



QUINTA **DOS** VALES
WINE ESTATE

TORNE-SE UM VITIVINICULTOR

- MUITO MAIS DO QUE UMA ADEGA -



CONTEÚDO

Convite Pessoal	3
Introdução	4
As nossas Vinhas	5
Começo Simples - Loteamento em Barrica	6
Alugue uma Vinha	7
Crie a sua Própria Vinha	8
Viva na Vinha	10
Processo de Vinificação	12
Preços	15

CONVITE PESSOAL

Olá,

O meu nome é Karl Heinz Stock, sou o proprietário da Quinta dos Vales. Há 10 anos, enfrentei o meu último desafio – criar o meu próprio vinho. Atingi o meu objetivo de produzir um vinho autêntico da mais alta qualidade, e agora estou pronto para partilhar o que aprendi. Eu e a minha equipa estamos preparados para orientar um grupo exclusivo de aspirantes a vinicultores através desta jornada emocionante e desafiante.

Podemos apresentar-lhe este novo setor começando lentamente e aumentando o seu envolvimento um passo de cada vez. Para começar, pode tentar fazer a primeira garrafa do seu próprio vinho personalizado no nosso Workshop de Loteamento de Vinho. Feliz com o resultado? Porque não seguir em frente e criar uma barrica completa de vinho perfeitamente adaptado ao seu gosto, tal como oferecemos na nossa Experiência de Loteamento em Barrica. O próximo passo seria fazer um vinho verdadeiramente seu - pode ser proprietário e cultivar as uvas das quais resultará o seu vinho. Isto pode tornar-se possível com a nossa opção Alugue uma Vinha, ou, sintá-se como um verdadeiro vinicultor, vá pelo melhor que oferecemos - compre o seu próprio terreno com vinha à entrada da sua própria casa recém-construída.

Na parte norte da nossa propriedade de quase 50 hectares, identificámos uma área de até 2.000 m² disponível para construção. Esta área, juntamente com até 4 hectares de terra agrícola, destinar-se-á à construção de 5 a 10 casas, cada uma com 2.000 - 8.000 m² das suas próprias vinhas, como parte do programa Viva numa Vinha.

Quem disse que seguir um sonho tem que ser difícil?
E não se preocupe, estaremos sempre presentes para o guiar!





INTRODUÇÃO

Somos uma excelente propriedade vinícola situada no coração do barlavento Algarvio. Com começos muito humildes, esta propriedade de 44 hectares é agora considerada uma das melhores propriedades vinícolas do Algarve com reconhecimento de organizações internacionais e visitantes que chegam de todo o lado.

Vinho e arte são dois elementos que muitas vezes andam de mãos dadas, mas também podem ser apreciados separadamente, e é surpreendentemente refrescante encontrar a harmonia entre as deslumbrantes esculturas que podem ser desfrutadas junto com vinhos premiados de alta qualidade. Nos nossos vários jardins, pode encontrar uma exposição com cerca de uma centena de peças de arte de diferentes estilos, materiais e tamanhos.

Esta simbiose cria uma configuração perfeita para qualquer tipo de evento, seja uma reunião executiva privada ou algo tão importante como a celebração de um casamento.

E a atmosfera de uma adega faz do nosso alojamento uma escolha perfeita para um retiro de férias. O que poderia ser melhor do que acordar de manhã com vista para fileiras sobre fileiras de vinhas banhadas pelo sol.

A adega moderna por trás das antigas paredes faz jus às expectativas dos visitantes. Máquinas de vinificação de alta qualidade são aqui usadas juntamente com métodos tradicionais que nos ajudam a garantir que as uvas são tratadas com precisão e cuidado.

É preciso uma visão incomum e um espírito empreendedor para reunir arte, produção de vinho e natureza para desenvolver um conceito único em enoturismo em Portugal. A Quinta dos Vales conta a história da transformação de uma herdade adormecida numa propriedade vinícola internacionalmente reconhecida, retiro de férias e centro de artes e eventos.



AS NOSSAS VINHAS

O que se espera de uma adega portuguesa localizada no Algarve?
Vinhas, claro. E a Quinta dos Vales, certamente não o irá dececionar.

