubens Gerschman e Ana Jotta para uma edição especial do 1.º Prémio da Confraria do Alentejo.

TORRE DO ESPORÃO

PRODUTOS: Tinto.

GAMA: Tinto (0,75 l)

Produzido à base das castas Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah, o Torre do Esporão Tinto é um vinho que resulta de pequenos e imensuráveis detalhes, cuja conjugação permitiu expressar a originalidade do seu *terroir*.

O processo de vinificação é rigoroso e começa com a colheita em separado das castas. Segue-se o típico esmagamento e a fermentação alcoólica com temperaturas controladas em lagares (22 a 25ºC).

A fermentação maloláctica é feita em barricas. Estagia durante 18 meses em barricas, seguindo-se 3 anos de estágio em garrafa.

--

5.2. VINHOS – QUINTA DOS MURÇAS

QUINTA DOS MURÇAS PORTO VINTAGE 2011

QUINTA DOS MURÇAS RESERVA

Escolhemos uma quinta no Cima Corgo por querermos fazer vinhos verdadeiramente durienses no carácter, obtendo toda a virilidade e vigor do Douro, sem os excessos de calor e maturação que por vezes se sentem nas regiões mais quentes. É aqui, no coração do Douro, que os vinhos nascem mais equilibrados e complexos, mais sedutores e autênticos.

O Quinta dos Murças produz os seguintes vinhos:

QUINTA DOS MURÇAS PORTO VINTAGE 2011

PRODUTO: Tinto

GAMA: 0,75 l

Produzido com uvas de qualidade superior (letra A), fermentado em lagares com pisa a pé, este Porto Vintage, exibe o potencial da região de Covelinhas para fazer Porto Vintages de grande elegância, intensidade e persistência. Após fermentação em lagar pelo tradicional processo de pisa a pé, foi adicionada aguardente vínica. Estagia em depósito de inox.

QUINTA DOS MURÇAS RESERVA

PRODUTO: Tinto

GAMA: 0,75 l e 1,5 l

Este vinho tinto resulta de uma selecção de uvas colhidas em vinhas velhas a 100 e 380 metros, contando com as castas Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão. A colheita das uvas é feita de forma manual e estas passam por um criterioso controlo na mesa de selecção. A fermentação alcoólica é realizada

[5.2. VINHOS – QUINTA DOS MURÇAS]

PORTO TAWNY 10 ANOS

ASSOBIO

MAGISTRA

com temperaturas controladas (25 a 28ºC) em lagares de granito com o tradicional pisa a pé. Refira-se, a propósito, que depois da fermentação em lagar, o Quinta dos Murças Reserva estagia 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

PORTO TAWNY 10 ANOS

PRODUTO: Vinho do Porto

GAMA: 0,75 l

Trata-se de um vinho elegante, denso, de acidez equilibrada e boas notas de fruta. Este Tawny é produzido com uvas de qualidade superior (letra A), colhidas na Quinta dos Murças, com base nas castas Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinto Cão. No terceiro dia de fermentação nos lagares, onde as uvas foram pisadas pelo tradicional processo de pisa a pé, é adicionada aguardente vínica. Os lotes envelhecem em pipas usadas, por um período médio de 10 anos, e beneficiam da frescura natural da cave da quinta.

ASSOBIO

PRODUTOS: Tinto

GAMA: 0,75 l

Produzido com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, colhidas na Quinta dos Murças, o Assobio é um vinho que expressa o aroma vibrante das castas mais tradicionais do Douro e o seu potencial para vinhos equilibrados e de grande aptidão gastronómica. As uvas são colhidas manualmente passando pela mesa de selecção. Após fermentação alcoólica com temperatura controlada (24ºC-27ºC), cerca de 20% do primeiro lote estagia em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano durante doze meses.

