

HONRA: UN BLANCO QUE DESAFÍA AL TIEMPO Y EXALTA LA EXCELENCIA DE QUINTA DE AZEVEDO

La expresión más rara del terroir y la tradición de Sogrape, nacida solo en años verdaderamente excepcionales, llega en edición limitada

Press Release, 16 de julio de 2025 – En la Quinta de Azevedo, donde la historia se entrelaza con la tierra y la sabiduría se transmite de generación en generación, nace un vino que solo ve la luz en cosechas verdaderamente extraordinarias. *Honra* es un homenaje a la esencia más pura de esta finca del Miño y a la visión de quienes creyeron en su potencial.



Mira [aquí](#) el vídeo completo con la explicación del enólogo Diogo Sepúlveda sobre el Quinta de Azevedo Honra.

En un escenario donde historia, naturaleza y dedicación se entrelazan, Sogrape presenta *Honra*, el nuevo vino de la Quinta de Azevedo. Un blanco raro, elaborado únicamente en años verdaderamente excepcionales, que nace como la máxima expresión de lo que esta propiedad del Miño tiene para ofrecer: un tributo al tiempo, al terroir y al saber acumulado entre viñas y generaciones.

Situada en el corazón de la subregión del Cávado, la Quinta de Azevedo es mucho más que una cuna de vinos de excelencia del Miño. Es un paisaje vivo, con orígenes que se remontan al siglo XVI y un entorno cuidado al detalle, donde la modernidad respeta la tradición. Aquí, la investigación se cruza con la sostenibilidad, y cada vino es fruto de un compromiso inquebrantable con la calidad y la autenticidad.

QUINTA DE AZEVEDO

Elaborado a partir de tres parcelas rigurosamente seleccionadas de Loureiro y Alvarinho, *Honra* 2022 celebra el equilibrio perfecto entre un año excepcional, uvas de gran carácter y una vinificación meticulosa. Las uvas se vendimian manualmente, se enfrían en cámara frigorífica hasta los 10°C, se despalillan y se prensan delicadamente a bajas temperaturas, seguidas de una decantación en frío de tres a cinco días, con remontado de lías en las primeras veinticuatro horas. La fermentación alcohólica da paso a una crianza dividida en dos fases: primero, cada variedad reposa individualmente durante ocho meses en barricas de 500L y toneles de 1200L de roble francés de primer y segundo uso; luego, ya con el lote final definido, el vino regresa a los toneles, donde permanece otros ocho meses. La crianza continúa en botella durante 14 meses, tiempo en el que el vino profundiza su identidad, ganando alma, complejidad aromática y una profundidad de cata que lo hace aún más gastronómico.

Este proceso refleja el cuidado y la precisión con los que Sogrape trabaja cada detalle en la Quinta de Azevedo, donde la innovación está al servicio de la tradición y la sostenibilidad se vive como una práctica cotidiana. El resultado es un vino con un impresionante potencial de envejecimiento —estructurado, profundo y vibrante— a la altura del nombre que lleva.

“Honra representa lo mejor que la Quinta de Azevedo tiene para ofrecer. Es el reflejo de un terroir que llevamos décadas estudiando y valorando, un vino que solo surge cuando la naturaleza y el equipo técnico se alinean de forma extraordinaria. Cada botella transporta no solo la frescura atlántica y el rigor técnico, sino también un profundo respeto por la historia de este lugar”, subraya Diogo Sepúlveda, enólogo de Sogrape para los vinos del Miño.

Más que un vino, *Honra* es la celebración de un origen, la materialización de un año memorable y un compromiso con la excelencia. Con una producción limitada a 3.100 botellas y un PVP recomendado de 60€, *Honra* ya está disponible en el mercado.

Para más información, por favor contacte con:

E-mail: bruna.pedro@lyc.global;

rita.paulo@lyc.global

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.

PART OF
SOGRAPE