As vinhas, com mais de 200.000 m², estão localizadas em colinas suaves e ondulantes, onde castas exclusivas de Portugal, como a Touriga Nacional, florescem juntamente com variedades internacionais que se ajustaram ao clima e ao solo únicos da região.

A seleção e o desenvolvimento dos vinhos são supervisionados por dois grandes enólogos, Dorina Lindemann e Paulo Laureano, que colaboram com o proprietário da vinha e os seus engenheiros de viticultura e enologia ao longo de todo o processo de produção.

No que diz respeito ao segredo dos ingredientes perfeitos para um vinho, resume-se a alguns elementos essenciais - o solo certo e o clima perfeito (uma combinação definida em termos vinícolas como “terroir”) e um tratamento atencioso e responsável pelo viticultor. As vinhas do Algarve, encerradas num anfiteatro que é protegido dos ventos do norte, têm um clima único caracterizado por uma média de 3.000 horas de sol por ano, o que é um benefício para os produtores da região. O solo também é ideal, existindo um potencial para cultivar uvas excelentes e, portanto, criar ótimos vinhos.

Combinar todos os elementos essenciais para criar uma sinergia é uma arte, e isto é o que separa o bom do melhor – manutenção especializada das vinhas e precisão científica na adega apoiada por tecnologia moderna para que nada seja deixado ao acaso.



COMEÇO SIMPLES COM O LOTEAMENTO EM BARRICA

Se quiser iniciar o processo de vinificação lentamente e bem informado, pode optar por começar com menos de 100 € para criar a sua própria garrafa de vinho, se é mais experiente ou se se sente mais ambicioso, é muito bem-vindo a dar o próximo passo – lotear a sua própria barrica de 225 l com os nossos melhores vinhos, o que lhe daria 288 garrafas com um preço acessível desde 15 € por garrafa.

Ao trabalhar com a nossa equipa de vinificação e designer de rótulos poderá ter uma experiência única. Colabore com eles em cada detalhe do seu vinho, desde o loteamento à tostagem da barrica, o que resultará num vinho que pode chamar o seu próprio vinho.

Se decidir colocar mãos à obra somente após as uvas das nossas vinhas serem convertidas em vinho, damos-lhe à escolha até 5 monocastas diferentes que selecionamos como as melhores da última vindima. Dependendo de quando decidir se envolver no processo, estes vinhos já terão maturado alguns meses em barricas de carvalho francês, mas precisarão de mais contacto com a madeira num total de 12 a 18 meses.

Oferecemos-lhe a oportunidade de participar no Processo Vinícola desde escolher as castas até analisar os resultados, e iremos fornecer-lhe constantemente atualizações sobre o progresso.

Se decidir trabalhar com uma única barrica de 225 L, poderá escolher trabalhar com um monocasta ou pode selecionar entre vários monocastas que poderá lotear como desejar. Irão então maturar juntas na sua barrica até que as considere prontas para serem transferidas para mais um período em cubas de aço inoxidável ou para maturação imediata em garrafa.

Caso deseje ter várias barricas ou se juntar com um grupo de amigos, pode optar por maturar o vinho como monocasta e decidir sobre o loteamento apenas pouco antes do engarrafamento. Ambos os métodos têm os seus fãs e nenhum deles está incorreto.

Após o tempo suficiente em barrica, o vinho está pronto para engarrafamento. Durante os meses de inverno, o processo muito pessoal de dar nome ao seu vinho, criar o seu rótulo e selecionar o tamanho e a forma da sua garrafa é uma realidade e o vinho torna-se um produto da sua própria criatividade.

O custo da sua barrica inclui tudo o que precisa para produzir até 288 garrafas de vinho de luxo. O preço final é proporcional às castas e às percentagens usadas no loteamento final (veja Componentes de Preço disponível sob pedido).

ALUGUE UMA VINHA

Se desejar experimentar o processo de vinificação com mais envolvimento, podemos dar-lhe um aluguer provisório de uma das nossas vinhas tratadas.

Isso significaria obter uvas de alta qualidade que foram cuidadas e usando a sua criatividade para lotear o seu próprio vinho personalizado com a ajuda dos nossos especialistas altamente qualificados.



