

A origem conta!

Situada na região demarcada dos Vinhos Verdes, a histórica Adega Cooperativa de Ponte da Barca apresenta-se ao mercado no ano 2017 como uma das instituições mais “jovens” e irreverentes da região. Com um portfólio de vinhos verdes abrangente, onde sobressai a qualidade das castas provenientes do Vale do Lima, Vez e Vade, a instituição aposta numa melhoria da comunicação, da qual resulta uma nova imagem mais expressiva dos valores da instituição e da qualidade dos seus vinhos.

A Adega Cooperativa de Ponte da Barca foi constituída provisoriamente em 1963, iniciando a sua actividade em 1968. Afecta a uma zona de produção localizada nos vales dos rios Lima, Vez e Vade, a empresa representa cerca de 1000 associados essencialmente dos concelhos de Ponte da Barca e Arcos de Valdevez.

Produtora de vinhos, espumantes e aguardentes de excelência, garantindo o aproveitamento de castas notáveis da região, como o Loureiro no caso das uvas brancas e o Vinhão nas tintas, tem-se destacado gradualmente com a crescente notoriedade dos seus vinhos brancos, rosés e espumantes, despolexada pela expansão nos mercados internacionais e reforço na consistência da qualidade que os seus produtos apresentam no mercado, ano após ano.

Apostada em garantir a sua posição como um dos principais produtores e agentes comerciais dos Vinhos Verdes, a Adega Cooperativa de Ponte da Barca, no ano de 2008, fundou juntamente com outras adegas da região a empresa Viniverde - Promoção e Comércio de Vinhos Verdes, S.A.. Constituída com o objectivo de produzir, promover e comercializar os vinhos e seus derivados mais conhecidos, dos seus accionistas e também os das marcas próprias, a sua criação incorpora a vontade em sedi-



mentar a posição no mercado interno, assim como numa acção conjunta, aumentar o volume de negócio referente à exportação para mercados de grande potencial. Atualmente, após vários anos alcançando crescimento nas vendas, as exportações estão ao nível das vendas efetuadas para o mercado interno. Neste contexto, a empresa focou-se em melhorar o desempenho das

instituições accionistas no mercado externo, harmonizando a comunicação e imagem dos produtos com a qualidade reconhecida dos mesmos, fornecendo uma gama alargada de produtos, todos eles de acordo com as novas tendências de mercado, assegurando simultaneamente quantidades, com uma excelente relação qualidade / preço.

No plano estratégico que define a sua atuação a médio e longo prazo, a Adega Cooperativa de Ponte da Barca propõe-se a intensificar o constante melhoramento de todo o processo produtivo, garantindo desde a plantação, crescimento e maturação da uva até à vinificação, um controlo rigoroso que permita obter vinhos cada vez mais estruturados, frutados e aromáticos, que vão ao encontro das exigências dos mercados. No que respeita à qualidade dos vinhos, quantidades produzidas e controlo de custos, a Adega Cooperativa



Desempenho e Prémios

A Adega Cooperativa de Ponte da Barca tem apresentado, ano após ano, resultados positivos que sedimentam a sua posição como uma das empresas de referência na produção e comercialização de Vinhos Verdes.

A consistência da qualidade que os seus vinhos apresentam em cada nova colheita, permite receber prémios com regularidade nos concursos nacionais e internacionais, tornando-se um fator importante no que respeita à expansão e abertura de novos mercados. Independentemente da colheita, o consumidor pode desfrutar de vinhos frescos e aromáticos, que se adequam aos mais distintos momentos e se tornam cada vez mais presentes nas escolhas do consumidor.

Recentemente, a nível nacional, os seus vinhos têm-se distinguido em concursos importantes, reforçando sobretudo a qualidade dos seus vinhos brancos e sedimentando a sua posição entre os melhores produtores de Vinhos Verdes.

