



Vale dos Ares

MONÇÃO E MELGAÇO

Hand Crafted with Passion



Vale dos Ares

ALVARINHO

Caro(a) Sr, Sra

É um prazer apresentar-lhe um conjunto de documentos onde poderá encontrar informação sobre a nossa região, o nosso projecto e o nosso vinho.

Para mais informação dirija-se a www.mqvinhos.pt. Para mais informações mais específicas pode contactar-me directamente para: mqueimado@mqvinhos.pt

Com os melhores cumprimentos,
Miguel Queimado

FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

Sobre nós

1.1. Quem somos

Oriundo de Lisboa mas com vivências desde cedo em Monção, Miguel Queimado adquiriu um gosto pela viticultura ao acompanhar os seus avós nos trabalhos nas vinhas da família. Com um objectivo claro de viver e trabalhar na viticultura, aos 18 anos rumou para Vila Real para se formar em Eng. Agrícola bem próximo do local mais emblemático da viticultura Nacional, o Douro. Com as suas experiências de infância bem enraizadas, a paixão pela região dos Vinho Verdes não deixou outra hipótese senão escolher Monção para viver, tendo em 2006 iniciado um processo de reconversão das diferentes parcelas de vinha a diversas altitudes. Após frequência na pos-graduação de Viticultura e Enologia, o sonho materializa-se em 2012 com a recuperação da Adega centenária da família e o lançamento do Vale dos Ares em 2013, com enologia de Gabriela Albuquerque e Miguel Queimado. Vale dos Ares é um jovem projeto familiar, que abraçou com toda a paixão o conceito de “boutique winery”, dedicando-se à produção de vinhos premium da casta Alvarinho. A vinhas localizam-se em plena sub-região de Monção e Melgaço (Quinta do Mato), propriedade da família desde 1683.



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.1. Quem somos

De acordo com Miguel Queimado, “Para nós, a aposta na pequena produção, é mais do que simplesmente um número reduzido de garrafas, é um estado de espírito, é a vontade de conhecer e controlar apaixonadamente todos os momentos da produção da uva e do vinho, cada videira, cada garrafa. O que nos move é a paixão pelo vinho, pelo terroir, é o entusiasmo de levar até aos nossos clientes um vinho exclusivo desenhado por nós!

Um Alvarinho de Monção e Melgaço cheio de nervo, representando a casta na sua plenitude, sem maquiagens, nem artifícios.



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

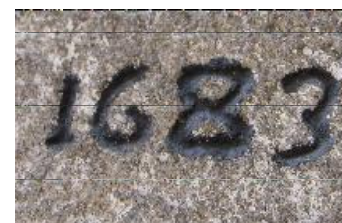
1.2. A nossa história

A exploração onde está sedeada a nosso projecto, a Quinta do Mato, está na nossa família desde a 1683, data de construção da casa e adega. Desde então até meados do século XX, a exploração teve como principal função a produção de bens alimentares, nomeadamente produtos hortícolas, gado e vinho.

No final da década de 80, após alguma incerteza sobre o destino da Quinta do Mato, a dedicação integral à produção de uva foi uma escolha natural fruto das características da exploração.

Após 20 anos de dedicação à produção de uva, Miguel Queimado, trineto de Leopoldo Alves de Sousa, volta a dar vida à exploração, empenhando-se na produção de vinhos premium, da casta Alvarinho.

E 2012, Miguel Queimado criou o Vale dos ares, um projecto que tem o prazer de apresentar ao mercado um vinho cheio de história.



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.3. O nosso terroir

Monção e Melgaço pertence à Região Demarcada dos Vinhos Verdes, uma das regiões vitícolas mais antigas de Portugal. Esta sub-região centenária situa-se no noroeste de Portugal e o facto de se encontrar inserida num anfiteatro natural, protegida a norte e a sul, a este e a oeste por fragas e serranias, conferiu-lhe características únicas para a produção de monovarietais de alvarinho.

Este Terroir que induz no vinho características únicas, é resultado de uma conjugação de factores humanos e naturais, nomeadamente as características únicas da morfologia e composição química do solo, associadas a uma experiência secular a cultivar e a produzir monovarietais de Alvarinho.



