

Monte d' Oiro mostra novidades

Com uma política de comunicação sempre muito activa, a Quinta do Monte d' Oiro fez chegar ao Branco & Tinto os seus mais recentes lançamentos: o Têmpera 2004 - Tinto; Madrigal 2006 - Branco e o Clarete 2006.

Depois das colheitas de 1999, 2003 e 2004, a Quinta D' Oiro volta este ano a lançar para o mercado um vinho Clarete que é um autêntico rosé. Depois de uma escolha à mão de cacho a cacho e de uma curta maceração (ligeiro contacto das películas com o mosto) resultou um vinho rosé com a 13 graus de álcool. Este vinho tem como preço de referência 7€. O Madrigal é um dos vinhos brancos portugueses mais entu-

siasmante. Elaborado exclusivamente com Viognier, casta francesa que muitas vezes entra como lote de vinhos tintos, resultou um vinho repleto de consistência e frutado. A fermentação dividiu-se entre cubas de inox e madeira. O preço de referência é de 21.50€. Por último, a partir das uvas da Tinta Roriz da vindima de 2004 a Quinta do Monte d' Oiro produziu o Têmpera. Os cachos foram escolhidos à mão e o mosto fermentou em cubas de inox com pistão automático reproduzindo a pisa pé. Este Têmpera passou 15 meses de estágio em barricas de carvalho francês e um ano em garrafas antes do lançamento no mercado, cujo preço de referência é de 29.30€.



Oestagric com novas máquinas



Especializada em equipamentos de pulverização para o sector vitivinícola, a Oestagric implementou uma estratégia de diversificação de equipamentos para a vinha cuja principal finalidade passa por reduzir os custos de mão-de-obra do sector. Esta empresa de Torres Vedras desenvolveu uma despampanadeira, a primeira máquina do género a ser totalmente construída em Portugal. O objectivo é cortar as guias das videiras (que tiram vigor à videira e impedem que a luz solar incida sobre os cachos) por um processo integralmente mecânico e assim reduzir os custos de uma intervenção que é cada vez mais necessária para quem pretende produzir vinhos de qualidade.

Este equipamento tem tido imenso sucesso comercial e actualmente 60% das máquinas produzidas têm sido para o mercado externo. A máquina de pré-poda, também é a única do género produzida em Portugal e a sua utilização reduz em cerca de 80% o custo de mão de obra da poda, uma das intervenções mais dispendiosas na vinha e cuja mão-obra especializada é cada vez mais difícil de encontrar. A máquina de pré-poda, que permite a regulação em altura do corte das varas e cujos troços de 5 centímetros servem depois como matéria orgânica, tem tido uma assinalável aceitação no mercado com 80% das vendas a serem para a exportação.