



QUINTADOSVALES
WINE ESTATE

THE WINEMAKER EXPERIENCE
EXPERIÊNCIA DE LOTEAMENTO EM BARRICA



É verdade que as preferências no vinho são sempre muito individuais. Mas nunca desejou poder parar de procurar “o tal”, esse vinho especial que combina perfeitamente com o seu gosto e, talvez, ser capaz de fazê-lo sozinho? No entanto, começar a sua própria produção de vinho ainda é extremamente difícil e dispendioso, e a menos que esteja preparado para se comprometer plenamente com essa tarefa, pode ser bastante desafiador.

Mas e se fosse possível sentir-se como um verdadeiro vinicultor sem toda a responsabilidade que está adjacente? E se a ideia de abrir uma garrafa do seu próprio vinho de alta qualidade e personalizado sempre que desejar, não fosse tão complicado quanto parece?

Bem, nós acreditamos verdadeiramente que não precisa de ser.

Aqui na Quinta dos Vales, temos o prazer de o convidar a partilhar

essa experiência conosco - criando a sua própria barrica de vinho personalizado que terá o paladar exato que desejou. Conseguirá não apenas uma memorável experiência inigualável, mas também aprenderá como produzir vinhos de alta qualidade.

Esta jornada levá-lo-á ao longo de 12-18 meses a conhecer o seu vinho e a experimentar a mais emocionante parte do processo de vinificação, aquela que requer mais atenção e oferece mais espaço para a criatividade. Irá trabalhar com os nossos melhores vinhos jovens e ver por si mesmo como se sente - ao acompanhar o vinho através da sua maturação e processo de loteamento, tomando todas as decisões importantes ao longo do seu percurso.

Poderá optar por ser mais ou menos participativo, e a nossa equipa de especialistas estará sempre disponível para guiá-lo através de cada passo.

Com eles irá aprender:

- Quais as castas que poderá usar para o seu vinho, quais são as suas principais características e como elas funcionam em conjunto;
- Tudo sobre a parte mais interessante na transformação do vinho - o processo de maturação. Irá descobrir que qualquer pequeno detalhe é importante, desde a qualidade da madeira e a sua origem à tostagem da barrica e o tempo que o vinho permanece na barrica;
- O que acontece com o vinho durante a sua maturação e quais são os procedimentos que precisam ser realizados para garantir a melhor qualidade do produto final;
- O que pode ser alcançado durante o loteamento e como encontrar o equilíbrio perfeito entre as mais características mais marcantes de cada casta.

Com todo este conhecimento agora à sua disposição, será capaz de tomar decisões informadas sobre o seu vinho:

- Quais e quantas castas deseja incorporar no seu vinho;
- Quais serão as principais características do seu vinho, e, portanto, em que proporções faria o loteamento das várias castas disponíveis;
- Decida se o vinho matura em aço inoxidável ou madeira e por quanto tempo irá maturar;
- Preferirá uma barrica nova ou usada;
- Quão rápido o seu vinho passará para a próxima etapa - aço inoxidável ou maturação imediata em garrafa.

COMO IRÁ FUNCIONAR:

A sua própria barrica de 225 L dar-lhe-á 288 garrafas de vinho personalizado a partir do preço acessível de 15 € por garrafa. Iremos fornecer até 5 castas diferentes que selecionamos como os nossos melhores vinhos da colheita do último ano e que pode usá-las como quiser.

Toda esta experiência começa em dezembro, já que é quando o novo vinho entra nas barricas. A partir desse ponto, o processo de maturação dos vinhos já está a acontecer, o que significa que, dependendo de quando decidir se envolver, estes vinhos já terão amadurecido alguns meses numa barrica de carvalho francês, mas precisarão de mais contacto com madeira num total de 12 a 18 meses. Então, poderá juntar-se a nós em qualquer altura, a única questão é quanto tempo deseja acompanhar o vinho. E isso é uma decisão completamente sua.





Se decidir trabalhar com uma única barrica, poderá escolher:

- trabalhar com uma monocasta e acompanhá-la através de todas as etapas para ver como o processo de maturação de apenas uma casta pode influenciar o resultado final;
- escolher várias castas que poderá lotear como desejar. Vão maturar juntas na sua barrica de carvalho até decidir que estão prontas para serem transferidas para cubas de aço inoxidável ou diretamente para garrafas.

Se desejar ter várias barricas ou juntar-se a um grupo de amigos, poderá optar por maturar todas as castas separadamente e tomar uma decisão sobre o loteamento apenas pouco antes do engarrafamento.

Ao longo do processo de maturação em barrica, forneceremos atualizações constantes sobre todas as evoluções. Também oferecemos a possibilidade de participar em sessões de degustação com os nossos especialistas a cada 3 meses para verificar o desenvolvimento do seu vinho e participar nas sessões de atesto do vinho evaporado (também conhecido como “o vinho dos anjos”) para minimizar a quantidade de oxigénio a que o seu vinho está exposto.

Tendo passado o tempo que havia sido determinado na barrica, o seu vinho está pronto para o engarrafamento. Durante os meses de inverno, o processo muito pessoal de dar nome ao seu vinho, projetar o seu rótulo e selecionar o tamanho e a forma da sua garrafa torna-se real e o vinho transforma-se num produto da sua própria criatividade.

Ao trabalhar com a nossa equipa de vinificação, poderá desfrutar de cada etapa do processo, colaborando com eles em todos os detalhes do seu vinho e obter os seus conselhos e apoio durante todo o processo, o que resulta num vinho que poderá chamar de “seu”.

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 utilizadas no loteamento final.

No final terá um vinho personalizado, uma melhor compreensão da vinificação e um grande sentimento de realização. E, quem sabe, talvez ver o produto de sua própria criação o inspire a querer chegar mais além!

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

Follow us:    /quintadosvales