Monção e Melgaço

A ORIGEM DO ALVARINHO



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.4. Os nossos valores

Entusiasmo

Pretendemos transmitir o nosso entusiasmo pelo que fazemos. Na forma como o fazemos, como nos damos a conhecer. Somos optimistas. Aprendemos e acreditamos nos aspectos mais positivos e agradáveis de cada experiência.

Simpatia

Não complicamos. Somos simples e agimos com simpatia. Somos genuínos assim como os nossos produtos, sempre dispostos a ajudar a partilhar experiências e conhecimento.

Descoberta

Vamos dar a conhecer as nossas regiões e promover os produtos locais. Vamos dar a descobrir a nossa personalidade, a nossa marca, os produtos portugueses.

Vivacidade

Vale dos Ares é sinonimo de boa disposição e pro-actividade. Estamos atentos e a par do que se passa á nossa volta. Preparados para agir com prontidão quando surge uma oportunidade, adaptando-nos ás situações. Não ficamos parados e estamos em constante evolução.

FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.5. A nossa vinha

As nossas uvas são provenientes da Quinta do Mato, uma exploração localizada no epicentro da sub-região de Monção e Melgaço, região de excelência para a produção da casta Alvarinho.

A associação de um micro-clima diferenciador resultante da protecção das serras que a circundam, com um solo granítico e xisto, a uma altitude entre 150 e os 300 metros, os 6 ha da Quinta do Mato reúne condições singulares e distintas para a produção de monovarietais premium de Alvarinho.

Sem esquecer a sustentabilidade do meio ambiente, uma preocupação constante da nossa equipa, são adoptadas práticas de promoção da biodiversidade do ecossistema vitícola, fomentando a manutenção da fauna e flora existente na Quinta do Mato.



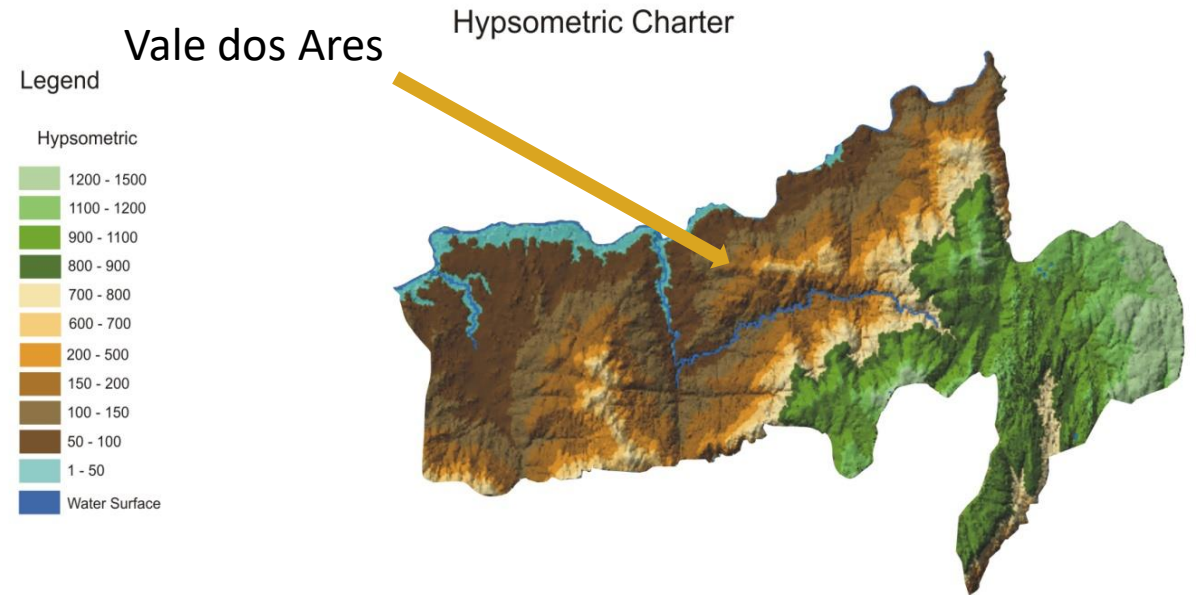
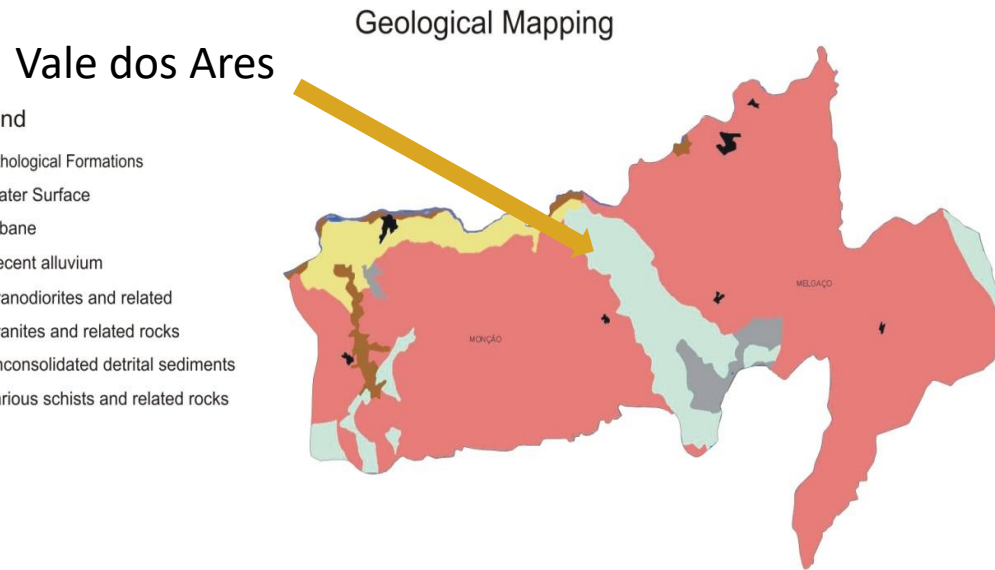
FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.5. A nossa vinha



