



VALE BARQUEIROS

FAMILY WINERY

www.valebarqueiros.pt

A HERDADE DE VALE BARQUEIROS

A Herdade de Vale Barqueiros com cerca de 800 ha, fundada em 1853 e situada a poucos quilómetros de Alter do Chão, é uma extensa propriedade pertença da família do Comendador Vasco Faria que divide a sua actividade entre a produção de uvas para vinho e azeitona em sistema de regadio. O seu extenso olival conduzido com as mais modernas técnicas é um exemplo bem claro de qual será o futuro desta cultura na península.



As vinhas numa extensão de 122 ha rodeiam toda a propriedade e são constituídas por um conjunto de castas onde foi dado claro predomínio às variedades portuguesas, com destaque para o Aragonês e para a Trincadeira, as duas castas qualitativamente mais importantes da região Alentejo. Os solos de médio potencial produtivo (argilo-arenosos), algum relevo que confere um ondulado típico às vinhas e um clima mais temperado, devido ao posicionamento geográfico já no Nordeste Alentejano, conferem um “terroir” diferenciado a Vale Barqueiros com reflexo nos seus vinhos. Apesar de parte das uvas produzidas se destinarem à venda a terceiros, a Herdade de Vale Barqueiros selecciona uma quantidade reduzida, que ronda anualmente as 70 toneladas, das suas principais castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon, que vinifica para produção dos vinhos de marca própria.

Em zonas previamente seleccionadas nos diferentes blocos de vinha, estas uvas sofrem um tratamento diferenciado que visa uma concentração e uma definição clara das características de cada uma das variedades que posteriormente são cuidadosamente vinificadas para dar origem aos vinhos “Vale Barqueiros” e “Monte de Seda”.

A produção de vinhos na Herdade de Vale Barqueiros, conduzida desde a vindima de 2010 por Joachim Roque e pela sua equipa da Vinivista, assenta na construção de pequenos lotes, com uma qualidade acima da média onde se tornem evidentes todos os traços que caracterizam o “terroir” da Herdade de Vale Barqueiros e permitam assim, o aparecimento de vinhos altamente personalizados, numa região, Alter do Chão, que há muitos anos atrás (no século XIX) já foi referenciada como sendo de excelência para a produção de vinhos.

Simultaneamente a mesma família detém uma outra propriedade na margem esquerda do Guadiana, perto da Granja, a Herdade dos Ourives, com 56 ha de vinha, onde produz igualmente uvas, estas mais marcadas pela continentalidade e maiores índices de maturação desta região. Também daí são produzidos vinhos em quantidades limitadas com a marca “Herdade dos Ourives”.

OS VINHOS

Monte de Seda – Tinto 2016

- Vinho Regional Alentejano

Monte de Seda – Branco 2017

- Vinho Regional Alentejano

Vale Barqueiros – Tinto 2015 Colheita Seleccionada

– Vinho Regional Alentejano

Vale Barqueiros – Branco 2017 Colheita Seleccionada

– Vinho Regional Alentejano

Vale Barqueiros – Rosé 2015 Colheita Seleccionada

– Vinho Regional Alentejano

Vale Barqueiros – Tinto 2015 Reserva

– Vinho Regional Alentejano

Vale Barqueiros – Tinto 2008 Garrafeira (Limited Edition)

– Vinho Regional Alentejano

OS PRÉMIOS

Vale Barqueiros – Tinto 2015 Reserva

- Medalha de Prata no Concurso Vinhos de Portugal 2018
- Distinção “Boa Compra 2018” e “Escolha do Mês – Abril” na Revista de Vinhos

Vale Barqueiros – Tinto 2015 Colheita Seleccionada

- Medalha de Prata no Mundus Vini 2018 na Alemanha

Monte de Seda – Branco 2016

- Distinção “Boa Compra 2017” na Revista de Vinhos

Vale Barqueiros – Tinto 2013 Reserva

- Medalha de Ouro no Mundus Vini 2017 na Alemanha
- Medalha de Ouro no concurso “Melhores Vinhos do Alentejo” 2016 promovido pela CVRA
- Distinção “Boa Compra 2016” na Revista de Vinhos

