



**sim,
bebi o vinho derramando luz
enquanto a noite despia o seu sombrio manto.
finalmente,
veio a lua cheia, surgida de Gémeos,
rainha no cume do esplendor e do fausto.(...)
assim na terra eu me ostento
no meio de esquadrões de mulheres formosas
competindo no brilho e na estirpe.
se as lorigas dos meus bravos espalham treva,
o vinho por donzelas dado traz claridade. (...)**

Al-Mu'tamid (séc. XI), in Alves, Adalberto (1998),
O Meu Coração é Árabe, 3º ed., 249, Lisboa: Assírio e Alvim.

5 Mensagem da Presidente da Câmara Municipal de Silves
Maria Isabel Fernandes da Silva Soares

7 Mensagem do Jornalista Enólogo
Aníbal José Coutinho

Produtores

8 Quinta do Barranco Longo

10 Edite Maria R. Coelho Alves..

12 Joaquim Lopes – Paxá Wines,Lda.

14 Patrick Agostini

16 José Manuel Cabrita.

18 Quinta de Mata Mouros
ALGRA/Sociedade Agro-pecuária, Lda.

20 Quinta da Penina / A.A.C.
Alcantarilha Agrícola e Comercial, Lda

22 Quinta dos Vales - Agricultura e Turismo S.A.



Somos um concelho único e rico em cultura, património e diversidade de ambientes. Diferenciamo-nos, graças ao legado deixado pelos povos árabes que por aqui passaram. Cultural e tecnologicamente muito avançados, os muçulmanos que governaram Silves até ao século XIII imprimiram, aqui, uma dinâmica única, que nos colocava, à época, ao nível das mais importantes cidades da Península Ibérica e do Mediterrâneo, como Sevilha. A sua passagem produziu efeitos ao nível da agricultura, tendo introduzido técnicas e espécies ainda hoje utilizadas, como os citrinos.

O vinho, nascido no Médio Oriente e Ásia, sempre foi consumido em Silves, facto comprovado pelos belos e inúmeros poemas, escritos por autores de origem árabe que aqui viveram. Hoje, este produto ganha nova vida, através de um grupo de vitivinicultores empenhados, que procuram, sobretudo, investir na qualidade. A revitalização desta actividade e os níveis de excelência atingidos e reconhecidos por especialistas nacionais e estrangeiros, proporcionam-nos uma notoriedade e visibilidade que nos é cara. Acreditamos que o caminho para potenciar esse prestígio passa pela completa divulgação do que se faz a este nível. Dar a conhecer os “Vinhos de Silves” aos visitantes que passam pelos nossos restaurantes, com a colaboração de todos os proprietários é o primeiro de vários passos que pretendemos dar, para que os nossos produtos possam estar disponíveis e sejam ainda mais reconhecidos. Os “Vinhos de Silves” são um património único, fruto do trabalho de quem cultiva a terra, a nossa terra e aplica o seu saber para renovar uma “arte” quase tão antiga como a Humanidade.

Desfrutem e divulguem os “Vinhos de Silves”!

Maria Isabel Fernandes da Silva Soares
Presidente da Câmara Municipal de Silves



Tempos houve, em que no Algarve se produzia vinho de forma abundante. Quer fosse mais no litoral, em zonas arenosas, quer fosse mais para o interior, no barrocal, muitos produtores tinham belos vinhedos. Todavia, em meados do século XX, com o turismo a ganhar o estatuto de principal indústria, a região assistiu ao declínio da produção de vinho.

Actualmente, o processo inverso ganha força: muitos produtores, maioritariamente jovens, apostam na inovação, na introdução de novas tecnologias e formas de encarar a produção vitivinícola e trabalham para que este sector económico renasça. Na campanha de 2007/2008, segundo dados da Viniportugal, o Algarve foi mesmo a única região vinícola do país onde não houve qualquer quebra na produção. Ao invés, no que diz respeito à média das três últimas campanhas, houve um aumento de 13% no volume de vinho produzido, quando nas restantes regiões vitivinícolas do país o panorama geral é de quebra.

O ressurgimento da produção de vinho no Algarve vem acompanhado de uma grande preocupação com a qualidade. A renovação das castas permitiu que o teor alcoólico dos vinhos baixasse, melhorando a sua acidez e aroma. Por outro lado, há uma preocupação significativa com a comercialização e divulgação dos vinhos de quinta, preocupação essa, que se alarga a diversas instituições.

O concelho de Silves é, já, o concelho que concentra o maior número de produtores na região, todos eles com vinhos de grande nível e marcas apelativas, que têm merecido o reconhecimento dos especialistas em concursos internacionais e provas cegas. Os “Vinhos de Silves”, todos eles muito diferentes entre si, distinguem-se pelo carácter forte e merecem uma atenção especial de todos.

Aníbal José Coutinho
Enólogo e Jornalista



Produtor: Quinta do Barranco Longo, Rui Virgínia.

Marca do Vinho: Barranco Longo

Gama de Vinhos:

ROSÉS: Barranco Longo Rosé; Barranco Longo OakedRose; BRANCOS: Barranco Longo Grande Escolha; Barranco Longo Colheita Seleccionada; TINTOS: Barranco Longo Aragonez / Cabernet-Sauvignon; Barranco Longo Reserva; Barranco Longo Reserva Manuel Janeiro; Barranco Longo Colheita Seleccionada; Barranco Longo Syrah; Barranco Longo Alicante Bouschet; Barranco Longo Touriga Nacional; ESPUMANTES: Quê Espumante Rosé Reserva Bruto.

Breve história e localização da quinta:

O empresário Rui Virgínia instalou-se em 1995 como Jovem Empresário Agrícola, sendo esta a sua única actividade profissional até 2001. Devido à vontade de diversificar o seu trabalho e para que pudesse aplicar os conhecimentos a nível da sua formação de base (Licenciatura em Gestão), o empresário ganha interesse pela produção de vinhos na região do Algarve. Nasce assim o projecto Quinta do Barranco Longo, com a realização dos primeiros ensaios de

microvinificação, tendo em vista a obtenção de produtos de alta qualidade.

Em 2003 são produzidos os primeiros vinhos. A partir de 2005, e porque os vinhos foram bem posicionados e reconhecidos no mercado, esta actividade não parou de crescer. O ano de 2008 foi mais um ano de novidades. A gama de vinhos é alargada com duas inovações: o primeiro Espumante da região do Algarve e o primeiro vinho rosé português 100% fermentado em barricas de carvalho. Em 2009 é lançado pela primeira vez o monocasta "Barranco Longo Alicante Bouschet".

A Quinta do Barranco Longo situa-se na Freguesia do Algoz, concelho de Silves, Algarve.

Contactos:

Quinta do Barranco Longo, Apartado 156, 8365-907 Algoz; TEL: 282 575 253; FAX: 282 574 504; E-mail: qtadobarrancolongo@mail.telepac.pt; www.quintadobarrancolongo.com

Volume de produção em litros:

115 000 litros.

Área de vinha: 15 hectares

Solos: Argilo-calcários.

Castas: Arinto, Chardonnay, Aragonês, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Trincadeira.

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação:

Tintos Jovens: Desengace. Maceração prolongada em cubas troncocónicas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada e duas remontagens diárias. Prensagem seguida de fermentação maloláctica.

