



# VALE BARQUEIROS

FAMILY WINERY

[www.valebarqueiros.pt](http://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 2022 por Mário Andrade e pela sua equipa, assenta na construção de pequenos lotes, com uma qualidade acima da média onde se tornam evidentes todos os traços que caracterizam o “terroir” da Herdade de Vale Barqueiros e permitem 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 2022**

- Vinho Regional Alentejano

### **Monte de Seda – Branco 2023**

- Vinho Regional Alentejano

### **Vale Barqueiros – Tinto 2022 Colheita Seleccionada**

– Vinho Regional Alentejano

### **Vale Barqueiros – Branco 2023 Colheita Seleccionada**

– Vinho Regional Alentejano

### **Vale Barqueiros – Rosé 2023 Colheita Privada**

– Vinho Regional Alentejano

### **Vale Barqueiros – Tinto 2020 Reserva**

– Vinho Regional Alentejano

### **Vale Barqueiros – Tinto 2015 Garrafeira (Limited Edition)**

– Vinho Regional Alentejano

## OS PRÉMIOS

### Vale Barqueiros – Tinto 2020 Reserva

- 92 pontos e prémio “Altamente Recomendado 2024” pela Revista de Vinhos em Maio 2024

### Vale Barqueiros – Tinto 2019 Reserva

- 89 pontos e prémio “Boa Compra 2023” pela Revista de Vinhos em Março de 2023

### Vale Barqueiros – Tinto 2017 Reserva

- Prémio “Excelência 2021” pela Revista Paixão pelo Vinho em Dezembro de 2021

### Vale Barqueiros – Tinto 2015 Garrafeira (Limited Edition)

- Prémio “Escolha da Imprensa 2019” como um dos melhores vinhos portugueses promovido pela Revista Grandes Escolhas

- 17,3 pontos na Revista Paixão pelo Vinho em Dezembro de 2018

### Vale Barqueiros – Tinto 2015 Reserva

- 90 pontos e Medalha de Prata no International Wine Challenge 2019 (IWC) em Londres

- 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

### Monte de Seda – Tinto 2015

- Distinção “Boa Compra 2017” pela Revista de Vinhos

### Vale Barqueiros – Tinto 2013 Reserva

- Medalha de Ouro no Mundus Vini 2017 na Alemanha

- Medalha de Ouro no Concurso Melhores do Alentejo 2016 promovido pela CVRA em conjunto com a Confraria dos Enófilos do Alentejo

- 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 2022

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Tipo:** Tinto

**Designação:** Monte de Seda – Tinto 2022

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

**Ácidos Totais:** 4,7 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,79

**Açúcares Redutores:** 0,7 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 13,5% Vol.

### Origem das Uvas

**Colheita:** 2022

**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 2022

**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:** Maio de 2024

**Temperatura de consumo recomendada:** 16/17 ° C

**Produção:** 65.000 garrafas de 750ml

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

**Enólogo:** Mário Andrade



## MONTE DE SEDA – BRANCO 2023

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Tipo:** Branco

**Designação:** Monte de Seda – Branco 2023

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

**Ácidos Totais:** 5,2 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,43

**Açúcares Redutores:** 0,3 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 13% Vol.

### Origem das Uvas

**Colheita:** 2022

**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 2023

**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 2024

**Temperatura de consumo recomendada:** 8/10 º C

**Produção:** 13.200 garrafas de 750ml

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

**Enólogo:** Mário Andrade



**VALE BARQUEIROS – TINTO 2022 COLHEITA SELECIONADA**

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Tipo:** Tinto / Colheita Seleccionada

**Designação:** Vale Barqueiros – Tinto 2021 Colheita Seleccionada

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

**Ácidos Totais:** 5,1 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,78

**Açúcares Redutores:** 1,1 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 14,5% Vol.

**Origem das Uvas**

**Colheita:** 2022

**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 2022

**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:** Maio de 2024

**Temperatura de consumo recomendada:** 16/17 ° C

**Produção:** 45.000 garrafas de 750ml

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

**Enólogo:** Mário Andrade



**VALE BARQUEIROS – BRANCO 2023 COLHEITA SELECIONADA**

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Tipo:** Branco / Colheita Seleccionada

**Designação:** Vale Barqueiros – Branco 2023 Colheita Seleccionada

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

**Ácidos Totais:** 5,1 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,53

**Açúcares Redutores:** 0,3 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 12,5% Vol.

**Origem das Uvas**

**Colheita:** 2023

**Castas:** Arinto e Síria

**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 2023

**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 pêssigo, é fino e com alguma acidez que equilibra e realça a estrutura que apresenta. A persistência é longa e agradável.

