*vinhos.maria dulce varela*

# *“Península” da região da Estremadura ganha Medalha de Ouro em Berlim*



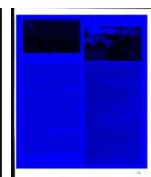
A Região de Lisboa junta mais um prémio ao seu currículo, desta vez uma medalha de Ouro para o vinho tinto Península da Companhia Agrícola do Sanguinhal. Nesta competição realizada na cidade de Berlim concorreram 2438 vinhos, apreciados por 107 jurados de 22 países.

A CVR de Lisboa conta com uma área total de vinha de cerca de 30 mil hectares, certifica no seu conjunto 18 milhões de garrafas, incluindo também aguardente e espumante de qualidade, para além de vinhos de diversas Denominações de Origem.

O Vinho Regional com Indicação Geográfica Estremadura, em processo de alteração para Vinho Regional Lisboa, tem vindo a registar um sucessivo incremento no volume comercializado, nomeadamente para os mercados externos, com uma quota superior de 45% do total certificado e tendo como principais destinos o Reino Unido, Escandinávia, Estados Unidos da América, Alemanha, Canadá, Angola e Brasil.

## **A Companhia Agrícola do Sanguinhal**

Com sede no concelho do Bombarral e propriedades neste concelho e também nos do Cadaval, Alenquer e Torres Vedras, a Companhia Agrícola do Sanguinhal situa-se no coração de uma das mais antigas regiões vinhateiras do país, cuja origem se confunde com a da própria nacionalidade. Efectivamente, em 1153, D. Afonso Henriques doou vastos domínios à Ordem de São Bernardo instalada no Mosteiro de Alcobaça, à qual pertencia o lugar do Bombarral, que na altura era apenas uma granja ou herdade. Os monges de Cister introduziram a cultura da vinha na região, dando origem a uma tão importante actividade agrícola que se desenvolveu e consolidou até aos nossos dias, ocupando em toda a Estremadura uma área de cerca de oito mil hectares e produzindo anualmente cerca de 60 milhões de litros de vinho. A Companhia



Agrícola do Sanguinhal foi fundada nos anos vinte por Abel Pereira da Fonseca para administrar as propriedades que possuía na região do Bombarral. Nessa época, a também sua Sociedade Comercial Abel Pereira da Fonseca detinha e explorava a maior rede de estabelecimentos de venda ao público no país – as lojas Val do Rio, com cerca de 100 lojas em Lisboa. Em 1937, Abel Pereira da Fonseca vendeu a sua posição accionista naquela sociedade e transformou a Companhia Agrícola do Sanguinhal em sociedade por quotas detidas na totalidade pelo sócio fundador e seus filhos, pertencendo ainda hoje à mesma família.

A empresa dedicou-se desde sempre à produção e comércio de vinhos. Para o efeito, vinificava separadamente os vinhos das Quintas das Cerejeiras, do Sanguinhal e de São Francisco nas respectivas adegas, possuindo no conjunto uma capacidade em tonéis e balseiros de madeira de carvalho e mogno da ordem dos dois milhões de litros, utilizados para a fermentação, armazenagem e envelhecimento de vinhos de mesa, vinhos licorosos e aguardentes. Hoje em dia, a Companhia Agrícola do Sanguinhal dedica-se à exploração de três quintas na Região Demarcada de Óbidos que perfazem 85 ha de vinha: Quinta do Sanguinhal, Quinta das Cerejeiras e Quinta de S. Francisco. Os nomes destas quintas representam os vinhos DOC mais prestigiados desta empresa familiar, onde hoje existe uma equipa coesa, formada pela nova geração da família Pereira da Fonseca e por um grupo de pessoas empenhadas em modernizar, inovar e, sobretudo, agradar ao consumidor mais exigente.

A empresa tem sido sujeita, nos últimos anos, a um processo de modernização continuado. Neste sentido, as vinhas têm vindo a ser reconstituídas, com base nas castas tradicionais, mas introduzindo igualmente novas castas para responder às exigências do mercado. As instalações de vinificação e engarrafamento têm sido objecto de grandes investimentos, nomeadamente a nível tecnológico e de equipamento. Continua-se, no entanto, a recorrer ao tradicional estágio em madeira, nomeadamente em barricas de carvalho francês e americano. |



### Notas Técnicas

Engarrafador: Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda.

Região: Estremadura (vinho regional)

Tipo: Tinto

Colheita: 2005

Clima: Mediterrânico

Castas: Castelão e Aragonez

Produção: 33 500 grfs. (750 ml)

Vinificação: as uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação. O mosto sofre fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C, com uma maceração suave.

Engarrafamento:

É engarrafado após 5 meses de estágio em barricas de carvalho francês e americano.

Análise: teor alcoólico: 13,5 %

Acidez total: 5,20 gr/l em ácido tartárico

pH: 3,59

Açúcar: <2 gr/l

Cor: rubi intenso.

Aroma: com aromas a frutos vermelhos maduros e notas de baunilha.

Prova: muito macio na boca.

Final de boca: tem um final de prova persistente.

Consumo: Consumir no prazo de 5 anos

Gastronomia: ideal para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes confeccionados.

Deve ser servido a uma temperatura de 18-20°C.

Apresentação:

750 ml – garrafa bordalesa código EAN 560 2507 020373

– caixa de cartão (6 grfs.) código ITF 1560 2507 050179

Prémios:

Medalha Prata – Concurso Mundus Vini 2003, Alemanha