



Quinta de S. Sebastião lança novas referências

O lançamento de novas referências associadas à Quinta de S. Sebastião pretende reforçar a notoriedade da região de Arruda dos Vinhos, pela associação de um conjunto de produtores a uma marca comum, num projeto inovador e arrojado.

A Quinta de S. Sebastião reforçou o seu portefólio, com o lançamento da nova marca de vinhos "S. Sebastião". Numa apresentação realizada na sua quinta, em Arruda dos Vinhos, na região de Lisboa, este produtor deu a conhecer e provar os vinhos S. Sebastião tinto 2013, S. Sebastião branco 2014 e S. Sebastião rosé 2014 (ver caixas).

O projeto da Quinta de S. Sebastião nasceu da paixão de António Parente por Arruda dos Vinhos, pela vinha e pela sua quinta, tornando-a num projeto que se pretende "diferenciador e que prima pela qualidade".

Os vinhos S. Sebastião, com a sua categoria de posicionamento Super Premium, pretendem alcançar um público mais exigente e envolvido com a marca, enófilos e consumidores abertos a novas experiências vínicas, da classe A e B, a partir dos 30/35 anos, nos mercados nacional e internacional.

Todos os vinhos produzidos combinam o saber dos tempos (as origens desta quinta remontam ao ano de 1755) com o requinte da enologia moderna e as melhores castas nacionais com castas internacionais.

A marca S. Sebastião distingue-se dos vinhos produzidos sob a marca Quinta de S. Sebastião pois os seus vinhos são produzidos com as uvas de produtores da região, selecionadas enólogo Filipe Sevinante Pinto.

Neste sentido, a ambição de António Parente passa por colocar no mapa a região de Arruda dos Vinhos, unindo os seus produtores num projeto único, sob a "umbrela" da marca S. Sebastião.

Esta vontade é refletida na própria ima-



A ambição de António Parente visa destacar a região de Arruda dos Vinhos, unindo os seus produtores num projeto único, sob a 'umbrela' da marca S. Sebastião.

gem dos vinhos, com destaque para a figura do mártir S. Sebastião, com o tronco trespassado de setas, que tem inspirado ao longo dos séculos inúmeras criações nas artes plásticas, da pintura à escultura, e a estilização deste motivo deu origem às insígnias da Quinta de São Sebastião. A nova marca ostenta no rótulo

uma representação da emblemática Quinta, na qual se destaca a ermida contígua, neste

S. SEBASTIÃO BRANCO 2014



CASTAS
Sauvignon Blanc e Arinto

VINIFICAÇÃO
Em bica aberta a uma temperatura de 12°C.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor citrina, nariz expressivo com notas de lima e algum tropical fresco. Na boca é um vinho suave, com uma acidez cítrica refrescante.

TEOR ÁLCOOL | 12,5%vol
ACIDEZ TOTAL | 6g/l
ACIDEZ VOLÁTIL | 0,37 g/l
PH 3,37

S. SEBASTIÃO ROSÉ 2014



CASTAS
Syrah e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO
Em bica aberta a uma temperatura de 12°C. Mostos provenientes de sangrias das melhores uvas tintas e de prensas diretas de uvas apanhadas cedo.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor rosada, nariz com notas florais e algum morango. Na boca é um vinho fresco, frutado e suave.

SUGESTÃO DE CONSUMO
Acompanha bem pratos de sushi, peixes gordos e alguns pratos de marisco mais condimentados.

TEOR ÁLCOOL | 13%vol
ACIDEZ TOTAL | 6,2 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL | 0,36 g/l
PH 3,55

conjunto da arquitetura senhorial característica da região.

Por isso, para os tintos, as escolhas das variedades selecionadas para o encapeamento na quinta recaíram sobre um conjunto de castas nacionais e estrangeiras, como as tintas Syrah e Merlot e as portuguesas Touriga Nacional e Tinta Roriz.

Nas brancas, a opção foi para as variedades nacionais Arinto e Cercial. Embora em 2007 a primeira vindima não tenha respondido às exigências, já em 2008 o resultado foi o renascer de vinhos com uma forte identidade.

Estes vinhos, disponíveis em todo o mercado nacional, serão ainda comercializados nos países onde a empresa está já implantada, nomeadamente Colômbia, Brasil, Moçambique, Angola, Suíça, Reino Unido, Luxemburgo e China.

S. SEBASTIÃO TINTO 2013 VINHO REGIONAL LISBOA



LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS
Arruda dos Vinhos, Portugal. Vinhas maioritariamente de encosta, ao alto.

CLIMA
Mediterrâneo com forte influência atlântica

SOLO
Argilo-Calcário

CASTAS
Syrah e Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO
Curtimenta clássica, com maceração prolongada.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor granada, nariz expressivo com notas de ameixa, frutos pretos e trufas. Na boca é fresco

com estrutura envolvente e suave.

TEOR ÁLCOOL 13,5%vol
ACIDEZ TOTAL 5,2 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL 0,67 g/l
PH 3,75
AÇÚCARES REDUTORES 4,4 g/l



 Quinta de S. Sebastião une
produtores em Arruda dos
Vinhos [Pág. 8]