

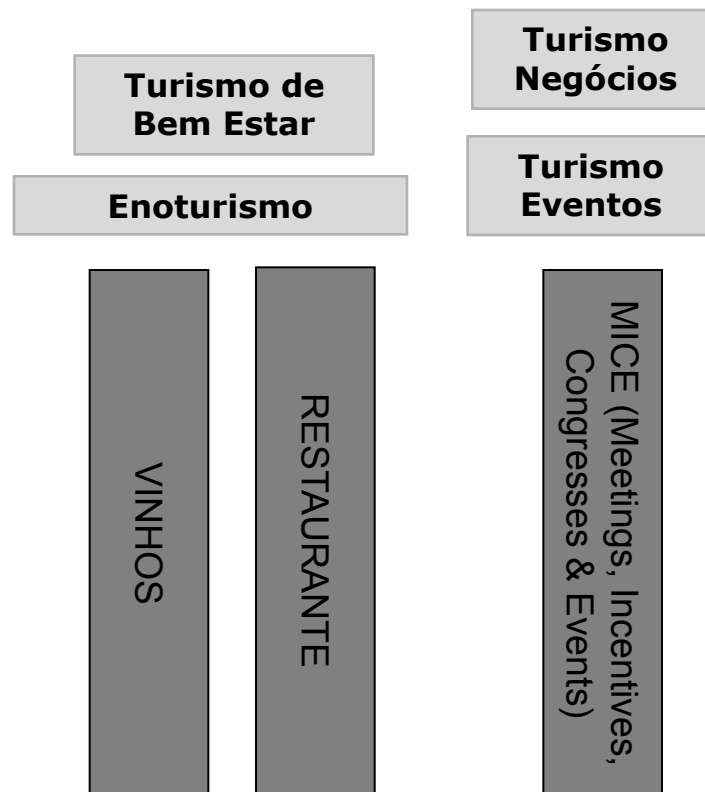


VALE D'ALGARES

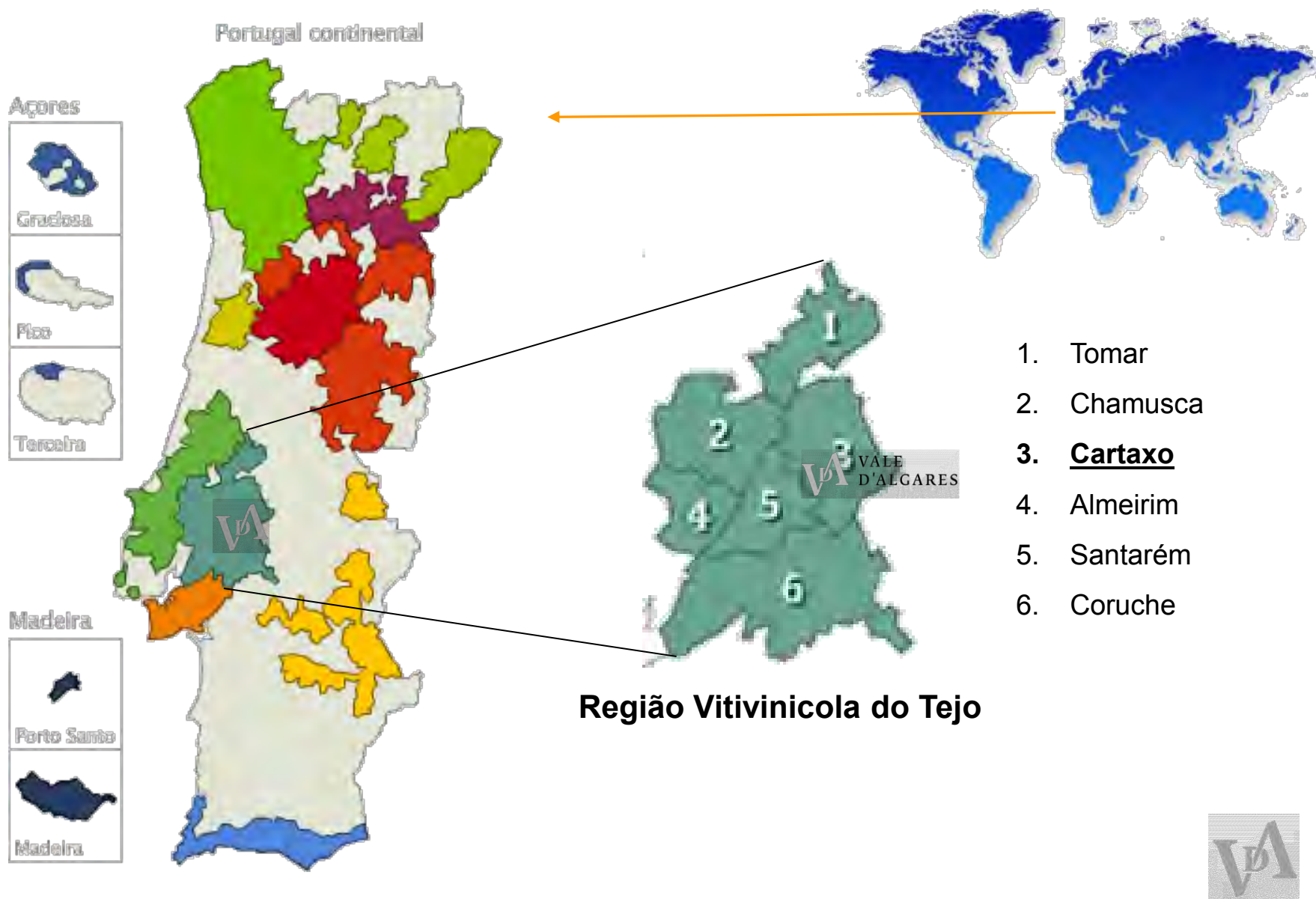
"A EXCELÊNCIA DOS SENTIDOS"

# Enquadramento

Vale **D'Algares** é um projecto impar, através da criação de uma moderna adega, aposta na produção de vinhos de excelência em comunhão com o desenvolvimento de um projecto de enoturismo inovador em Portugal.



# Nó estamos aqui!



# A região – História e Caracterização

**VA** Uma região com fortes tradições na produção de vinho de qualidade onde a primeira referência está no foral concedido por D. Afonso Henriques em 1170 à cidade de Santarém, esta foi sempre protegida por D. Pedro I, D. Fernando, D. Afonso V e D. João II devido à sua preferência pelos vinhos aí produzidos.

