

# ETC.

## A HERDADE DA LISBOA ABRIU AS PORTAS AO ENOTURISMO E LANÇOU VINHOS MONOVARIETAIS EXCECIONAIS

TEXTO **MANUEL BAIÓA**  
FOTOS **RICARDO ZAMBUJO**



A Herdade da Lisboa é uma propriedade situada na freguesia de Selmes, Vidigueira, com uma história antiga ligada ao vinho. Esta herdade pertenceu à Casa Agrícola Almodôvar que, nos anos 80 do século XX, lançou a marca de vinhos “Paço dos Infantes”, uma homenagem ao antigo palácio mandado construir em 1453, em Beja, pelo Infante D. Fernando, filho do Rei D. Duarte e pai do Rei D. Manuel I. O “Paço dos Infantes” foi uma das primeiras marcas criadas por um produtor-engarrafador do Alentejo, tendo adquirido enorme fama e alguns prémios, guiada pela mão do seu proprietário, José Maria Almodôvar e pelo, então jovem, enólogo João Portugal Ramos.

A FAMÍLIA CARDOSO RENOVOU A HERDADE DA LISBOA Em 2011, a Herdade da Lisboa foi adquirida pela família Cardoso, liderada pelo patriarca João Cardoso, coadjuvado pela sua esposa, Serafina, e pelos seus filhos, Rui e Hugo Cardoso. Este grupo empresarial já tinha uma forte presença na

### HERDADE DA LISBOA ALVARINHO 2020

Vinho Regional  
Alentejano, Branco  
Herdade da Lisboa  
Casta: Alvarinho

Apresenta um aroma ativo com notas cítricas e especiadas. Na boca revela uma excelente textura, com cremosidade e volume, mas com grande frescura e sofisticação. É um branco perfeito para acompanhar carnes brancas, bacalhau e outros pratos ricos de peixe e marisco. É um excelente exemplo de um Alvarinho criado nos xistos da vertente sul da Serra do Mendro para mostrar ao mundo o *terroir* da Vidigueira.

**12% vol. / PVP: 65€ (caixa com duas garrafas Alvarinho + Cabernet Sauvignon)**



### HERDADE DA LISBOA CABERNET SAUVIGNON 2020

Vinho Regional  
Alentejano, Tinto  
Herdade da Lisboa  
Casta: Cabernet Sauvignon

No nariz mostra notas de fruta vermelha e preta madura, características dos grandes Cabernet Sauvignon, que se interlaçam com as notas tostadas e especiadas provenientes do estágio em barrica. Na boca, apresenta taninos firmes, mas elegantes, com frescura, grande amplitude e final longo. Este tinto está indicado para ser o parceiro de pratos de carne da cozinha tradicional portuguesa ou internacional, caça e queijos de sabor intenso.

**14,5% vol. / PVP: 65€ (caixa com duas garrafas Alvarinho + Cabernet Sauvignon)**



agricultura (olival), na indústria alimentar (produção, refinação e embalagem de óleos alimentares e azeites), na produção de energia (biocombustíveis) e na logística (transporte e armazenamento de produtos alimentares) no Ribatejo. A procura de novas propriedades para a expansão da produção de azeite levou à descoberta do empolgante mundo dos vinhos. Do Ribatejo, a paixão estendeu-se, primeiro, ao Alentejo, onde a família Cardoso detém a Herdade da Lisboa, propriedade de 350 hectares, com 100 de vinha, 200 de olival e 10 de pomares de fruto e culturas hortícolas. Em 2018, foi adquirida a Quinta do Reguengo, no Douro Superior, onde estão a criar um renovado projeto vinícola. No conjunto das três regiões (Douro, Alentejo e Ribatejo), a família Cardoso conta 300 hectares de vinha, 700 hectares de olival e 400 hectares de floresta. A família Cardoso investiu alguns milhões de euros na reestruturação das vinhas da Herdade da Lisboa e na construção de um lagar e de uma adega

de última geração, com um *design* funcional e modernista, com assinatura do arquiteto César Riuvo. Na composição do projeto, a prioridade foi criar um espaço que tivesse todas as condições para elaborar azeite e vinho de excelente qualidade, mas num ambiente belo que respeitasse o lugar, mas sem ser mimético da arquitetura regional alentejana. Assim, o imponente edifício branco que se observa a vários quilómetros transmite-nos a ilusão de horizontalidade, criada com a construção de um enorme muro que liga o lagar à adega, nascendo assim, no meio, uma enorme praça. Na cave climatizada, onde repousam os vinhos, foi criada uma espécie de sarcófago, com bonitas abóbodas onde o tijolo de burro se funde com o branco do teto. A adega possui uma tecnologia moderna e com uma grande panóplia de equipamentos, capaz de elaborar vários estilos de vinhos, entre os quais os espumantes, uma das apostas da casa.