Tintos Reservas e Monocastas: Desengace. Maceração de 15 a 20 dias em lagares de inox. Fermentação alcoólica com

temperatura controlada e duas repisas diárias. Maceração em cuvaizon de 15 a 30 dias e fermentação maloláctica. Estágio de 6 meses a 1 ano em cascos de carvalho americano e francês.

Branco Grande Escolha e

OakedRose: Fermentação em cascos novos de carvalho americano e francês. Estágio durante 3 meses, sur lie e batonnage.

Rosé: Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Espumante: Método Clássico. Fermentação em garrafa durante 2 meses. Estágio de um ano sobre as borras até ser efectuado o degórgement.

Notas de prova:

"Barranco Longo Grande Escolha":

À vista, cor citrina dourada. No nariz, aroma frutado com notas subtis de madeira de carvalho, notas de ananás e pêssego. Na boca, vinho complexo e incorporado, cheio, cremoso, com bom equilíbrio e persistência na boca.

Enólogo:

A Quinta do Barranco Longo define a sua política de produção em trabalho de equipa e com os objectivos definidos pela gerência.

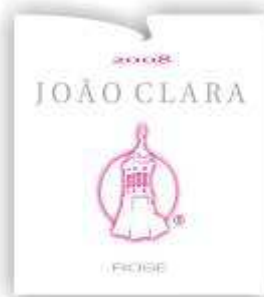
Enólogo residente:

Rui Virgínia e Patrícia Piassab.

Prémios recebidos:

A Quinta do Barranco Longo não entra em Concursos. Os seus vinhos são submetidos unicamente à crítica especializada e em painéis de prova cega, sem prévias inscrições e custos inerentes. Os vinhos têm vindo a ser referenciados na rádio e televisão, jornais, revistas e anuários da especialidade, quer locais, nacionais ou internacionais, como por exemplo: Programa "A Hora de Baco", TSF/Evasões, Semanário Expresso, Semanário Sol, Jornal de Notícias, Revista de Vinhos, Revista Blue Wine, Revista Evasões, Vinhos de Portugal de JPM, Guia Internacional Annual Report 2008, entre outros.





Produtor: Edite Maria R. Coelho Alves.

Marca do Vinho: João Clara

Breve historial e localização da quinta:

A história desta Quinta, remete-nos para o ano de 1975, quando João Clara decidiu adquirir esta propriedade e plantar a sua primeira vinha. Localizada em Alcantarilha, concelho de Silves, tem uma área de 28 hectares, onde são desenvolvidas várias actividades de cultivo, embora a que mais se destaca é a cultura de vinha. Em 2006, pela primeira vez, é lançado um vinho de marca “João Clara Tinto – Vinho Regional do Algarve”. Esta primeira edição é o sonho e obra de um jovem produtor, Joaquim Alves, que escolhe António Maçanita como enólogo e Júlio Antão como artista plástico, para “vestir” a primeira garrafa e elaborar a imagem da marca João Clara. Actualmente, a Quinta João Clara é dirigida por Edite Alves, com muito rigor e preocupação na produção de vinhos de qualidade.

Contactos:
Vale de Lousas, 8365-027
Alcantarilha;
TLM: 967 012 444;
Fax: 282 322 046;
E-mail:
joaquimalves007@hotmail.com.

Volume de produção: 9 800 litros.

Área de vinha: 6,5 hectares
Solos: Argiloso.

Castas: Variedade de castas tradicionais algarvias, Trincadeira, Syrah, Aragonês, Alicante Bouschet, Negra-Mole e Crato-Branco.

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação:
Tinto: Vindima manual muito cuidada e uma apertada selecção na adegas. Vinificado em cubas de inox, com temperatura controlada na ordem dos 28°C, durante 10 dias.

Branco e Rosé: Vindima manual muito cuidada e uma apertada selecção na adegas. Vinificado em cubas de inox, com temperatura controlada na ordem dos 14°C – 16°C.

Notas de prova:
“João Clara rosé”:
Sofisticado e elegante, este vinho apresenta-se com tons rosados e aroma intenso, com notas a morangos e framboesa. Na prova, domina a frescura e acidez.

Enólogo: Engº António Maçanita - WineID

Enólogo residente: Engª Claudia Favinha - WineID

Prémios recebidos:
João Clara Tinto 2007
Medalha de Prata no concurso “Wine Masters Challenger”- Lisboa 2009;
Medalha de Prata no concurso “Concours Mondial de Bruxelles”- 2009;
Medalha de Prata no concurso “International Wine Challenger”- Londres 2009.



PAXÁ WINES

Quinta do Outeiro

Produtor: Joaquim Lopes – Paxá Wines,lda.

Marca do Vinho: Paxá

Breve historial e localização da quinta:

O vinho Paxá provém da Quinta do Outeiro situada na freguesia de Silves, concelho de Silves Algarve. É uma propriedade caracterizada por um “terroir” muito específico. A produção de uvas nesta Quinta remonta há anos, altura em que se fazia o vinho de forma muito tradicional com as castas típicas da região algarvia.

Em 2002, Joaquim Lopes apercebendo-se do potencial vitivinícola latente, decidiu

instalar uma vinha. Estava dado o primeiro passo para o despoletar de um novo projecto produtivo, que em 2007, nasce com o nome de PaxáWines e uma imagem jovem e arrojada. O vinho Paxá recebe este nome dado, entre os turcos, aos governadores de províncias do Império Otomano e que corresponde, no Ocidente, ao título de “Excelência”.

Contactos:

Quinta do Outeiro, Cx Postal 900, 8300-051 Silves Portugal; TLM: 967 028 776; E-mail: jlopes@paxawines.pt

Volume de produção em litros: 6 100 litros.

Área de vinha: 7,5 hectares

Solos: Argilo-calcários.

Castas: Syrah, Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira.

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação:

Tinto: Vindima manual muito selectiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado, 8 meses, com carvalho francês.

Rosé: Vindima manual muito selectiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14-16°C pelo método tradicional de bica aberta.

Notas de prova:

“Paxá tinto”:

Cor vermelho violáceo concentrado, com notas intensas de frutos pretos e especiarias, envoltas em aroma tostado. Na boca, ataque cheio e de taninos bem marcados, com fim de prova longo e frutado.

Enólogo: Eng^o António

Maçanita - WineID

Enólogo residente: Eng^a Claudia Favinha - WineID

Prémios recebidos:

Paxá tinto 2007:

Medalha de prata no concurso melhores vinhos do Algarve na FATAFIL 2008, em Agosto/2008; Medalha de ouro no Wine Masters Challenge (Concurso Mundial do Estoril), em Março de 2009; Medalha de prata no Concurso Mundial de Bruxelas, em Abril de 2009.





QUINTA DO FRANCÊS

Odelouca River Valley

Produtor: Patrick Agostini

Marca do Vinho: Quinta do Francês e Encostas de Odelouca

Breve historial e localização da quinta:

Estas marcas foram criadas em 2006, como resultado do trabalho desenvolvido numa propriedade de 12 hectares, situada na serra Algarvia, na freguesia de Silves, mais precisamente, no sítio da Dobre (Odelouca). Caracterizada pelas muitas encostas e socacos, a propriedade tem as suas vinhas viradas a sul de um círculo montanhoso.