Vale Barqueiros – Tinto 2013 Colheita Seleccionada

- Medalha de Ouro no CWSA (China Wine & Spirits Awards) 2016

Vale Barqueiros – Branco 2014 Colheita Seleccionada

- Medalha de Prata no CWSA (China Wine & Spirits Awards) 2016
- Distinção “Boa Compra 2016” na Revista de Vinhos

Vale Barqueiros – Tinto 2008 Garrafeira (Limited Edition)

- Medalha de Ouro no CWSA (China Wine & Spirits Awards) 2016
- 17,3/20 Pontos na revista “Paixão pelo Vinho”, entrando para o top “Os melhores de 2015”

Vale Barqueiros – Tinto 2010 Reserva

- Medalha de Ouro no Mundus Vini 2015 na Alemanha

Monte de Seda – Tinto 2013

- Distinção “Boa Compra 2015” na Revista de Vinhos

Vale Barqueiros – Tinto 2011 Colheita Seleccionada

- Medalha de Comenda no International Wine Challenge (IWC) 2015 em Inglaterra
- 17/20 Pontos na revista “Paixão pelo Vinho”

Vale Barqueiros – Tinto 2009 Colheita Seleccionada

- Medalha de Prata no Mundus Vini 2013 na Alemanha

Vale Barqueiros – Tinto 2008 Reserva

- Medalha de Prata no Concurso Vinhos de Portugal 2014
- Medalha de Bronze no International Wine Challenge (IWC) 2014 em Inglaterra
- Prémio de “TOP50 Melhores Vinhos Portugueses” de Joshua Greene (Revista Wine&Spirits)
- Classificado com um dos “Melhores Vinhos de 2013” pela Revista Paixão pelo Vinho
- Medalha de Prata no Challenge International du Vin 2013 em França

Vale Barqueiros – Tinto 2008 Colheita Seleccionada

- Medalha de Prata no Mundus Vini 2012 na Alemanha
- Medalha de Bronze no Decanter 2012 (World Wine Awards) em Inglaterra

Vale Barqueiros – Branco 2011 (Colheita Seleccionada)

- Medalha de Prata no Mundus Vini 2012 na Alemanha

Vale Barqueiros – Tinto 2007 Garrafeira (Limited Edition)

- Medalha de Prata no Concurso Vinhos de Portugal 2014
- Medalha de Bronze no International Wine Challenge (IWC) 2014 em Inglaterra
- Medalha de Ouro no Mundus Vini 2011 na Alemanha
- Medalha de Prata no Concours Mondial de Bruxelles 2011
- Medalha de Prata no Wine Masters Challenge 2011 no Estoril
- 88/100 pontos na Wine Spectator

Vale Barqueiros - Branco 2010 Colheita Seleccionada

- Troféu de 1º classificado no concurso Nectar diVino 2011 na categoria de vinhos brancos.

Vale Barqueiros – Tinto 2007 Reserva

- Medalha de Prata no Wine Masters Challenge 2010 no Estoril
- 86/100 pontos na Wine Spectator
- 15/20 pontos na Revista de Vinhos

Herdade dos Ourives – Tinto 2006 Colheita Seleccionada

- Medalha de Prata no Wine Masters Challenge 2010 no Estoril
- 89/100 pontos na Wine Spectator
- 15,5/20 pontos na Revista de Vinhos

Vale Barqueiros - Branco 2009 Colheita Seleccionada

- Diploma de Mérito no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2010 em Santarém
- 87/100 pontos na Wine Spectator

Vale Barqueiros – Tinto 2007 Colheita Seleccionada

- Medalha de Prata no Wine Masters Challenge 2009 no Estoril
- 82/100 pontos na Wine Spectator

Vale Barqueiros – Tinto 2006 Reserva

- Medalha de Bronze no Wine Masters Challenge 2009 no Estoril

Vale Barqueiros – Tinto 2005 Reserva

- Medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados de 2007 em Santarém

Vale Barqueiros – Tinto 2005 Colheita Seleccionada

- Medalha de Prata no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados de 2007 em Santarém

Vale Barqueiros – Tinto 2004 Colheita Seleccionada

- Medalha de Ouro no Wine Masters Challenge 2007 no Estoril

Vale Barqueiros – Tinto 2004 Reserva

- Medalha de Ouro no Wine Masters Challenge 2007 no Estoril

Vale Barqueiros – Tinto 2003

- Menção Honrosa no III Concurso "VINHOS ENGARRAFADOS DO ALENTEJO" da Confraria dos Enófilos do Alentejo em 2005

Vale Barqueiros - Tinto 2001

- Menção Honrosa no XI concurso " Os melhores vinhos do Alentejo " da Confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 2002.