**PROGRAMAS DE ENOTURISMO** A adega construída em 2018 sofreu agora uma intervenção no seu interior, através de um projeto de decoração assinado pela reputada *designer* Nini Andrade Silva. A loja e as diversas salas da adega, entre as quais a sala para reuniões e eventos, com capacidade para 150 pessoas, ganharam sofisticação e modernidade, estando a partir de agora abertas ao enoturismo. Neste momento existe uma oferta de três programas, combinando uma visita à adega e prova de vinhos e azeites. O programa mais elaborado, “A Verdade da Herdade”, apresenta uma visão completa da gama de vinhos, com uma prova comentada de cinco referências e ainda de um azeite. Existem também programas com três vinhos, “Os Passos e o Paço dos Infantes”, focado na mais icónica gama da casa; e, com dois vinhos e um espumante, “Ao Leme do Convés”, sublinhando a versatilidade da gama de entrada.

A Vidigueira dispõe a partir deste momento de mais um polo de enoturismo de excelência, prevenido-se ainda nos próximos anos a construção de um restaurante, de um museu agrícola e de uma unidade de alojamento turístico na Herdade da Lisboa.

**OS NOVOS MONOARIETAIS DA HERDADE DA LISBOA** A Herdade da Lisboa está situada na sub-região DOC Vidigueira. O clima desta região é condicionado pela morfologia acidentada da Serra do Mendro (424 metros), de orientação Este-Oeste. Por isso, apesar da localização tão a sul, é uma das sub-regiões de clima mais suave do Alentejo. A peneplanície e as pequenas colinas permitem exposições solares diversificadas, os verões quentes e secos são temperados com uma brisa fresca do Atlântico que segue o corredor criado pela serra do Mendro e que contribui para uma significativa variação entre a temperatura da noite e a do dia, o que contribui para uma maturação



### PAÇO DOS INFANTES TRINCADEIRA 2020

**DOC Alentejo, tinto**  
Herdade da Lisboa  
Casta: Trincadeira

O vinho mostra um aroma dominado pela fruta silvestre, e com laivos vegetais e especiados. Na boca mostra grande frescura, típica dos bons Trincadeiras, com taninos finos e sedosos. Um belo vinho tinto alentejano que comprova que esta região pode fazer vinhos com potência, vivacidade, elegância e requinte. Este tinto está indicado para acompanhar pratos tradicionais com alguma gordura, pois a sua frescura irá limpar a boca.



14% vol. / PVP: 17.5€

### HERDADE DA LISBOA BAGA 2020

**Vinho Regional Alentejano, Rosé**  
Herdade da Lisboa  
Casta: Baga

Este rosé apresenta um aroma que mescla frutas de caroço, bagas silvestres e notas minerais. Na boca mostra uma textura delicada, frescura crocante, elegância e final suculento e persistente. Está vocacionado para acompanhar entradas, pratos de marisco, peixes grelhados ou comida asiática.



12% vol. / PVP garrafa magnum: 55€

equilibrada das uvas, preservando a sua acidez natural. Por sua vez, os solos argilo-xistosos que existem na Herdade da Lisboa aportam mineralidade e frescura aos seus vinhos. Quando foi feita a reestruturação das vinhas assumiu-se um compromisso

entre castas típicas alentejanas e algumas variedades internacionais ou provenientes de outras regiões portuguesas. Estão plantadas na Herdade da Lisboa sete variedades de uvas brancas (Antão Vaz, Arinto, Alvarinho, Roupeiro, Verdelho, Viognier e Chardonnay) e oito variedades de uvas tintas (Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Petit Verdot, Baga e Cabernet Sauvignon).

