

**TORRES VEDRAS, CAPITAL DA AGROINDÚSTRIA | SANTOS & SANTOS**

“NÃO TEMOS A AMBIÇÃO DE PRODUZIR MUITO, PREFERIMOS MENOS QUANTIDADE MAS MAIOR QUALIDADE”

Dedicada à produção e comercialização de vinhos, tanto na região de Lisboa como do Alentejo, a Santos & Santos privilegia a qualidade do seu produto, oferecendo alguns dos melhores vinhos da região. Sediados em Torres Vedras, beneficiam do clima e da proximidade ao mar, características que fazem a diferença nas uvas, tendo ao seu dispor um total de 450 hectares de vinhas.



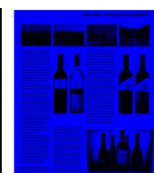
Francisco Santos Administrador

Fundada em 1977 pelos irmãos Adílio e Armando Santos, começou por ser uma empresa de pequena dimensão, com a aquisição de uma vinha pequena. O tempo e o empenho foram ditando o crescimento da Santos & Santos, até atingir a dimensão que tem agora, já a ser gerida por uma segunda geração da família. “Há medida que foram conseguindo, foram crescendo com mais alguma área de vinha, para produzir. Nos primeiros anos vendiam a empresas que compravam vinho por grosso, e depois mais tarde, optaram por começar a vender a estabelecimentos, isto há cerca de

40 anos, eram tabernas, lojas antigas. Foi um começo de uma empresa, o embrião”, conta Francisco Santos, administrador da empresa.

De apanha da uva à produção do vinho

Com cerca de 450 hectares de vinhas, na zona de Lisboa e do Alentejo, a Santos & Santos tem à disposição dos clientes vários tipos de vinhos, entre brancos, tintos, rosés, reservas e topos de gama. Atuam no mercado nacional, onde estão bem estabelecidos, mas também no internacional, onde estão presentes em cerca de 17 países com principal destaque para o mercado da China, Rússia, Guiné Bissau, Suíça, Angola, Estados Unidos

**SANTOS & SANTOS | TORRES VEDRAS, CAPITAL DA AGROINDÚSTRIA**

e mais recentemente Brasil. Procuram ter à sua disposição a mais recente tecnologia a ser usada na área, de modo a garantir a qualidade do seu produto. "As adegas que temos, onde transformamos o vinho, têm tecnologia de topo. Nós produzimos a uva, transformamos e armazenamos e, numa fase posterior, a Santos & Santos comercializa. Na parte da apanha da uva funcionamos com vindima mecânica, mas também com apanha manual quando é para os vinhos topo de gama, de reserva. A apanha mecânica, de forma geral, colhe toda a uva que a videira tem, não diferencia o maduro do não maduro, enquanto que na manual podemos selecionar o que colhemos. Às vezes basta um ou dois bagos mais verdes para tirar qualidade à que está madura. Quando se apanha a uva manualmente, consegue-se essa escolha, tirar bagos verdes, alguma uva que não interessa. Usamos mais este tipo de apanha nos nossos vinhos alentejanos, os de Évora, que são mais reserva, mais de topo. No fundo, de forma manual acabamos por ter mais qualidade, consegue-se um produto com mais resultado. Para ajudar e facilitar todo este processo temos um enólogo e um engenheiro, que fazem controlos de maturação, normalmente de dois em dois dias e no pico da vindima todos os dias", explica Francisco Santos.

Para o administrador da Santos & Santos, uma das mais importantes características da empresa está no optar pela qualidade em vez da grande quantidade. "Tanto em Lisboa como em Évora não temos a ambição de produzir muito, preferimos menos mas bom. Quanto menos produzir, melhor qualidade temos. O facto de estarmos aqui perto do mar, em algumas variedades e alguns vinhos ajuda a fazer a diferença, acaba por ser benéfico", afirma o administrador.

Qualidade do produto e ambições futuras
Com muitos hectares à disposição e recurso



à última tecnologia usada na área, a Santos & Santos acredita que o crescimento do turismo em Portugal pode ser uma via a explorar num futuro próximo, até porque, garantem, qualidade no produto é algo de que se podem orgulhar. "Não somos só nós que temos bons vinhos, mas a verdade é que temos alguns dos melhores da região distinguidos nos mais prestigiados concursos da especialidade. São vinhos da zona que, com o seu valor, acabam por trazer valor também à região em si. Temos crescido bastante com os vinhos de Lisboa e os do Alentejo. Temos uma loja, voltada para o enoturismo, que ainda não está a ser divulgada, vamos vendendo a quem aparece, sem divulgação. Talvez o futuro passe por

ai, por uma aposta no turismo. A região de Lisboa tem crescido bastante nesse sentido, os vinhos são bons, as adegas têm sido modernizadas, resumindo, o produto final é bom. Na Santos & Santos tentamos todos os dias crescer, melhorar e tentamos estar atuais. Temos a ambição de crescer mais no mercado externo, por considerarmos que é o caminho certo, sem nunca abandonar o nacional. Em termos de faturação, podemos falar de valores a rondar os 10 milhões de euros. No entanto, e com o objetivo de manter elevados os nossos padrões de qualidade, estamos neste momento a tratar de obter uma certificação de topo na área da segurança alimentar, muito por pressão do mercado externo, porque consideramos que faz todo o sentido. No próximo mês vamos lançar um novo vinho no mercado, Fonte Santa que é um vinho regional de Lisboa, branco leve, com graduação alcoólica na casa dos 9,5. No fundo, são 40 anos de atividade, podemos dizer que somos uma referência no nosso setor. Atualmente está à frente do negócio a segunda geração e espero que venha a terceira para dar continuidade", conclui Francisco Santos.