Em 2009, foram lançados no mercado os vinhos “Quinta do

Francês Odelouca River Valley tinto 2006”, “Encostas de Odelouca Rosé 2008” e “Encostas de Odelouca Tinto 2008”

Contactos:

Patrick Agostini.
Mª Fátima Vieira dos santos (Esposa).
Quinta do Francês, sítio da Dobra, Odelouca, Cx Postal 862H
- 8300-037 SILVES
TLM: 963963616;
Fax: 282485778;
E-Mail: pagost2000@gmail.com

Volume de produção em litros:
15 000 litros em 2008

Preve-se uma produção média de 40 a 50 000 litros por ano, em ritmo de cruzeiro.

Área de vinha: 8,5 hectares

Solos: Encostas de Xistos ácidos, para 6,5 Ha. Aluvião de ribeira, para 2 Ha.

Castas: Trincadeira, Aragonês, Syrah, Cabernet Sauvignon

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação:

Fermentação/Maceração de Tinto: uvas 100% desengaçadas e levemente esmagadas em cubas Inox thermo-controladas, durante 21 dias.

Fermentação Maloláctica em Barricas.

Envelhecimento: Barricas novas de carvalho francês, durante 16 meses.

Fermentação/Maceração de Rosé: método da sangria, com uvas 100% desengaçadas em cubas Inox thermo-controladas a 18 ° C, durante 10 dias.

Notas de prova:

“Quinta do Francês Odelouca River Valley tinto 2006”:

Visual: Cor rubi encorpado, límpido e brilhante.

Aroma: Frutos vermelhos, como ameixa, amora e framboesa.

Alguns aromas florais do campo. Nariz elegante, madeira de carvalho presente, mas discreta.

Sabor: Muito bem equilibrado nos seus principais componentes orgânicos (madeira de carvalho francês, taninos, teor alcoólico, acidez), vinho persistente, com belo e longo final de boca.

Enólogo: WineID, lda, com a Engª Claudia Favinha e Engº António Maçanita

Enólogo residente: Patrick Agostini

Prémios recebidos:

O vinho “Quinta do Francês Odelouca River Valley tinto 2006” recebeu em 2009: Silver Medal in Concours Mondial de Bruxelles 2009; Bronze Medal in International Wine Challenge of London 2009; Commended Wine in Decanter World Wine Awards London 2009; Bronze Medal in Wine Masters Challenge of Estoril - Portugal 2009.



CABRITA

Vinho Regional do Algarve



José Manuel Cabrita
Vitivinicultor

Produtor: José Manuel Cabrita,
Engenheiro Técnico Agrário.

Marca do Vinho: Cabrita

Breve historial e localização da quinta:

O vinho Cabrita provém da pitoresca Quinta da Vinha propriedade da família Cabrita, situada no concelho de Silves, Algarve, mais precisamente no Sítio da Vála, Estrada das Fontes da Matosa/Lagoa. E, 1977, José André, comerciante

de frutas, adquiriu a quinta e plantou castas tradicionais algarvias, como, Crato, Monteudo, Negra Mole e Castelão, produzindo o seu vinho “caseiro”. Em 2000 o filho, José Manuel Cabrita, fica à frente do negócio, passando a explorar o grande potencial que encontrou e inovando, com a ajuda da WineID.

A transformação passou pela replantação, entre 2000 e 2001, com castas que mostrassem o potencial Algarvio - Touriga nacional, Trincadeira e Aragonês. Em 2007 nasce o Vinho CABRITA tinto e rosé, com uma imagem arrojada, direccionada a jovens consumidores, bons apreciadores e todos os demais curiosos que buscam um vinho de qualidade, a preço muito acessível.

Contactos:
Quinta da Vinha,
TLM: 917236030

Volume de produção em litros:
15 000 litros.

Área de vinha: 6,6 hectares

Solos: Argilo-calcários.

Castas: Touriga Nacional,
Trincadeira.

Denominação: Vinho Regional
Algarve

Vinificação:
Vinificação em cubas de inox com
temperatura controlada.

Notas de prova:

“Cabrita Rosé”:

Rebelde no aroma, com notas florais envolvidas em fruta fresca do bosque, o Cabrita Rosé, mostra todo o potencial das castas Trincadeira, Touriga nacional e Aragonês. Com uma entrada doce, acidez presente, terminando a prova com uma explosão de aroma e frescura.

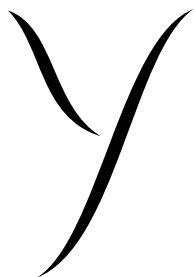
Enólogo: Engº António
Maçanita - WineID

Enólogo residente: Engª Claudia
Favinha - WineID

Prémios recebidos:

Wine masters challenge 2009-
Medalha Prata;
Internatónational Wine
Challenge 2009- Medalha Bronze;
Concurso do Vinho do Algarve
FATACIL 2008- Medalha Prata.





VINHO TINTO - RED WINE
2 0 0 6
YPSILON

Produtor: Quinta de Mata Mouros – ALGRA/Sociedade Agro-pecuária, Lda.

Marca do Vinho: Y (tinto) e Xelb (rosé)

Breve historial e localização da quinta:

A lendária Quinta de Mata Mouros situa-se na margem direita do rio Arade, em frente à cidade de Silves, Algarve.

Esta quinta deve o seu nome à abundância de vegetação e de nascentes de água doce, bem como ao facto de, noutros

tempos, ter sido porto de chegada dos navegadores mouros. Após a reconquista cristã, entre os sécs.

XIII e XV, ali foi construído o convento de N^o Sr^a do Paraíso, que ainda conserva a sua estrutura principal.

Em 2001, os proprietários plantaram a vinha e durante sete anos têm trabalhado no desenvolvimento dos vinhos, que possuem um excelente padrão de qualidade.

Contactos:

Responsável: Eng^o Nuno Magalhães

TLM: 916 386 679;

E-mail: ngspm@sapo.pt.

Av. Eng^o Duarte Pacheco, Torre 2-17^o Piso, 1070-102, Lisboa;

TEL: 213 841 650 ou Quinta de Mata Mouros, 8300 Silves.

Volume de produção em litros:

25 000 litros.

Área de vinha: 12 hectares

Solos: Argilo-calcários.

Castas: Touriga Nacional, Aragonês, Cabernet Sauvignon e Sousão.

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação:

Y: Vindima manual, feita em caixas de 10Kg e uma apertada selecção na adega. Fermentação em lagares de pisa a pé ou pequenas cubas de inox, com temperatura controlada e maceração feita pelo processo de delestage. Estágio de um ano em depósitos ou barricas

Xelb: Vindima manual, feita em caixas de 10Kg e uma apertada selecção na adega. Maceração pré-fermentativa de cerca de 12 horas, em pequenas cubas de inox com temperatura controlada. O mosto é clarificado por decantação estática durante 24 horas.

Fermentação a baixa temperatura.

Notas de prova:

“Y”:

Vinho de cor profunda, com nuances violeta. No nariz, o aroma de amoras pretas combina-se, com grande elegância, com a frescura das violetas e das flores de laranjeira. Este perfume domina completamente o aroma de boca deste vinho macio e de estrutura distinta, proporcionando um excelente prolongamento final.

Enólogo: Eng^o João Portugal Ramos e Mário Andrade

Enólogo residente: Eng^o Nuno Magalhães.