**VA** Região com denominação de Origem Controlada DOC, Ribatejo e que compreende as sub-regiões:

- Cartaxo, Santarém, Almeirim, Coruche, Tomar e Chamusca

**VA** Solos – Lezíria, Bairro e Charneca

**VA** Clima – Sub Mediterrânico temperado com grande influência do rio Tejo que passa perto.



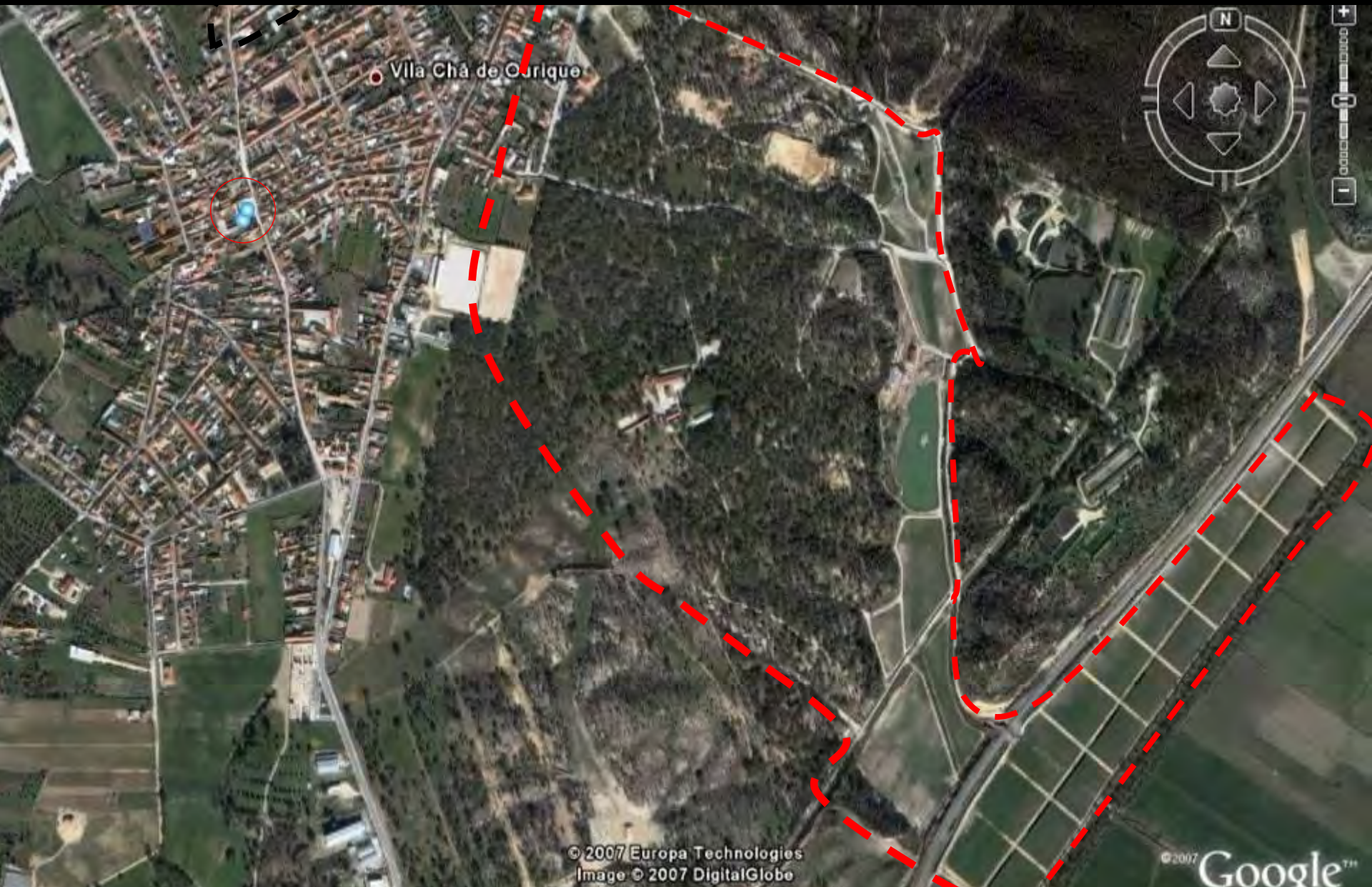
# Vale D'Algaes



Bem Vindos a Vale D'Álgares



# Vale D'Algaes - Localização



# Vale D'Algaes – Datas importantes

2003 / 04 – Plantação das vinhas

2004 – Construção da Adega

2006 – Primeira vindima em Vale **D'Algaes**

2007 – No 1º Semestre deste ano saem as primeiras colheitas de Guarda Rios

Branco e Rosé

2007 – No 2º Semestre deste ano saem a primeira colheita de Vale **D'Algaes** Branco e Guarda Rios Tinto

2008/2009 – Consolidação da distribuição a nível Nacional e Internacional

2009 – Introdução de uma nova gama no patamar Super Premium Vale **D'Algaes** Selection






# Vale D'Algares - As Vinhas



Vale d'Algares – Vindima 2007



# Vale D'Algares - As Vinhas

 As vinhas ocupam uma área de 31 hectares distribuídas por dois locais, Vale **d'Álgares** e Quinta da Faia, a rega é controlada por subida e descida do nível freático gerido por sondas situadas abaixo do solo e por sistema gota a gota.

A produção por planta é controlada por duas mondas de cachos em diferentes fases, de maneira a obter-se um rendimento por planta de aproximadamente 1,2 kg.

A vindima é feita para caixas de 12,5 kg, as quais são deixadas 24 horas numa câmara frigorífica a temperaturas baixas.

## Vinha da Herdade de Vale **D'Algares**

16 Hectares de Castas Tintas

6 Hectares de Castas Brancas

## Vinha da Quinta da Faia

5 Hectares de Castas Tintas

4 Hectares de Castas Brancas

(Previsão para plantar mais 30 há nos próximos dois anos)



Vale d'Algares – Vinhas 2007



# Vale D'Algares - As Vinhas - Castas



Vale d'Algares – Vindima 2007

# Vale D'Algares - As Vinhas - Castas

## VDA As principais castas tintas

- Touriga Nacional
- Aragonês
- Syrah
- Merlot
- Cabernet
- Alicante Bouschet
- Petit Verdot



## VDA As principais castas brancas

- Arinto
- Viosinho
- Verdelho
- Alvarinho
- Viognier
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay



# Vale D'Algaes – Centro de vinificação


Para transformar as uvas, foi construído em 2004 um moderno centro de vinificação com sofisticado equipamento e meios para controlo de temperatura como as câmaras de frio que permitem arrefecer as uva para esmagamento a 0° e assim preservar as características das castas. A adega tem uma capacidade para fermentar cerca de 400 toneladas, equivalente a cerca 350.000grf's/ano.





Vale d'Algaes – Laboratório e balseiros de carvalho - 2007




# Vale D'Algares – Centro de vinificação - Características

 Balseiros de carvalho francês com capacidade para 7500 lt que permitem micro oxigenação e uma maturação excelente

 Cubas em inox refrigeradas com “piston” que simula a pisa a pé, capacidade para 10.000 lt.

 Dois Lagares de pedra que permite uma proporção óptima entre o liquido e a quantidade de massa vínica

 Câmaras de frio que permitem o controle da fermentação de brancos em barricas de carvalho.