Vale Barqueiros – Tinto 2000

- Menção Honrosa no X concurso " Os melhores vinhos do Alentejo " da Confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 2001.

Vale Barqueiros – Branco 1999

- Menção Honrosa no IX concurso " Os melhores vinhos do Alentejo " da Confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 2000.

Vale Barqueiros - Tinto 1999

- Menção Honrosa no IX concurso " Os melhores vinhos do Alentejo " da Confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 2000.

Vale Barqueiros – Branco 1998

- Menção Honrosa no VIII concurso " Os melhores vinhos do Alentejo " da Confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 1999.

Vale Barqueiros - Tinto 1998

- Menção Honrosa no VIII concurso “ Os melhores vinhos do Alentejo “ da Confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 1999.

Vale Barqueiros - Tinto 1997

- 2.º Prémio no I Concurso de vinhos engarrafados da Confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 1999.

Vale Barqueiros - Tinto 1995

- Menção Honrosa no V concurso “ Os melhores vinhos do Alentejo “, da confraria dos Enófilos do Alentejo, realizado em 1996.

Vale Barqueiros - Tinto 1994

- O melhor vinho tinto na produção da colheita de 1994 no concurso do Instituto da Vinha e do Vinho. “ Medalha de Ouro “.

- Medalha de Bronze no concurso “ Wine Masters Challenge 2000 “

FICHAS TÉCNICAS

MONTE DE SEDA – TINTO 2016

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Tinto

Designação: Monte de Seda – Tinto 2016

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 4,4 g/dm³

pH Final: 3,78

Açúcares Redutores: < 0,6 g/dm³

Álcool: 13,5% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2016

Castas: Aragonês, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e Syrah

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2016

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em lagar de inox, a temperatura controlada, após maceração pré-fermentativa

Estágio: Em depósitos inox com temperatura controlada

Cor: Granada

Aroma: com notas de frutos vermelhos e especiarias.

Sabor: Na boca é sedoso e elegante, suave e equilibrado.

Lançamento: Março de 2018

Temperatura de consumo recomendada: 16/17 ° C

Produção: 65.000 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Joachim Roque



MONTE DE SEDA – BRANCO 2017

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Branco

Designação: Monte de Seda – Branco 2017

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 5,5 g/dm³

pH Final: 3,43

Açúcares Redutores: 1,1 g/dm³

Álcool: 13% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2017

Castas: Arinto e Antão Vaz

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2017

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em depósitos de inox, a baixa temperatura, após decantação estática.

Estágio: Em depósitos inox à temperatura de 8º C até ao engarrafamento.

Cor: Citrina

Aroma: Delicado com frescura frutada e energia

Sabor: Na boca revela bastante expressão de fruta com um perfil muito agradável e redondo.

Lançamento: Maio de 2018

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 º C

Produção: 13.200 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A

Enólogo: Joachim Roque



VALE BARQUEIROS – TINTO 2015 COLHEITA SELECCIONADA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Tinto / Colheita Seleccionada

Designação: Vale Barqueiros – Tinto 2015 Colheita Seleccionada

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 5,1 g/dm³

pH Final: 3,68

Açúcares Redutores: 0,4 g/dm³

Álcool: 14,5% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2015

Castas: Syrah, Aragonez, Trincadeira e Cabernet Sauvignon

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2015

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em lagares de inox, a temperatura controlada.

Estágio: Em barricas de carvalho francês, durante 9 meses, seguido de um período de estágio em depósito de inox.

Cor: Granada

Aroma: Nariz com frutos silvestres, notas de charuto e uma agradável tosta das barricas de carvalho francês onde estagiou.

Sabor: Na boca mostra um equilíbrio e frescura evidente assente numa elegante estrutura, e um longo e persistente final.

