


Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>16875</b>
Título: <b>Lavradores de Feitoria – Um belo branco fresco com origem nas margens do rio Douro</b>					Temática: <b>Gestão/Economia/Negócios</b>	GRP: <b>1.1</b>
2006/06/23	<b>JORNAL DE NEGOCIOS – PRINCIPAL</b>	Pág.31	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Diária</b>	Inv.: <b>n.a.</b>

» Lavradores de Feitoria

## Um belo branco fresco com origem nas margens do rio Douro



Desde há algum tempo que a Lavradores de Feitoria tem vindo a desenvolver um trabalho extremamente interessante a nível de vinhos diversificados e estimulantes da região alargada do Douro. Encontro corajoso de produtores diversificados que decidiram unir esforços com vista à criação de néctares que são representativos dos aromas e paladares da região. É assim que surge agora no mercado o carismático Três Bagos Sauvignon Blanc. Trata-se de um vinho branco produzido com uma das mais conhecidas castas mundiais e que encontrou um lugar propício para o seu enquadramento nacional num terreno circundante à Casa de Mateus em Vila Real.

A casta Sauvignon Blanc, casta de origem francesa, origina geralmente vinhos vivos, frescos e cativantes, revelando-se um caso de enorme sucesso não só em França, como em países do Novo Mundo, especialmente na Nova Zelândia e Estados Unidos, onde tem sido utilizada de forma intensiva. Muitos dos vinhos que, a pouco e pouco, foram sendo reconhecidos, mesmo no Velho Mundo, com origem nestes novos produtores têm assim esta verdadeira impressão digital francesa.

A Casa de Mateus, fica a 500 metros de altitude, e reúne as condições ideais para a excelente prestação desta casta. Uma humidade constante mesmo nos meses quentes de Verão, noites frescas e folhagem vigorosa proporcionam uma maturação lenta às uvas. O resultado acaba por ser um vinho com uma acidez viva que lhe dá a necessária frescura e aromas expressivos. O responsável pela equipa de enologia é Paulo Ruão. Que pretende, na região do Douro, vinificar uma casta internacionalmente conhecida, utilizando as diferentes influências que se cruzam, especialmente a mineralidade típica desta zona. Trata-se de um vinho que se identifica com as características apelativas do tempo quente e que é aconselhado para acompanhar pratos leves. Ou, simplesmente, funcionar como um aperitivo requintado.

A Lavradores de Feitoria, situa-se em Vila Real, e foi fundada em 2000 por iniciativa de 15 proprietários de vinhas no Douro e representa a estreia para muitos deles enquanto produtores/engarrafadores de vinho, já que anteriormente se dedicavam preferencialmente a vender a sua própria produção a diferentes marcas. Com um património vitícola que inclui diversas vinhas, distribuído ao longo de todo o Vale do Douro, a empresa tem assim características muito próprias até porque o Douro é conhecido por ser palco de diferentes microclimas.

Não surpreende, de resto, que nos últimos anos a sua esfera de influência tenha ultrapassado as fronteiras nacionais, conseguindo galardões no exterior. Entre as suas marcas encontram-se o Três Bagos, Douro e Cheda, além dos Vinhos de Quinta. Surge agora este branco que merece ser conhecido por todos os apreciadores de vinhos de qualidade. Estamos assim defronte de um néctar que deve ser apreciado já. FS

