HONRA: UM BRANCO QUE DESAFIA O TEMPO E EXALTA A EXCELÊNCIA DA QUINTA DE AZEVEDO

A expressão mais rara de terroir e tradição da Sogrape, nascida apenas em anos verdadeiramente excecionais, chega em edição limitada

***Press Release, 16 de julho de 2025* – Na Quinta de Azevedo, onde a história se entrelaça com a terra e a sabedoria passa de geração em geração, nasce um vinho que só vê a luz em colheitas verdadeiramente extraordinárias. *Honra* é uma homenagem à essência mais pura desta propriedade minhota e à visão de quem acreditou no seu potencial.**

Veja aqui o vídeo completo com a explicação do Enólogo Diogo Sepúlveda sobre o Quinta de Azevedo Honra.

Num cenário onde história, natureza e dedicação se entrelaçam, a Sogrape revela *Honra*, o novo vinho da Quinta de Azevedo. Um Branco raro, elaborado apenas em anos verdadeiramente excecionais, que nasce como expressão máxima do que esta propriedade minhota tem para oferecer — um tributo ao tempo, ao *terroir* e ao saber acumulado entre vinhas e gerações.

Situada no coração da sub-região do Cávado, a Quinta de Azevedo é muito mais do que um berço de Vinhos do Minho de excelência. É uma paisagem viva, com origens que remontam ao século XVI e um cenário cuidado ao detalhe, onde a modernidade respeita a tradição. Aqui, cruza-se com a investigação com a sustentabilidade, e cada vinho é fruto de um compromisso inabalável com a qualidade e a autenticidade.

Produzido a partir de três parcelas rigorosamente selecionadas de Loureiro e Alvarinho, *Honra* 2022 celebra o equilíbrio perfeito entre um ano excecional, uvas de grande caráter e uma vinificação meticulosa. As uvas são vindimadas manualmente, arrefecidas em câmara frigorífica até aos 10ºC, encaminhadas para o desengaçador e submetidas a uma prensagem delicada a baixas

temperaturas, seguida de decantação a frio entre três a cinco dias, com levantamento das borras nas primeiras vinte e quatro horas. A fermentação alcoólica dá lugar a um estágio dividido em dois momentos: num primeiro, cada casta repousa individualmente durante oito meses em barricas de 500L e tonéis de 1200L de carvalho francês de 1.ª e 2.ª utilização; depois, já com o lote final definido, o vinho regressa aos tonéis, onde permanece por mais oito meses. O estágio prossegue em garrafa, durante 14 meses, tempo em que o vinho aprofunda a sua identidade, ganhando alma, complexidade aromática e uma profundidade de prova que o tornam ainda mais gastronómico.

Este processo reflete o cuidado e a precisão com que a Sogrape trabalha cada detalhe na Quinta de Azevedo, onde a inovação serve a tradição, e a sustentabilidade é vivida como uma prática quotidiana. O resultado é um vinho com impressionante potencial de envelhecimento, estruturado, profundo e vibrante — à altura do nome que carrega.

"*Honra representa o que de melhor a Quinta de Azevedo tem para oferecer. É o espelho de um terroir que temos vindo a estudar e valorizar há décadas, um vinho que só surge quando a natureza e a equipa técnica se alinham de forma extraordinária. Cada garrafa transporta não só a frescura atlântica e o rigor técnico, mas também o respeito profundo pela história deste lugar*", sublinha Diogo Sepúlveda, enólogo da Sogrape para os Vinhos do Minho.

Mais do que um vinho, *Honra* é a celebração de uma origem, a materialização de um ano memorável e um compromisso com a excelência. Com produção limitada a 3.100 garrafas e um PVP recomendado de 60€, *Honra* chega agora ao mercado.

Para mais informações, por favor contacte:
E-mail: bruna.pedro@llyc.global;
rita.paulo@llyc.global
www.sograpе.com

Seja responsável. Beba com moderação.