// RÓTULOS ASSOBIO //

Com o lançamento da nova marca Assobio, surgiu a ideia de os rótulos serem uma janela para a região, o rio, a Quinta e as suas gentes. Os rótulos de Assobio levam impressos a margem captada por um olhar fotográfico. O primeiro rótulo do Assobio, com a colheita de 2009, recebeu a fotografia de Duarte Belo. Para a colheita 2010, colaborou o fotógrafo José Manuel Rodrigues. Pedro Magalhães foi a última colaboração, para a colheita 2011.

Aquando do lançamento, e para dar a conhecer o projecto do Esporão no Douro e a Quinta dos Murças, o Esporão decidiu encomendar um filme documentário à realizadora Graça Castanheira. Assim nasceu o filme *Alto Relevo*, um canto ao Douro e ao vinho.

[5.2. VINHOS – QUINTA DOS MURÇAS]

MAGISTRA

PRODUTOS: Aguardente vínica velha de qualidade superior

GAMA: 0,70 l

A Lourinhã é uma das três regiões demarcadas de aguardentes do mundo, embora seja menos conhecida que Cognac e Armagnac. Aqui nasceu a Magistra, um lote de aguardente de 15 anos de idade, fino, elegante e complexo. A partir das castas Tália (Ugni Blanc)> 50%, Malvasia Rei e Alicante Branco, a vinificação é feita de modo tradicional, com fermentação a temperatura controlada sem adição de anidrido sulfuroso e apenas com as leveduras endógenas. A destilação é feita logo após a fermentação alcoólica na destilaria secular da quinta do Rol. A aguardente é produzida com uma graduação média de 70 graus sendo imediatamente colocada em barricas novas de Carvalho Nacional, Carvalho Francês e Castanho, onde permanece durante os meses seguintes. O estágio mínimo é de 15 anos em cave, em madeira nova e em madeira usada.

--

5.3. AZEITES E VINAGRES

Os azeites da Herdade do Esporão continuam a ser produzidos de acordo com os valores culturais tradicionais, em lagar próprio e utilizando apenas processos naturais de produção, preservando, assim, o néctar extraído do fruto e os seus importantes benefícios. As azeitonas provêm dos 80 hectares de olival da Herdade do Esporão (plantados em 2007 e certificados para produção biológica) e de outros olivais alentejanos em modo de produção integrada. As embalagens foram alvo de uma alteração profunda, contrariando o formato algo esguio entretanto banalizado.

AZEITE VIRGEM EXTRA SELECÇÃO

AZEITE VIRGEM EXTRA GALEGA

PRODUTOS: Virgem Extra Selecção Herdade do Esporão, Virgem Extra Herdade do Esporão, Virgem Extra D.O.P. Herdade do Esporão, Azeite Virgem Herdade do Esporão, Azeite Virgem Extra Galega, Azeite Virgem Extra Cordovil, Vinagre Herdade do Esporão.

GAMA: Virgem Extra Selecção Herdade do Esporão (500 ml), Virgem Extra Herdade do Esporão (500 ml, 750 ml e 3 l), Virgem Extra D.O.P. Herdade do Esporão (250 ml e 750 ml), Azeite Virgem Herdade do Esporão (750 ml e 3 l), Azeite Virgem Extra Galega (500 ml), Azeite Virgem Extra Cordovil (500 ml), Vinagre Herdade do Esporão (250 ml e 500 ml).

AZEITE VIRGEM EXTRA SELECÇÃO

Proveniente das variedades Galega e Cobrançosa, este azeite releva uma baixa acidez de 0,3o e tonalidade esverdeada. As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lagar do Esporão poucas horas depois da colheita, sendo de imediato processadas, preservando a sua qualidade. A extracção inicia-se com uma moenda rápida, a que se segue um batimento lento, permitindo a saída do azeite da polpa. Todo o processo é feito com temperatura inferior a 27o, de forma a não se perder o aroma dos frutos originais.