Vale d'Algares – Perspectiva da adega

# Vale D'Algaes – As Caves



Vale d'Algaes – Caves de estágio - 2007

# Vale D'Algaes – As Caves

As caves desdobram-se por dois pisos, tendo uma zona de estágio para barricas, sala de enchimento com linha de engarrafamento, garrafeira particular e sala VIP.

 400 barricas de 225 lts

90% de Carvalho Francês

10% de Carvalho Americano

Carvalhos de diversos tipos de tosta e de diferentes tipos de floresta

É nesta cave com controlo natural de humidade e temperatura que estagiam os nossos melhores vinhos.



Vale d'Algaes – Cave de Barricas - 2007

# Vale D'Algaes – As Caves



Vale d'Algaes – Sala de provas VIP - 2007



# Vale D'Algaes – As Caves






Vale d'Algaes – Cave das Barricas - 2007

# Vale D'Algaes – As Caves



Vale D'Algaes – Barrel cellar - 2007

# Vale D'Algaes – Segmentação / Diferenciação

Vale D'Algaes			Vale D'Algaes Selection		Guarda Rios		
Segmento: <b>ICON</b>			<b>SUPER-PREMIUM</b>		<b>PREMIUM</b>		
							
Tipo:	Tintp	Branco	Tinto	Branco	Tinto	Branco	Rosé
Garrafa	Borgonhe	Borgonhe	<b>Bordalese</b>	<b>Bordalese</b>	Bordalese	Bordalese	Bordalese
Capacidade:	0,75	0,75	<b>0,75</b>	<b>0,75</b>	0,75	0,75	0,75
Caixa	wood x 3	wood x 3	<b>Carton x 6</b>	<b>Carton x 6</b>	Carton x 6	Carton x 6	Carton x 6
Momento:	COLECCIONADORES		<b>CONHECEDORES</b>		MOMENTOS ESPECIAIS		

# Vale D'Algaes – Segmentação da Gama Normal

## “ICON”



COLECIONADORES

## “SUPER PREMIUM”



CONHECEDORES

## “PREMIUM”



MOMENTOS ESPECIAIS

Conceito—

Cada segmento será produzido ano após ano fazendo parte da gama e perfil normal da marca Vale D'Algaes, no entanto os vinhos do segmento “Icon” só serão produzidos em anos de excelentes condições.





# Vale D'Algaes – Segmentação da gama especial

## “ESPECIALIDADES”



DESCOBERTA

Conceito –

Em cada ano o Enólogo tem a liberdade de apresentar um vinho que seja o resultado das suas novas descobertas.



# Os vinhos disponíveis

	VALE D'ALGARES		GUARDA RIOS		
					
<b>COR:</b>	Branco		Tinto	Rosé	Branco
<b>FORMATO:</b>	75cl x 3		75cl x 6	75cl x 6	75 cl x 6
<b>MOMENTO:</b>	COLECCIONADORES		MOMENTOS ESPECIAIS		



# Os vinhos disponíveis

---

## VALE D'ALGARES "Selection"

---



---

<b>COR:</b>	Branco	Branco	Tinto	Tinto
<b>FORMATO:</b>	75cl x 6	150 cl x 1	75cl x 6	150 cl x 1

---

**MOMENTO:** CONHECEDORES

---

# Os vinhos disponíveis

---

## VdA (Colheita Tardia)

---



---

## Vale D' Algares "D"

---



---

**COR:**

BRANCO

BRANCO

TINTO

TINTO

---

**FORMATO:**

375cl x 3

75cl x 4

75cl x 4

150 cl x 1

---

**MOMENTO:**

DESCOBERTA

---





# Vale D'Algares – Os nossos Vinhos



# Vale D'Algaes - Os Prémios – Colheita 2006

Nome do concurso	País	Nome do Vinho	Medalha
International Wine & Spirits Competition 2008	UK	Guarda Rios Tinto 2006	Bronze
Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2008	PT	Vale d'Algaes Branco 2006	Prata
Decanter World Wine Awards 2008	UK	Guarda-Rios Tinto 2006	Prata
International Wine Challenge 2008	UK	Vale d'Algaes Branco 2006	Prata
International Wine Challenge 2008	UK	Guarda-Rios Tinto 2006	Bronze
Vinalies Internationales 2008	FR	Guarda-Rios Tinto 2006	Prata
Wine Masters Challenge 2008	Internacional - PT	Vale d'Algaes Branco 2006	Prata
Wine Masters Challenge 2008	Internacional – PT	Guarda-Rios Tinto 2006	Ouro
Wine Masters Challenge 2008	Internacional – PT	Guarda-Rios Branco 2006	Bronze
Wine Masters Challenge 2008	Internacional - PT	Guarda-Rios Rosé 2006	Bronze
Mundus Vini 2007	Alemanha	Vale d'Algaes Branco 2006	Bronze
Concurso Melhores Vinhos do Ribatejo 2007 (CVRR)	PT	Vale d'Algaes Branco 2006	Bronze
Concurso Melhores Vinhos do Ribatejo 2007 (CVRR)	PT	Guarda Rios Tinto 2006	Prata
Concurso Melhores Vinhos do Ribatejo 2007 (CVRR)	PT	Guarda Rios Branco 2006	Prata



# Vale D'Algaes - Os Prémios – Colheita 2007

Nome do concurso	País	Nome do Vinho	Medalha
<b>Wine Masters Challenge 2009</b>	Internacional - PT	Guarda-Rios Tinto 2007	Prata
<b>Wine Masters Challenge 2009</b>	Internacional - PT	Guarda-Rios Branco 2007	Ouro
<b>Wine Masters Challenge 2009</b>	Internacional - PT	Guarda-Rios Rosé 2007	Prata
<b>Vinalies Internationales 2009</b>	FR	Vale d'Algaes Branco 2007	Prata
<b>Concour Mondial Bruxelles 2009</b>	FR	Vale d'Algaes Branco 2007	Ouro
<b>Concour Mondial Bruxelles 2009</b>	FR	Vale d'Algaes Selection Tinto 2007	Ouro
<b>Concour Mondial Bruxelles 2009</b>	FR	Vale d'Algaes Syrah / Viognier 2007	Ouro
<b>Concour Mondial Bruxelles 2009</b>	FR	Guarda-Rios Tinto 2007	Prata
<b>Concour Mondial Bruxelles 2009</b>	FR	Guarda-Rios Branco 2007	Prata
<b>Decanter World Wine Awards 2009</b>	UK	Vale d'Algaes Branco 2007	Bronze
<b>Decanter World Wine Awards 2009</b>	UK	Guarda-Rios Tinto 2007	Bronze
<b>Decanter World Wine Awards 2009</b>	UK	Vale d'Algaes Syrah / Viognier 2007	Bronze
<b>Decanter World Wine Awards 2009</b>	UK	Vale d'Algaes Selection Tinto 2007	Prata