Prémios recebidos:

Por política da marca, não participam em concursos.





Produtor: Quinta da Penina/A.A.C – Alcantarilha Agrícola e Comercial, Ld^a.

Marca do Vinho: Foral de Portimão, Tapada de Penina, Quinta da Penina, João D´Arens, Al-Gharb, Marenostrum

Breve história e localização da quinta:

A AAC, Ld^a produz vinhos com uvas originárias de duas quintas: Quinta da Penina, em Portimão, com 10 hectares e Quinta da Lameira, na freguesia de Alcantarilha, sítio do Morgado da Lameira, concelho de Silves,

Algarve, com 7 hectares. Os primeiros vinhos tintos surgiram em 2005 e foram vinificados em Portimão, numa pequena adega de um amigo, com a marca Foral de Portimão, uma vez que a adega se localiza no concelho de Portimão. Em 2006 já foram vinificados na Quinta da Penina, ainda num pequeno espaço, mas já com controlo automático da temperatura de fermentação.

Em 2007 também foi produzido o vinho com a marca João D´Arens, em homenagem ao escritor e primeiro algarvio Presidente da República, Manuel Teixeira Gomes, que no seu livro Agosto Azul, faz referência às vinhas existentes no sítio de João D´Arens. Em 2008 surgiu o primeiro vinho branco. Em 2009, todos os vinhos serão vinificados na nova adega da Quinta da Penina, também equipada com sala de provas e garrafeira para receber visitantes.

Contactos:

Responsável: Eng^o João Mariano, TEL: 282 085 550; FAX: 282 085

556; TLM: 919350215; E-mail: quintadapenina@gmail.com ou joomariano1@gmail.com; www.vinhosportimao.com.

Volume de produção em litros: 30 000 litros.

Área de vinha: 17 hectares

Solos: Quinta da Lameira – solos mediterrâneos vermelhos de arenitos;

Quinta da Penina – solos arenofrancos.

Castas: Quinta da Lameira – Touriga Nacional, Aragonês, Alicante Bouschet, Trincadeira, Syrah, Arinto e Crato Branco. Quinta da Penina – Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Arinto, Viognier e Crato Branco (Síria).

Denominação:

Vinho Regional Algarve

Vinificação:

Tintos: Desengação total e suave esmagamento das uvas, seguindo-se a fermentação alcoólica e maceração prolongada em cubas inox a temperatura controlada de 26°C. Estagiou em cascos novos de carvalho francês durante 6 meses.

Branco: Desengação total e suave esmagamento das uvas. Fermentou em cubas inox à temperatura de 15° durante 24 dias.

Notas de prova:

“Foral de Portimão Reserva Tinto 2007”:

Visual retinto, com laivos violeta. Aroma intenso a frutos bem maduros, aroma a ameixa vermelha e a amoras silvestres. Madeira de carvalho americano bem presente. Sabor com notas a charutos cubanos, baunilha e algumas especiarias. Vinho encorpado e bem estruturado, taninos redondos. Muito bom final de boca.

Enólogo: Eng^o Luís Rodrigues

Enólogo residente: Eng^o. João Mariano

Prémios recebidos:

Os vinhos Foral de Portimão Reserva 2007 e Petit Verdot 2007 só participaram no concurso de Melhor Vinho do Algarve, na Fatacil 2008 e obtiveram ambos a Medalha de Prata.





QUINTA DOS VALES

Produtor: Quinta dos Vales - Agricultura e Turismo S.A.

Marca do Vinho: Marquês dos Vales

Breve histórico e localização da quinta:

A Quinta dos Vales foi adquirida pela actual administração em Fevereiro de 2007, ano em que executou a sua primeira vindima. Os vinhos desta colheita foram

lançados no mercado em Julho 2008, já com uma nova marca. Localizada em Estombar, Lagoa, no centro do Algarve, numa histórica quinta produtora de vinho e fruta, a Quinta dos Vales é uma das mais bem posicionadas propriedades da região, tendo 10% da sua área de vinha localizada no Sítio da Vala, concelho de Silves. Nessa área, produz as castas Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonês e Syrah.

Contactos:
Director Comercial: Adérito António

Sítio dos Vales , Caixa Postal 112,
8400-031 Estombar
TEL: 282 431 036;
Fax: 282 431 189;
E-Mail: info@quintadosvale.eu

Volume de produção em litros:
55 000 litros.

Área de vinha: 20 hectares
(Lagoa) e 2 hectares (Silves)

Solos: Argilo-calcários.

Castas: Tinto: Castelão, Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot (Lagoa); Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonês, Syrah (Silves)

Branco: Arinto, Malvasia Fina, Siria, Viognier, Verdelho.

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação:

A vinificação é feita com auxílio da mais recente tecnologia existente no mercado. A fermentação faz-se em barricas de carvalho francês e a maturação em cubas de inox, a temperatura controlada e, parcialmente, em barricas de carvalho francês.

Notas de prova:
“Marquês dos Vales Primeira Seleção 2008”:

É um vinho equilibrado, tendo uma boa estrutura e acidez. É um vinho fresco, mas com um final de boca longo e elegante. Tem um nariz complexo e um fino aroma a frutos tropicais. É um vinho cor-de-palha, com laivos dourados.

Enólogo: Dorina Lindemann, Paulo Laureano.

Enólogo residente: Marta Rosa

Prémios recebidos:

Marquês dos Vales – Primeira Seleção 2008: Medalha de Ouro na IWC – International Wine Challenge em Londres;
Marquês dos Vales – Segunda Edição: Medalha de Ouro no Concours Mondial de Bruxelles;
Marquês dos Vales – Selecta Tinto 2007: Medalha de Bronze na IWSC – International Wine and Spirit Competition em Londres.





VINHOS
de **Silves**

Wines of **Silves**

sim,
bebi o vinho derramando luz
enquanto a noite despia o seu sombrio manto.
finalmente,
veio a lua cheia, surgida de Gémeos,
rainha no cume do esplendor e do fausto.(...)
assim na terra eu me ostento
no meio de esquadrões de mulheres formosas
competindo no brilho e na estirpe.
se as lorigas dos meus bravos espalham treva,
o vinho por donzelas dado traz claridade. (...)

Al-Mu'tamid (séc. XI). in Alves, Adalberto (1998),
O Meu Coração é Árabe, 3ª ed., 249, Lisboa: Assírio e Alvim.

5 Message from the President of the City Council of Silves
Maria Isabel Fernandes da Silva Soares

7 Message from the Journalist and Oenologist
Aníbal José Coutinho

Producers

8 Quinta do Barranco Longo

10 Edite Maria R. Coelho Alves..

12 Joaquim Lopes – Paxá Wines,lda.

14 Patrick Agostini

16 José Manuel Cabrita.

18 Quinta de Mata Mouros
ALGRA/Sociedade Agro-pecuária, Lda.

20 Quinta da Penina / A.A.C.
Alcantarilha Agrícola e Comercial, Lda

22 Quinta dos Vales - Agricultura e Turismo S.A.



We are a unique municipality, rich in culture, heritage and environmental diversity. We distinguish ourselves due to the legacy left here by the Arabs. The Muslims who governed Silves until the 13th century who were culturally and technologically very advanced and had a unique approach, positioned the city of Silves on the list of the most prominent cities in the Iberia Peninsula and Mediterranean, such as Seville. Their presence caused an impact on agriculture through the introduction of techniques and species that are still used today, such as citrus fruits.