[5.3. AZEITES E VINAGRES]

AZEITE VIRGEM EXTRA CORDOVIL

AZEITE VIRGEM EXTRA D.O.P. MOURA

AZEITE VIRGEM EXTRA

AZEITE VIRGEM

AZEITE VIRGEM EXTRA GALEGA

Azeite monovarietal, proveniente da variedade Galega, a azeitona mais típica de Portugal, tem uma acidez de 0,3º e cor verde amarelada. As azeitonas, quando colhidas, são levadas de imediato para o lagar do Esporão onde são rapidamente processadas, para não se perder os aromas originais. Depois de uma moenda rápida, segue-se um batimento lento de forma a permitir a extracção do azeite das células da polpa. Todo o processo é feito a uma temperatura inferior a 27º.

AZEITE VIRGEM EXTRA CORDOVIL

Azeite monovarietal de azeitona verde com sensações de amargo e picante, características da Cordovil, variedade mais representativa do Alentejo. A cor verde amarelada e a baixa acidez de 0,3º são o resultado de vários processos de maturação. Imediatamente após a colheita das azeitonas, estas são transportadas para o lagar para serem processadas. A primeira moenda é rápida, ao que se segue um batimento lento que favorece a saída do azeite da polpa. O processo é feito a temperatura inferior a 27º, de forma a preservar os sabores originais.

AZEITE VIRGEM EXTRA D.O.P. MOURA

Representante da região de Denominação de Origem Protegida (DOP) de Moura, no Baixo Alentejo, este é um azeite proveniente das variedades Galega, Cordovil e Verdeal, seleccionadas de forma criteriosa. Com uma acidez de 0,3º, este azeite é o resultado de uma produção que começa com a separação das azeitonas que, quando recebidas no lagar, são imediatamente processadas. Depois de uma moenda rápida, segue-se um batimento lento, permitindo a saída do azeite das células da polpa. Todo o processo é feito com temperatura inferior a 27º, garantindo a qualidade original da fruta.

AZEITE VIRGEM EXTRA

Preserva os genuínos aromas e sabores característicos das variedades exclusivas da região, Galega, Cordovil, Verdeal e Cobrançosa, provenientes de oliveiras criteriosamente selecionadas. As azeitonas são transportadas separadas por variedades e recebidas no lagar do Esporão poucas horas depois da colheita, sendo de imediato processadas, preservando a sua qualidade. A extracção inicia-se com uma moenda rápida, a que se segue um batimento lento, permitindo a saída do azeite da polpa. Todo o processo é feito com temperatura inferior a 27º, garantindo a qualidade original da fruta. O resultado é um azeite de qualidade superior com acidez de 0,3º, de tom verde amarelado.

AZEITE VIRGEM

Proveniente das variedades Galega, Cordovil, Verdeal e Cobrançosa, este azeite revela o forte carácter da região alentejana. Com um tom verde amarelado e acidez de 0,3º, o azeite passa por vários processos de maturação. Inicia com a separação das uvas por variedades que seguem, horas depois

[5.3. AZEITES E VINAGRES]

AZEITE QUINTA DOS MURÇAS
VIRGEM EXTRA

VINAGRE

da colheita, para o lagar, onde são processadas. A moenda é feita rapidamente, ao que se segue um batimento lento para extrair o azeite da polpa. O processo é feito a uma temperatura inferior a 27º, de forma a não se perder os aromas dos frutos originais durante a extracção.

AZEITE QUINTA DOS MURÇAS

O Quinta dos Murças é produzido na propriedade do Esporão no Douro e reflecte as características distintivas de um azeite produzido na região. Feito com as variedades Negrinha, Madural, Galega e Verdeal, as azeitonas provêm de oliveiras com mais de 30 anos, plantadas em patamares de solos xistosos, situadas nas margens da vinha da quinta. A exploração é feita em estreme e em bordadura da vinha, uma base familiar. A colheita destas azeitonas é manual, e o transporte para o lagar é feito em caixas arejadas. A extracção do azeite da polpa tem várias etapas, que seguem um sistema contínuo por centrifugação com temperatura inferior a 27º, preservando os sabores e os aromas originais das azeitonas. Tem uma acidez é inferior a 0,5º.

