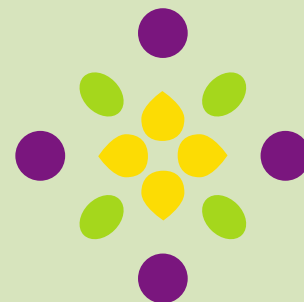




A Serenada

VINHOS E ENOTURISMO

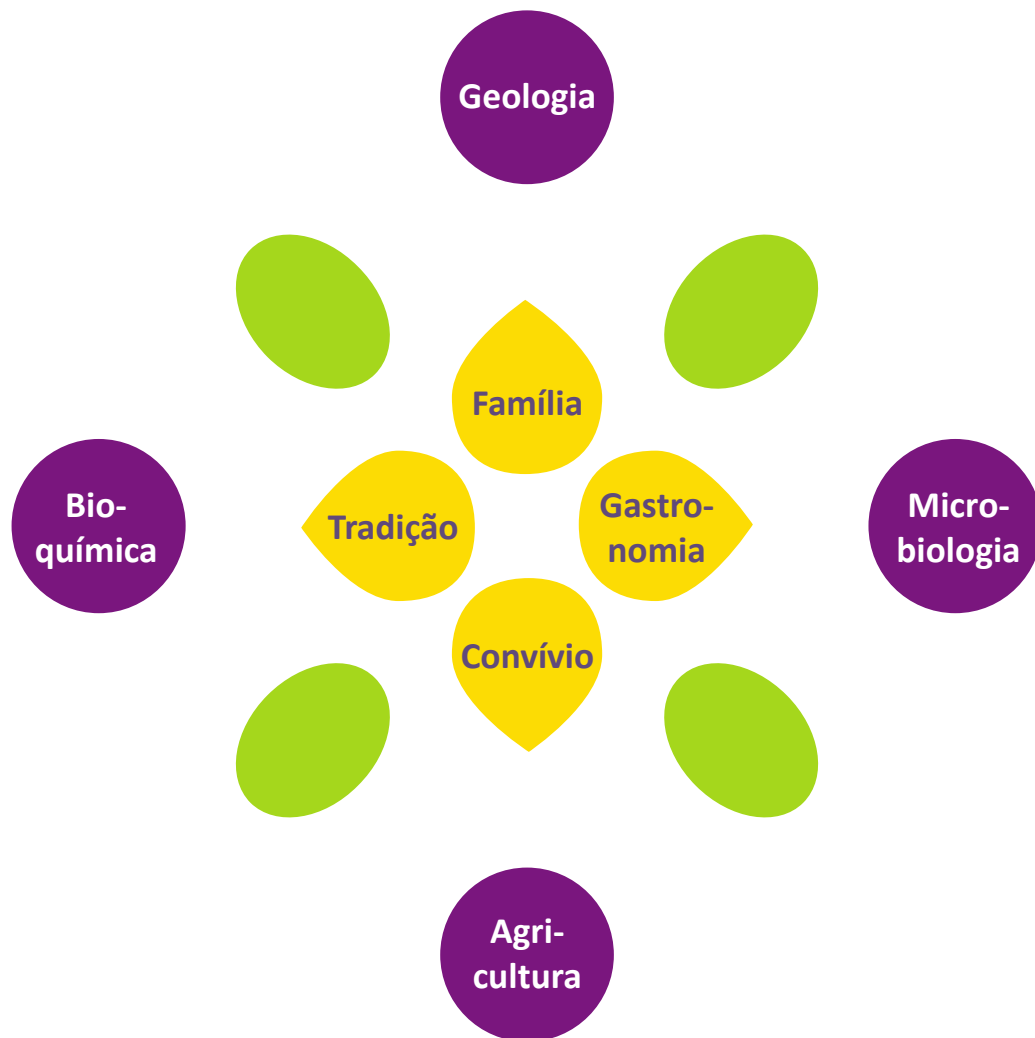


Os nossos valores

“Wine, after all, bears on issues of **chemistry, geology, microbiology, agriculture, culture** in general, **family** and **conviviality**. (...) But wine also bears upon questions of **morality** (in terms of honesty), upon conscience (prominently but not exclusively **environmental**), and upon the **nature** and pose of **beauty**.”

In *What makes a wine worth drinking* (Terry Theise)

Os nossos valores



O projeto

- Marcas dos vinhos
Monte da Serenada
Serras de Grândola
Cepas Cinquentenárias
A Serenada.
- Enoturismo **A Serenada.**



A geologia da Serenada

Formação de Mértola

- Paleozóico, Carbónico 330 Ma
- Espessas camadas de grauvaques encontram-se sepradas por finos horizontes de xisto, integrado no grupo do *Flysch* do Baixo Alentejo

Formação de Vale de Guizo

- Cenozoico, Paleogónico 55 a 20 Ma
- Clastos de quartzo, xisto e grauvaque, apresenta coloração avermelhada

Areias e Cascalheiras de Melides

- Cenozoico, Neogénico, 7 a 5,3 Ma



As vinhas



A Serenada está localizada na parte sul da região vinícola da Península de Setúbal.



As vinhas situam-se na Serra de Grândola e estão a 10 km da costa alentejana, beneficiando da influência da brisa do Atlântico.



A altitude 150 metros na Serra de Grândola proporciona a frescura noturna necessária para uma adequada maturação.



A predominância de ferro, xisto e graúvaques nos solos conferem aos vinhos uma excelente complexidade.



O *field blend* da antiga vinha é uma magnífica coleção ampelográfica, com castas locais e antigas.



Ampelografia



A Serenada integra **duas parcelas** de vinha com localizações geográficas distintas que perfazem uma área de **6,5 ha**. A parcela **antiga** foi plantada entre **1961 e 1970**, enquanto que a **nova** foi plantada entre **2008 e os dias de hoje**.