Wine, from the Middle East and Asia, was always consumed in Silves, evidenced in the beautiful poetry of Arab writers that lived here. Nowadays, this product has gained new life, thanks to a group of dedicated winegrowers who seek namely to invest in quality. The revitalisation of this activity and the level of excellence attained recognised by national and international specialists, have given us notoriety and visibility that are costly. We believe that the path to enhance this prestige involves promoting everything that is done in this regard. Introducing “Wine from Silves” to visitors who stop at our restaurants, with the support of all owners, is the first of several steps we intend on taking so that our products can be made available and recognised. The “Wine from Silves” is a unique heritage, a product of the work of those who cultivate lands, our land, and apply their knowledge to renovate an “art” that is almost as old as Humanity.

Enjoy and promote “Wine from Silves”!

Maria Isabel Fernandes da Silva Soares
President of the City Council of Silves

VINHOS ^{de} Silves





There was a time when wine was produced in abundance in the Algarve. Whether it was on the coastal edge, in sandy areas or in the interior, on the Barrocal, many producers had beautiful vineyards. However, in the mid 20th century, there was a decrease in the production of wine due to a boom in the tourism industry which became the main industry in the region.

Currently, we have witnessed a come back in the industry: many producers, most of which are young, invest in innovation, in the introduction of new technologies and have a new perspectives on wine production and work to recover this economic sector. In the 2007/2008 campaign and according to data provided by Viniportugal, the Algarve was in fact the only wine region in the country that did not suffer a production decrease. Instead, there was an average 13% increase in the last three campaigns in the volume of wine produced, while in other wine regions there was a general decrease.

The revival of wine production in the Algarve increased concerns regarding quality. Renewal of grape varieties allowed for a reduction in the alcohol content, improving acidity and aroma. On the other hand, greater attention was placed on commercialising and promoting farm wine, a policy adopted by several institutions

The municipality of Silves is currently the region with the greatest concentration of producers, all of which have quality wine and appealing brands, that have been recognised by specialists in international competitions and blind wine tasting. The different types of “Wine from Silves” are all very different and are notable for their strong character and they deserve everyone's special attention.

Aníbal José Coutinho
An Oenologist and Journalist

**Producer:**

Quinta do Barranco Longo, Rui Virgínia.

Wine Brand:

Barranco Longo

Wine Range:

ROSÉS: Barranco Longo Rosé;

Barranco Longo OakedRose;

WHITES: Barranco Longo

Grande Escolha; Barranco Longo Colheita Seleccionada;

REDS: Barranco Longo Aragonês

/ Cabernet-Sauvignon; Barranco

Longo Reserva; Barranco Longo

Reserva Manuel Janeiro; Barranco

Longo Colheita Seleccionada;

Barranco Longo Syrah; Barranco

Longo Alicante Bouschet;

Barranco Longo Touriga

Nacional;

SPARKLING:

- Quê Espumante Rosé Reserva Bruto.

Brief outline of the estate's history and location:

Businessman Rui Virgínia set up as a Young Agricultural

Entrepreneur in 1995, with this

his sole occupation since 2001.

Given his desire to diversify and

to be able to apply the knowhow

obtained through his studies

(Degree in Management), Rui

Virgínia developed an interest in

wine production in the Algarve

region. And this is how the

Quinta do Barranco Longo

project came about, with initial

small scale trial productions,

aimed at obtaining high quality wines.

The first wines were produced in 2003. As of 2005, and because the

wines have been well positioned and received in the market,

production has enjoyed

continued growth. 2008 marked

yet another year of change, with

the range of wines expanded with

two new innovations: the

Algarve's first sparkling wine and

the first Portuguese rosé to be

fermented entirely in oak casks.

The varietal "Barranco Longo

Alicante Bouschet" was released

for the first time in 2009.

Quinta do Barranco Longo is

located in the parish of Algoz, in

the municipality of Silves, in the

Algarve.

Contacts:

Quinta do Barranco Longo,

Apartado 156, 8365-907 Algoz;

TEL: 282 575 253;

FAX: 282 574 504; E-mail:

qtadobarrancolongo@mail.telepa

c.pt;

www.quintadobarrancolongo.com

Production volume in litres:

115,000 litres

Vineyard area:

15 hectares

Soil type:

Calcareous clay

Grape varieties:

Arinto, Chardonnay, Aragonês,

Touriga Nacional, Alicante

Bouschet, Cabernet Sauvignon,

Syrah and Trincadeira.

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Algarve

Regional Wine)

Winemaking process:

Young Reds: Destemming;

Prolonged maceration in

truncated conical vats; Alcoholic

fermentation at controlled

temperatures and pumping over

twice daily; pressing followed by

malolactic fermentation.

Reserve Reds and Varietals:

Destemming: Maceration for 15 to 20 days in stainless steel tanks. Alcoholic fermentation at controlled temperatures and two daily crushings. Cuvaíson maceration for 15 to 30 days and malolactic fermentation. Ageing for six months to one year in American and French oak casks. Branco Grande Escolha and OakedRose: Fermentation in new American and French oak casks. Ageing for three months, 'sur lie' and batonnage. Rosé: Fermentation in stainless steel vats at controlled temperatures. Sparkling: 'Classic Method'. Fermentation in the bottle for two months. One year ageing on lees until disgorging.

Tasting notes:

“Barranco Longo Grande Escolha”:
Golden citrus colour to the eye. The nose presents a fruity aroma with subtle notes of oak, notes of pineapple and peach. The palate is complex and rounded, full, creamy, well balanced and with a lasting finish.

Oenologist:

Quinta do Barranco Longo adheres to a production policy of teamwork, with goals set by the management.

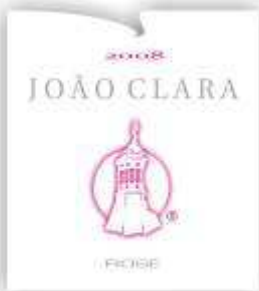
Resident Oenologist:

Rui Virgínia and Patrícia Piassab.

Prize Tally:

Quinta do Barranco Longo does not enter competitions. Its wines are solely submitted to specialist appraisal and to blind tasting sessions, without prior registration and costs involved. The estate's wines have received radio and television coverage, and have been mentioned in newspapers, specialist magazines and annual publications, whether local, national or international, including: A Hora de Baco TV programme, TSF/Evasões radio, Expresso weekly newspaper, Sol weekly newspaper, Jornal de Notícias newspaper, Revista de Vinhos magazine, Blue Wine magazine, Evasões magazine, Vinhos de Portugal de JPM wine guide, Wine Report 2008, amongst others.





Producer:

Edite Maria R. Coelho Alves

Wine Brand:

João Clara

Brief outline of the estate's history and location:

The history of this estate dates back to 1975, when João Clara decided to buy this property and plant his first vines.

Located in Alcantarilha, in the municipality of Silves, the estate covers 28 hectares, in which various farming activities are undertaken, although the most important is winegrowing.

In 2006, a wine under brand name “João Clara Tinto – Vinho Regional do Algarve” were first released. This first edition was the dream and work of a young producer, Joaquim Alves, who chose António Maçanita as his oenologist and Júlio Antão as his artist, to “dress” the first bottle and design the João Clara brand image.

