Quinta das BÁGEIRAS Garrafeira Tinto 2010

As uvas deste vinho, elaborado a partir da casta Baga, têm origem em vinhas muito velhas com mais de 90 anos. A fermentação decorre entre 5 a 8 dias em lagar aberto e sem desengace (não se retiram os bagos do cacho). Depois, é feita uma remontagem com massas de madeira, várias vezes ao dia, até atingirem a intensidade correcta. De seguida, o vinho acaba a fermentação em tonéis de madeira antigos. Enquanto repousa é passado a limpo e estagia nos mesmos tonéis cerca de 18 meses. É engarrafado sem qualquer colagem ou filtragem. É um vinho que só se produz em anos de excepcional qualidade.

Quinta DAS BÁGEIRAS Garrafeira Tinto 2010

The Baga varietal grapes used to make this wine are picked from vines which are over 90 years old. The fermentation takes place over five to eight days in an open press, without destemming. This is followed by pumping with wood chips, several times a day until it reaches the right consistency. The wine making process ends with fermentation in old wooden barrels. Whilst it rests it is cleansed and aged in the same barrels for around 18 months. There is no fining or filtering before the bottling. This wine is only produced in years of exceptional quality.

Quinta das BÁGEIRAS Garrafeira KPACHOE 2010

Виноград для этого вина из сорта Бага происходит с очень старых лоз, которым более 90 лет. Ферментация длится от 5 до 8 дней в открытых лагарах без отделения от гребней (не отделяя ягоды от грозди). После этого несколько раз в день проводится ремонтаж, чтобы достичь нужной интенсивности. Затем ферментация заканчивается в старых деревянных емкостях. За время выдержки вино несколько раз снимают с осадка, оставляя затем в тех же емкостях в течение 18 месяцев. Бутилируется без оклейки и фильтрации. Это вино производят только в годы исключительного качества.

巴热拉斯酒庄 巴拉热斯酒庄2010年格拉菲拉红葡萄酒

酿造这款葡萄酒使用的巴加葡萄，都是来自有着90年以上历史的古老葡萄园。酿造时，要将不去梗的葡萄（即不把葡萄粒从葡萄串上摘下）置于开放的酒槽中进行5至8天的发酵。紧接着，要在木桶中一日数次翻搅葡萄浆，直到葡萄浆达到正确的强度。然后，葡萄酒要在古老的木质大酒槽中完成发酵。在这些古老的大木酒槽中，葡萄酒要被静置并澄清大约18个月的时间。装瓶时，既不下胶也不过滤。这是一款仅在特别质量年份才酿造的葡萄酒。

Quinta das BÁGEIRAS Garrafeira Branco 2013

As uvas do vinho, elaborado a partir das castas Bical e Maria Gomes, são provenientes de vinhas velhas com mais de 75 anos. É vinificado de bica aberta, sendo o mosto colocado em pequenos decantadores de 1m^3 onde permanece entre 24 a 36 horas para fazer a decantação através de precipitação natural. No final deste processo, o mosto é transferido para tonéis antigos de madeira, de 2500L. É engarrafado sem qualquer tipo de filtragem ou colagem (processo de clarificação, em que se arrastam as proteínas) e nem sempre no mesmo mês, pois deixamos o próprio vinho decidir quando está pronto para o engarrafamento.

Quinta das BÁGEIRAS Garrafeira Branco 2013

The Bical and Maria Gomes varietal grapes used to make this wine are picked from vines which are over 75 years old. The winemaking process is off-skin, with the must placed into small 1m3 decanters, where it remains for 24 to 36 hours to be decanted through natural precipitation. At the end of this process the must is transferred to old wooden 2500 litre barrels. It is bottled without any filtering or fining (a clarification process during which the proteins are dragged), and not always in the same month, since we let the wine decide for itself when it is ready to be bottled.

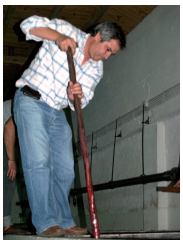
Quinta das BÁGEIRAS Garrafeira вино 2013

Виноград для вина из сортов Бикал и Мария Гомеш происходит со старых лоз возрастом более 75 лет. Винифицируется в небольших емкостях 1м^3 с открытым верхом, где проводит между 24 и 36 часами для естественной декантации. В конце процесса, сусло перемещают в старые большие деревянные емкости по 1500 л. Бутилируется без какой-либо фильтрации и оклейки (процесс осветления за счет удаления белковых соединений) и не всегда в тот же месяц, ибо позволяют вину самому решить, когда оно готово к бутилированию.