Vinha Velha

O *field blend* retrata uma magnífica coleção ampelográfica com um precioso portfólio de castas nacionais.

Tintas: Castelão, Baga, Camarate e Bastardo.

Branças: Fernão Pires, Arinto, Rabo de Ovelha, Trincadeira das Pratas, Bical e Malvasia Fina.

Vinha de sequeiro.

Vinha Nova

Tintas: Touriga Nacional, Tinta Roriz

Branças: Arinto, Verdelho, Viogner e Gouveio.

As primeiras vinhas



Modo de produção

Certificado de Produção Integrada



CERTIS - Controlo e Certificação, Lda.
Manual de Registos



PROVA DOCUMENTAL – PRODI (MP10)

Prova Documental a Fornecedor ao Operador em Conformidade com o Modo de Produção Integrada	
1. Número do Documento: PRODI4122UP2018CO	
2. Nome e endereço do Operador: Maria Jacinta Sobral RUA ARMINDA CORREIA, N.º 1 - 3.º - A 1750-030 Lisboa 118706136 Atividade Principal: Operador	3. Nome e endereço e número de código organismo/autoridade de controlo: CERTIS - Controlo e Certificação, Lda. Rua Diana de Liz - Apartado 320 - Horta do Bispo 7006-804 Évora PORTUGAL PT-BIO-05
4. Grupo de Produtos/Atividades: <u>Plantas e Produtos Vegetais:</u> Vinha Regadio - Uva Vinho	5. Definidos como: PRODI
6. Período de Validade: <u>Produtos Vegetais:</u> de 15/03/2018 a 15/06/2019	7. Data(s) do(s) Controlo(s): 13/11/2017
8. O presente documento é emitido com base nas Normas – Componente Animal e Vegetal para a Produção Integrada. O operador declarado submeteu as suas atividades a controlo e satisfaz os requisitos dos regulamentos referidos. Évora, 15 de Março de 2018 O Departamento de Certificação: Possidónio Salgado	

Esquema de Certificação de Produto 4 de acordo com NP EN ISO/IEC 17067
Este documento é propriedade da CERTIS - Controlo e Certificação, Lda, e deverá ser devolvido no caso desta OC o solicitar.
Nota: Este certificado de conformidade substitui o anteriormente emitido.



A adega



Vinificação



Todas as parcelas são **colhidas manualmente**, proporcionando uma oportunidade antecipada para a seleção das uvas.

Os vinhos são processados na **adega**, estrategicamente localizada junto às vinhas.

Cada vinho é produzido de acordo com um **processo único** que tem em conta , as castas e localização do talhão, e o estágio escolhido (barrica e / ou aço inoxidável).

O caráter **artesanal** e o espírito boutique são a marca deste projeto familiar.



Os vinhos



Alguns prémios



Serras de Grândola Edição Especial Tinto 2015

- Berliner Wine Trophy 2018
- MUNDUS VINI Spring Tasting 2018



Cepas Cinquentenárias Vinho Branco 2016

Medalha de ouro de XVIII concurso da CVR PS



Cepas Cinquentenárias Vinho Tinto 2016

Medalha de ouro de 6º concurso de Vinhos de Portugal



Cepas Cinquentenárias Vinho Branco 2017

Medalha de prata de XIX concurso da CVR PS



Serras de Grândola Verdelho 2017

Medalha de prata de V concurso da Caixa Agrícola



Enoturismo A Serenada

Menção honrosa Alentejo 2014 – Turismo do Alentejo e Ribatejo



Enoturismo - *Highlights*

- Enquadramento paisagístico
- Projeto familiar histórico, tradição
- Meio rural
- Associação da actividade vínica com o turismo
- Praias da Costa Alentejana
- Distância de Lisboa, de Évora e do Algarve
- Gastronomia local
- Abertos todo o ano



Enoturismo - Serviços

Inclui por oito quartos duplos, quatro dos quais são suítes panorâmicas.

Serviços disponíveis para os hóspedes:

- Provas de vinhos comentadas
- Harmonização de vinho com a comida tradicional
- Passeios de bicicleta
- Passeios pelas vinhas
- Visita a adega

Serviços disponíveis para clientes não hospedados*

- Provas de vinhos comentadas
- Visita a adega

*Mediante marcação com 24 horas de antecedência



Enoturismo – Antes....



Enoturismo – Desenvolvimento



Apoios PRODER / PDR 2020

Ação: Diversificação de atividades na exploração agrícola

Medida: Diversificação da economia e criação de emprego / Leader

- 1ª FASE: Construção Agro Turismo 2011/12 (Edifício principal de 4 quartos)
 - 292 000 €
- 2ª FASE: Primeira ampliação 2015 (2 suítes)
 - 68 500 €
- 3ª FASE: Segunda ampliação 2018 (2 suítes)
 - 131 000 €

Medida: Pequenos investimentos na transformação e comercialização

- Equipamento para adega (2017)
 - 30 000 €
- Aumento da adega (2019)
 - 112 000 €

Medida: Pequenos investimentos na exploração agrícola

- Rega (2015)
 - 7 800 €
- Máquinas agrícolas (2017)
 - 45 000 €

Contactos



A Serenada Enoturismo - RIC 1265 - Outeiro André
- Sobreiras Altas - 7570-345 Grândola, Portugal



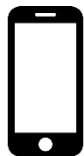
38° 11' 54'' N / 8° 39' 25'' O



geral@serenada.pt
reservas@serenada.pt



(+351) 269 498 014



(+351) 929 067 027



A Serenada – **um projeto familiar**

<https://sicnoticias.pt/programas/vida-extra/2019-06-08-Dos-rooftops-do-Porto-ao-turismo-alentejano>

Muito obrigado!