Quinta João Clara is now run by Edite Alves, precise and determined in her quest to produce quality wine.



Contacts:

Vale de Lousas, 8365-027
Alcantarilha; TLM: 967 012 444;
Fax: 282 322 046;
E-mail:
joaquinaalves007@hotmail.com.

Production volume in litres:

9,800 litres.

Vineyard area:

6.5 hectares

Soil type:

Clay.

Grape Varieties:

Assorted traditional Algarve grape varieties, Trincadeira, Syrah, Aragonês, Alicante Bouschet, Negra-Mole and Crato-Branco.

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Algarve Regional Wine)

Winemaking Process:

Red: Very carefully harvested by hand and strict grape selection in the winery. Made in stainless steel vats at a controlled temperature of around 28°C for ten days.
White and Rosé: Very carefully harvested by hand, with strict grape selection in the winery. Made in stainless steel vats at a controlled temperature of around 14°C to 16°C.

Tasting notes:

“João Clara Rosé”:
Sophisticated and elegant, this wine presents pinkish hues and an intense aroma, with hints of strawberry and raspberry. Freshness and acidity are clearly revealed in tasting.

Oenologist:

Eng. António Maçanita –
WineID

Resident Oenologist:

Eng. Claudia Favinha – WineID

Prize Tally:

João Clara Tinto 2007
Silver Medal in the “Wine Masters Challenger” competition - Lisbon 2009;
Silver Medal in the “Concours Mondial de Bruxelles” competition - 2009;
Silver Medal in the “International Wine Challenger” competition - London 2009.





PAXÁ WINES

Quinta do Outeiro

Producer:

Joaquim Lopes – Paxá Wines, Lda.

Wine Brand:

Paxá

Brief outline of the estate's history and location:

Paxá wine comes from the Quinta do Outeiro estate located in the parish of Silves, in the municipality of Silves, in the Algarve. This is a property with a very specific “terroir”. Grape production on this estate goes back many years, to when wine was made using very traditional methods with grape varieties typical to the region of the Algarve.

Noticing the potential of winegrowing, in 2002 Joaquim Lopes decided to plant a vineyard. The first step had been made towards the development of a new productive project, which in 2007 took final form under the name PaxáWines, boasting a young and daring image. The naming of the wine – Paxá – is interesting, in that is the name that was given to provincial governors in the Ottoman Empire. In the West, this title translates to “Excellency”.

Contacts:

Quinta do Outeiro, Cx Postal 900, 8300-051 Silves Portugal;
TLM: 967 028 776;
E-mail: jlopes@paxawines.pt

12

VINHOS de Silves



Production volume in litres:

6100 litres.

Vineyard Area:

7.5 hectares

Soil Type:

Calcareous clay

Grape Varieties:

Syrah, Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira.

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Regional Wine of the Algarve)

Winemaking Process:

Red: Highly selective harvest by hand, in 20-kg boxes, and made at a controlled temperature before ageing for eight months in French oak.

Rosé: Highly selective harvest by hand, in 20-kg boxes, and made at a controlled temperature of between 14°C and 16°C using the traditional “bica aberta” method.

Tasting notes:

“Paxá Tinto”:

Concentrated violet-red colouration, with intense notes of

black fruits and spices, wrapped in a toasty aroma. A full palate with strong tannins and a long and fruity finish.

Oenologist:

Eng. António Maçanita – WineID

Resident Oenologist:

Eng. Claudia Favinha – WineID

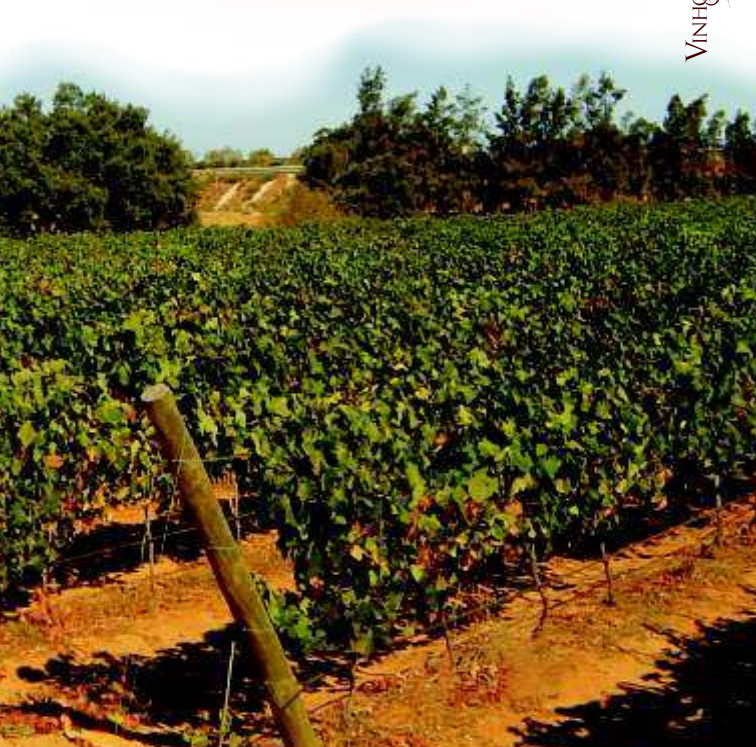
Prize Tally:

Paxá tinto 2007:

Silver Medal in the “Best Wines of the Algarve” competition held at the FATACIL 2008 event, in August/2008;

Gold Medal in Wine Masters Challenge (Concurso Mundial do Estoril), in March 2009;

Silver Medal in the “Concours Mondial de Bruxelles” competition in April 2009.





QUINTA DO FRANCÊS

Odelouca River Valley

Producer:

Patrick Agostini

Wine Brands:

Quinta do Francês and Encostas de Odelouca

Brief outline of the estate's history and location:

These brands were created in 2006, following work undertaken on a 12-hectare property located in the hills of the Algarve in the parish of Silves, and more precisely in

Sítio da Dobra (Odelouca).

Characterised by its many slopes and terraces, the property has its vines planted facing south of a mountainous circle.

In 2009 the wines “Quinta do Francês Odelouca River Valley tinto 2006”, “Encostas de Odelouca Rosé 2008” and “Encostas de Odelouca Tinto 2008” were released onto the market.

Contacts:

Patrick Agostini.

M^a Fátima Vieira dos Santos (Wife).

Quinta do Francês, Sítio da Dobra, Odelouca, Cx Postal 862H - 8300-037

SILVES

MOB: 963963616; Fax:

282485778; E-Mail:

pagost2000@gmail.com



Production volume in litres:

15,000 litres in 2008

An average production of 40 to 50 thousand litres per year is expected, when operating at its most efficient.

Vineyard Area:

8.5 hectares

Soil Types:

Slopes of acid schist (6.5 hectares); River alluvium (2 hectares)

Grape Varieties:

Trincadeira, Aragonês, Syrah, Cabernet Sauvignon

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Algarve Regional Wine)

Winemaking Process:

RED Fermentation/Maceration: grapes fully destemmed and gently crushed in temperature controlled stainless steel vats for 21 days.

Malolactic fermentation in casks. Ageing: New French oak casks for 16 months.

