

SÉRIE ÍMPAR

Série Ímpar Retorto

Vinhas velhas de Portalegre são o palco da nova edição

Press Release, 13 de maio de 2021 – A Série é Ímpar, mas o desafio renova-se. Assim nasce a segunda edição de um projeto que desafia a equipa de enologia da Sogrape para a criação de vinhos originais e de qualidade superior. Série Ímpar Retorto 2018 tem origem em vinhas velhas da Serra de São Mamede, em Portalegre, numa interpretação única da natureza assinada por Luís Cabral de Almeida.

Série Ímpar Retorto 2018 é um vinho branco com grande frescura, pureza e complexidade, resultado de um *blend* onde predominam Arinto, Roupeiro, Bical, Fernão Pires e Tamarez. Oriundo de uma pequena parcela de vinhas velhas retorcidas e conduzidas em forma de vaso (Goblet) na Serra de São Mamede, em Portalegre, este vinho espelha o potencial de uma região reconhecida pela sua biodiversidade e por criar vinhos com forte personalidade, símbolos da cultura vitivinícola portuguesa.

Depois de surpreender em 2019 com o lançamento da marca Série Ímpar e a apresentação de um Sercialinho da Bairrada, a Sogrape lança agora o segundo episódio de uma série que reflete a capacidade da empresa para contar novas histórias, neste caso dando liberdade ao elenco para moldar o enredo à sua imagem e apresentar uma obra final de excelência. *“O desafio é lançado aos nossos enólogos, mas neste cenário ganhamos todos, contribuindo para a história de uma empresa que sempre se alicerçou, afinal, na capacidade de inovar, surpreender e ser audaz”*, explica Fernando da Cunha Guedes, Presidente da Sogrape.

O enólogo da Sogrape responsável pela região do Alentejo é quem assina esta nova resposta ao desafio lançado pelo próprio Fernando da Cunha Guedes. *“Retorto”* porque nasce em vinhas muito velhas, retorcidas pelos anos, a 640 metros de altitude, o novo Série Ímpar é fruto da paixão pela natureza e da busca pela originalidade que move Luís Cabral de Almeida e a sua equipa. *“Tenho um grande fascínio pelo Alentejo e Portalegre é uma região com condições naturais que me trouxe desafios novos. Aqui comecei a trabalhar castas diferentes e pude fazer um trabalho de ourives com vinhas velhas, que são um tesouro para qualquer profissional do vinho.”*

Série Ímpar Retorto 2018

Quantidade produzida: 2.965 garrafas

PVP recomendado*: 60,00€

*indicativo e não vinculativo

Para mais informações p.f. contactar:

Lift Consulting

Email: susana.lourenco@lift.com.pt | Tel.: +351 914 409 595



Seja responsável. Beba com moderação.

