MEDIA KIT
MONTEZ CHAMPALIMAUD
2020

A FAMÍLIA MONTEZ CHAMPALIMAUD

O apelido Champalimaud surgiu em Portugal no século XVIII, com a chegada em 1761 de Paul Joseph Champalimaud, um engenheiro e oficial francês ao serviço da coroa portuguesa. O seu filho, o General José Joaquim Champalimaud de Sousa Lyra e Castro de Barbosa, viria a distinguir-se durante as Guerras Peninsulares em Portugal, tendo recebido as mais altas condecorações a que fazem referência vários despachos de diferentes Chefes Militares, nomeadamente do General Wellington, e citado no Parlamento Britânico em 27 de abril de 1812.

A ligação à família Montez surge mais tarde, em 1824, data do casamento da filha do General com o Senhor do Côtto, João Baptista de Araújo Cabral Montez – Morgado de Cidadelhe, dando início à linhagem da casa Montez Champalimaud.

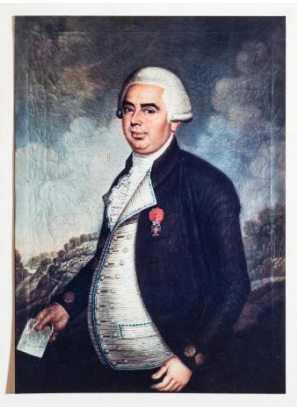
Para contar a história da casa Montez Champalimaud é preciso viajar até ao séc. XIV, data em que surgiram os primeiros registos da família na região dos Vinhos Verdes e no Douro. Na primeira, encontra-se a Quinta do Paço de Teixeiró, na freguesia de Teixeira, precisamente na fronteira da região, onde durante tempos imemoriais, a par do vinho, produziu cereais. Na região do Douro permanece a Quinta do Côtto, na freguesia de Cidadelhe.

Em 1865 o património fundiário da família Montez Champalimaud foi acrescido com a Quinta de Vallado, na freguesia de Vilarinho dos Freires, próximo da Régua, por via do casamento do então Morgado de Cidadelhe, António Montez Champalimaud, com Rosa Carolina Pinto Barreiros.

Em 1922, foi constituída a sociedade Montez Champalimaud Lda., à qual foi confiada todo o património familiar nas regiões do Douro e Vinhos Verdes, situação que persiste até à presente data.

A esta herança secular, a casa Montez Champalimaud foi sempre capaz de implementar uma constante política de inovação, orgulhando-se de produzir vinhos intemporais e de elevada qualidade.

Quase um século depois, preserva a sua autenticidade e o perfil de vinho clássico, não seguindo modas de consumo. Uma missão que leva até ao Douro e à região dos Vinhos Verdes.



A HISTÓRIA

Século XIV: primeiros registos da família no Douro e na região dos Vinhos Verdes;

1922: data da constituição da empresa Montez Champalimaud;

1922 – 1937: período dedicado à recuperação das vinhas, modernização da adega e produção de vinhos brancos, tintos e vinhos do Porto no pós – filoxera;

1960: Com o impulso inovador de Carlos de Sommer Champalimaud, a Montez Champalimaud é a precursora do conceito de vinhos "de Quinta" (Tinto Souzão, Bastardo, Alvarelhão);

1976: após a Revolução do 25 de Abril de 1974, a nova geração (Miguel Champalimaud) assume a gestão da Montez Champalimaud dando um grande impulso à categoria de vinhos "de Quinta" que, nos últimos 50 anos, tem sido o conceito estruturante da vitivinicultura e enologia duriense, cujo sucesso levou a Montez Champalimaud a alargar o portefólio primeiro com o Quinta do Côtto Grande Escolha (colheita de 1980) e depois com o Paço de Teixeiró (colheita de 1982);

1979: o Professor Helmut Becker, reputado cientista alemão de Geisenberger, transmite à Montez Champalimaud diversos conhecimentos técnicos, na altura inovadores para Portugal, que marca o início da produção e comercialização dos enxertos prontos criados em estufa (movimento pioneiro no Douro e em Portugal);

1982: data de engarrafamento do primeiro Quinta do Côtto Grande Escolha (colheita 1980);

1982: engarrafamento do primeiro Paço de Teixeiró Branco (colheita 1982), símbolo do projeto da casa Montez Champalimaud na região dos Vinhos Verdes;

1986: data da primeira exportação de vinho do Porto diretamente do Douro (da Quinta do Côtto - MChampalimaud Porto Vintage 1982);

2004: adoção da screw-cap em todo o portefólio dos vinhos da casa Montez Champalimaud;

2017: nova mudança de geração na gestão da Montez Champalimaud **(**Miguel Mendia Montez Champalimaud – filho);

2018: ano do relançamento da casa Montez Champalimaud, Quinta do Côtto e Paço de Teixeiró, com apresentação de nova imagem.

