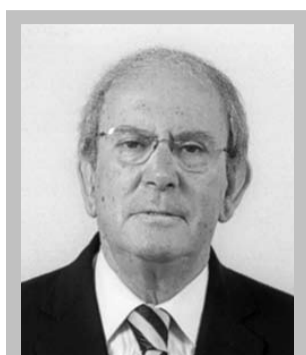


e | Vinhos



Hermínio Rebelo
Escanção-Mor Provador

O Paraíso dentro de uma Quinta: Vinhos e outros produtos agrícolas, animais, arte e turismo

Situada em Estombar, Lagoa, numa histórica quinta produtora de vinho e fruta. A menos de dez minutos da movimentada cidade de Portimão, da histórica cidade de Silves ou da vila piscatória de Carvoeiro e apenas a minutos da praia mais próxima. É uma das mais bem posicionadas propriedades da região onde se oferecem umas férias a recordar, combinando o luxo e tranquilidade com bonitos espaços envolventes.

As casas e apartamentos estão situados na propriedade familiar de quase 50 hectares. Na propriedade cultivam-se e produz-se o próprio vinho. Uma variedade de vinhos de elevada qualidade, produzidos sob a supervisão de enólogos altamente profissionais, pode ser apreciada 'in loco' na recentemente renovada sala de provas.

O vinho e as frutas não são as únicas características proeminentes da quinta. 12 hectares são áreas cercadas reservadas a animais. Nas áreas menores há porcos pretos, javali selvagem, ovelhas, um cavalo, pôneis, patos, gansos e outros mais.

Na área maior com 10 hectares há animais selvagens, coelhos, lebres, pássaros e por último, mas não menos importante, um grande grupo de cervos.

Pode andar pelas áreas de animais em horas restritas ou fazer uma visita guiada com marcação prévia.

A arte é importante para a família e você descobrirá, em posições estratégicas, esculturas fascinantes e algumas com alturas de cerca de 4m. Pode apreciar, procurar e encontrar estas peças de arte e apreciar a sua rara beleza.

A quinta dispõe de quar-

Algarve D. O. C.

Quinta dos Vales

tos para turismo rural, de piscina e sauna.

Castas

Combinamos algumas castas internacionais já bem estabelecidas, que já provaram estar bem adaptadas ao nosso clima e aos nossos solos, com castas estritamente nacionais.

As castas brancas principais são a Síria (Crato Branco no Algarve e Roupeiro no Alentejo), Arinto, Malvasia, Gouveio (Verdelho), Alvarinho e Viognier. Nas castas tintas, temos Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, algum Castelão (Periquita) e Syrah.

um máximo de 100.000L ano.

As uvas foram apanhadas à mão e colocadas em caixas de 10 kg, foram guardadas durante a noite numa câmara de refrigeração e foram depois submetidas a uma escolha manual numa mesa de escolha. Este processo é imperativo para evitar que folhas verdes ou bagos mal amadurecidos ou de pouca qualidade entrem no processo fermentativo. Após o esmagamento e desengace o mosto e as massas permaneceram em contacto, fazendo uma maceração e um processo inicial fermentativo de 8 a 10 dias.

Os vinhos são de topo que demonstram a certeza

ALGARVE D. O. C.

Quinta dos Vales – Marquês dos Vales Selecta
Vinho Branco 2007

Região – Algarve

Classificação – Vinho Regional Algarve

Ano – 2007

Tipo de vinho – Branco

Clima – Mediterrânico

Meio ambiente – Muito Bom

Solos – Argilo/Calcário

Castas – Arinto, Malvasia e Síria

Cor – Palha com nuances douradas

Volume alcoólico – 14°

Temperatura a servir – 9 a 11°C

Garrafa – Bordalesa prestígio

ALGARVE D. O. C.