# Vale D'Algares - Os Prémios – Colheita 2007

Nome do concurso	Pais	Nome do Vinho	Medalha
International Wine Challenge 2009	UK	Guarda-Rios Tinto 2007	Prata
International Wine Challenge 2009	UK	Vale d'Algares Selection Tinto 2007	Prata
International Wine Challenge 2009	UK	Vale d'Algares D Syrah / Viognier 2007	Bronze
International Wine Challenge 2009	UK	Vale d'Algares Branco 2007	Prata
Concurso de Vinhos Engarrafados 2009 - Ribatejo	PT	Guarda-Rios Branco 2007	Excelência
Concurso de Vinhos Engarrafados 2009 - Ribatejo	PT	Guarda-Rios Branco 2007	Ouro
Concurso de Vinhos Engarrafados 2009 - Ribatejo	PT	Guarda-Rios Tinto 2007	Ouro
Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2009	PT	Guarda-Rios Tinto 2007	Prata
International Wine & Spirit Competition 2009	UK	Vale d'Algares Branco 2007	Prata
International Wine & Spirit Competition 2009	UK	Vale d'Algares Late Harvest 2007	Prata
International Wine & Spirit Competition 2009	UK	Vale d'Algares D Syrah / Viognier 2007	Prata
International Wine & Spirit Competition 2009	UK	Vale d'Algares Selection Tinto 2007	Prata
International Wine & Spirit Competition 2009	UK	Guarda-Rios Branco 2007	Bronze
International Wine & Spirit Competition 2009	UK	Guarda-Rios Tinto 2007	Bronze





# Vale D'Algaes - Os Prémios – Colheita 2007 / 2008

Nome do concurso	Pais	Nome do Vinho	Medalha
Mundus Vini 2009	Alemanha	Vale D'Algaes D Syrah / Viognier Tinto 2007	Ouro
Mundus Vini 2009	Alemanha	Guarda Rios Tinto 2007	Prata
Mundus Vini 2009	Alemanha	Vale D'Algaes Late Harvest 2007	Prata
Mundus Vini 2009	Alemanha	Vale D'Algaes Selection Branco 2008	Prata
Concour Mondial Bruxelles 2010	FR	Vale D'Algaes Selection Branco 2008	Ouro
Concour Mondial Bruxelles 2010	FR	Vale D'Algaes Selection Tinto 2008	Ouro
Concour Mondial Bruxelles 2010	FR	Vale D'Algaes D 2008	Prata
Vinalies Internationales 2010	FR	Vale D'Algaes Selection Tinto 2007	Prata
Vinalies Internationales 2010	FR	Vale D'Algaes D 2007	Prata
Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo 2010	PT	Melhor Adega - Prémio Excelência	
Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo 2010	PT	Enólogo do Ano	
Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo 2010	PT	Guarda Rios Branco 2009 - <u>Prémio Excelência</u>	Ouro
Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo 2010	PT	Guarda Rios Tinto 2008	Ouro



# Vale D'Algaes - Os Prémios – Colheita 2007 /08 /09

Nome do concurso	Pais	Nome do Vinho	Medalha
International Wine Challenge 2010	UK	Vale d'Algaes Selection Tinto 2008	Ouro
International Wine Challenge 2010	UK	Vale d'Algaes D Tinto 2007	Ouro
Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2010	PT	Guarda Rios Branco 2009	Prata
Mundus Vini 2010	Alemanha	Guarda Rios Branco 2009	Ouro
Mundus Vini 2010	Alemanha	Vale D'Algaes "Selection" Branco 2009	Prata



# Vale D'Algares - Os Prémios / Referencias

Evento. Encontro com Vinho e Sabores 2008 (Organização Revista de Vinhos)

**Vale D'Algares Branco 2007 foi seleccionado um dos 15 melhores vinhos branco presentes neste evento (concorreram no total cerca de 600 vinhos)**

Produtor revelação do ano:

**“Fomos surpreendidos em 2008 com o surgimento, no Ribatejo, deste novo produtor, com um projecto bem delineado, onde avultados investimentos permitiram um arranque com muita qualidade..... Será, dentro de alguns anos, uma referencia da região”**

Referencia feita pelo reputado Jornalista **João Paulo Martins** no seu Guia de Vinhos 2009:



# Vale D'Algares - Os Prémios / Referencias

VALE D'ALGARES conquistou o Prémio “**Revelação** do Ano 2008” atribuído pela Revista de Vinhos, uma distinção que vem reconhecer os conceitos inovadores e ousados que este projecto de enoturismo introduz no âmbito da cultura vinícola.



# Vale D'Algaes – Os Prémios / Referencias



Sarah Ahmed escolhe Vale D'Algaes "Selection" Branco 2008, para a sua lista dos melhores 50 vinhos Portugueses.



Os 50 Grandes Vinhos Portugueses são escolhidos por um jornalista nomeado todos os anos pela APWI (Associação de Importadores de Vinho Português do Reino Unido). Em 2008 esta associação nomeou Sarah Ahmed que passou semanas em Portugal (2009) a provar vinhos de Norte a Sul.

<http://www.thewinedetective.co.uk>





# Vale D'Algares – Os Prémios / Referencias

Marcelo Copelo



Charles Metcalfe



Marcelo Copelo e Charles Metcalfe escolheram Vale D'Algares “D” Alvarinho 2008, como um dos 50 melhores vinhos Portugueses para o Brasil.

XXX

<http://www.marcelocopello.com>

[http://www.wineeducators.com/charles\\_metcalfe.html](http://www.wineeducators.com/charles_metcalfe.html)



# Vale D'Algaes - Os Prémios / Referencias

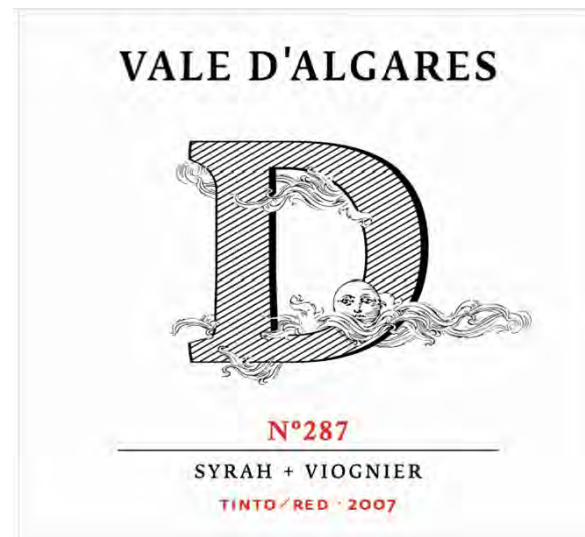
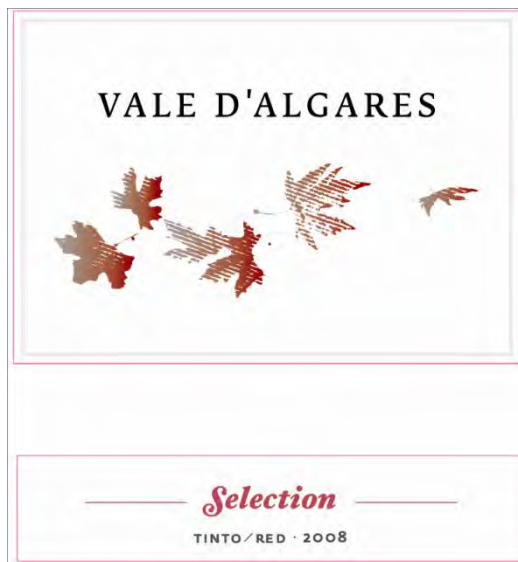
Vale D' Algaes foi eleita a Melhor Adega do Tejo pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (CVRT), na primeira Gala de Vinhos do Tejo. Foram ainda atribuídos aos vinhos Vale D' Algaes os seguintes prémios: Prémio Excelência - Guarda Rios Branco 2009; Medalha de Ouro - Guarda Rios Branco 2009; Medalha de Ouro - Guarda Rios Tinto 2008.