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.6. O nosso vinho

“Vale dos Ares” é uma marca inspirada no nome do antigo concelho de Valadares=Vale dos Ares. O antigo concelho de Valadares oficializou a sua existência no ano de 1317, ocupando à data a maior parte da área geográfica da sub-região de Monção e Melgaço. Devido à sua dimensão e capacidade de gerar riqueza, bem como alguma incapacidade dos Reis em controlar a irreverente população, a sua autonomia foi continuamente adiada desde a fundação de Portugal. É esta vivacidade e entusiasmo da gente de Valadares que pretendemos assumir como os valores da marca “Vale dos Ares”.



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.6.1. Coleção Single Variety

Esta coleção é a nossa interpretação da casta Alvarinho no nosso Terroir “Monção e Melgaço”. A procura de novos perfis da casta, sempre com o objectivo de mais complexidade e frescura, resulta claramente da casta, do nosso Terroir e da acção do Homem.

Desta vontade de procurar novas intepretações, resultaram até hoje três perfis:

Vale dos Ares Colheita – Um Alvarinho jovial, repleto de frescura da montanha, e a elegância típica da casta. Fermenta 100% em inox, e estagia com borras finas até ao seu engarrafamento.

Vale dos Ares em Borrás Finas – Este é uma intepretação mais texturada, fruto de um estágio de 18 meses em cuba de inox. Ao longo de um ano e meio procura-se manter as borras em suspensão, conferindo um mineralidade diferneciada, mantendo a frescura que nos caracteriza.

Vale dos Ares Limited Edition – Um Alvarinho com maior complexidade aromática e que mostra a virtude do tempo. Fermenta em barricas de Carvalho frances, de 225 litros, e estagia durante 6 meses com borras finas. Após engarrafamento estagia no mínimo 18 meses em garrafa.



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

1.6.2. Coleção Single Vineyard

Com esta coleção pretendemos mostrar as diferentes expressões das nossas parcelas. Esta coleção terá diferentes vinhos, cada um originário de solos diferentes, altitudes diferentes e diferentes idades de vinha. Esta coleção procura assumir um propósito, mostrar que capacidade de que os nossos vinhos têm de vencer o desafio do tempo.

