



VALE DO
BERO





Sabor do Namibe

O projecto da exploração da Fazenda da Cruz teve início há sensivelmente 20 anos, onde o produtor, a Família Malheiro Múrias, decidiu responder a um desafio de um amigo de longa data, adquirindo uma fazenda para o desenvolvimento de um projecto agrícola.

Em 2004/05 resolve adquirir 14 000 mudas de oliveira, oriundas da na zona de Cape Town, iniciando a exploração de uma área de cerca de 20 hectares, sem resultados, apesar de um investimento robusto e do aconselhamento de especialistas.

Há cerca de 8 anos, e após uma reflexão sobre o passado produtivo da região, o produtor decidiu avançar para um projecto de produção de vinho, contratando uma equipa de especialistas da África do Sul, para implementação das infra estruturas necessárias, e contratando ainda uma equipa de técnicos portugueses, encarregues da aquisição de cepas e para o acompanhamento dos aspectos ligados à viticultura.

A seleção recaiu sobre castas portuguesas, atendendo a que as preferências da população angolana vão para o consumo de vinhos de origem por-

tuguesa. Foram propostas e aceites as castas de Aragonês, Sousão, Touriga Nacional e Touriga Franca.

Aquando do início de produção de uvas convidou-se um Enólogo, Engenheiro Mario Andrade, reconhecida autoridade neste campo e com um vasto portfólio em Portugal, a visitar a vinha e posteriormente, a fazer parte do projecto.

Os desafios foram muitos, sobretudo devido ao facto da equipa local não ter qualquer experiência e contacto com produção vínica e as suas peculiaridades. A vontade e a resiliência do grupo de trabalho permitiu ultrapassar todos os desafios.

Nos últimos 4 anos o processo de produção de vinho tem sido refinado, de forma a encontrar a fórmula ideal para apresentar um produto à altura de qualquer vinho internacional. Após sucessivas viagens a Angola, e muitos estudos, o Engenheiro Mário Andrade e a Família Malheiro Múrias provaram e aprovaram o produto final.

Ao entrarmos na fase de comercialização, seleccionamos o grupo Multiafrica dada a sua experiência de mercado na distribuição de vinhos, tornando-se o distribuidor oficial e

exclusivo do produto. Esta empresa tem tido um contributo importante na divulgação e apresentação do produto, para além de ter colaborado com a Vidrul, e após a aquisição de um molde próprio, na instalação de um sistema de produção de garrafas apropriadas para o vinho, primeira garrafa de vinho produzida em território nacional seguindo os padrões de referência internacional.

A nível de imagem o elemento escolhido para o rótulo foi a *Welwitschia Mirabilis*, elemento icónico desta região, de forma a potenciar e a enaltecer em Angola e além fronteiras as referências culturais e históricas da província do Namibe, sob uma apresentação cuidada e diferenciada. Este momento é sem dúvida de imenso orgulho para todos nós, pela dimensão do desafio, mas sobretudo pela árdua conquista deste marco: produzir um vinho genuíno com ADN angolano, que conta no seu processo com o esforço e empenho de uma equipe de trabalho local, que não nos cansamos de enaltecer, sob a supervisão e acompanhamento do Engenheiro Mário Andrade.

O vinho é definido como sendo uma peça genuína, que integrou todos os elementos que constituem o terroir do Vale do Bero, Mõçamedes, Namibe, e

pela sua singular envolvimento constituída pelo deserto, mar e corrente fria de Benguela, do que resultou em um vinho de qualidade com uma estrutura regional própria.

Recentemente o Chef Helt Araújo, reconhecida autoridade no domínio da gastronomia foi convidado a conhecer o projecto, visitar a vinha e a sua envolvente, bem como ter contacto com todo o processo, dado o facto de ter um projecto pessoal inspirado nos produtos e processos nacionais Oviná Yetu. O Vale do Bero está alinhado com esta ideia de pesquisa e preservação de tradições, potenciando “os nossos produtos, as nossas coisas” e sobretudo empoderando a comunidade local, criando postos de trabalho e projectos sustentáveis que respeitam as nossas origens.

O nosso principal objectivo é dar a conhecer e a provar aos Angolanos o fruto destes anos de trabalho, dedicação e resiliência, pois acreditamos que é possível desenvolver localmente produtos de referência, utilizando equipas locais e ferramentas adaptadas às nossas reais necessidades.

“O Vale do Bero é um vinho tinto repleto de personalidade e identidade, que queremos orgulhosamente dar a conhecer a todo o mercado, nacional e internacional.”





Dados Analíticos

75 Cl
Álcool. 14.% vol
Acidez Total. 5,5 g/l
Açúcares Redutores. <4 g/l
Ph. 3,7

Nota de Prova

As castas Aragonês, Sousão, Touriga Franca e Touriga Nacional conferem-lhe uma cor profunda, um aroma a frutos silvestres com notas balsâmicas e salinas.

Na boca, os taninos redondos revelam uma grande estrutura e um longo final de prova.

Conservação e Consumo

As garrafas devem ser conservadas em local fresco a cerca de 12°C, com alguma humidade (75% de humidade relativa) e ao abrigo da luz. Temperatura aconselhada entre 16°C a 18°C.

Deverá ser apreciado em excelente companhia. Ideal para acompanhar pratos de caça, carnes vermelhas e moamba.

Produtor: Família Múrias
Enólogo: Mário Andrade
Distribuidor: Multiafrica



Tradição

A tradição vitícola do Namibe remonta ao tempo colonial, quando foi identificada como uma região de elevado potencial. Sendo proibido a produção de vinhos, apenas a uva de mesa se podia cultivar, para não fazer concorrência aos vinhos que vinham de Portugal.

Das vinhas plantadas pela família Malheiro Múrias, nos solos franco arenosos das margens do Rio Bero, no limite do deserto do Namibe e temperadas pela brisa da corrente fria de Benguela, com o cultivo cuidadoso das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonês e Sousão, que nasce o carácter único do **Vale do Bero**.

Assim, unindo a estrutura e o vigor da vindima de Verão à elegância e frescura da vindima de Inverno, nasce este vinho, que é a expressão do “terroir” da nossa Fazenda.

Processo

Após vindima manual, as uvas são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas.

A fermentação decorre em grandes lagares de betão, com pisa diária a pé, de modo a haver uma extracção suave de cor e taninos, responsáveis pelo corpo e longevidade do vinho.

Com o objetivo de aumentar a estrutura e complexidade, estagiamos sobre as leveduras da fermentação até ao lote final das duas vindimas do mesmo ano.

O engarrafamento decorre sob o maior controlo, nas nossas instalações.

www.valedobero.com