Todo o reconhecimento dos seus Vinhos Verdes, tanto a nível nacional como internacional, torna-se não só um forte incentivo a melhorar mas traz também uma maior responsabilidade perante o mercado, a responsabilidade de apresentar a cada nova colheita, vinhos que superem as expectativas e que continuem a capacitar o crescimento da empresa.



de Ponte da Barca assumiu o desafio da renovação da paisagem vinícola. A região dos vinhos verdes caracteriza-se por uma paisagem com produções fragmentadas, uma realidade que aumenta a dificuldade em controlar todo o processo desde o crescimento até à entrega da uva e inflaciona o custo de produção. Com o impul-

so à plantação e reconversão de vinhas, a instituição ambiciona um crescimento sustentável e melhor desempenho produtivo, proporcionando maior produtividade e melhor qualidade dos vinhos. Atualmente conta com cerca de 420 hectares de vinha reconvertidos, verifica-se um incremento do número de associados,

com influência directa no rejuvenescimento da média de idades dos seus associados. Com esta aposta, a instituição ambiciona um futuro onde a Adega Cooperativa de Ponte da Barca esteja presente no mercado com a mesma postura profissional que a caracteriza ao longo de mais de 50 anos de existência.



Loureiro, casta branca predominante da região dos Vinhos Verdes, é nesta zona onde alcança a plenitude das suas características. Distingue-se pela exuberância aromática e mineralidade, ideal para momentos de frescura e lazer.

Cor: citrino.

Aroma: frutos citrinos, floral com notas minerais.

Paladar: boa acidez e estrutura, com final delicado e equilibrado.

Servir: como aperitivo, com mariscos, pratos de peixe e carnes de aves.

O mais reconhecido vinho tinto da região dos Vinhos Verdes, cuja qualidade superior é proveniente das uvas de casta Vinhão nascidas de cepas velhas entre Ponte da Barca e Arcos de Valdevez. Vinho Verde de forte carácter cuja sua história se mistura com a da região.

Cor: rubi carregado e espuma rosada persistente.

Aroma: intenso a frutos vermelhos com ligeiras notas vegetais.

Paladar: frutado, equilibrado, macio e persistente.

Servir: pratos de carne, principalmente assados e grelhados, sardinhas e bacalhau assado.

Vinho Verde branco resultante de uma seleção rigorosa de uvas brancas das castas Alvarinho e Loureiro, as mais conceituadas da região dos Vinhos Verdes. O corpo do Alvarinho alia-se aos aromas e à frescura do Loureiro, criando uma combinação harmoniosa e persistente.

Cor: citrino.

Aroma: floral, frutos cítricos com notas tropicais.

Paladar: fresco com cambiantes florais, mineral, complexo, equilibrado e persistente.

Servir: como aperitivo, mariscos, pratos de peixe e carnes de aves.

Espumante de Vinho Verde resultante de uma seleção rigorosa de uvas da casta Loureiro. Apresenta uma cor citrina e de aspecto cristalino, mineralidade com aroma floral e notas de frutos citrinos. Com bolha delicada e persistente, é um vinho espumante elegante e fino, com acidez equilibrada, fresco e vivo. Acompanha qualquer refeição desde o seu início ao brinde final.

Espumante de Vinho Verde resultante de uma seleção rigorosa de uvas da casta Vinhão, ex-libris da região. Apresenta uma cor vermelho granada, espuma rosada persistente e bolha fina. A sua boa estrutura e acidez conferem-lhe um final de boca longo e seguro. Acompanha preferencialmente pratos de carnes, especialmente pratos da cozinha tradicional portuguesa, entre outros, lampreia, cabrito, borrego, sarabulho, arroz de cabidela e leitão.

Cor: rosado, com ligeira presença de agulha.

Aroma: frutos vermelhos com notas de framboesa, groselha e morangos.

Paladar: refrescante, macio, jovem e leve.

Servir: versátil, pode ser consumido sem acompanhamento ou com saladas, cozinha Oriental e Italiana, sobremesas.