Vale dos Ares Vinha da Coutada – Este vinho produzido numa parcela virada a noroeste, com uma vinha ao alto com 30 anos, instalada num terreno com um passado Florestal. A altitude da parcela é de 250 metros, e o solo é granítico. O Vinha da Coutada fermenta em barricas de Carvalho frances, de 228 litros, e estagia com borras finas durante 12 meses. Após engarrafamento estagia em garrafa no mínimo mais 18 meses.



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

2. Os nossos artigos



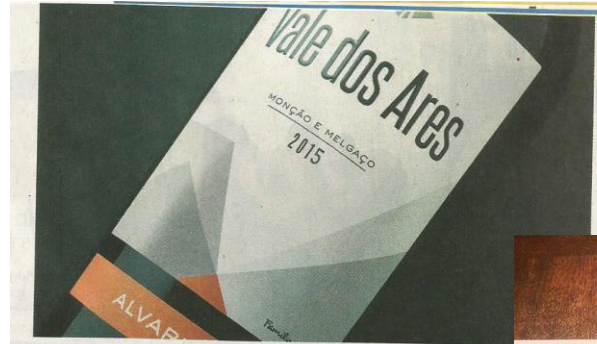
grandes escolhas



Em cima, Miguel Queimado junto do enólogo Fernando Melo, durante a prova de vinhos; em baixo, João Pereira, Pedro Lobato, Manuel Gomes e Sabino, da Real Confraria do Vinho Alvarinho



O elenco da peça 'Música', encenada por Luís Miguel Cintra (foto sup.). Isabel Abreu a 'saborear' o prémio de Melhor Atriz (à esq.). João Perry conquistou o Globo de Melhor Ator e recebeu ainda das mãos de Miguel Queimado vinhos da região de Monção e Melgaço (em cima).



Vale dos Ares Louvor ao vinho

iposta na pequena produção com grande qualidade rras do Vinho Verde e da casta Alvarinho

"Para nós, a aposta na pequena produção é mais do que simplesmente um número reduzido de garrafas, é um estado de espírito, é a vontade de

Queimado decidiu fazer um premium da casta Alvarinho, está no centro do território de da casta Alvarinho. Em 2012 a empresa familiar QP Vinhos e recuperou a adega centenária.



Prémio Produtor Revelação 2018

Pela Revista Vinhos Grandes Escolhas

FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

ALVARINHO

QUARTA-FEIRA, JUNHO 07, 2017

Vale dos Ares: Limited Edition

Os *miúdos do vinho* estão a arriscar. Arriscam nos vinhos que fazem. Por sucesso, o seu lugar ao sol, calcorreando outros caminhos, experimentando abordagens. Tentam fugir à norma, ao vinho sem carácter, sem personalidade de graça. Estes *miúdos dos vinhos* são cada vez mais. E com isto conseguem falange de seguidores e admiradores. Na maior parte, bem mais cotas, jovens. Ainda não caíram totalmente nas graças da crítica engravatada. Temo que um dia quando olharem para eles, a sério, se tornem em barões aburguesados e deixem de falar com o povo. A todos os *miúdos do vinho* que continuem a assim, não voltem atrás, não mudem a vossa agulha. Continuem.



- September 2014 ABOUT LAST NIGHT at CaCa
- August 15, 2014 Extreme Wine
- July 27, 2014 Bookology
- July 25, 2014 New Soup Cafe for the East Side
- March 20, 2014 CITYFOOD AWAY - An HC and a DKA
- March 15, 2014 CITYFOOD AWAY - The Little Prince, Chocoholic
- March 12, 2014 CITYFOOD AWAY - Chocolate from



Um blog sobre vinho e de vinho sobretudo

2017 Vale dos Ares Alvarinho Limited Edition 2014



Instead of counting tips make tips count.



Miguel Queimado, Vale dos Ares

hectares de Alvarinho, e mais 10 reservados para duas antigas castas regionais em cujo potencial acredita muito e que quer recuperar: Cainho branco e Alvalrelhão. Para a Quinta da Torre, o conhecido enólogo e produtor projecta igualmente um Centro de Experiência de Alvarinho concentrando os trabalhos de investigação que tem vindo a desenvolver com a casta em 25 parcelas plantadas em diferentes tipos de solos ao longo do vale do Monção e Melgaço está ao rubro...



FAMILY OWNED WINERY



Vale dos Ares

MONÇÃO E MELGAÇO

Hand Crafted with Passion