ROSÉ Fermentation/Maceration: sangria method, with grapes fully destemmed in stainless steel vats with temperature controlled to 18°C for 10 days.

Tasting notes:

“Quinta do Francês Odelouca

River Valley tinto 2006”:

Visual: Deep ruby, clean and bright.

Aroma: Red fruits, such as plum, mulberry and raspberry. A floral edge of gum rockrose. Elegant in the nose, with oak marking a discrete presence.

Flavour: Very well balanced in its main organic components (French oak, tannins, alcoholic content, acidity), persistent wine, with a fine and lasting finish.

Oenologist:

WineID, Ida, with Eng. Claudia Favinha and Eng. António Maçanita

Resident oenologist:

Patrick Agostini

Prize Tally:

In 2009, the wine “Quinta do Francês Odelouca River Valley tinto 2006” obtained: Silver Medal in Concours Mondial de Bruxelles 2009; Bronze Medal in International Wine Challenge of London 2009; Commended Wine in Decanter World Wine Awards London 2009; Bronze Medal in Wine Masters Challenge of Estoril - Portugal 2009.



CABRITA

Vinho Regional do Algarve



José Manuel Cabrita
Vitivinicultor

Producer:

José Manuel Cabrita (Graduate Farmer)

Wine Brand:

Cabrita

Brief outline of the estate's history and location:

Cabrita wine comes from the picturesque Quinta da Vinha, an estate belonging to the Cabrita family, located in the municipality of Silves, in the Algarve, and more precisely in

Sítio da Vala, Estrada das Fontes da Montosa/Lagoa.

In 1977, José André, a fruit merchant, bought the estate, planting grape varieties traditional to the Algarve, such as Crato, Monteudo, Negra Mole and Castelão, to produce his “home-grown” wine. In 2000 his son, José Manuel Cabrito, took over the reins of the company, and began to explore the major potential he discovered, all the while innovating with the help of WineID.

The transformation involved replanting of vines, between 2000 and 2001, with grape varieties that reveal the Algarve's true potential – Touriga Nacional, Trincadeira and Aragonês. CABRITA red and rosé appeared in 2007 with a daring image aimed at young consumers, wine connoisseurs and anyone else interested in quality wine at a very reasonable price.



Contacts:

Quinta da Vinha, MOB:
917236030

Production volume in litres:

15,000 litres

Vineyard Area:

6.6 hectares

Soil Type:

Calcareous clay

Grape Varieties:

Touriga Nacional, Trincadeira

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Algarve
Regional Wine)

Wine Making Process:

Made in stainless steel vats at
controlled temperatures.

Tasting notes:

“Cabrita Rosé”:

Rebellious in its aroma, with
floral notes wrapped in fresh
fruits of the forest, Cabrita Rosé,
reveals the full potential of the
Trincadeira, Touriga Nacional and
Aragonês grape varieties. Sweet to

begin, with acidity present, the
finish boasts an explosion of
aroma and freshness.

Oenologist:

Eng. António Maçanita – WineID

Resident Oenologist:

Eng. Claudia Favinha – WineID

Prize Tally:

Wine Masters Challenge 2009-
Silver Medal;

International Wine Challenge
2009- Bronze Medal;

Algarve Wine Competition

FATACIL 2008- Silver Medal.





VINHO TINTO . RED WINE
2 0 0 6
YPSILON

Producer:

Quinta de Mata Mouro –
ALGRA/Sociedade Agro-pecuária,
Lda.

Wine Brand:

Y (red) and Xelb (rosé)

**Brief outline of the estate's
history and location:**

The legendary Quinta de Mata
Mouros is located on the right
bank of the River Arade, opposite
the city of Silves, in the Algarve.
The estate owes its name to the
abundance of vegetation and
water springs, and also to the fact



that in former times, it was used as the arrival port for Moorish sailors. Following the Christian re-conquest, between the 13th and 15th centuries, the convent of Our Lady of Paradise was build, which still retains its main structure. In 2001 the owners planted the vineyard and for seven years they have worked on developing their wines, which now have excellent quality levels.

Contacts:

Manager: Eng. Nuno Magalhães
MOB: 916 386 679; E-mail:
ngspm@sapo.pt
Av. Eng^o Duarte Pacheco, Torre 2-
17^o Piso, 1070-102, Lisbon; TEL:
213 841 650 or Quinta de Mata
Mouros, 8300 Silves.

Production Volume in litres:

25,000 litres

Vineyard Area:

12 hectares

Soil Types:

Calcareous clay

Grape Varieties:

Touriga Nacional, Aragonês,
Cabernet Sauvignon and Sousão.

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Algarve
Regional Wine)

Wine Making Process:

Y: Harvest by hand in 10-kg boxes and strict grape selection in the winery. Fermentation in tanks for crushing by foot, or in small stainless steel vats, with controlled temperature and maceration through the 'delestage' process. Ageing for a year in tanks or casks.

Xelb: Harvest by hand in 10-kg boxes and strict grape selection in the winery. Maceration prior to fermentation for about 12 hours in small stainless steel vats at controlled temperatures. The must is cleared through static decanting for 24 hours. Low temperature fermentation.

Tasting notes:

“Y”:

The wine has an intense colour with violet nuances. The nose presents aromas of blackberries elegantly combined with the freshness of violets and orange blossom. This perfume completely dominates the palate of this smooth, distinctively structured wine, providing an excellent and lasting finish.

Oenologist:

Eng. João Portugal Ramos and
Mário Andrade

Resident Oenologist:

Eng. Nuno Magalhães

Prize Tally:

Brand policy dictates that the wines are not entered into competitions.

**Producer:**

Quinta da Penina/A.A.C –
Alcantarilha Agrícola e
Comercial, Ld^a.

Wine Brand:

Foral de Portimão, Tapada de
Penina, Quinta da Penina, João
D'Arens, Al-Gharb, Marenostrium

**Brief outline of the estate's
history and location:**

AAC, Ld^a produces wine with
grapes grown on two estates:
Quinta da Penina, in Portimão,
with 10 hectares, and Quinta da
Lameira, with 7 hectares, in the
parish of Alcantarilha, Sítio do
Morgado da Lameira, in the

municipality of Silves, the Algarve.
The first red wines appeared in
2005 and were made in Portimão
in a friend's small winery, under
the brand name Foral de Portimão
as the winery was located in the
municipality of Portimão. In 2006
the wines were produced in the
Quinta da Penina, still in a small
facility, but now with automatic
fermentation temperature control.
In 2007 wine under the brand
name João D'Arens was also
produced, paying tribute to the
writer and first Portuguese
president from the Algarve,
Manuel Teixeira Gomes, who, in
his book Agosto Azul, refers to
wines made in the João D'Arens
area. In 2008 the first white wine
was produced. In 2009, every wine
will be produced in the new winery
in the Quinta da Penina, which
also features a tasting room and
wine shop to welcome visitors.

Contacts:

Manager: Eng. João Mariano, TEL:
282 085 550; FAX: 282 085 556;
TLM: 919350215; E-mail:
quintadapenina@gmail.com or
joamariano1@gmail.com; .



Production volume in litres:

30,000 litres

Vineyard area:

17 hectares

Soil types:

Quinta da Lameira –
Mediterranean red sandstone
soils;

Quinta da Penina – sandy loam
soils.