巴拉热斯酒庄2013年格拉菲拉白葡萄酒

酿造这款葡萄酒使用的比卡尔葡萄和玛利亚·戈麦斯葡萄来自有着75年以上历史的古老葡萄园，采用的是去皮“敞开式”发酵。在发酵过程中，葡萄浆要被放入容积为一立方米的小容器中放置24至36小时通过自然沉淀进行澄清。在这个过程的结束阶段，葡萄酒要被转移到容量为2500升的、古老的木质大酒桶中。装瓶时，既不下胶也不过滤（蛋白质被拖动的澄清过程）；这些酒并不总是在同一个月装瓶——因为我们让葡萄酒自己决定它们什么时候已经准备好被装瓶。

Quinta das Bágeiras



«Lá vai o Fausto para a sua Quinta das Bágeiras.» Foi assim que a população da vila da Fogueira deu o nome ao projecto que criei em 1989. Fausto era o meu avô paterno, cujas vinhas reuni com outras do meu avô materno para fundar a primeira empresa vinícola da Bairrada em mais de 20 anos. Com o apoio fundamental de meu pai Abel, 12 hectares de vinha que até então produziam vinho vendido a granel para caves da região, foram transformados em vinhos engarrafados com a nossa marca. À área de vinha inicial juntaram-se, mais tarde, outros 16 hectares, sempre no melhor terroir da Bairrada. A minha convicção era simples: queria que os nossos vinhos fossem feitos com métodos tradicionais, sem tirar lugar à evolução da viticultura e da enologia, que é constante. É por isso que todas as nossas uvas são colhidas à mão, que os nossos tintos são feitos em lagares sem leveduras adicionadas, e os nossos espumantes não têm açúcar residual, por exemplo. Acredito que a qualidade sem identidade de nada vale. Assim, respeitamos o vinho como ele nos respeita a nós e a ele nos dedicamos, sempre em família, numa paixão de três gerações. (Mário Sérgio Alves Nuno).

Fogueira – 3780-523 Sangalhos
Tel : 234 74 21 02
Fax : 234 73 81 77
quintadasbageiras@mail.telepac.pt
www.quintadasbageiras.pt

Quinta das Bágeiras is the result of the work of three generations. In 1989 the bottling of wines produced in the vineyard was started with a 1987 red reserve and a white of the 1989 harvest, both of which were awarded prizes. Besides this, the vineyard received the 2nd prize in the national competition "Young Portuguese Farmer 1989", a distinction which was repeated in 1991. In 1990, which signalled the commemoration of 100 years of Bairrada sparkling wines, the experimental trial of sparkling wine and the construction of a cellar was completed with the objective of producing quality sparkling wine. Thanks to a strong team spirit, it was possible to increase and improve the vine area, as well as provide the cellars with new technologies so as to achieve better production. This effort was distinguished with the prize of Best Farmer 2004, given by the Ministry of Agriculture.

Fogueira – 3780-523 Sangalhos
Tel : 234 74 21 02
Fax : 234 73 81 77
quintadasbageiras@mail.telepac.pt
www.quintadasbageiras.pt

«Вон идет Фаушту на свою Кинту даш Бажейраш», – именно так жители поселка Фогейра дали имя проекту, который я начал в 1989 году. Фаушту это мой дед по отцовской линии, чьи виноградники я добавил к виноградникам моего деда по материнской линии, чтобы учредить первую винодельню в Байрраде за более чем 20 лет. При полной поддержке моего отца Абеля эти 12 гектаров виноградников, вино с которых раньше продавалось наливом негоциантам региона, теперь использовались для производства вина под нашей собственной маркой. К первоначальной площади виноградников мы присоединили еще 16 гектаров с лучшего терруара Байррады. Мое убеждение было простым: я хотел, чтобы наши вина были сделаны традиционными методами, не исключая при этом развития в витикультуре и энологии, которое постоянно. Поэтому, например, весь наш виноград собирается вручную, наши красные вина делаются в лагарах на диких дрожжах и наши игристые не имеют остаточного сахара. Я уверен, что качество без идентичности ничего не стоит. Так мы уважаем вино, как оно уважает нас, и ему мы посвящаем всей семьей нашу любовь на протяжении трех поколений.

Fogueira – 3780-523 Sangalhos
Тел : 234 74 21 02
Факс : 234 73 81 77
Электронная почта:
quintadasbageiras@mail.telepac.pt
www.quintadasbageiras.pt

“福斯托去了他的巴拉热斯庄园”。福格拉镇的人们就这样给这个1989年创建的项目命名。福斯托是我的爷爷，他把自己的葡萄园和我外公的葡萄园并在一起，在20多年的时间里创建了第一个百拉达葡萄酒企业。在我父亲阿贝尔先生的鼎力支持下，当时只能生产向本地区酒窖出售散装葡萄酒的12公顷葡萄园发生了巨变，变为了能够酿造自有品牌、瓶装葡萄酒的酒庄。我们酒庄最开始拥有的葡萄园土地加上后增的16公顷，它们都位于酿造百拉达葡萄酒所需的最佳风土之中。我的信念非常简单：希望使用传统方式酿造我们的葡萄酒，但也不忽视不断发展的葡萄种植和酿造技术。因此，我们所有的葡萄都是手工采摘的，我们的红葡萄酒都是在酒槽中不添加酵母酿造的，而我们的起泡酒没有残糖。我深信，没有个性的品质毫无价值。所以，我们尊重葡萄酒，就像它们尊重我们；我们致力于葡萄酒，这是我们家庭三代人的挚爱。（马里奥·塞尔吉尔·奥维斯·努诺）

Fogueira – 3780-523 Sangalhos
电话：234 74 21 02
传真：234 73 81 77
邮箱：quintadasbageiras@mail.telepac.pt
www.quintadasbageiras.pt