

Série Ímpar Pinheiro da Cruz: un vino raro, nacido donde menos se espera

Producido a partir de un viñedo situado en el Establecimiento Penitenciario de Pinheiro da Cruz, este es uno de los proyectos más improbables —y sin duda uno de los más destacados— entre los que hoy se desarrollan en el mundo del vino.

Nota de prensa, 9 de junio de 2026 – Sogrape presenta Série Ímpar Pinheiro da Cruz, un rosado de gran calidad, con un marcado carácter portugués, nacido dentro del Establecimiento Penitenciario de Pinheiro da Cruz, en Carvalhal —un contexto inesperado que da lugar a una de las ediciones más singulares de la colección Série Ímpar.

Resultado de un desafío lanzado por la familia Guedes, a través de su Presidente, Fernando da Cunha Guedes, al equipo de enología, Série Ímpar es un proyecto que invita a explorar nuevos territorios —geográficos y conceptuales— y a transformar realidades improbables en vinos de excelencia.

“Desde hace varios años soñaba con hacer un vino en Pinheiro da Cruz. La singularidad del lugar, su belleza natural y su contexto social lo hacen verdaderamente único. Hoy, dadas las condiciones, tenemos un vino que refleja esa ambición —combinando responsabilidad social, valorización del territorio y un resultado final de alta calidad”, comenta Fernando da Cunha Guedes, Presidente de Sogrape.

A esta visión estratégica se suma la expresión concreta del terroir y la enología: *“el viñedo, con 19 hectáreas, está plantado en suelos arenosos a escasos 2 km del mar, bajo una fuerte influencia atlántica, lo que nos permitió trabajar un perfil de gran frescura y equilibrio, al mismo tiempo muy gastronómico”,* explica el enólogo Luís Cabral de Almeida.

Série Ímpar Pinheiro da Cruz 2025 es un rosado profundo y estructurado, quizá incluso poco convencional, fruto de un coupage de Castelão (50 %), Aragonez (35 %) y Syrah (15 %). Su color intenso y mayor volumen en boca resultan de un contacto prolongado con las pieles, potenciado por un prensado manual en prensa vertical. Parte del lote (15 %) completó la fermentación en barricas usadas de roble francés, aportando complejidad y textura.

Más allá de su expresión enológica, este vino materializa un proyecto colectivo. Desde el viñedo hasta la botella, todo el proceso se desarrolló en estrecha colaboración entre los equipos de Sogrape y del Establecimiento Penitenciario de Pinheiro da Cruz.

Para más información, por favor contacte:

E-mail: bruna.pedro@lyc.global

beatriz.branco@lyc.global

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.

SÉRIE ÍMPAR

De este modo, Série Ímpar Pinheiro da Cruz busca revelar un lado de la prisi3n que a menudo permanece invisible: su potencial de rehabilitaci3n y de construcci3n de futuro.

Para marcar el lanzamiento del vino, Sogrape se une a JNcQUOI para la venta exclusiva de Série Ímpar Pinheiro da Cruz, en reconocimiento a su fuerte v3nculo con el territorio y su inversi3n continua en el desarrollo y apoyo de la regi3n.

Cantidad producida: 1.992 botellas

Para m3s informaci3n, por favor contacte:

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

beatriz.branc@lyc.global

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderaci3n.

PART OF
SOGRAPE