Pedro Pereira Gonçalves, o enólogo de Vale D' Algaes, foi também considerado o Melhor Enólogo do Ano.



# Vale D'Algaes - Os Prémios / Referencias

VALE D'ALGARES faz parte das únicas duas adegas em Portugal a ser premiada com duas medalhas de ouro no **International Wine Challenge** de 2010,



# Vale D'Algares - Os Prémios / Referencias

## Os melhores 365 vinhos de 2011 por Anibal Coutinho

90



### Vale d'Algares, Selection

IG TEJO, TINTO 2008

Touriga Nacional e Petit Verdot. Granada re-  
tinto e violáceo. Especiarias e resinado, fru-  
tos vermelhos, terroso e profundo. Cacaú.  
Arqueado, agridoce, taninos de desenho  
liderante.

- 14.0%
- Pedro Pereira Gonçalves
- Quatro Âncoras

158

90



### Vale d'Algares, Selection

IG TEJO, BRANCO, 2009

Blend Viognier, Amarelo claro e citrino. Paste-  
laria doce, mentas, amanteigado, pera e outros  
frutos de pomar. Sucroso, amplo, fresco, espe-  
cial, texturas ricas e gastronómicas.

- 14.0%
- Pedro Pereira Gonçalves
- Quatro Âncoras



## RATINGS 2011



91



90



88



88





# A equipe técnica de enologia



Feira de vinhos "Encontro com o Vinho" no CCL em Novembro 2007

Pedro Pereira Gonçalves – Director de Enologia & Vitivinicultura

Vasco Costa – Vitivinicultura

Rita Conim - Laboratório



# A equipe técnica de enologia – Curriculum do Enólogo



A marca, Vale D'Algaes, pretende mostrar o potencial de uma nova geração de jovens enólogos Portugueses que combinam o estilo inconfundível do velho mundo com o estilo inovador do novo mundo.

- 2000 – Douro
- 2001 – Herdade do Esporão – Eng. David Baverstock e Eng. Luis Duarte
- 2002 – VDS ( Grande experiencia em adegas de renome ) 1º produção do vinho Castelo d'Alba (douro) com o Eng . Rui Madeira
- 2003 - Enólogo Residente na Quinta de Fafide pertencente á VDS
- 2004 – Austrália:
  - Estágio na Hardys Wine Company na Adega Kambera Winery (convite para ficar mas rejeitado)
- 2004 – Enólogo Residente na Malhadinha com o Eng. Luis Duarte
- 2005 – Enólogo consultor em 6 Adegas com o Prof. Virgilio Loureiro evidenciando-se a Casa de Santar.
- Desde 2006 – Director de Enologia - Vale d'Algaes
- 2008Nova Zelandia:
  - Kumeu River – Auckland com o Master of Wine – Michael Brackovich
  - Trinity Hill – Hawkes Bay – Jonh Hanckok
- Acompanhou o trabalho diário como Enólogo Assistente
- 2009 Chile: Concha y Toro
- Adega Almaviva Clos Apalta, Colchagua Valley



# Vale D'Algaes - Concorrência

GUARDA RIOS	VALE d'ALGARES	VALE d'ALGARES
Premium	Super Premium	ICON
Guarda Rios Tinto	Vale D'Algaes Selection Tinto	VdA Tinto
Herdade dos Grous Quinta do Couto Quinta do Crasto Quinta de Chocapalha	Chocapalha Reserva Esporão Reserva Tapada de Chaves Q. do Carmo	Private Selection Esporão Grous "Moon Harvested" Mouchão
Guarda Rios Branco	Vale D'Algaes Selection Branco	VdA Branco
Quinta do Carmo Herdade do Grous Quinta do Ameal (Verde) Herdade da Malhadinha	Esporão Reserva Duas Quintas Tapada de Coalheiros Carm Reserva Branco	Private selection Esporão Viognier Bento dos Santos Redoma – Dirk Niepoort Guru
Guarda Rios Rosé		
Defesa H. Esporão Vida Nova Rosé		

**Nota Importante:** Este é apenas um quadro comparativo que ajuda a posicionar os vinhos Vale d'Algaes no mercado, contudo é sempre passível de ajusto consoante os mercados onde pretende ser dirigido.





VALE D'ALGARES

*Azeite*  
*Olive Oil*  
*Extra-Virgem*

"A EXCELÊNCIA DOS SENTIDOS"

# Índice:

O que é o Azeite;

 Classificação do Azeite;

 Caracterização DOP;

O Azeite do Ribatejo;

Os benefícios do Azeite;

O Azeite Vale D' Algarves:

 Ficha Técnica.

# O que é o Azeite

## COMO SE PRODUZ

### No começo de tudo... a oliveira

A Oliveira é uma árvore de porte médio, muito resistente, com raízes que atingem os 6 metros, sendo conhecidas cerca de 400 espécies. Tem crescimento lento e normalmente só entra em produção a partir do quinto ano.

A transformação e melhoria das características da oliveira foi conseguida pelo homem, ao longo dos tempos, até se obter a árvore a que chamamos hoje a oliveira cultivada.



A Oliveira que todos conhecem, Mãe das azeitonas que produzem o Azeite que consumimos, é da Espécie *Olea europaea L.*

Dentro desta espécie encontram-se diversos grupos de cultivares, espalhados por diferentes zonas oleícolas.

As cultivares de maior importância utilizadas em Portugal são a Galega, a Carrasquenha, a Cordovil, a Cobrançosa e a Verdeal, entre outras.

A oliveira, dada a sua rusticidade, encontra-se muitas vezes em terrenos onde nenhuma outra planta resistiria. Mas quando a oliveira é tratada como uma verdadeira cultura as produções aumentam em quantidade e, em comparação com situações extremas, também em qualidade.

Em média, uma oliveira dá 20 Kg de azeitonas, sendo necessários cerca de 5 a 6 Kg para produzir 1 L de Azeite



# O que é o Azeite

## COMO SE PRODUZ

### A Obtenção do Azeite

O Azeite é a gordura sintetizada naturalmente nas azeitonas como substância de reserva, contribuindo para assegurar a multiplicação da espécie. Disponibiliza a energia necessária durante o período em que a azeitona, nesta fase já liberta da árvore mãe, vai germinar e dar origem a uma nova planta.

