



# *Vinho das* **GRUTAS**

**RESERVA**

*Edição Especial*



## **Lançamento 'Vinho das Grutas'**

**Novo vinho da CASA ERMELINDA FREITAS conta com 12 mil garrafas que estagiaram nas Grutas de Mira de Aire.**

**A CASA ERMELINDA FREITAS vai lançar um vinho tinto, colheita de 2015, que desde março de 2017 'repousa' a 80 metros de profundidade, a uma temperatura constante de 17° e humidade de 90%.**

**Como habitualmente, o enólogo Jaime Quendera é o responsável pela elaboração deste vinho tinto que integra as castas portuguesas: Castelão, Touriga Nacional, Aragonês e francesas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Nesta fase serão lançadas as primeiras seis mil, das 12 mil garrafas que repousaram nas Grutas de Mira de Aire, localizadas no concelho de Porto de Mós.**

**Leonor Freitas, Presidente da empresa integrada na região vitivinícola da Península de Setúbal, considera que esta é uma iniciativa “que nos associa a uma das ‘7 Maravilhas da Natureza’ em Portugal, onde verificámos existir não apenas uma extraordinária beleza, mas também condições excelentes para a evolução deste vinho que o nosso enólogo criou especificamente para este objetivo”.**

**Trata-se, acrescenta Leonor de Freitas, “de mais um novo desafio no constante objetivo de proporcionar aos nossos clientes novas experiências vínicas”.**



# *Vinho das* **GRUTAS**

**RESERVA**

*Edição Especial*



**Jaime Quendera, o enólogo responsável pelos vinhos desta produtora localizada na ‘aldeia vinhateira’ de Fernando Pó, no concelho de Palmela, revela que se trata de um vinho “robusto, intenso, cheio, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho para afinar os taninos, seguindo-se cinco anos nas grutas de Mira de Aire, onde evoluiu, aprimorando e refinando as suas qualidades”.**

**Descobertas em 1947, é numa das galerias desta maravilha da natureza que se encontram, devidamente acondicionadas, as 12 mil garrafas do ‘Vinho das Grutas’ que será gradualmente colocado no mercado com diversos tempos de estágio.**

**Com cinco anos de permanência nas grutas, as primeiras seis mil garrafas serão apresentadas à comunicação social e outros convidados na galeria onde estagiaram, nas Grutas de Mira de Aire, no próximo dia 31 de maio de 2022, evento para que convidamos o V/órgão de Comunicação Social.**





# *Vinho das* **GRUTAS**

**RESERVA**

*Edição Especial*



Um almoço entre amigos no restaurante do complexo das Grutas de Mira de Aire, levou Carlos Jorge, administrador do empreendimento, a propor a Amílcar Malhó, jornalista, acompanhar a refeição com “uma garrafa de um vinho da tua zona, que trouxe lá de baixo”.

Com o “lá de baixo” o anfitrião referia-se a uma das galerias das grutas, onde improvisou uma ‘garrafeira’, localizada sensivelmente a meio do percurso visitável, e a garrafa era de um ‘Dona Ermelinda’ Reserva, tinto de 2004, que ali repousava há alguns anos. Na mesa, gerou-se expectativa pelos 12 anos passados na garrafa, mas logo que o vinho foi ao nariz e à boca, todos perceberam estar-se perante uma (muito) agradável surpresa.

O episódio foi relatado a Leonor Freitas, administradora da Casa Ermelinda Freitas e a Jaime Quendera, o enólogo ‘criador’, que logo mostrou interesse em provar, para avaliar, o que aconteceu em novo repasto no mesmo local.

Jaime Quendera encontrou um vinho que, entre outras características, manteve “juventude” e adquiriu maior “elegância” no tempo em que repousou naquele local, reforçando-se uma ideia que entretanto já vinha a ‘fermentar’. Ali mesmo ficou acordada uma parceria com vista ao ‘repouso’ de um vinho a ser concebido propositadamente para o efeito.





*Vinho das*  
**GRUTAS**  
**RESERVA**

*Edição Especial*



Assim, em março de 2017 foram transportadas para as ‘entranchas’ da terra 12.000 garrafas de um vinho elaborado com uvas das castas Castelão, Touriga Nacional, Aragonês, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot da colheita de 2015.

Devidamente acondicionado numa das galerias das grutas consideradas em 2010 uma das ‘7 Maravilhas da Natureza’ em Portugal, o vinho ‘repousa’ desde então a 80 metros de profundidade, uma temperatura constante de 17° e humidade de 90%.

Depois do estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano para afinar os taninos, este vinho apresenta-se agora ao mercado através das primeiras seis mil garrafas, com cinco anos de repouso nas grutas de Mira de Aire e com uma capacidade de guarda de pelo menos 10 anos.

As restantes seis mil garrafas continuam nas grutas e serão gradualmente colocadas no mercado com diversos tempos de estágio. Entretanto, seis mil novas garrafas ocupam já o espaço agora libertado, iniciando um novo ciclo.





# *Vinho das* **GRUTAS**

**RESERVA**

*Edição Especial*



## **Leonor Freitas**

O lançamento das primeiras garrafas do ‘Vinho das Grutas’ esteve previsto para março de 2020, ano em que se assinalou o 100º aniversário da Casa Ermelinda Freitas, mas a pandemia levou a um adiamento. Na ocasião, a proprietária e gestora da centenária adega, Leonor Freitas, afirmou que “o futuro da empresa tem de assentar no respeito pelo passado centenário, pelos valores da tradição e da ruralidade que sempre caracterizaram esta empresa familiar, sem esquecer a importância da inovação que contribui para que várias gerações de consumidores continuem a acompanhar o nosso percurso no mercado nacional e, cada vez mais, também em mercados externos”.

A empresária, que representa a quarta geração de mulheres na história centenária da empresa vitivinícola da Palmela (Península de Setúbal), revela a feliz curiosidade de “a minha bisavó materna Rosa do Rosário ter nascido, precisamente, em Mira de Aire, onde agora vamos escrever mais uma página da nossa história”.

## **Carlos Alberto Jorge**

O administrador das Grutas de Mira de Aire revela a sua satisfação pela concretização “desta ideia que surgiu quase por acaso num almoço em que, entre os convivas, estava um amigo que fez chegar a sua opinião aos responsáveis da empresa”.

Carlos Jorge considera que se trata de “uma feliz parceria em que se juntam as condições de envelhecimento do vinho nestas grutas que conquistaram o prémio de uma das ‘7 Maravilhas da Natureza’ em Portugal, a uma das empresas vitivinícolas mais premiadas a nível nacional e internacional”.