VILA GALÉ ADEGAS

















DO ALENTEJO

COM PAIXÃO

Fundada em 2002, a Santa Vitória dedica-se à produção e comercialização de vinhos e azeites de qualidade superior, representando o melhor do Alentejo. A história começou ainda no final dos anos 90, com a aquisição de cinco herdades na região, somando um total de 1620 hectares.

Hoje, a Santa Vitória distingue-se pela excelência dos seus vinhos e azeites, pela valorização da gastronomia alentejana e por uma forte ligação à natureza e à ruralidade.



ONDE TUDO COMEÇA

A Vinha conta com uma área de 127 hectares. As diferentes castas que a constituem foram selecionadas de modo a potenciar as características inatas do terroir da região. Os vinhos da Santa Vitória são produzidos a partir de 3 vinhas: Vinha da Encosta, Vinha de Albernôa e Vinha da Juliana.

A plantação das vinhas teve início no final da década de 90. Situam-se à volta da adega, permitindo que as uvas cheguem rapidamente e em condições ideais, sendo processadas imediatamente após a sua chegada.

As castas plantadas na propriedade são diversas e permitem uma grande variedade de estilos. São elas: a Touriga Nacional, o Aragonês, o Alfrocheiro, a Tinta Caiada, a Trincadeira, o Cabernet Sauvignon, o Alicante Bouschet, o Syrah, o Merlot e a Baga, nos tintos; o Arinto, o Antão Vaz, o Viosinho, o Verdelho, o Chardonnay e o Sauvignon Blanc, nos brancos.



POR APENAS

10€



PROVA

SANTA VITÓRIA SELEÇÃO

Inclui:

Seleção Branco, Seleção Rosé e Seleção Tinto



POR APENAS

20€

PROVA

SANTA VITÓRIA TINTOS

Inclui:

Versátil Tinto, Seleção Tinto, Reserva Tinto, Grande Reserva Tinto e Touriga Nacional.

Acompanha com um cesto de pão, azeite Santa Vitória e azeitonas.



POR APENAS

25€

PROVA

SANTA VITÓRIA MONOCASTAS

Inclui:

Antão Vaz, Sauvignon Blanc, Verdelho, Touriga Nacional e Syrah.

Acompanha com um cesto de pão, azeitonas, azeite Santa Vitória e uma tábua de queijos e enchidos regionais.



POR APENAS

30£

PROVA

SANTA VITÓRIA PREMIUM

Inclui:

Espumante, Reserva e Grande Reserva Branco, Reserva e Grande Reserva Tinto e Touriga Nacional.

Acompanha com um cesto de pão, azeitonas, azeite Santa Vitória e uma tábua de queijos e enchidos regionais.









VALMOREIRA



NAS MARGENS DO DOURO

COM SÉCULOS DE TRADIÇÃO

É uma das regiões demarcadas mais antigas da história do vinho, com mais de 250 anos. Situa-se no nordeste de Portugal e estende-se ao longo do vale do rio Douro, com cadeias montanhosas a norte, oeste e sul, e a fronteira com Espanha a leste.

Localizada na margem sul do rio Douro, no Cima-Corgo, a Quinta do Val Moreira foi adquirida pela XVINUS em 2018 e reconvertida para o enoturismo. Conta com 26 hectares dedicados à produção de vinhos do Porto e vinhos DOC Douro de elevada qualidade, 2 hectares de olival e 2 hectares de amendoal. Oferece vistas deslumbrantes sobre o vale, onde os rios Douro e Tedo assumem o protagonismo.

A Quinta do Val Moreira surge representada num antigo mapa do século XIX, muito conhecido na época: o mapa do Barão de Forrester. Figura-chave da Região Demarcada do Douro, sonhava tornar o rio Douro navegável e seguro até à fronteira com Espanha. Este mapa valeu-lhe reconhecimento como cartógrafo e o título de Barão.



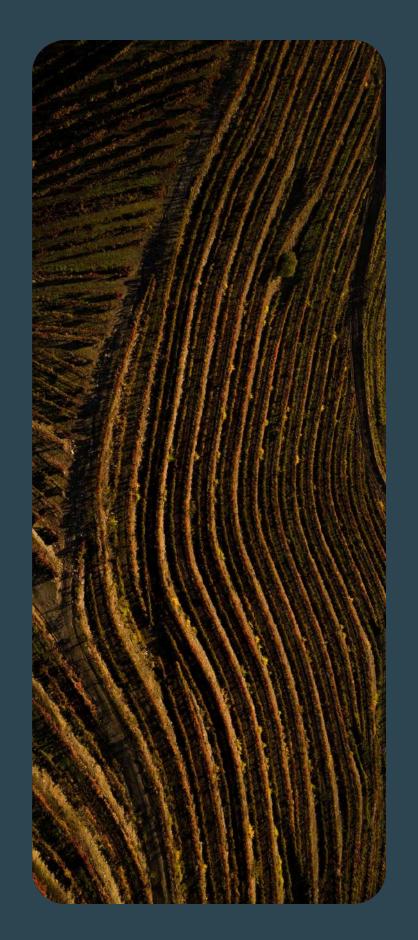


NO CORAÇÃO DA PRIMEIRA REGIÃO DEMARCADA DO MUNDO

Atualmente, a propriedade desenvolve-se a partir do lado norte de Marmelal, uma antiga aldeia cujo foral, atribuído por D. Sancho I em 1194, já incluía as nossas principais vinhas e terrenos junto ao rio Tedo, virados para as Quintas de Nápoles e do Carril.

