

A Casa Agrícola Solar dos Loendros remonta ao início do século passado, tendo sido constituída como empresa em 1995, fruto do gosto e dedicação de Diamantino Ferreira, seu fundador. Hoje, António Ferreira é quem assume o leme e, em conversa connosco, revelou os segredos desta casa.



Tradição e paixão pelo Vinho

A adega está situada em Marmeleiro, a oeste de Tomar. A sua envólvecia reveste-se de tradição e de uma localização privilegiada para a produção vinícola, com 25 hectares de vinhas que beneficiam de um clima ameno e de solos argilo-calcários.

As castas usadas foram selecionadas em função dos conhecimentos que foram sendo adquiridos. A enóloga, Teresa Nicolau, revela que “Diamantino Ferreira, emigrado na Venezuela, ao decidir investir na sua terra natal, trouxe algumas inovações para a região”. Assim, o Solar dos Loendros foi o promotor na região de castas estrangeiras, introduzindo o Chardonnay e o Cabernet Sauvignon, o que ainda hoje constitui um fator diferenciador dos vinhos aqui produzidos. Para além destas duas, adotam, nas tintas, a Touriga Nacional, o Castelão, a Trincadeira e, nas brancas, a Malvasia-fina e o Fernão Pires.

Com uma produção média anual de cerca de 150 mil litros, os seus rótulos refletem tradição e a imagem dos loendros que dão nome à Casa. Na sua gama, destacam-se os já referidos Chardonnay e Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional em monovarietais. Para além disso, são de nomear o vinho “Solar dos Loendros”, da colheita de 2015 – um blend produzido sempre com as mesmas castas desde a sua origem: Trincadeira, Castelão, Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional. Já em 2016 foi lançado o Reserva, produzido só com a casta Touriga Nacional da colheita de 2014, tendo como marca comercial “O Mordomo”, cujo nome advém

da Festa dos Tabuleiros de Tomar.

Para o proprietário, “este local possui um micro-clima especial onde os terrenos são fortes e as vinhas são de encosta, produzindo vinhos extraordinários. As inovações e o interesse crescente dos amantes do vinho têm feito com que esta zona e a adega sobressaiam pela qualidade”. A enóloga reforça que “a frescura e a acidez são das características que mais se evidenciam no vinho branco da casta Chardonnay”.

Em termos de mercado, os vinhos da Casa Agrícola Solar dos Loendros estão presentes sobretudo no mercado nacional e são também exportados para países como Venezuela ou Suíça. Dentro da sua dinâmica de promoção, em que os canais de marketing são escolhidos de forma criteriosa, destaca-se a presença em feiras como o Mercado de Vinhos no Campo Pequeno, e em Concursos Internacionais e Nacionais como a Gala dos Vinhos do Tejo. Para além do desafio da divulgação, a melhoria dos vinhos é uma aposta constante e, nesse sentido, o Solar dos Loendros

investiu em cubas de fermentações de inox e duas cubas em particular com sistema de autovinificação.

Para o futuro, o objetivo é “continuar a trilhar o caminho da qualidade, otimizar o portefólio de castas autóctones, promovendo o turismo vitivinícola, sem descuidar o respeito pelo meio ambiente e sua biodiversidade e pelos seus parceiros, colegas e amigos produtores”, conclui Teresa Nicolau.



Solar
dos
Loendros
Casa Agrícola



GPS: 39°33'23.63"N / 8°26'25.11"W

VINHOS DE TOMAR - RIBATEJO PORTUGAL

Rua de Tomar, 12 e 13, Marmeleiro • 2305-426 Madalena • Tel.: 249 345 839 • Tlm.: 917 367 227
geral@solar dosloendros.com • www.solar dosloendros.com