

A alma vitivinícola de Tomar



O verão passado trouxe atipicamente humidade alta e nevoeiros matinais prolongados até final de Julho, passando este cenário atípico para outro com temperaturas extremamente altas. Fruto das altas temperaturas sentidas e sem que as videiras tivessem tempo de adaptação às condições climáticas, estando tenras e frágeis, as vinhas do Solar dos Loendros, à semelhança do que aconteceu pelo País, sofreram os efeitos do escaldão.

Podendo esta maleita ser sinal das alterações climáticas que se fazem sentir um pouco por todo o globo, os efeitos nas vinhas do Solar dos Loendros não foram tão graves quanto se esperaria. A enóloga explica que “não foi a primeira vez que isto aconteceu, só que este ano as vinhas não tiveram Primavera com temperaturas amenas e não estavam adaptadas, o que fez com que os efeitos do escaldão fossem muito notórios. Isso fez com que repensássemos toda a estratégia da vindima, feita de forma muito cuidada, com seleção e escolha logo na vinha, cacho a cacho. Os resultados dos mostos que entraram são realmente bons. Temos bons vinhos desta colheita, não em tanta quantidade, mas a qualidade manteve-se e superou-se em alguns aspetos, contrariando as piores previsões.”

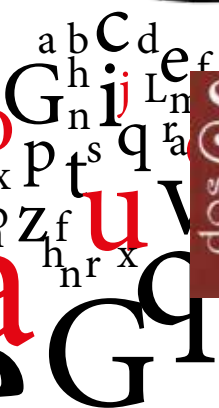
Apesar das contrariedades, esta casa apresenta uma surpresa, já em fase final de execução. Vai lançar, a par da sua gama pré-existente, a edição Private Collection sob o rótulo “Charola” Vinho Tinto Regional Tejo 2017 - Cabernet Sauvignon. Este nome faz jus ao espaço emblemático do Convento de Cristo onde os cavaleiros templários se reuniam para orar. Sempre na tentativa de estar em sintonia com a cultura da cidade, o Solar dos Loendros despertou para criar esta edição, num ano em que se realiza a Festa dos Tabuleiros, precisamente para se juntar ao evento e renovar a sua proximidade com Tomar, com a sua identidade e com os seus valores.

A consolidação das vendas no mercado nacional e a respetiva qualidade dos vinhos continuam também a ser premissas fundamentais. Numa fase em que o desejável patamar já foi atingido e mantido, o plano passa pela diversificação dos produtos: “Temos castas que vamos trabalhar de forma diferente e estamos a dividir as gamas. Esta edição do Vinho Tinto “Charola” Private Collection Regional Tejo 2017- Cabernet Sauvignon já vai levar ao consumidor um pouco desta inovação, apresentando-se, assim a par com o nosso topo de gama “O Mordomo” Reserva Vinho Tinto Regional Tejo - Touriga Nacional 2014”, salienta Teresa Nicolau.

Por fim, aludindo à Festa dos Tabuleiros, António Ferreira sublinha a sua importância enquanto “festa emblemática que já atravessou fronteiras” e a “necessidade de estar à altura da sua projeção, com inovações por parte de todos os produtores. Isso requer investimento e vamos aprendendo e aperfeiçoando a nossa forma de estar e receber as pessoas”, conclui.



A Casa Agrícola Solar dos Loendros é um ícone da produção de vinhos na região e retém em si um património familiar desde a sua fundação pelo Sr Diamantino Ferreira, que tem atravessado gerações. O proprietário, António Ferreira, e a enóloga, Teresa Nicolau, fizeram o balanço da última campanha e revelaram as novidades para 2019.



Solar
dos
Loendros
Casa Agrícola



GPS: 39°33'23.83"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@soldosloendros.com • www.soldosloendros.com