Lançamento: Janeiro de 2018

Temperatura de consumo recomendada: 16/17 ° C

Produção: 25.000 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Joachim Roque



VALE BARQUEIROS – BRANCO 2017 COLHEITA SELECCIONADA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Branco / Colheita Seleccionada

Designação: Vale Barqueiros – Branco 2017 Colheita Seleccionada

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 5,3 g/dm³

pH Final: 3,24

Açúcares Redutores: 0,5 g/dm³

Álcool: 13,5% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2017

Castas: Arinto e Antão Vaz

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Setembro de 2017

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em depósitos de inox, a baixa temperatura, após decantação estática.

Estágio: Em depósitos de inox com estabilização à temperatura de 6°C a 8°C durante as duas primeiras semanas seguido de estágio em cuba.

Cor: Branco de cor amarelo citrino.

Aroma: Com aromas de flor de laranjeira e abacaxi.

Sabor: Na boca tens notas de pêsego, é fino e com alguma acidez que equilibra e realça a estrutura que apresenta. A persistência é longa e agradável.

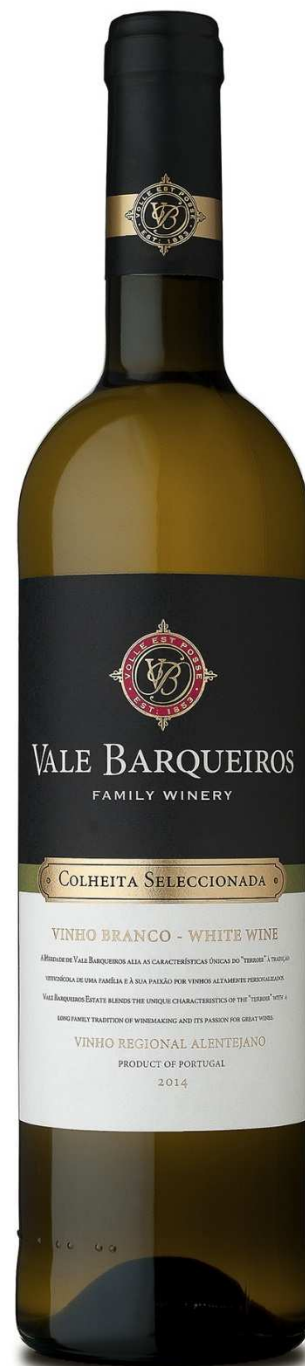
Lançamento: Junho de 2018

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 ° C

Produção: 15.000 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Joachim Roque



VALE BARQUEIROS – ROSÉ 2015 COLHEITA SELECIONADA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Branco / Colheita Seleccionada

Designação: Vale Barqueiros – Rosé 2015 Colheita Seleccionada

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 5,5 g/dm³

pH Final: 3,42

Açúcares Redutores: 0,3 g/dm³

Álcool: 13,5% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2015

Castas: Aragonez, Cabernet Sauvignon e Syrah

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Setembro de 2015

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em depósitos de inox, a baixa temperatura, após decantação estática.

Estágio: Em depósitos de inox com estabilização à temperatura de 6°C a 8°C durante as duas primeiras semanas seguido de estágio em cuba.

Cor: Rosé de cor salmão rosada.

Aroma: Com aromas de lychie, ervas aromáticas e toque de pimenta rosa.

Sabor: Na boca é fresco, equilibrado e com uma persistência longa e agradável.