Parte das vinhas está noutro vale afluente do Douro, chamado Valmor, onde se encontram as ruínas da antiga casa da Quinta de Valmor, ligada ao Visconde de Valmor, que dá nome ao prestigiado Prémio Valmor de Arquitetura.

Na zona existem dois marcos pombalinos em granito, um deles perto de Marmelal, da Quinta do Val Moreira e da ribeira do Carril. Classificados como património de interesse público, foram erguidos em 1757 por ordem do Marquês de Pombal para demarcar a região dos vinhos fortificados do Douro — a primeira região demarcada de vinhos do mundo, motivo de orgulho para o Douro.









POR APENAS

12£

PROVA

VAL MOREIRA

Inclui:

Val Moreira Branco, Val Moreira Tinto e Val Moreira Porto Tawny Rserve



POR APENAS

15€

PROVA

PREMIUM PORTO

Inclui:

Val Moreira Porto Extra Dry, Val Moreira Porto Ruby, Val Moreira Porto 10 e 20 anos



POR APENAS

18€

PROVA

DOC

Inclui:

Val Moreira Colheita Branco e Tinto, Val Moreira Reserva Branco e Tinto



POR APENAS

28€

PROVA

PREMIUM DOC

Inclui:

Val Moreira Colheita Branco e Tinto, Val Moreira Reserva Branco e Tinto, Altitude





A NOSSA ORIGEM NOS VINHOS VERDES

O PROJETO

A Adega do Paço do Curutelo é o mais recente projeto da Xvinus e marca a nossa entrada no universo dos vinhos verdes. Situada no norte de Portugal, a quinta reflete a riqueza natural e histórica da região, onde tradição e inovação se encontram para dar origem a vinhos com identidade.

Rodeada por vinhas verdejantes, a adega combina métodos ancestrais com tecnologia moderna. Com capacidade para mais de 200.000 garrafas, está equipada para acompanhar cada etapa da produção, permitindo vinificar individualmente todas as parcelas da propriedade e garantir máxima precisão e qualidade.







DA VINHA À GARRAFA

ONDE CADA DETALHE FAZ A DIFERENÇA

Localizados na sub-região do Lima — reconhecida pela excelência na produção de Loureiro — beneficiamos de um *terroir* único, que confere frescura, elegância e identidade aos nossos vinhos. Em 18 hectares de vinha, 8 são dedicados a esta casta, a mais representativa da propriedade.

Cada cacho é cuidadosamente colhido à mão, preservando a integridade e qualidade da uva desde o início. O empenho das nossas equipas, combinando experiência tradicional com técnicas modernas de produção, garante um controlo rigoroso em todas as etapas, desde a vinha até à garrafa.









PROVA

VINEYARDS

Inclui:

Paço do Curutelo Colheita, Val Moreira Colheita Tinto e Val Moreira Porto Ruby POR APENAS

12€

POR APENAS

15€

PROVA

PAÇO DO CURUTELO

Inclui:

Paço do Curutelo Colheita, Paço do Curutelo Pet-Nat e Paço do Curutelo Loureiro PROVA

ENTRE XISTO E GRANITO

Inclui:

Paço do Curutelo Colheira, Paço do Curutelo Loureiro, Val Moreira Tinto e Val Moreira Porto Tawny Reserva.

PROVA

PREMIUM

Inclui:

Paço do Curutelo Colheira, Val Moreira Branco, Val Moreira Reserva Tinto, Val Moreira Porto Tawny 10 anos

POR APENAS

POR APENAS

PRECO POR PESSOA COM IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGO

DO MINHO AO DOURO

POR APENAS

25€

Inclui:

Paço do Curutelo Colheita, Paço do Curutelo Loureiro, Val Moreira Reserva Tinto, Val Moreira Altitude, Porto Tawny 20 anos

VAMOS CRIAR NOVAS EXPERIÊNCIAS?



Santa Vitória - Alentejo

Morada: Herdade da Figueirinha -Santa Vitória, 7800-730 Beja, Portugal

Telefone: (+351) 284 970 170

E-mail: loja@santavitoria.pt

Website: santavitoria.pt



Quinta do Val Moreira - Douro

Morada: Quinta do Val Moreira - Marmelal - Sto Adrião, 5110-672

Telefone: 254 247 001

Email: enoturismo@valmoreira.com

Website: valmoreira.com



Paço do Curutelo - Ponte de Lima

Morada: ER 308- Rua do Curutelo nº 876, 4990-442 - Ponte de Lima

Telefone: (+351) 962324282

Email: enologia@pacodocurutelo.com

Website: pacodocurutelo.com