VINAGRE

Criado a partir de puro vinho tinto, através do sistema contínuo de fermentação acética, faz estágio em pequenos cascos de carvalho americano, durante 6 meses. Tem uma acidez mínima de 0,7º e é sujeito a um cuidadoso método de produção, no qual, após terminada a fermentação, o vinagre é colocado a estagiar em barricas de carvalho para absorver o aroma da madeira e dos vinhos anteriormente armazenados, dando-lhe um sabor peculiar.

--

6. PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Destacamos em baixo alguns dos mais relevantes reconhecimentos nacionais e internacionais alcançados nos últimos 2 anos:

2013

// David Baverstock é eleito "Enólogo do Ano", pela revista *Wine*
// Revista de Vinhos atribui "Prémio de Excelência" ao Torre 2007 e ao Esporão Private Selection Tinto 2009
// Torre 2007 recebe 95 pontos do crítico de vinhos Robert Parker
// Esporão ganha o disputado e prestigiado prémio "Sustainability of the Year Award" nos "The Drinks Business Green Awards 2013"
// Herdade do Esporão premiada como "Melhor Enoturismo" pelo Turismo do Alentejo
// Esporão Reserva Branco 2011 ganha Gold Medal e Regional Trophy (Best white wine from Alentejo) no International Wine Challenge 2013
// O crítico de vinhos britânico Olly Smith incluiu na sua selecção anual dos 50 Great Portuguese Wines os vinhos Esporão Reserva Tinto 2010 e Esporão Reserva Branco 2011
// Os azeites Herdade do Esporão Selecção e Herdade do Esporão Virgem Extra foram premiados com a medalha "Gran Prestige Gold", a máxima distinção no TerraOlivo 2013

[6. PRÉMIOS E DISTINÇÕES]

2012

// Esporão eleito "Produtor do Ano 2011", pela revista *Wine*
// Esporão Reserva Tinto 2010 reconhecido como "The Best of the Year" na Finlândia, pela revista *Viini-Lehti*
// Quinta dos Murças Reserva 2008 eleito um dos melhores 50 vinhos portugueses por Doug Frost
// Touriga Nacional 2008, o 18.º melhor vinho do mundo na lista "Cellar Selection" da *Wine Enthusiast*
// Azeites Virgem Extra e DOP MOURA premiados no Japão (OLIVE Japan 2012) com duas medalhas de prata
// Esporão vence dois Red Dot Design Awards, pelos rótulos do Monocastas e do Esporão Reserva e Private Selection
// Garrafa de Aguardente Magistra recebe prémio internacional de design, na categoria "Packaging" (embalagens) no "Graphis: 100 Best in Design 2012 Winners"

--

7. EQUIPA ESPORÃO

JOÃO ROQUETTE, CEO

O Esporão é uma empresa de carácter familiar, assente no valor das pessoas e no seu talento individual e colectivo. Das vinhas aos escritórios centrais, as pessoas são um dos activos mais importantes do Grupo, que se orgulha de acolher alguns dos melhores profissionais nas suas áreas de especialidade.

JOÃO ROQUETTE, CEO

João Roquette, actualmente Administrador Delegado do Grupo Esporão, iniciou em 2005 funções na empresa fundada pelo seu pai, José Roquette, em 1972. Trabalhou inicialmente com a equipa financeira, e em 2006, como Administrador não-executivo, promoveu um plano estratégico de 5 anos, propondo uma visão e objectivos renovados para a empresa. Já à frente do Grupo, o Esporão alcançou em 2008 a liderança de vendas em Portugal e Angola e foi considerado, pela 2.ª vez, "Empresa do Ano" pela *Revista de Vinhos*.

Acumula a liderança executiva do Grupo Esporão com as funções de Administrador não-executivo da PrimeDrinks, Vice-Presidente da Viniportugal, Director da Acibev e membro do Conselho Geral da CVRA.

