

## RIBAFREIXO WINES

# UM SONHO TORNADO VINHO

**A Ribafreixo Wines nasce em 2007, resultado de uma amizade e um cruzar de sonhos. Rapidamente reuniram 114 hectares na Vidigueira, com plantação de 96 hectares de vinhas. Em 2009 é produzido o primeiro vinho, sendo que o foco foi sempre produzir vinhos brancos de qualidade. A adega onde o vinho é produzido conta com tecnologia de ponta, que em complemento com o microclima característico da Vidigueira, o terroir, os cuidados diários nas vinhas e a colheita, resulta em vinhos de uma qualidade ímpar. O restaurante panorâmico que oferece uma fabulosa vista, é também uma das muitas mais-valias que lhes garantiu o prémio de melhor Enoturismo no ano de 2015.**

► Mário Pinheiro, viajado, visionário, e Nuno Bicó, Engenheiro Agrónomo, concretizam na Ribafreixo Wines o seu sonho. Consideram-se privilegiados pela oportunidade que tiveram de realizar tudo à medida e de raiz. O objetivo era essencialmente a produção de vinhos brancos e assim começaram por plantar as castas portuguesas, Antão Vaz, Alvarinho, Verdelho, sendo posteriormente incluída a casta Chenin Blanc, uma estreade no nosso país. Esta casta, até então inexistente em Portugal, originou um vinho único que inicialmente seria expor-

tado na sua totalidade, mas rapidamente o desejo de novidade por parte do consumidor português fez com que se tornasse um sucesso no nosso país. Todos os anos esta edição limitada desaparece rapidamente do mercado, esgotando em poucas semanas depois do seu lançamento. A Vidigueira oferece características únicas para a produção vinícola. O seu microclima e o seu terroir são autênticos, o que influencia em muito a qualidade dos vinhos. “Esta linha – Serra do Mendrocria um corredor de ventos frios no inverno e frescos no verão a que chamamos de ‘atlânticidade’, criando ainda uma amplitude térmica muito grande entre as temperaturas diurnas e noturnas, que é a primeira condição para uma região de vinhos brancos. O terroir xistoso e o microclima transmitem muita frescura, mineralidade e aroma no vinho, o que faz com que os vinhos aqui produzidos sejam bastante diferentes”, explica Mário Pinheiro. O processo de vinificação também se revela bastante importante na adega, daí a aposta em tecnologia de ponta. Para além do sistema gravitacional instalado, das prensas especializadas em vácuo,



Nuno Bicó e Mário Pinheiro

das cubas de inox, das barricas de madeira ou do laboratório, a Ribafreixo conta ainda com câmaras de frio, linha de rotulagem e engarrafamento, tendo capacidade imediata para produção de 1,500,000 garrafas. Aqui, e em todas as fases de produção, há uma grande aposta no pormenor e na perfeição. Mas fazer um bom vinho resulta sobretudo de uma matéria-prima sã “Acreditamos que quase 80% do bom vinho resulta da forma como se apresenta a uva à porta da adega, esse é o segredo. Tudo está relacionado com o clima, o terroir, com a casta e com a condução da vinha durante o ano inteiro. A nossa política de produção integrada tem normas bastantes rígidas de tratamento da vinha, sem impacto no ambiente e com uma visão extremamente sustentável”, refere Mário Pinheiro. Os vinhos produzidos na Ribafreixo estão à venda no país e além-fronteiras. São “Vegan Fiendly”, ou seja, no processo de clarificação dos mesmos são só utilizados componentes de origem vegetal. O

portefólio é constituído por 4 gamas, Pato Frio, Gáudio, Connections e Barrancôa. Nesta herdade há ainda uma forte aposta no Enoturismo. Os visitantes podem disfrutar da gastronomia regional disponível no Restaurante da Adega. Aqui, apreciando uma vista panorâmica sobre as vinhas de cortar a respiração, podem ainda degustar os belíssimos vinhos do produtor, adquiridos na loja a preços convidativos e culminar com uma visita guiada às vinhas e à Adega. Quem visita esta herdade quer sempre voltar, seja pela sua majestosa beleza, pela simpatia de quem os acolhe ou pelos aromas únicos a Alentejo presentes na gastronomia e no vinho que aqui se produzem. Sejam bem-vindos à Vidigueira.



RIBAFREIXO  
WINES

Adega Moinho Branco - 7960-212 Vidigueira, Portugal  
Tel.: +351 284 436 240  
Email: info@ribafreixo.com - www.ribafreixo.com