O Azeite é obtido da azeitona exclusivamente por processos mecânicos e físicos em condições, essencialmente térmicas, que não provoquem a sua alteração.

Para se obter um Azeite de qualidade deve partir-se de azeitonas inteiras, sãs e maduras.



# O que é o Azeite – A sua classificação

De acordo com a legislação vigente, as designações e definições dos azeites e óleos de bagaço de azeitona são as que se seguem (Regulamento (CE) nº 865/2004 do Conselho de 29 de Abril de 2004).

Os Azeites virgens são classificados e denominados do seguinte modo:

**Azeite virgem extra** - Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 1 g por 100 g e com as características conformes com as previstas para esta categoria.

**Azeite virgem** - Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 2 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

**Azeite virgem corrente** - Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, não superior a 3,3 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.

**Azeite virgem lampante** - Azeite virgem com uma acidez livre, expressa em ácido oleico, superior a 3,3 g por 100 g e com as outras características conformes com as previstas para esta categoria.



Azeite  
Olive Oil  
Extra-Virgem



# O que é o Azeite – A sua classificação

Dentro dos azeites que se encontram no mercado podem, ainda, encontrar-se os "**Azeites com Denominação de Origem Protegida**" (DOP), os "**Azeites da Agricultura Biológica**" e os "**Azeites Elementares ou Monovarietais**".

Os "**Azeites DOP**" têm origem numa área geográfica delimitada, com solos e clima característicos e são exclusivamente elaborados com azeitonas de certas variedades de oliveiras. Estes factores, aliados ao saber fazer tradicional da região, que se consubstancia no modo de condução das árvores, apanha da azeitona e extração do Azeite, conferem-lhes tipicidade e características qualitativas que os permitem distinguir dos demais.

Portugal possui, actualmente, cinco denominações de origem protegida para Azeites:

"**Azeites de Moura**",

"**Azeites de Trás-os-Montes**",

"**Azeites da Beira Interior**" (Azeites da Beira Baixa e da Beira Alta),

"**Azeites do Norte Alentejano**" e

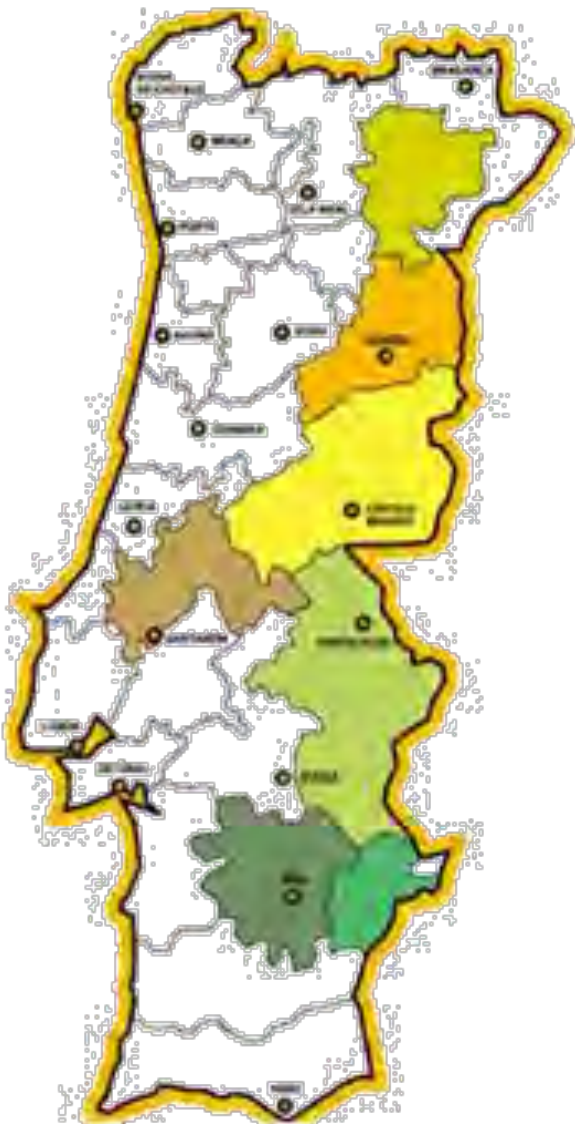
"**Azeites do Ribatejo**".

Os "**Azeites da Agricultura Biológica**" são provenientes de olivais conduzidos de acordo com o modo de produção biológico, tal como previsto pela Regulamentação Europeia. Este modo de produção obriga a diversos condicionalismos importantes, designadamente à manutenção do fundo de fertilização dos solos, à utilização de rotações adequadas e ao respeito por normas fitossanitárias e de fertilização muito estreitas, sendo praticamente interdita a utilização de produtos químicos de síntese.

Os "**Azeites Elementares ou Monovarietais**" são obtidos de uma só variedade de azeitona.

Os "**Azeites de Quinta**" aguardam normas regulamentadoras e são Azeites em que todas as operações desde o cultivo da oliveira até à embalagem do Azeite são efectuadas na área da exploração da quinta.

# O que é o Azeite – Caracterização DOP



## DOP Trás os Montes

Azeites equilibrados com cheiro e sabor a fruto fresco por vezes amendoado. Notável sensação a verde amargo e picante.

Principais Variedades  
Verdeal, Madural, Cobrançosa, Negrinha do Freixo

## DOP Azeites do Ribatejo

Azeite ligeiramente espesso, frutados, com cor amarela ouro, por vezes ligeiramente esverdeados. Sabor marcadamente doce e suave.

Principais Variedades  
Galega, Cobrançosa, Outras

## DOP Azeites do Alentejo Interior

Azeite com cor amarela dourada ou esverdeada, aroma frutado suave de azeitona madura e/ou verde e outros frutos nomeadamente maçã, figo. Grande sensação de doce.

Principais Variedades  
Galega, Cordovil de Serpa, Cobrançosa, Outras

## DOP Azeites da Beira Interior

Azeite de cor amarela clara a levemente esverdeada. Sabor a fruto fresco. Bastante Suave.

Principais Variedades  
Galega, Cobrançosa, Carrasquenha, Outras

## DOP Azeite do Norte Alentejano

Azeites de baixa a muito baixa acidez, ligeiramente espessos, frutados, com cor amarelo ouro por vezes esverdeada, aroma e sabor suave.

Principais Variedades  
Galega, Blanqueta, Cobrançosa, Azeiteira, Carrasquenha, Redondil

## DOP Azeites de Moura

Azeites de baixa a muito baixa acidez, cor amarela esverdeada com aroma e sabor frutado. Amargo e picante.

Principais Variedades  
Verdeal, Cordovil, Galega

# O Azeite do Ribatejo

"Os azeites do Ribatejo são azeites ligeiramente espessos, frutados, com a cor amarelo ouro, por vezes ligeiramente esverdeados".