Quinta dos Vales – Marquês dos Vales Selecta
Vinho Rosé 2007

Região – Algarve

Classificação – Vinho Regional Algarve

Ano – 2007

Tipo de vinho – Rosé

Clima – Mediterrânico

Meio ambiente – Muito Bom

Solos – Argilo/Calcário

Castas – Castelão e Negra Mole

Cor – Toranja ligeiramente alambreado

Volume alcoólico – 13,5°

Temperatura a servir – 10 a 12°C

Garrafa – Bordalesa Prestígio

ALGARVE D. O. C.

Quinta dos Vales – Marquês dos Vales Selecta
Vinho Tinto 2007

Região – Algarve

Classificação – Vinho Regional Algarve

Ano – 2007

Tipo de vinho – Tinto

Clima – Mediterrânico

Meio ambiente – Muito Bom

Solos – Argilo/Calcário, Barro Vermelho e Xisto

Castas – Castelã, Touriga Nacional e Alicante Bouchet

Cor – Vermelho púrpura com laivos de romã

Volume alcoólico – 13,5°

Temperatura a servir – 18°C

Garrafa – Bordalesa Prestígio



Características Organolépticas:

Visual – Límpido e Brilhante

No nariz – Vinho jovem fresco e leve com elegante equilíbrio entre o frutado e acidez. Vinho delicado com nariz expressivo com saliência subtil mas expressiva a maracujá maduro.

Na boca – Vinho muito bem arredondado, tendo como resultado de um controlo restrito de quantidade e uma maturação de 10 meses nos depósitos de inox. O resultado é uma bela e perfeita combinação da visão, nariz e boca.

Ligação com iguarias – Para todos os frutos de mar, de confeção simples e medianamente elaborado. Patés, galantines e terrinas de requintada confeção, a base de carnes: de caça brancas e de capoeira com tostas bem quentes e servidas com molho, excelente como aperitivo.

Prémios – Medalha de Prata, no "Concurso dos Melhores Vinhos do Algarve". Organizado pela Direcção Regional da Agricultura e Pescas do Algarve.

Características Organolépticas:

Visual – Límpido e Brilhante

No nariz – Vinho fresco, frutado com subtis notas florais mas intensas e de alguma doçura.

Na boca – Vinho numa textura inconfundível, tendo tido um intenso controlo de maturação de 10 meses a temperaturas controladas, o ar marítimo empresta-lhe um final muito rico a um ácido seco.

Ligação com iguarias – Um bom churrasco de carnes brancas, capoeira e salchicharia. Carnes vermelhas de confeção não muito elaborada, caça de penas de confeção mediana, excelente como aperitivo.

Características Organolépticas:

Visual – Límpido e Brilhante

No nariz – Vinho com subtis aromas florais com indícios abaunilhados, a presença clara de bagas silvestres com saliência para a amora.

Na boca – Revela-se um vinho persistente e bem arredondado, nos seus principais componentes orgânicos com a acidez, taninos e o teor alcoólico, e o muito bom equilíbrio entre o nariz e a boca, que se reflete no prolongado final de boca.

Ligação com iguarias – Com um bom sortido de enchidos e presuntos da Serra Algarvia, caça de penas e pelos de confeção média, carnes vermelhas e de capoeira de confeção elaborada, e de uma boa tábuca de queijos nacionais e estrangeiros.

Nota: Não duvidamos que os vinhos da Quinta dos Vales, vão revelar-se como vinhos de grande classe seja onde for.



Produção

Em quase 50 hectares estabelece-se uma combinação sofisticada de vinho e arte, juntamente com produção de frutos e uma grande variedade de animais.

Actualmente com 18 hectares de vinha, há o objectivo de um limite máximo de produção correspondente a 22 hectares com uma densidade de plantação média. Neste contexto, decidiram não só implementar um controlo restrito de quantidade nas vinhas mas também limitar a produção a

em produzir vinhos de grande qualidade. Irão no final da fermentação maloláctica, ser envelhecidos em barricas novas de carvalho francês de 225L cada. Isto é um processo complicado e com custos acrescidos mas permite extrair e desenvolver nos vinhos características que podem ser encontradas em vinhos superiores.

Nota: O Algarve Vinhateiro e Turístico precisa de Homens, como o senhor, Kar Heinz Stock.