

# Dois brancos vibrantes da Casa Santa Vitória

Próximo de Beja, a Casa Santa Vitória (Grupo Vila Galé) produz vinhos e azeite de qualidade superior. As vinhas, plantadas na década de 90 do século passado, ficam junto à adega, que tem capacidade para vinificar dois milhões de litros. Na propriedade, com 1620 hectares, foram construídos três hotéis e não faltam atividades, muitas delas ligadas ao vinho.

**Manuel Baiôa (texto)**

A Casa de Santa Vitória é uma empresa do Grupo Vila Galé, que se dedica à produção e comercialização de fruta, vinho e azeite alentejano. A empresa foi fundada em 2002 após a aquisição, na década anterior, de cinco herdades no Baixo Alentejo. Os seus 1620 hectares situam-se entre as aldeias de Albernoa e Santa Vitória, no concelho de Beja. Nesta propriedade funciona desde há duas décadas o Hotel Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive, que oferece aos visitantes a vivência do ambiente campestre, aliando turismo rural, enoturismo e diferentes atividades ligadas ao ecoturismo.

No ano passado foram inauguradas mais duas unidades turísticas nesta propriedade com conceitos diferentes. O Vila Galé Nep Kids é um hotel para crianças onde tudo foi cuidadosamente pensado para os mais novos se sentirem felizes, tendo várias atrações e atividades. Neste hotel os adultos só podem entrar acompanhados por crianças.

Já o Vila Galé Collection Monte do Vilar é uma unidade de agroturismo destinado exclusivamente a adultos, vocacionada para o desfrute da

calma da paisagem, do silêncio, da ruralidade, da comunhão com a natureza e de atividades ao ar-livre como caminhadas e piqueniques.

Os três hotéis estão vocacionados para responder a todos os tipos e estilos de famílias contemporâneas. Enquanto os filhos conhecem os animais e as plantas da quinta e da horta pedagógica, ou realizam diversas atividades, os pais podem visitar a adega ou o lagar tranquilamente. Estão ainda disponíveis uma série de atividades como jeep safari, caminhadas, passeios a cavalo, de burro ou de charrete, tiro aos pratos, BTT, canoagem ou viagens de balão de ar quente, entre outros.

## VINHAS E ADEGA

As vinhas foram plantadas no final da década de 90 do século passado e estão distribuídas em três áreas: Vinha da Encosta, Vinha de Albernoa e Vinha da Juliana, situando-se à volta da adega, o que permite que as uvas cheguem rapidamente sem sofrer alterações durante o percurso, sendo processadas logo após a sua entrada.



Foi plantada uma grande variedade de castas. Nas tintas destacam-se as seguintes: Touriga Nacional, Aragonez, Alfrocheiro, Tinta Caiada, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Syrah, Merlot e Baga. Já nas brancas apostou-se no Arinto, Antão Vaz, Viosinho, Verdelho, Chardonnay e Sauvignon Blanc. É praticado o sistema de produção integrada, de forma a proteger o ambiente e a biodiversidade da vinha.

A adega possui uma capacidade de vinificação de dois milhões de litros, com uma tecnologia moderna ajustada a duas linhas de vinhos. Por um lado, os vinhos elaborados numa linha mecânica. Aqui as uvas são apanhadas por máquinas e rapidamente encaminhadas para a adega. Neste segmento procura-se fazer vinhos suaves, jovens e fáceis de beber a um preço competitivo.

A segunda linha destina-se aos vinhos "premium" e "super premium". Os trabalhos iniciam-se com a equipa liderada pela enóloga Marta Maia, a reconhecer os micro "terroirs" dentro das três



vinhas, com identificação de ligeiras diferenças ao nível da exposição solar e da constituição dos terrenos, que influenciam a qualidade das uvas. Aqui os cachos são apanhados à mão, selecionados em tapete rolante e encaminhados por gravidade para as cubas ou para o lagar com pisa a pé, onde se inicia a fermentação.

Posteriormente os vinhos passam por um estágio em barricas de carvalho francês e americano onde fazem a fermentação maloláctica. Este estágio decorre na cave com controlo de humidade e temperatura, possibilitando uma maturação adequada e a passagem de alguns componentes da madeira (taninos e compostos aromáticos) para o vinho. Nesta linha procura-se elaborar vinhos com grande complexidade e elegância, mas que exprimam o local de onde proveem.

### LINHA COERENTE

Os vinhos Santa Vitória estão segmentados em várias gamas, oferecendo ao consumidor uma linha coerente de vinhos para diferentes gostos e carteiras.

Na entrada de gama temos o vinho Santa Vitória Versátil, nas versões branco, rosé e tinto. Nesta linha procura-se apresentar um vinho aromático, fresco e suave, pensado para o dia-a-dia.

De seguida temos o Santa Vitória Seleção, nas versões branco, rosé e tinto. Aqui há uma maior seleção dos lotes, juntando em cada vinho apenas duas castas que se destaquem nesse ano pela complexidade e estrutura. São vinhos de grande apetência gastronómica, mas muitos polivalentes.

Subindo em qualidade e preço, temos o Santa Vitória Reserva, nas versões branco e tinto. O branco combina as castas Arinto e Chardonnay. Já o tinto é elaborado a partir de uma combinação de várias castas portuguesas e estrangeiras. O estágio destes vinhos decorre em barricas usadas de carvalho francês, resultando vinhos complexos, mas muito elegantes. O branco é indicado para ser consumido com queijos e peixes gordos. O tinto acompanhará de forma perfeita pratos de carnes vermelha e caça.

A linha Santa Vitória Grande Reserva, nas versões branco e tinto, é elaborada com uvas vindimadas à mão, escolhendo-se de forma criteriosa os talhões e as castas que melhor se expressaram nesse ano. Após estágio em barricas novas de carvalho francês, o vinho estagia alguns meses em garrafa antes de chegar ao consumidor. São vinhos que aliam frescura e suavidade, à untuosidade e estrutura.

A gama de monocastas da Santa Vitória tem privilegiado algumas variedades que se destacaram em determinado ano agrícola. A casta com maior regularidade tem sido a Touriga Nacional que apresenta habitualmente os aromas e sabores clássicos desta variedade, com destaque para a bergamota e a violeta, num tinto encorpado, mas com frescura e notas especiadas. Nesta edição de verão destacamos os vinhos de duas castas brancas de grande frescura e vibração: a Verdelho e a Sauvignon Blanc.



#### SANTA VITÓRIA VERDELHO BRANCO 2023 Vinho Regional Alentejano

Casa de Santa Vitória  
**Casta:** Verdelho  
Apresenta cor citrina. No nariz é fino e genuíno, com notas de frutos citrinos e tropicais. Na boca apresenta-se fresco, com grande equilíbrio e vibração, aparecendo notas de pera no final longo e refrescante. É um vinho indicado para acompanhar saladas frias, marisco e pratos de peixe.  
**12,5% vol. / PVP: 12.50 euros**



#### SANTA VITÓRIA SAUVIGNON BLANC BRANCO 2023 Vinho Regional Alentejano

Casa de Santa Vitória  
**Casta:** Sauvignon Blanc  
O vinho tem uma cor citrina brilhante. No aroma surgem as notas herbáceas exuberantes típicas da casta, com laivos de fruta tropical e maçã verde. Na boca a fruta tropical domina, mas com frescura e tensão. É um branco ideal para o verão, pois a sua acidez crocante harmoniza com entradas, marisco e pratos de sushi.  
**12% vol. / PVP: 12.50 euros**