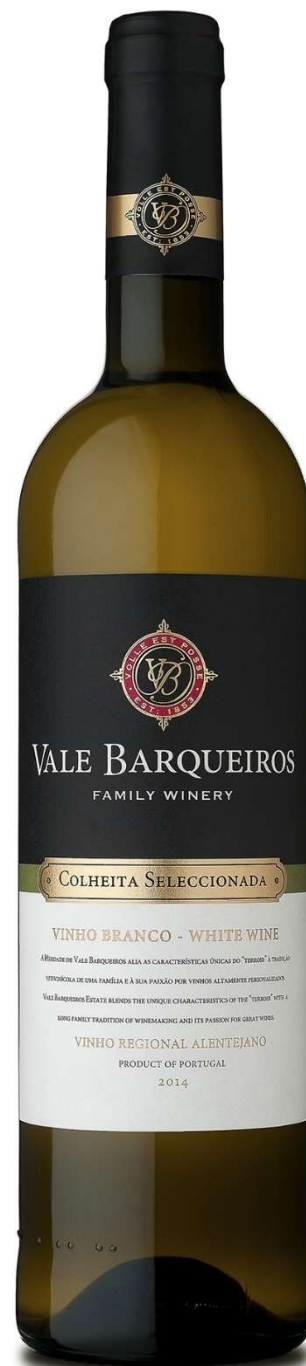
**Lançamento:** Abril de 2024

**Temperatura de consumo recomendada:** 8/10 °C

**Produção:** 15.000 garrafas de 750ml

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

**Enólogo:** Mário Andrade



## VALE BARQUEIROS – ROSÉ 2023 COLHEITA PRIVADA

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Tipo:** Rosé / Colheita Privada

**Designação:** Vale Barqueiros – Rosé 2023 Colheita Privada

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

**Ácidos Totais:** 4,5 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,58

**Açúcares Redutores:** 0,3 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 11% Vol.

**Origem das Uvas**

**Colheita:** 2023

**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 2023

**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:** Maio de 2024

**Temperatura de consumo recomendada:** 8/10 °C

**Produção:** 6.600 garrafas de 750ml

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

**Enólogo:** Mário Andrade





## VALE BARQUEIROS – TINTO 2020 RESERVA

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Tipo:** Tinto / Reserva

**Designação:** Vale Barqueiros – Tinto 2020 Reserva

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

**Ácidos Totais:** 5,3 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,82

**Açúcares Redutores:** 0,8 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 14,5% Vol.

### Origem das Uvas

**Colheita:** 2020

**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 2020

**Tipo:** Manual

### Vinificação:

**Fermentação:** Em lagares de inox, a temperatura controlada.

**Estágio:** Em barricas de carvalho francês novas, 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.

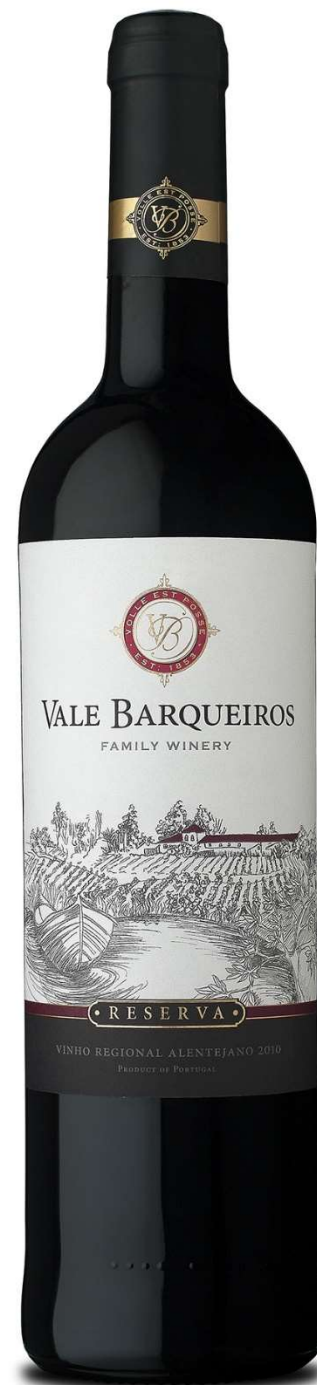
**Lançamento:** Março de 2023

**Temperatura de consumo recomendada:** 16/17 ° C

**Produção:** 14.400 garrafas de 750ml + 100 garrafas de 3000ml

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

**Enólogo:** Mário Andrade



**VALE BARQUEIROS – TINTO 2015 GARRAFEIRA (LIMITED EDITION)**

**Classificação:** Vinho Regional Alentejano

**Tipo:** Tinto / Garrafeira

**Designação:** Vale Barqueiros – Tinto 2015 Garrafeira

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

**Ácidos Totais:** 5,5 g/dm<sup>3</sup>

**pH Final:** 3,58

**Açúcares Redutores:** 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**Álcool:** 14,5% Vol.

**Origem das Uvas**

**Colheita:** 2015

**Castas:** Cabernet Sauvignon, Trincadeira 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 2015

**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:** Novembro de 2018

**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

