



Adega de São Mamede da Ventosa lança Grande Reserva tinto de 2019

Novo topo de gama criado para comemorar os 65 anos desta cooperativa

Ventosa, novembro de 2023. A Adega de São Mamede da Ventosa apresentou recentemente à imprensa o seu Grande Reserva tinto de 2019, no 138 Liberdade Hotel, em Lisboa. Topo de gama destinado a comemorar os 65 anos da adega, cujo lançamento adiado para 2023 devido à pandemia de Covid-19, foi produzido com uvas selecionadas das castas Touriga Nacional, Syrah e Caladoc. É um vinho de aroma elegante, onde se salientam notas de frutos vermelhos e menta e balsâmicas e de tosta, da madeira de estágio. A boca é intensa e fresca, elegante, com uma estrutura de taninos polidos e um final longo que fazem, deste vinho, uma grande companhia de pratos de carne grelhada, massas e queijos.

Uma história com 67 anos

A Adega São Mamede da Ventosa fica no concelho de Torres Vedras, a uma hora da capital portuguesa. É considerada uma das maiores estruturas cooperativas no país, com cerca de 500 viticultores associados e 40 colaboradores e dedica-se à produção de vinhos a partir de cerca de 2000 hectares de vinhas dos seus cooperantes e sua comercialização nos mercados nacional e de exportação.

Fundada em 1956 por iniciativa de um grupo de viticultores locais, inspirados pela terra e pelas suas tradições, começou por produzir essencialmente vinhos brancos, que eram enviados para os soldados portugueses destacados nas ex-colónias portuguesas. Usou, para isso, as instalações do Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) nos primeiros anos, antes de construir as atuais, que datam de 1972.

Mais tarde começou a comercializar vinhos em embalagens Tetra Pack, não só para as ex-colónias, mas também para o território nacional.

O investimento em tecnologias mais modernas para conseguir às solicitações de um mercado cada vez mais global, incluindo uma linha de engarrafamento moderna, com capacidade para encher 50 mil garrafas por dia, contribuiu

para que esta adega conseguisse vender vinhos engarrafados em todos os mercados onde está presente.

25 milhões de quilos de uvas

Na sua adega, esta cooperativa conta com o apoio de uma equipa constituída pelos enólogos consultores António Ventura e Rafael Neuparth com João Rodrigues como enólogo residente. São eles que supervisionam a transformação dos cerca de 25 milhões de quilos de uvas que chegam em média, todos os anos, em vinho para a produção das diversas gamas, onde se destacam as marcas Alma Vitis, Alma de Lisboa, SMV1958, Dom Mamede, Allfama e São Mamede. Nos seus aromas e sabores salienta-se a frescura, elegância e mineralidade resultantes do *terroir* onde se situam as suas vinhas, que vegetam em encostas abrigadas e solarengas sobre solos argilo-calcários, a curta distância do oceano Atlântico.

Entre as castas tintas plantadas destacam-se a Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz, Marsellan, Caladoc e Castelão e, nas brancas, o Arinto, Fernão Pires, Malvasia Rei e Moscatel. As uvas que dão origem aos vinhos da Adega de São Mamede são produzidas sem rega e com recurso à prática da proteção integrada, o que garante uma forma de produzir mais amiga do ambiente e uma gestão mais racional dos recursos disponíveis, contribuindo para a sua sustentabilidade económica ao longo dos anos.

A equipa de viticultura e o departamento técnico prestam apoio, formação e assistência permanente aos seus cooperantes, pois a adega está consciente da sua responsabilidade social e económica para a região. São os seus técnicos que vão entre vários aspetos determinar a melhor parcela para cada casta, o momento ideal para a vindima ou identificar e separar por castas a uva que dá entrada na Adega. (FIM)

Para mais informações:

Marta Alexandra Ramalho – Consultoria e Serviços de Marketing, Lda

consultoria@martaramalho.pt

+ 315 913 777 057