



SOGRAPE DISTRIBUI VINHOS AÇORIANOS A CERCA DOS FRADES

Press Release 10/07/2023 – A Sogrape Distribuição acaba de integrar a região dos Açores no seu portefólio com a entrada da marca A Cerca dos Frades. Esta nova representação é mais um passo na premiumização da oferta da empresa, neste caso com os vinhos brancos de elevada qualidade da ilha do Pico.

Iniciado pelo fundador da empresa, Tito Silva, no coração da Paisagem Da Vinha do Lajido de Santa Luzia na Ilha do Pico, o projeto A Cerca dos Frades resulta de uma relação afetiva de uma parcela que era do seu avô, onde em criança era feita uma pequena vindima familiar.

O ano de 2015 marcou o início da requalificação das vinhas, onde foram plantados 3 hectares com as uvas Terrantez do Pico, Arinto dos Açores e Verdelho. Em 2018, e já com 15 hectares, foi lançado o primeiro vinho A Cerca dos Frades Blend. No ano seguinte, foi lançado o primeiro monocasta A Cerca dos Frades Terrantez do Pico. Em 2020, a família cresceu com o nascimento do segundo monocasta A Cerca Dos Frades Verdelho. Com a colheita de 2021, será ainda lançado o primeiro monovietal A Cerca dos Frades Arinto dos Açores.

Atualmente, e com cerca de 20 hectares de castas autóctones dos Açores, A Cerca dos Frades oferece vinhos distintos que passam agora a ser distribuídos pela Sogrape Distribuição.

“O nosso objetivo passa sempre por adicionar valor e diversidade à nossa oferta através de marcas de qualidade. A entrada de A Cerca dos Frades permite-nos integrar uma nova região no nosso portefólio, apoiando um produtor que traz para a Sogrape os atributos distintos do vinho açoriano com a sua frescura e acidez únicas”, destaca Gonçalo Sousa Machado, CEO da Sogrape Distribuição.

“Acreditamos profundamente no legado dos nossos antepassados, que heroicamente conseguiram da ‘pedra fazer vinho’ que outrora foi a riqueza desta terra. Desde o início que o nosso propósito passou pela valorização das nossas castas, da nossa terra e das nossas tradições, criando vinhos de excelência que, através desta parceria com a Sogrape, uma referência do setor vitivinícola, chegarão agora a mais consumidores, permitindo à Cerca dos Frades alargar a sua presença em Portugal”, refere Tito Silva, produtor de A Cerca dos Frades.

Os vinhos A Cerca dos Frades estarão disponíveis a partir de 20 de julho no portefólio da Sogrape Distribuição.



A CERCA DOS FRADES – BLEND

Produzido no coração da Paisagem da Vinha Património da Humanidade do Lajido de Santa Luzia, na ilha do Pico, este vinho combina a frescura do Arinto dos Açores, elegância do Terrantez do Pico e a fragrância do Verdelho, num blend profundamente marcado pela origem vulcânica recente dos solos, proximidade ao mar e clima temperado atlântico. Frescura e salinidade são dois dos atributos que realçam o seu lado gastronómico, acompanhando na perfeição peixes grelhados, saladas e mariscos frescos.



A CERCA DOS FRADES – VERDELHO

Oriundo da casta Verdelho, emblemática e acarinhada na ilha do Pico, onde está presente há centenas de anos, representa também um estilo de vinho que outrora conquistou o mundo.

Este vinho resulta de uma criteriosa seleção das melhores uvas da Cerca dos Frades em Santa Luzia na costa Norte da ilha do Pico, dando origem a um vinho fresco, salino e elegante que acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas, mariscos e queijos.



A CERCA DOS FRADES – TERRANTEZ

Terrantez do Pico é uma casta nascida na ilha do Pico, onde encontra condições únicas para desenvolver os seus atributos. Especial, mas sensível, exige atenção redobrada na vinha para que as uvas possam expressar o seu carácter floral, frescura, elegância e salinidade.

Com um aroma elegante típico da casta, com notas florais, untuoso na boca, fresco e marcadamente salino, acompanha na perfeição peixes grelhados, saladas, mariscos e queijos.



A CERCA DOS FRADES – ARINTO

A casta Arinto dos Açores, exclusiva destas ilhas, é hoje a mais cultivada na região, originando vinhos de grande frescura e salinidade. Este vinho resulta de uvas de apenas uma parcela integrada na Cerca dos Frades em Santa Luzia na costa Norte da ilha do Pico.

Com um aroma complexo, combinando frutos cítricos, com um toque tropical e notas de maresia, é fresco, salino e untuoso, acompanhando na perfeição peixes grelhados, saladas, mariscos e queijos.

Para mais informações, por favor contate:

Lift Consulting – Filipa Fonseca

Tlm.: 917 176 862 | Email: filipa.fonseca@lift.com.pt



Seja responsável. Beba com moderação.