Nascido em 1974, João Roquette viveu até aos seis anos fora de Portugal, primeiro em Inglaterra, para onde a sua família se mudou em 1975, e depois no Brasil, onde viveram quatro anos até regressarem em 1980.

Formou-se em Gestão em 1997 e iniciou a sua actividade profissional na Merrill Lynch International, onde desempenhou a função de analista de banca de investimentos, integrando a equipa ibérica primeiro em Londres, depois em Madrid. Durante 3 anos fez parte em diversas operações de fusões e aquisições, financiamento e consultoria envolvendo algumas das maiores e mais prestigiadas empresas ibéricas.

Em 2001, decidiu dedicar-se profissionalmente a uma antiga paixão, a música. Vivendo em Espanha, criou uma editora discográfica, ainda hoje

[7. EQUIPA ESPORÃO]

DAVID BAVERSTOCK, ENÓLOGO--CHEFE DO ESPORÃO

LUÍS PATRÃO, ENÓLOGO DE VINHOS TINTOS DO ESPORÃO

activa, onde editou três álbuns LP de sua autoria. Regressou a Portugal em 2003 dando continuidade aos seus estudos musicais de piano na Escola de Jazz do Hot Club, em Lisboa.

DAVID BAVERSTOCK
ENÓLOGO-CHEFE DA HERDADE DO ESPORÃO E DA QUINTA DOS MURÇAS

Natural de Adelaide, no Sul da Austrália, David Baverstock é o enólogo-chefe do Esporão, estando responsável pela produção dos vinhos da Herdade do Esporão, no Alentejo, e da Quinta dos Murças, no Douro.

O enólogo luso-australiano, que se apaixonou por Portugal há 25 anos, é considerado um dos mais experientes e reputados enólogos do nosso país. Prova disso foi a eleição como Enólogo do Ano pela *Revista de Vinhos* em 1999 e mais recentemente pela revista *Wine*, em 2013.

O seu percurso em Portugal inclui passagens por várias quintas do Douro: Quinta da Rosa (1991-2002), Quinta do Crasto (1994-1999) e Quinta do Fojo (1996-2000), tendo ainda trabalhado para o grupo Symington Porto (1985-1991). Em 1992, Baverstock foi convidado para liderar a equipa de enologia da Herdade do Esporão, trazendo com ele todo o seu talento.

O perfil e qualidade dos seus vinhos são fruto de décadas de experiência, competências técnicas e, acima de tudo, criatividade – um atributo essencial para um enólogo. O seu trabalho é marcado pela permanente capacidade de inovação, sendo um percursor da enologia moderna em Portugal.

O seu trabalho na Herdade do Esporão e na Quinta dos Murças parte de uma visão holística e focada na sustentabilidade, dando especial atenção à investigação científica e empírica. Entre os métodos mais inovadores, destaca-se a aplicação de vinhas ampelográficas, a comparação de vinhos orgânicos e de viticultura integrada e a fermentação com leveduras seleccionadas e naturais.

LUÍS PATRÃO
ENÓLOGO DE VINHOS TINTOS NA HERDADE DO ESPORÃO E NA QUINTA DOS MURÇAS

Luís Patrão é natural de Vilarinho do Bairro, em Anadia. Aos 33 anos acumula já um longo percurso profissional, contando com várias experiências em Portugal e no estrangeiro.

Concluiu o curso de Enologia na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (1999 a 2003) e complementou a sua formação académica com cursos no estrangeiro como "Fundamentals of Wine Chemistry", na UC DAVIS (Novembro, 2002) e "L'Oxygène et le Vin", na Faculté D'Enologie, Bordeaux (Abril, 2006).

Luís Patrão realizou estágios em dois produtores do Douro, a Taylor's Port (2001) e a Companhia das Quintas (2002). Acumula ainda experiências fora do país, com estágios na Rosenblum Cellars, em 2002, nos EUA, na

[7. EQUIPA ESPORÃO]

SANDRA ALVES, ENÓLOGA DE VINHOS BRANCOS NA HERDADE DO ESPORÃO

AMÂNDIO RODRIGUES, DIRECTOR AGRÍCOLA DO ESPORÃO

ANTÓNIO ROQUETTE, GESTOR DO ENOTURISMO DA HERDADE DO ESPORÃO

Cape Jaffa Wines, em 2003, na Austrália, e por último, na Cousiño Macul, no Vale del Maipo, Chile, em 2006.

