



Comunicado à Imprensa
Lisboa, 16 de Fevereiro de 2012

Graphis distingue Aguardente Magistra

Esporão ganha prémio platina na categoria packaging

O design da garrafa da aguardente Magistra, próxima da volumetria de um perfume e apresentada numa caixa de madeira de linhas depuradas, valeu ao Whitestudio o prémio platina, na categoria "Packaging" (embalagens) no "Graphis: 100 Best in Design 2012 Winners". Eduardo Aires, que fala de si como "o designer que gosta de livros e de vinho", foi o autor do *packaging* da Magistra, distinguido pelo júri como uma embalagem exclusiva, diferenciada e elegante.

Os prémios Graphis estão entre os mais disputados, em todo o mundo, sendo os vencedores seleccionados entre milhares de projectos a concurso, de centenas de designers conceituados. Anualmente são atribuídas apenas 10 platinas, um indicador que demonstra a relevância da distinção. O "Graphis: 100 Best in Design 2012 Winners" é um evento incontornável no panorama das artes visuais, sendo Eduardo Aires o primeiro português a merecer esta distinção, na categoria "Packaging".

A aguardente vínica velha Magistra, da qual foram feitos apenas 2.500 litros pelo Esporão, possui também ela uma forte identidade, em que aromas e sabores a afirmam e tornam absolutamente única. Com origem na Lourinhã, uma das três únicas Regiões demarcadas do mundo (a par de Cognac e Armagnac), resultou da selecção das melhores aguardentes vínicas velhas de 1989, 1990, 1995 e 1996, que permaneceram em balseiro de madeira até 2008.

Para Eduardo Aires, criar o *packaging* da aguardente Magistra foi um processo "muito confortável, em que senti a confiança que o Esporão depositava no meu trabalho". Director Artístico e responsável pelo White Studio, Eduardo Aires é professor na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto e, ao longo das



Comunicado à Imprensa
Lisboa, 16 de Fevereiro de 2012

últimas décadas, tem desenvolvido a imagem de muitos dos produtos Esporão, tanto de vinhos como de azeite.

**Para mais informações por favor contactar:
Imago – Llorente & Cuenca**

**Carolina Lopes
T - 219239700
E - carolina.lopes@imago.pt**

Sobre a Esporão S.A.

O Esporão S.A. tem por vocação a produção de vinhos e azeites Portugueses de excelência, reunindo os projectos Herdade do Esporão e Quinta dos Murças. É a empresa líder no mercado nacional nos vinhos e azeites de qualidade, presente em mais de 50 mercados internacionais, reconhecida pela promoção da cultura regional e nacional e pela preservação do ambiente e da biodiversidade.

Na Herdade do Esporão, em pleno coração do Alentejo, 600 Hectares de vinha das melhores castas, abraçam uma grande barragem, num clima e geologia de excepção. A Herdade do Esporão, cujos limites datam de 1267, engarrafou o seu primeiro vinho em 1985 e em 1997 iniciou a produção de azeites extra virgens tendo recentemente plantado 90 hectares de Olival. Ainda em 1997 é inaugurado o Enoturismo, o primeiro a ser Certificado em Portugal. A Herdade do Esporão está, ainda, altamente comprometida com a defesa da Biodiversidade, expressa na assinatura do acordo Countdown 2010 (www.countdown2010.net), tendo sido a primeira empresa de vinhos do mundo a fazê-lo.

Actualmente são produzidos na Herdade do Esporão as seguintes marcas de vinho: Esporão, Defesa, Monte Velho e Alandra. Produz ainda os seguintes produtos Herdade do Esporão: Quatro Castas tinto, Duas Castas Branco, Verdelho, Monocastas (neste momento com 4 tintos – Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Petit Verdot), Espumante, Licoroso, colheita tardia e o Ex Libris, Torre do Esporão, apenas engarrafados em anos excepcionais. Comercializa ainda os azeites e vinagres Herdade do Esporão.

A Quinta dos Murças foi adquirida em Outubro de 2008. Localizada no Cima Corgo numa extensão de 3,2 km da margem norte do Rio Douro e área total de 156 hectares, a propriedade é composta por 60 hectares de vinhas que beneficiam de um terroir excepcional: solos xistosos, clima atlântico/mediterrânico, diferentes variações de declive (altitude de 80m a 400m) e uma exposição solar favorável. As restantes áreas que compõem a Quinta são constituídas por cerca de 6.000 pés de oliveiras, um laranjal e ainda cerca de 30 hectares de área florestal classificada.

A Quinta dos Murças lançou em Março de 2011 as marcas de vinho: Assobio DOC Douro, Quinta dos Murças Reserva e Quinta dos Murças Tawny 10 anos e um azeite extra virgem.