A Denominação de Origem "Azeites do Ribatejo" encontra-se consagrada pelo uso, face ao seu conhecimento desde tempos imemoriais e aos estudos sobre a sua produção e consumo, que remontam aos séc. XII e XIII.

O uso da Denominação de Origem obriga a que o azeite seja produzido de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, variedades de azeitona, condições de apanha e transporte para o lagar, condições de laboração e as características do produto final.

Só podem beneficiar da DO os azeites que, cumprindo todas as condições estipuladas, se apresentem no comércio devidamente acondicionados em embalagens de origem. A rotulagem deve cumprir com os requisitos da legislação específica dos azeites, mencionando também a Denominação de Origem. Na embalagem deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.

## Área geográfica

A área geográfica está circunscrita aos concelhos de Abrantes, Alcanena, Alcobaça, Alvaiázere, Azambuja, Cartaxo, Constância, Entroncamento, Ferreira do Zêzere, Gavião, Golegã, Mação, Ourém, Pombal, Porto de Mós, Santarém, Sardoal, Tomar, Vila de Rei, Vila Nova da Barquinha e Torres Novas.

## História

O azeite tem tido tanta importância ao longo dos tempos que os reis que governavam nos séc. XII e XIII lhes fazem referência em forais por eles concedidos. Nesta época, Santarém era considerada como um dos principais centros produtores de azeite. No século XVIII as variedades de oliveira tradicionais da região foram alteradas, passando a variedade Galega, mais resistente às pragas, a ser predominante. Em 1923, quando se estudou a olivicultura local, era ainda esta a variedade mais recomendada. No século XIX, a olivicultura regional tornou-se notória pela mão do escritor e historiador Alexandre Herculano, que se dedicou a esta actividade introduzindo algumas inovações na laboração do azeite. Pela sua dedicação e empenho, foi cognominado "azeiteiro". A olivicultura, factor tão importante ao longo da história da região, deixou vincadas algumas marcas nas tradições do povo ribatejano, como é o caso da culinária regional e do rifão popular "Andou por Seca e Meca e olicais de Santarém".



# Os benefícios do Azeite

Ao longo dos últimos anos, tem-se vindo a dar um ênfase especial à Dieta Mediterrânica. Isto porque, apesar do elevado consumo de gordura, os resultados dos vários trabalhos científicos evidenciam que este padrão alimentar está associado, entre outros, à diminuição do risco de doença cardiovascular, cancro, diabetes e até declínio cognitivo e aumento de qualidade de vida e longevidade.

Ao contrário de outras dietas ricas em gordura, como a dieta típica ocidental, a maioria da gordura da Dieta Mediterrânica provém de um único componente alimentar - o azeite. Isto explica o facto da dieta mediterrânica ser baixa em gordura saturada, colesterol e gordura trans e rica em gordura monoinsaturada.

A composição em ácidos gordos do azeite é semelhante à de outros óleos vegetais, como os óleos de girassol, soja e canola. No entanto, estes óleos necessitam de ser refinados antes do consumo, o que pode provocar alterações a sua composição original.



# Os benefícios do Azeite

## Azeite e saúde

O azeite, é obtido a partir de processos mecânicos e físicos que não induzem alterações da composição. Além de ser rico em ácido oleico, o azeite é ainda fonte de outros compostos que evidenciam características benéficas para a saúde, como, por exemplo, vitamina E, fitosteróis, carotenoides e compostos fenólicos.

São vários os estudos que demonstram que a substituição da gordura saturada da dieta, por gordura monoinsaturada, contribui para a diminuição dos níveis de colesterol LDL (mau colesterol). Também se verifica que os níveis de colesterol HDL (bom colesterol) aumentam e os níveis de triglicéridos diminuem em dietas ricas em ácidos gordos monoinsaturados, comparativamente a dietas pobres em gordura e ricas em hidratos de carbono. Acresce também que o consumo de azeite está relacionado com o aumento da resistência à oxidação das lipoproteínas e gorduras insaturadas, conferida pela qualidade e proporção de ácidos gordos que fornece e também pelo seu conteúdo em antioxidantes.

Além de contribuir para a melhoria do perfil lipídico, alguns trabalhos sugerem que o consumo de azeite contribui também para a redução de outros factores de risco de doença cardiovascular. Assim, parece estar associado, entre outros, a uma diminuição da pressão arterial, à melhoria do metabolismo da glicose, exerce efeitos anti-inflamatórios e anti-trombóticos.

# O Azeite Vale D'Algaes

Vale D'Algaes inicia este ano a comercialização de azeite da gama Premium.

A marca Azeite Vale D'Algaes está vocacionada para um segmento alto e médio-alto (azeite virgem extra, de acidez inferior a 0,8%). Com esta aposta, Vale D'Algaes pretende aliar à força das suas marcas de vinhos, a criação de uma marca de azeites de qualidade superior. Vale D'Algaes, extra-virgem, provém de um lote de azeitonas seleccionadas das variedades Galega e Cobrançosa, as quais foram cuidadosamente colhidas e enviadas directamente para o lagar. Este azeite está especialmente indicado para temperar.



*Azeite  
Olive Oil  
Extra-Virgem*



# O Azeite Vale D'Algares – Ficha Técnica

**Região:** Ribatejo

**Tipo:** Extra virgem DOP

**Variedades:** Galega e Cobrançosa

**Área Olival:** 30 Há

**Altitude:** 200 metros

**Tipo de solo:** Argilo-calcários

**Região DOP:** Ribatejo

**Colheita:** Novembro

**Modo de colheita:** Manual com vibradores mecânicos

**Engarraamento:** Maio

**Modo de produção:** Extracção a Frio a 2 fases, 100% primeira extracção

**Produção:** 5000 garrafas

**Acidez Max.:** 0,2%

**Índice de Peróxidos:** 4-7

**Armazenagem:** Cubas de inox com controlo de temperatura

**Primeiro ano de engarraamento:** 2009

**Entidade certificadora:** CERTIS controlo e certificação, Lda.

## Notas de prova:

Este Azeite VDA extra virgem DOP tem aroma de azeitonas frescas, casca de maçã, pimenta suave e persistente elegância na prova. Perfeito equilíbrio entre fruta, amargo e o picante.



*Azeite  
Olive Oil  
Extra-Virgem*



# O Azeite Vale D'Algares – Noticias / Prémios

Na prova de azeites da revista Escanção de Novembro de 2009, onde participaram reputados especialistas da área a nível nacional, como o escanção Manuel Moreira, Vale D' Algarves conseguiu uma excelente posição a par com os melhores azeites a nível nacional.






facebook

Página Inicial Perfil Amigos Caixa de Entrada 5

Joao Vilar Definições Sair

Pesquisar



Editar Página

Promover com um anúncio

Sugere aos teus amigos

Vale D'Algarves é um projecto inovador com uma forte vertente turística assente em tres areas distintas, Produção de Vinho e Enoturismo, Hotelaria e Realização de eventos e Centro Hípico.