Desta forma, pode não entrar só a meio do processo, mas também ver com os seus próprios olhos o crescimento das uvas, participar no emocionante período da vindima e seguir o vinho a cada passo da forma que quiser, elaborando-o você mesmo ou deixando a nossa equipa experiente fazer a maior parte do trabalho.

Dependendo da casta escolhida, o preço anual para 2.000 m² de vinha varia entre 2.000 e 3.000 € acrescido de uma taxa única de organização de 1.000 €.

O preço inclui cultivo, trabalhos agrícola, manutenção, vindima e ambos os ciclos de fermentação.

Pode esperar entre 1.200 e 1.600 kg de uvas de um talhão de 2.000 m² (se seguir os nossos procedimentos de qualidade) dependendo da variedade e da decisão de desbaste ou de remoção de cachos antes da vindima.

A taxa de conversão de kg / garrafa para os vinhos tintos é aproximadamente 85% pelo que pode esperar entre 1.020 e 1.360 garrafas por ano e talhão.

DA UVA AO VINHO

O processo seguinte de vinificação até ao engarrafamento do vinho (ver Loteamento em Barrica) acontecerá sob a nossa supervisão e aconselhamento, a escolha do que e quando fazer poderá ser absolutamente sua. É o seu vinho no fim de contas.

Comparado com o Loteamento em Barrica onde oferecemos a escolha entre as nossas melhores monocastas, a produção das suas próprias uvas é significativamente mais económica. Isto porque partilhará connosco o impacto natural da quantidade vindimada, clima e a resultante qualidade da uva.

CRIE A SUA PRÓPRIA VINHA

Comprar uma vinha integrada numa adega funcional e profissionalmente gerida é certamente um investimento criativo. Isto é como tirar partido do melhor dos dois mundos: a experiência de estar envolvido na produção de vinho até se sentir confortável, sem adicionar a responsabilidade de gerir uma vinha.

Viva na propriedade permanentemente ou por uma parte do ano e envolva-se no processo completo de vinificação. Por uma fração do custo de ser proprietário de uma vinha e de uma adega, pode participar quanto quiser em todas as etapas da vinificação.

Pode fazê-lo com as uvas do seu próprio talhão de vinha ou pode alugar uma das nossas vinhas por um período limitado de tempo, enquanto a vinha que plantou ainda está em crescimento. Desta forma poderá começar de imediato, sem a tortura de esperar as uvas crescerem.

Em ambos os casos, depende de si quanto deseja estar envolvido em todo processo de produção, da vindima ao engarrafamento do seu vinho com o seu próprio rótulo, tudo isto usando as uvas que crescem nossas vinhas.

A nossa equipa tomará todas as decisões relacionadas com a saúde geral da vinha; tudo o resto poderá estar sob o seu controle, se assim o desejar. Estaremos sempre disponíveis para o ajudar, dar assistência e aconselhar.

Com o tempo, assumimos que estará gradualmente mais envolvido na tomada de decisões próprias. Certamente não se trata apenas de nós criarmos o vinho e de você colocar o rótulo. Mas se o seu tempo disponível não o permitir participar diretamente em todos os passos da produção, as câmaras que serão instaladas na vinha mantê-lo-ão sempre atualizado.



TALHÕES

Oferecemos talhões entre 2.000 e 8.000 m² onde podem ser plantadas até 4 variedades. No entanto, deverá ter em mente que o tamanho mínimo de plantação por variedade não deve ser inferior a 2.000 m².