Integrou a equipa de enologia do Esporão em 2003, como estagiário. É o responsável pela produção dos vinhos tintos do Esporão e trouxe para a Herdade a visão moderna e a experiência dos produtores do Novo Mundo. É igualmente produtor e enólogo do vinho VADIO (DOC Bairrada).

SANDRA ALVES
ENÓLOGA DE VINHOS BRANCOS NA HERDADE DO ESPORÃO

Sandra Alves cresceu em Vila Real e passou toda a sua infância nas vinhas da sua família. Começou desde cedo a apanhar e a pisar uvas com os avós e nunca imaginou um caminho na sua vida que não passasse pela viticultura. Admira e respeita a terra e a sua biodiversidade e talvez seja por isso que o gosto pela produção vinícola lhe corra nas veias.

É licenciada em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (Vila Real) e pós-graduada em Viticultura e Enologia pela Escola Superior de Biotecnologia, da Universidade Católica Portuguesa (Porto). Ainda enquanto estudante, teve a oportunidade de colaborar com a Herdade do Esporão, uma experiência que lhe permitiu aprender com uma adega que alcançou grande sucesso num curto período de tempo, numa região que é hoje uma referência em vinhos de qualidade.

Durante a sua carreira, Sandra Alves trabalhou durante várias colheitas em várias adegas portuguesas, destacando a experiência como enóloga assistente na Wise Vineyards, na Austrália.

Faz parte da família da Herdade do Esporão desde 2004. É hoje enóloga especializada nos vinhos brancos do Esporão como Alandra, Monte Velho, Defesa, Verdelho, 2 Castas e 4 Castas e ainda dos Rosé.

Quando não está a produzir vinhos, Sandra assume o papel de esposa e de mãe.

AMÂNDIO RODRIGUES
DIRECTOR AGRÍCOLA

O Departamento Agrícola é dirigido pelo Eng.º Amândio Rodrigues. Licenciado em Enologia, com formação adquirida nos anos de 1987/91 na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, pertence aos quadros da Esporão, S.A. desde o ano de 1991. No ano de 2001 assumiu funções de Director Agrícola, cargo que exerce neste momento.

ANTÓNIO ROQUETTE
GESTOR DO ENOTURISMO DA HERDADE DO ESPORÃO

António Roquette cresceu em Alter do Chão. Desde cedo desenvolveu uma forte ligação ao meio rural, à actividade pecuária e à gastronomia, muito por

[7. EQUIPA ESPORÃO]

influência da comunidade local e da família, onde o culto da mesa sempre foi uma constante.

É licenciado em Engenharia Zootécnica pela Universidade de Trás-os--Montes e Alto Douro, em Vila Real, e iniciou a sua carreira profissional no sector primário, no ano 2000, fazendo parte da equipa do Projecto IDEA (Identificação Electrónica Animal, projecto financiado pela União Europeia). No início de 2005, e perseguindo a sua grande paixão, obtém uma pós--graduação em Hospitality Management pelo Glion Institute of Higher Education em Montreaux, na Suíça. Regressa a Portugal em 2010, onde obtém uma pós-graduação em Direcção Hoteleira através da ADHP (Associação de Directores de Hotel de Portugal), em parceria com o INESP.

Em Janeiro de 2013, assume a direcção do renovado Enoturismo da Herdade do Esporão, num regresso às origens, onde consegue associar dois mundos que tanto preza: a produção sustentável e a hospitalidade. Tem ainda a oportunidade, durante 2013, de obter o Level 3 Award em Wines & Spirits, pelo WSET (Wine and Spirits Education Trust).