



CONCURSO VINALIES INTERNATIONALES premeia Vinhos de Lisboa

O Concurso **VINALIES INTERNATIONALES** que decorreu de 1 a 5 de Março em Paris, atribuiu **5 Medalhas de Prata aos Vinhos de Lisboa**.

A Casa Santos Lima viu 4 dos seus vinhos serem premiados com Medalhas de Prata: Casa Santos Lima Moscatel Branco 2012, Amoras Branco 2012, da Quinta do Conde, o vinho JSL 2Us-Duas Uvas tinto 2012 e o Vinho Quinta do Conde: JSL 2Us-Duas Uvas branco 2012

A ENOPORT United Wines trouxe para casa 1 Medalha de Prata para o DOC Bucelas Caves Velhas Arinto branco 2012

O Concurso VINALIES INTERNATIONALES é organizado pela União dos Enólogos de França e nesta edição de 2013 reuniu cerca de 3.000 amostras provenientes de todas as regiões de produção do mundo.

Obter uma Medalha na **Vinalis Internationales**, é ter a aprovação e o reconhecimento dos compradores do mercado vitícola. Os provadores escolhidos pela **Vinalis Internationales** são personalidades das instâncias vitivinícolas internacionais e serão os primeiros vectores da produção e da sua respectiva qualidade. Este Concurso é também um trampolim para a comercialização dos vinhos. A notoriedade e a imagem de rigor da União dos Enólogos de França permitem beneficiar de argumentos suplementares para que cada produtor promova o seu vinho.

Para mais informações, por favor contacte

Joana.valadares@sopexa.com

Tel. 21 466 58 90





Casa Santos Lima - Companhia das Vinhas, SA

Quinta da Boavista - Aldeia Galega da Merceana
2580 - 081 ALDEIA GALEGA DA MERCEANA
Portugal
Telef.: (+351) 263 760 621 ou (+351) 263 769 093
Fax: (+351) 263 760 621
e-mail: casasantoslima@mail.telepac.pt
Site: www.casantoslima.com

Sociedade Agrícola Quinta do Conde, SA

Quinta da Boavista - Aldeia Galega da Merceana
2580 - 081 ALDEIA GALEGA DA MERCEANA
Portugal
Tel. (+351) 263 760 621 ou (+351) 263 769 093
Fax. (+351) 263 760 621
e-mail: quintadoconde@mail.telepac.pt

ENOPORT United Wines

Rua Mariano de Carvalho, Apartado 4,
2040-998 Rio Maior

Telefone: +351 243 999 070
Fax : +351 243 999 074
email: enoport.sgps@enoport.





A região de Lisboa ocupa um lugar de destaque no panorama vitivinícola de Portugal, não só pela extensão dos seus vinhedos, como também pela qualidade dos vinhos que produz.

Os consumidores vão poder provar alguns dos vinhos representativos das denominações de origem da Região de Lisboa: Alenquer, Arruda, Bucelas, Carcavelos, Colares, Encostas d’Aire, Lourinhã, Óbidos e Torres Vedras e ainda a Indicação Geográfica homónima (“Vinho Regional de Lisboa”).

A Região de Vinhos de Lisboa abarca uma área de vinha de 28 mil hectares, a segunda maior do país, produzindo **no total, 100 milhões de litros de vinho dos quais 20% são certificados e o restante é vendido como vinho de mesa. O vinho certificado cifra-se em 18 milhões de litros o que equivale a mais de 22 milhões de garrafas.**

A Região produz ainda: aguardente, espumante e vinhos generosos.

No ano de 2012, até finais de Outubro as vendas dos vinhos da Região Lisboa estão 11,5 % acima dos mesmos dez meses do ano anterior. A maior parte deste aumento verifica-se na exportação mas o mercado interno também se valorizou. A maior parte deste aumento realizou-se no «off-trade».

As principais castas brancas são o Arinto, Fernão Pires, Malvasia, Seara-Nova e Vital, enquanto nas castas tintas predominam o Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Tinta Miúda, Touriga Franca, Touriga Nacional e Trincadeira, para além da contribuição de castas internacionais como o Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah.

A Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa (CVRL) é uma associação regional, Interprofissional, à qual compete controlar a origem, certificar e garantir a genuinidade, promover os produtos vitivinícolas com direito a Denominação de Origem e a Indicação Geográfica (Vinho Regional Lisboa).



Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa

Rua Cândido dos Reis, nº1 | 2560-312 TORRES VEDRAS PT

Telef: + 351 261 31 67 24 | Fax: + 351 261 31 35 41

e-mail: cvr.lisboa@mail.telepac.pt

<http://www.vinhosdelisboa.com>



Agência de Marketing Alimentar, Vinho e Art de Vivre