

# SÉRIE ÍMPAR

## Série Ímpar Solitário: o vinho tinto da região de brancos

**Press Release, 3 de janeiro de 2023 – Um tinto audaz, que desafia o senso comum, Solitário 2019 marca a quarta edição de Série Ímpar, o projeto da Sogrape que lançou o repto à equipa de enologia para criar vinhos de inspiração, originais e únicos.**

Depois de surpreender com duas edições de Sercialinho da Bairrada e com o Retorto de Portalegre, o novo episódio da Série Ímpar é protagonizado por um vinho tinto que se afirma numa região conhecida pela excelência dos seus vinhos brancos – Bucelas. Atrevido, Solitário deve também o seu nome ao local onde nasceu, vinhas plantadas numa encosta alta, isoladas e rodeadas por fortificações do século XIX, que em tempos protegeram Lisboa das invasões francesas. Reza a história que o proprietário das referidas vinhas tinha um certo apreço pelo seu tempo a sós, pelo que decidiu plantá-las lá longe, de casa e da sua esposa.

Tendo como principal premissa a diferenciação, Série Ímpar nasceu de um desafio lançado por Fernando da Cunha Guedes, Presidente da Sogrape, à equipa de enologia em Portugal para pensarem de forma livre, sem preconceitos nem qualquer precedente. *“O sucesso das edições anteriores e o lançamento deste novo vinho, vêm mais uma vez comprovar que Série Ímpar era uma importante peça em falta na história da Sogrape e no universo vitivinícola. Este é um projeto que representa o equilíbrio ideal entre a liberdade, a criatividade e o profissionalismo”.*

Iniciado pelo enólogo António Braga e terminado por Diogo Sepúlveda, atual Head of Winemaking com responsabilidade pelos Vinhos Verdes, Dão, Lisboa e Mateus, Série Ímpar Solitário 2019 é um vinho tinto com indicação de colheita, que resulta de um *field blend* de castas tradicionais de Lisboa, tendo beneficiado do clima moderado da região, dos solos calcários e da grande influência atlântica que se faz sentir. Para Diogo, *“Dar vida a este vinho foi um desafio muito interessante, pela novidade de elaborar um tinto de qualidade superior numa região de brancos. Muito fresco e elegante, Solitário reflete o clima moderado da região, com invernos frios, verões cheios de sol e ventos frescos, os solos calcários e a grande influência atlântica que se faz sentir. Com uma vinificação de pouca intervenção, de forma a preservar a identidade original do vinho, Solitário marca a diferença pela sua originalidade”*

### **Série Ímpar Solitário 2019**

Quantidade produzida: 2.780 garrafas

PVP recomendado\*: 75,00€

\*indicativo e não vinculativo

Para mais informações p.f. contactar:

Lift Consulting – Helena Rocha

Email: [helena.rocha@lift.com.pt](mailto:helena.rocha@lift.com.pt) | Tel.: 917 176 862

[www.sogrape.com](http://www.sogrape.com)



Seja responsável. Beba com moderação.