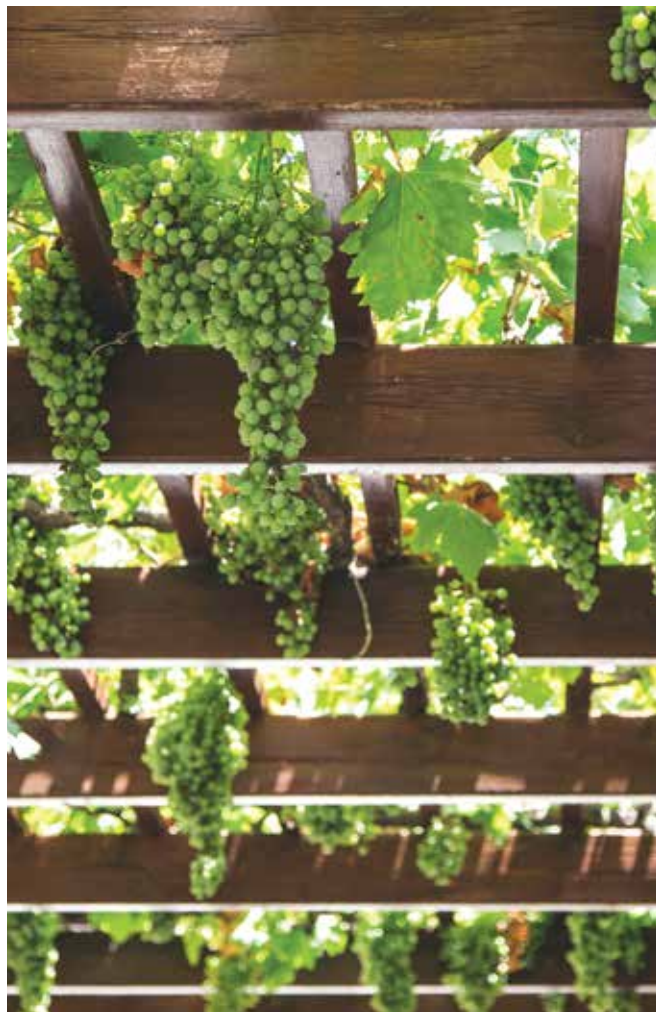
Estes talhões estão disponíveis entre 60.000 € e 200.000 € e incluem 99 anos de arrendamento do terreno, custos de plantação, agricultura e manutenção para os primeiros dois anos e meio. É um investimento que exige estas despesas iniciais, mas terá já criado valor.

AGRICULTURA / MANUTENÇÃO

Os custos anuais por hectare são de aproximadamente 7.000 €, o que significa 2.800 € por 4.000 m² de terreno. Depois de as videiras crescerem, 5 a 7 anos depois da plantação, o rendimento é de cerca de 8.000 kg por hectare, o que se traduz em cerca de 3.200 kg por talhão 4.000 m² se optar por um produto premium e 2.400 kg para vinhos super premium.

Por sua vez, produzirá entre 2.100 e 2.700 garrafas de vinho. Tenha isto em mente, quanto maior a qualidade, menos uvas poderá produzir.





VIVA NA VINHA

Em cada uma das parcelas existe também uma casa com localização cénica que tornará a sua estadia confortável, quer escolha viver lá permanentemente ou usá-la como um retiro de férias.

A especificação das casas estará ao seu critério. A nossa equipa de construção integrará acabamentos de topo com padrões do Norte da Europa (equipado com janelas de vidros duplos, pavimento aquecido, A/C, etc.) para garantir o conceito de qualidade do nosso plano principal.

Claro, a sua colaboração num brainstorming será levada em consideração, podemos oferecer-lhe as melhores condições possíveis para o motivar.

Para manter o padrão no nível pretendido, não iremos construir numa densidade massiva. De acordo com o nosso plano, na parte norte da QdV numa área total entre 100.000 e 150.000 m², construir-se-ão até 15 casas para a combinação de propriedade com vinha.





DETALHES

As casas serão de propriedade privada, o terreno terá como base um contrato de arrendamento de 99 anos.

Se solicitado, forneceremos uma parceria sem complicações, tratando de todos os detalhes da manutenção da sua casa. A nossa equipa de gestão irá proceder ao pagamento de todas as despesas correntes, salários, abastecimentos, materiais, manutenção, recolha de lixo e custos de contabilidade se aplicável.

A sua vivenda poderá ser integrada num programa de arrendamento e terá acesso a todas as instalações e serviços da Quinta dos Vales.

O PROCESSO DE VINIFICAÇÃO



DECIDIR AS CASTAS

Escolher as castas que deseja plantar é uma decisão emocionante e de longo prazo. Levará pelo menos dois anos e meio para ver a primeira vindima, por essa razão não irá querer fazer uma decisão não aconselhada. A nossa equipa irá guiá-lo, perceber os seus objetivos, as suas preferências e irá também aconselhá-lo sobre as castas que mais se identificam consigo e que melhor funcionam com o nosso terroir. Teremos muitos vinhos para provas cegas, tanto monocastas como loteamentos, o que o ajudará a encontrar as castas adequadas ao seu gosto.