Esta diversidade de castas trabalhadas com os equipamentos modernos da adega permitiram estabelecer um portefólio variado, organizado em quatro gamas de vinhos: “Convés” (branco, tinto, rosé e espumante), “Infantes” (tinto e branco) e “Paço dos Infantes” (espumante, rosé, Antão Vaz, Chardonnay, Verdelho, Touriga Nacional, Trincadeira, reserva branco, reserva tinto e garrafeira branco). A marca Herdade da Lisboa destina-se a vinhos monovarietais de nicho que em cada ano melhor expressem o *terroir* da Vidigueira.

Segundo Ricardo Xarepe Silva, enólogo da propriedade alentejana pertencente à família Cardoso, “a gama Herdade da Lisboa nasce de um desafio: identificar, a cada ano, as castas que mais se destacaram e os talhões que melhor se comportaram entre os 100 hectares de vinha. Essas castas são estimadas com cuidados redobrados, da vinha à adega, para criarmos um tinto, um branco e um rosé que fixem no tempo as características excecionais de determinado ano. É como construir uma coleção de memórias do melhor que existe na Herdade da Lisboa”. Depois de, em 2019, terem sido selecionadas as castas Trincadeira, Touriga Nacional (Rosé) e Viognier, na colheita de 2020, brilharam a Alvarinho, a Baga (rosé) e a Cabernet Sauvignon, três novos monovarietais que chegaram agora ao mercado.

O “Herdade da Lisboa Alvarinho 2020” provém de um único hectare de vinha, que foi selecionado por apresentar o maior volume de xisto e por ser o local onde as brumas madrugadoras são mais prolongadas, o que remete esse lugar para a região de origem da casta. Na

adeга da Herdade da Lisboa, as uvas de Alvarinho estiveram numa câmara frigorífica durante 24 horas a 10°C com posterior maceração pelicular durante quatro horas, seguida de prensagem a vácuo e decantação a frio. Este branco fermentou durante 20 dias em barricas de carvalho francês de 500 litros e, após a fermentação alcoólica, estagia por mais seis meses sobre as borras finas com *battónages* periódicas.

O “Herdade da Lisboa Baga 2020”, só disponível em garrafa *magnum*, teve um cuidado extremo na sua elaboração. As uvas provenientes de uma parcela virada a nascente, onde a neblina matinal persiste durante mais tempo, foram colhidas no ponto ideal de maturação para preservar a frescura. Foram arrefecidas em câmara frigorífica durante 24 horas a 10°C. Depois de uma cuidada seleção dos cachos, os mesmos foram prensados diretamente em vácuo. Após a decantação a frio, o mosto fermentou em barrica usada de carvalho francês, seguida de estágio de 10 meses sobre borra fina.

O “Herdade da Lisboa Cabernet Sauvignon 2020” percorre, na sua produção, duas áreas fundamentais da adega da propriedade: primeiro, a fermentação alcoólica é feita nos lagares de inox com temperatura controlada, com pisa mecânica durante dois dias. Após a prensagem, o vinho é trasfegado para estagiar por mais 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 300 e 500 litros, instaladas no piso inferior da adega, onde realiza a fermentação malolática.

Portanto, “estamos perante três vinhos que têm também três fatores em comum. Desde logo, a frescura que provém do xisto e clima característicos da Vidigueira e ainda a mínima intervenção humana e técnica que permitem preservar o melhor destas castas ímpares. Para além disso, apesar de estarem num ótimo momento de consumo, as três referências apresentam grande potencial de guarda, para que a história do ano de 2020 na Herdade da Lisboa se prolongue no tempo”, explica o enólogo, Ricardo Xarepe Silva. Recentemente, foi ainda lançado o “Paço dos Infantes Trincadeira 2020”.

Este vinho recupera uma das castas tradicionais mais importantes do Alentejo, que aporta frescura e longevidade aos vinhos. Teve uma maceração pré-fermentativa a frio durante 48 horas, tendo a fermentação ocorrido em lagares e cubas de inox com temperatura controlada. O estágio decorreu durante 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.

Em suma, a renovada Herdade da Lisboa tornou-se num polo importante de enoturismo da região e apresentou vinhos distintos, elegantes, com frescura e marcados pela mineralidade, mostrando os atributos do *terroir* de Vidigueira. Irão certamente continuar a dar alegrias aos enófilos durante longos anos, pois têm grande capacidade de guarda.