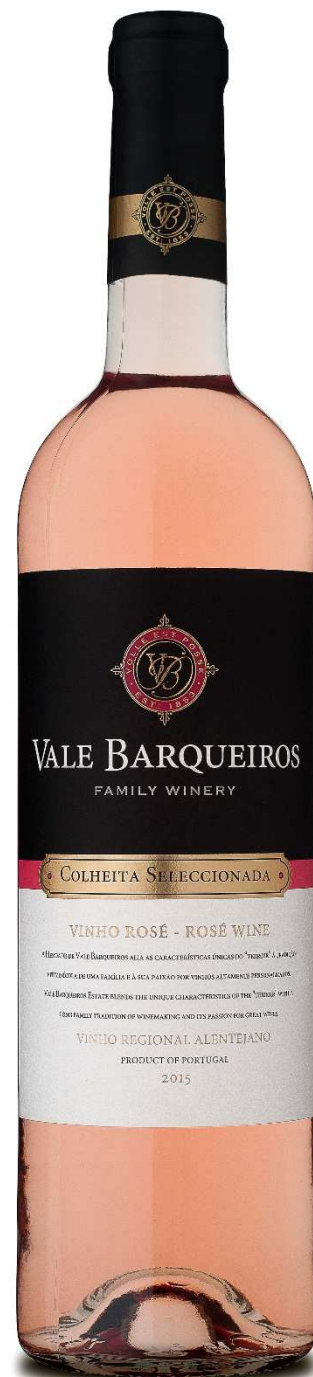
Lançamento: Março de 2016

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 ° C

Produção: 6.600 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Joachim Roque



VALE BARQUEIROS – TINTO 2015 RESERVA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Tinto / Reserva

Designação: Vale Barqueiros – Tinto 2015 Reserva

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 5,3 g/dm³

pH Final: 3,60

Açúcares Redutores: 0,6 g/dm³

Álcool: 15% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2015

Castas: Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2015

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em lagares de inox, a temperatura controlada.

Estágio: Em barricas de carvalho francês, durante 12 meses, seguido de um período de estágio em depósito de inox.

Cor: Granada

Aroma: Com aromas complexos e profundos de frutos negros em compota com especiaria e tosta das barricas de carvalho francês.

Sabor: Mostra elegância, distinção e uma longa persistência.

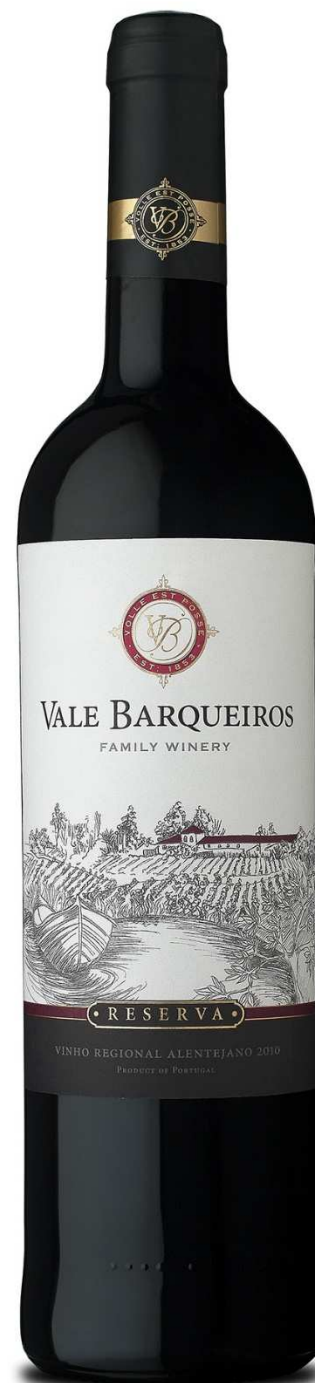
Lançamento: Janeiro de 2018

Temperatura de consumo recomendada: 16/17 °C

Produção: 14.400 garrafas de 750ml + 3.000 garrafas de 3000ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Joachim Roque



VALE BARQUEIROS – TINTO 2008 GARRAFEIRA (LIMITED EDITION)

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Tinto / Garrafeira

Designação: Vale Barqueiros – Tinto 2008 Garrafeira

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 6,0 g/dm³

pH Final: 3,44

Açúcares Redutores: 3,8 g/dm³

Álcool: 14,5% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2008

Castas: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2008

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em lagar de inox, a temperatura controlada, após maceração pré-fermentativa.

Estágio: Em barricas de carvalho francês, durante 12 meses, engarrafamento seguido de um período de estágio em garrafa de 1 ano.

Cor: Viva, Granada

Aroma: Com aromas complexos e profundos de frutos negros em compota com especiaria, suaves notas de baunilha induzidas pelas barricas de carvalho francês.

Sabor: Mostra elegância, frutos negros em compota e especiarias, suave pimento verde a propiciar grande complexidade, longo e de “bouquet” persistente.

Lançamento: Julho de 2015

Temperatura de consumo recomendada: 16/17 °C

Produção: 3.300 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Joachim Roque