PLANTAR AS VINHAS

Sob a liderança de Dorina Lindemann e a sua equipa de desenvolvimento da vinha, poderá planear e, em seguida, plantar a sua vinha, sempre tendo em conta que é você quem tomará a maioria das decisões, seja as castas ou o espaçamento entre plantas. Idealmente, irá juntar-se à plantação e plantar você mesmo algumas vinhas!



CULTIVANDO E VINDIMANDO

Os primeiros anos de uma vinha são muito importantes e é necessário muito cuidado. Iremos prestar muita a atenção à direção que todo o processo está a seguir. Agosto e setembro – época da vindima – são meses de grande atividade. Participe quando as uvas estiverem a ser vindimadas à mão logo no início da manhã, trazidas para câmaras de refrigeração e no dia seguinte, gentilmente selecionadas à mão, desengaçadas, esmagadas e colocados em cubas e barricas.



FERMENTAÇÃO

De outubro a dezembro são os momentos mais importantes e ativos na adega. Atividades diárias que incluem seguir as fermentações, controlar o açúcar e os níveis de temperatura e realizar as tradicionais remontagens do vinho, batonnage do vinho, rotação das barricas. Pode agora selecionar os tipos de barrica e a tostagem desejada.

MOLDE O SEU VINHO

De janeiro a dezembro é o período de maturação. O vinho envelhece entre 9 e 18 meses em barricas de carvalho ou cubas de aço inoxidável, e se se decidir por uma barrica de um vinho monovarietal, será convidado a juntar-se ao nosso enólogo para realizar os tradicionais trabalhos de enchimento da barrica, amostragem da barrica e colocação nas caves. Caso deseje criar um lote de diferentes castas, apresenta-se mais uma etapa. Após o envelhecimento preliminar das monocastas, poderá criar o seu próprio loteamento de vinho. Esta experiência é baseada no nosso Loteamento em Barrica.



ROTULAGEM E ENGARRAFAMENTO

De janeiro a março é tempo de certificação dos vinhos e seu engarrafamento e rotulagem. Trabalhando com um designer de rótulos, este é o momento ideal para projetar um rótulo personalizado e também tomar a decisão se quer usar as nossas garrafas e rótulos ou algo muito especial para o seu vinho especial. Fim de Fevereiro é geralmente a altura do engarrafamento.

“

**PODE FAZER-SE UM VINHO
MAU DE UVAS BOAS,
MAS NÃO UM BOM
VINHO DE UVAS MÁS.**

”

PREÇOS

Não importa a opção que escolher, podemos garantir que irá sempre ficar com uma determinada quantidade do seu vinho personalizado que poderá chamar orgulhosamente de sua própria criação. Para tornar ainda mais fácil decidir o que funcionaria melhor para si, aqui está um resumo dos preços das opções disponíveis e do vinho que obterá após cada uma das experiências inesquecíveis que a Quinta dos Vales tem para oferecer.

SERVIÇO	PREÇO
Loteamento em Garrafa	349 € para até 4 participantes. Para grupos maiores até 12 participantes, adicione 49 € por pessoa
Loteamento em Barrica	288 garrafas em barricas de carvalho francês desde 15 € por garrafa.
Arrendamento de Vinha	Entre 2.000 € e 3.000 € por ano para um talhão de 2.000m ² de vinha + taxa de organização inicial de 1.000 €, mais 8 € por garrafa envelhecida em carvalho francês ou 5 € em cubas de aço inoxidável. Isto equivale de 7 € a 12 € por garrafa com base numa área de vinha de 4.000 m ²
Ser proprietário de uma Vinha	Compra de lote e custos de manutenção de 6 € a 9 € por garrafa, com base num talhão de 4.000 m ²
Viver na vinha	Inestimável. Escolha o seu padrão de qualidade, nós entregamos.



www.quintadosvales.eu | (+351) 282 431 036 | mail@quintadosvales.eu

Follow us:    /quintadosvales