Informação

Local:

Rua Coronel Lopes Mateus, nº13

Cartaxo, Portugal, 2070-641 Vila Chã de Ourique

Telefone:

+351 243 709 321

Seg - 6ª f.:

9:00 - 18:00

Estatísticas

Ver tudo

6,8★★★★

Qualidade das publicações

5

Interações esta semana

Vale d'Algarves

Mural Info Fotos Discussões Opiniões Vídeo >> +

Em que estás a pensar?

Anexar:

Partilhar


Vale d'Algarves

Apenas fãs

Definições

Vale d'Algarves

Maria João de Almeida visitou Vale d'Algarves, na região do Tejo, (Programa n4 Entre Copos).



Vinho.TV

www.vinhotv.dlx.pt

Portal de Vinhos e Gastronomia

Seg às 11:56


Comentar

Gosto

Partilhar

Vale d'Algarves

And you? Agree?



Champagne flutes a nose-no

www.theage.com.au

As popping corks announce the New Year, champagne lovers can expect some radical new trends in the art of savouring a tippie that for centuries has been associated with celebration.

Dom às 23:34

Comentar

Gosto

Partilhar

João Barbosa

ultimamente tenho usado copos comuns de vinho para espumantes e julgo que para apreciar é melhor, deixei de parte as flutes, até porque, penso, as flutes se adequam mais a eventos sociais em que se fica demoradamente com o copo na mão e é preciso prolongar as bolhas e fazer vista. mas, bonito, bonito, é usar taças.

Seg às 10:40


Eliminar

Denunciar

Escreve um comentário...

Vale d'Algarves

Wine consultant from China, Simon Tam, visit Vale D'Algarves



Independent Wine Centre - Simon Tam

Obtém mais Fãs

Publicita a tua página e paga somente por novos fãs e cliques. Vê como fica, em baixo.

Vale d'Algarves

O teu texto aqui

Joao Vilar é fã.


Torna-te fã

Aplicações

Internet

Chat (Desligado)

100%



# Social Media



<http://twitter.com/valedalgares>

The screenshot shows the Twitter profile of 'valedalgares'. The header includes the Twitter logo and navigation links: Home, Profile, Find People, Settings, Help, Sign out. The profile section displays the name 'valedalgares' with a custom profile picture, a bio stating 'Bio Vale D'Algaes, a unique company centred on wine making and events centre situated in Ribatejo, north of Lisbon, Portugal', and statistics: 136 following, 135 followers, and 5 listed. The main content area shows a tweet from 'That's you!' with a link to a Facebook post about Maria João de Almeida visiting Vale d'Algaes. Below this are three more tweets from Facebook, including one about a wine consultant, one about a contest win, and one about the end of the year. The right sidebar shows 'Tweets' (121), 'Favorites', 'Following' (a grid of user avatars), and an 'RSS feed of valedalgares's tweets'.

twitter

Home Profile Find People Settings Help Sign out

 **valedalgares**

That's you! 

**Maria João de Almeida visitou Vale d'Algaes, na região do Tejo, (Programa n4 Entre Copos).**  
<http://bit.ly/6R2q7E>  
11:56 AM Jan 4th from Facebook

And you? Agree? <http://bit.ly/8xVqgl>  
11:34 PM Jan 3rd from Facebook

Wine consultant from China, Simon Tam, visit Vale D'Algaes  
<http://bit.ly/7b3UM5>  
12:02 AM Dec 30th, 2009 from Facebook

Portugal won the Contest FLOS OLEI 2010 with the granting of two awards." Best Emerging Producer of the World "and...  
<http://bit.ly/75Z3Vj>  
9:00 PM Dec 28th, 2009 from Facebook

Antes de acabar o ano uma noticia que comprova a qualidade dos vinhos do Tejo. Aproveite agora para a passagem do ano!  
<http://bit.ly/8MOgsV>  
11:13 PM Dec 26th, 2009 from Facebook

Merry Christmas and happy New Year to all, with our vineyards' in Autumn season! <http://bit.ly/7YLkoe>  
11:17 PM Dec 16th, 2009 from Facebook

**Name** Vale D'Algaes  
**Location** Vila Cha de Ourique  
**Web** <http://www.valeda...>  
**Bio** Vale D'Algaes, a unique company centred on wine making and events centre situated in Ribatejo, north of Lisbon, Portugal

136 following 135 followers 5 listed

**Tweets** 121

**Favorites**


**Following**





**View all...**

 RSS feed of valedalgares's tweets





[Partilhar](#)
[Denunciar abuso](#)
[Blogue seguinte](#)
[Criar blogue](#)
[Iniciar sessão](#)





ADD THIS

SHRE

9 DE NOVEMBRO DE 2009

### From the new "Selection" range Vale D'Algares presents his new red wine from 2007, the Vale D'Algares "Selection" Red 2007



After the "Selection" 2008 White is the turn of the new "Selection" Red 2007. This wine segment should reinforce the presence of Val D'Algares in a more demanding market, the "Selection" are between Guard Rios and the higher level Brand (Viognier).

Created by the winemaker Eng. Pedro Pereira Gonçalves, the "Selection" Red is the results of different wine-making

A MARCA


VALE DALGARES PORTUGAL

Vale d'Algares é a marca Umbrella para Hotel, Adega e Caves, Wellness Center, MICE (Meetings, Incentives, Congresses & Events), Vinhos, Centro Equestre e Coudelaria. Vale d'Algares é um projecto distinto e diferenciador, uma vez que através da criação de uma moderna Adega, aposta na produção de vinhos de excelência em comunhão com o desenvolvimento de um projecto turístico de Enoturismo e Turismo Equestre Inovador em Portugal.

[VER O MEU PERFIL COMPLETO](#)

O ENÓLOGO

A marca, Vale D'Algares, pretende mostrar o potencial de uma nova



Internet

100%

# VALE D'ALGARES VIDEO



Duração: +/- 15 m



# Contactos

## **General**

Quatro Ancoras – R. Coronel Lopes Mateus, N°13

2070-641 Vila Chã de Ourique

Tel. (+351) 243 709 321

Fax. (+351) 243 709 323

Email: [geral@quatroancoras.com](mailto:geral@quatroancoras.com)

[www.valedalgares.com](http://www.valedalgares.com)

## **Commercial & Marketing Department**

João Vilar

Sales & Marketing Manager

Telem / Mobile: + (351) 96 201 14 78

Email: [joao.vilar@quatroancoras.com](mailto:joao.vilar@quatroancoras.com)

## **Link Google Maps**

<http://maps.google.com/maps/ms?ie=UTF8&hl=en&msa=0&ll=39.168367,-8.760309&spn=0.016203,0.03798&t=h&z=15&msid=112350565627219469383.000447da8fac91e8b5596>

## **Winery, Cellar and Vinyards photos**

<http://fernandoguerra.com/adegaquinta/>

<http://fernandoguerra.com/valedalgares/>