Grape Varieties:

Quinta da Lameira – Touriga
Nacional, Aragonês, Alicante
Bouschet,
Trincadeira, Syrah, Arinto and
Crato Branco.

Quinta da Penina – Trincadeira,
Aragonês, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Petit
Verdot, Arinto, Viognier and
Crato Branco (Síria).

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Algarve
Regional Wine)

Winemaking Process:

Reds: Full destemming and gentle
crushing of grapes, followed by
alcoholic fermentation and long-
lasting maceration in stainless
steel vats at a temperature
controlled to 26°C. Ageing in new

French oak casks for six months.
Whites: Full destemming and
gentle crushing of grapes.
Fermented in stainless steel vats
at a temperature of 15°C for 24
days.

Tasting notes:

“Foral de Portimão Reserva Tinto
2007”:

Deep red colouration with hints
of violet. Intense aroma of ripe
fruit, red plums and blackberries.
American oak present, joined by
notes of Cuban cigars, vanilla and
spices. Full bodied and well
structured wine, with rounded
tannins. A great finish to the
palate.

Oenologist:

Eng. Luís Rodrigues

Resident Oenologist:

Eng. João Mariano

Prize Tally:

The wines 'Foral de Portimão
Reserva 2007' and 'Petit Verdot
2007' took part in the 'Best Wine
of the Algarve' competition, held
at the Fatacil 2008 event, and
both obtained Silver Medals.





QUINTA DOS VALES

Producer:

Quinta dos Vales - Agricultura e Turismo S.A.

Wine Brand:

Marquês dos Vales

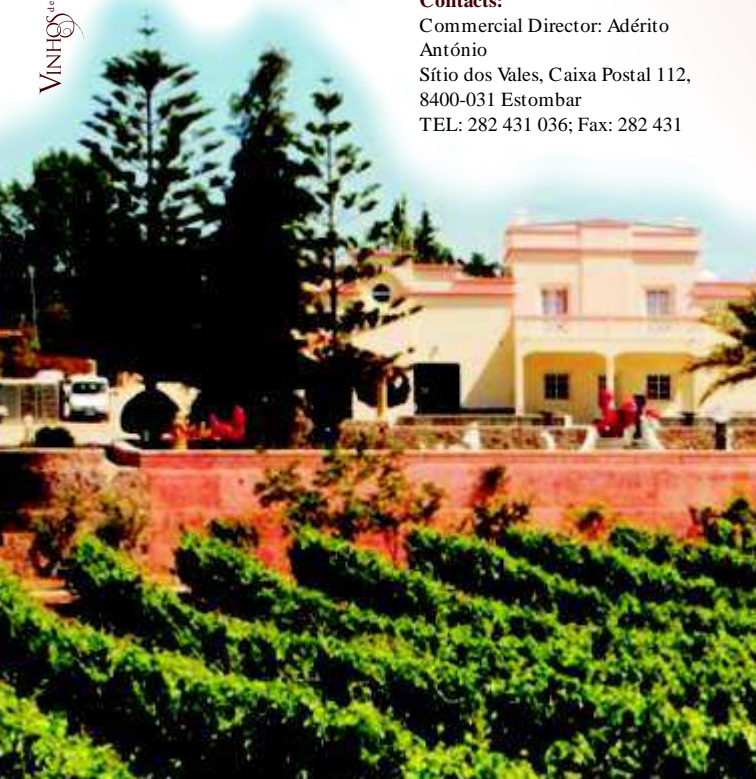
Brief outline of the estate's history and location:

Quinta dos Vales was purchased by the current management in February, 2007 – the same year in which the first harvest was made. The wines from this harvest were

released on the market in July, 2008, under a new brand name. Located in Estombar, Lagoa, in the centre of the Algarve, in an historic wine and fruit growing estate, Quinta dos Vales is one of the best positioned properties in the region, with 10% of its vineyard area located in Sítio da Vela, in the municipality of Silves. In this area Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonês and Syrah grape varieties are grown.

Contacts:

Commercial Director: Adérito António
Sítio dos Vales, Caixa Postal 112,
8400-031 Estombar
TEL: 282 431 036; Fax: 282 431



189; E-Mail:
info@quintadosvale.eu

Production volume in litres:

55,000 litres.

Vineyard area: 20 hectares (Lagoa) and 2 hectares (Silves)

Soil Type: Calcareous clay

Grape Varieties:

Red: Castelão, Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah and Petit Verdot (Lagoa); Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Aragonês, Syrah (Silves)
White: Arinto, Malvasia Fina, Siria, Viognier, Verdelho.

Denomination:

Vinho Regional Algarve (Algarve Regional Wine)

Winemaking Process:

The wine is made using the very latest in technology found on the market. Fermentation takes place in French oak casks and ageing partly in stainless steel vats, at controlled temperatures, and partly in French oak casks.

Tasting notes:

“Marquês dos Vales Primeira Seleção 2008”:

This is a balanced wine with a

good structure and acidity. It is a fresh wine, but with a lasting and elegant finish. Its nose is complex and it has a fine aroma of tropical fruit. Its colour is of straw, with hints of gold.

Oenologist:

Dorina Lindemann, Paulo Laureano.

Resident Oenologist:

Marta Rosa

Prize Tally:

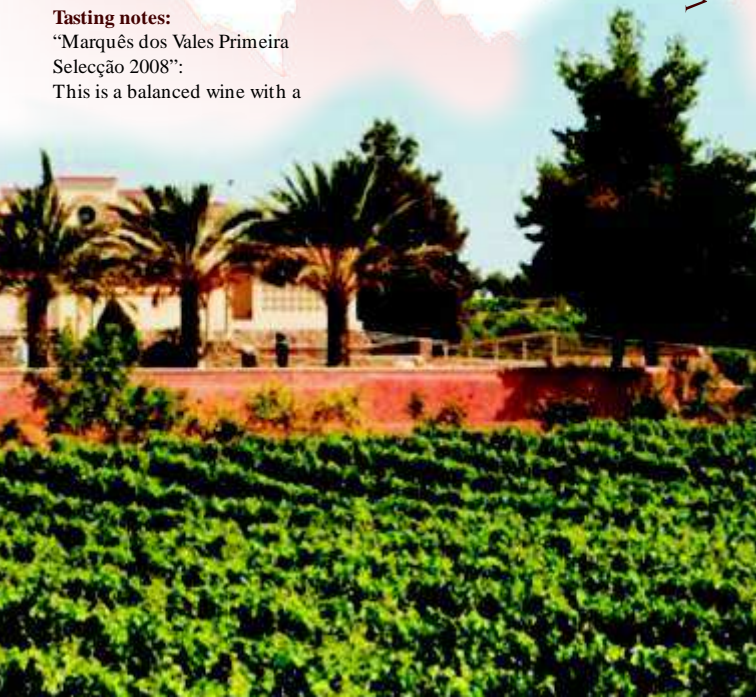
Marquês dos Vales – Primeira Seleção 2008: Gold Medal in the IWC –

International Wine Challenge in London;

Marquês dos Vales – Segunda Edição: Gold Medal in the 'Concours Mondial de Bruxelles';

Marquês dos Vales – Selecta Tinto 2007: Bronze Medal in the IWSC –

International Wine and Spirit Competition in London.





Silves
câmara municipal

