

CASTAS D'ERVIDEIRA ALFROCHEIRO, 2006

Tipo Tinto
Região Alentejano
DOC/Regional Regional
Castas Alfrocheiro - 100%
Ano 2006
Álcool 13 %
Nr. Produto 1496



Características:
Encorpado
Media acidez
Taninos médios

Beber agora ou guardar 5 anos ou mais

Notas do Produtor

Revela elegantes aromas de frutos vermelhos complexados com notas do carvalho onde estagiou. O conjunto denota grande equilíbrio e persistência.

Ervideira

Breve nota histórica.

As herdades do Monte da Ribeira (Vidigueira) e da Herdadinha (Reguengos de Monsaraz), pertencem à família Leal da Costa, descendente directa do Conde D'Ervideira, agricultor alentejano de sucesso do fim séc. XIX e princípio do séc. XX.

O Conde D'Ervideira, que recebeu o título de D. Carlos I pelas funções de dirigente de instituições de serviço e apoio social que desempenhou na região de Évora, deu início à produção de vinho em 1880, como atestam as garrafas que ainda hoje a empresa exhibe, orgulhosamente, na sala de provas da actual adega.

Até meados do séc. XX a produção foi conduzida pelo avô dos actuais proprietários.

O ano de 1950 marcou um interregno da produção de vinhos, tendo as terras sido arrendadas até 1974, altura em que foram expropriadas pela reforma agrária do pós 25 de Abril. Em 1986 as duas herdades voltaram às mãos dos seus proprietários, mergulhadas num profundo cenário de abandono e pura degradação. Com a vontade e o apoio de toda a família, iniciou-se um programa de recuperação técnica e económica, capaz de retomar a tradição vitivinícola, plantando uma vinha nova com cerca de 80 hectares. Entre 1994 e 2002, foram plantados novos vinhedos e a vinha de 1986 foi reestruturada com o objectivo de obter maior potencial qualitativo, perfazendo uma área total de 160ha de vinhas plantadas segundo técnicas modernas, com tratamentos de Protecção Integrada, garantindo o maior respeito pelo ambiente. É destas vinhas que, em 1998, se obtiveram as uvas que deram origem à primeira vinificação própria sob a responsabilidade técnica do enólogo Paulo Laureano. São, então, produzidas 25 000 garrafas Vinha D'Ervideira Tinto, que entram no mercado de gama média/alta, com excelentes classificações na nota de prova das revistas de especialidade. Em 2002, é posto em prática o projecto de construção da Adega da Ervideira, na Herdade da Herdadinha, freguesia de S. Vicente do Pigeiro, concelho de Évora, impera uma das mais inovadoras tecnologias aplicadas a nível nacional, desde a recepção, ao engarrafamento e guarda.

Com o objectivo bem definido de produzir mais e melhor, a Ervideira está hoje solidamente implantada no mercado, oferecendo vinhos de grande qualidade a preço justo. Das cerca de 800 mil garrafas produzidas actualmente, 40% destina-se ao mercado externo que é constituído por países como o Brasil, Canadá, Estados Unidos e México; Alemanha, Bélgica, Eslovénia, Espanha, França, Holanda, Luxemburgo, Reino Unido, República Checa, Suécia e Suíça; Cabo Verde, Angola e Moçambique; e ainda Macau/China. A Ervideira está sempre a fomentar novos contactos, com o objectivo de estabelecer relações comerciais noutros países. Tendo ainda potencial de crescimento, a Ervideira prevê atingir uma produção de 1 Milhão de garrafas em 2008, contribuindo com satisfação para o bom-nome que está na sua origem: Alentejo.

As vinhas - A matéria-prima

A Ervideira é proprietária de 160ha de vinhedos, divididos pelas propriedades da zona de Vidigueira (110ha) e de Reguengos (50ha). O clima é aqui mediterrânico continental, com chuvas concentradas entre Novembro e Fevereiro e um Verão muito seco. Nos solos, predominam os vermelhos de xisto, xisto e granito.

As castas tintas representam $\frac{3}{4}$ da produção, sendo a Trincadeira e o Aragonez as predominantes (50%), seguidas de Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Caiada, Syrah, e Castelão. Nos encepamentos de brancos destacam-se as castas nobres tipicamente regionais como Antão Vaz, Roupeiro, Arinto e Perrum.

Rondelli de queijo e presunto. Jantar em 7 de agosto de 2010.