QUINTA DO CÔTTO: UM ÍCONE DO DOURO

A Quinta do Côtto é o terroir de excelência da casa Montez Champalimaud. Localizada no mais antigo e tradicional setor de produção do vinho do Douro, em Cidadelhe, a cerca de 10 km de Mesão Frio, é uma das mais emblemáticas propriedades de toda a região. Os seus 70 hectares de vinha constam nos mais antigos documentos oficiais da região como fazendo parte do grupo das primeiras a serem plantadas no vale do Douro.

Um dos ex-libris da Quinta do Côtto é um amplo e elegante solar construído no início do séc. XVIII, sobreposto numa construção do séc. XV/XVI da qual ainda podem ser encontrados vestígios. A esta riqueza arquitetónica juntam-se ruínas da Idade Média, na fachada traseira, testemunho da primeira passagem da família Montez pelo local, ainda antes da fundação da Monarquia em 1140.

A Quinta do Côtto é o nome que o ouvido aprendeu a lembrar, não apenas pela sua longa vida, mas pelos vinhos a quem empresta o nome. O Quinta do Côtto Grande Escolha marcou o início de uma nova era no Douro, confirmando o potencial da região para a produção de grandes vinhos "de Quinta", movimento do qual o produtor foi pioneiro.

Atualmente são produzidas quatro referências na Quinta do Côtto: Quinta do Côtto, Quinta do Côtto Vinha do Dote, Quinta do Côtto Bastardo e Quinta do Côtto Grande Escolha.

OS VINHOS

Quinta do Côtto DOC Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Solo: Xisto

Idade das Vinhas: média de 30 Anos

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinto Cão e Tinta Roriz

Vinificação: Uvas provenientes de várias parcelas da Quinta com diferentes altitudes e exposições. Todas as uvas são vindimadas à mão em caixas de 20kgs. Depois de um desengance total e esmagamento ligeiro passaram para cubas de inox onde fermentaram.

Envelhecimento: estágio parcial (50%) em barricas de carvalho português e francês durante cerca de 12 meses. O restante vinho (50%) fica em inox até lote final.

Nota de prova: cor rubi, com tons violeta, que sugerem uma harmonia de aromas a fruta vermelha, notas de bosque e ligeiro apontamento floral. Na boca apresenta-se elegante e equilibrando, revelando boa estrutura e boa persistência. O final é longo e surpreendentemente fresco.

Enologia: João Grave

Quinta do Côtto Vinha do Dote DOC Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Solo: Xisto

Idade das Vinhas: média de 90 Anos

Castas: Blend com mais de 30 castas onde predominam o Sousão, Tinta Amarela, Touriga Nacional e Tinta Roriz

Vinificação: Uvas provenientes de uma vinha denominada Vinha do Dote. Todas as uvas são vindimadas à mão em caixas de 20kgs. Depois de um desengance total e esmagamento ligeiro passaram para cubas de inox onde fermentaram.

Envelhecimento: Estágio total em barricas de carvalho português e francês durante 15 meses.

Nota de prova: cor rubi intenso, antecipando um nariz reservado, com grande complexidade. Alguma especiaria, notas vegetais e fruta preta escondida. No palato revela frutos silvestre, bom volume, taninos maduros e texturados com frescura a equilibrar o conjunto. Final muito longo e persistente.

Enologia: João Grave

Quinta do Côtto Bastardo DOC Douro

Sub-região: Baixo Corgo

Solo: Xisto

Idade das Vinhas: média de 48 Anos

Castas: Bastardo

Vinificação: Uvas provenientes de uma vinha plantada em 1970 com 1212 videiras da casta Bastardo. Fermentação num balseiro aberto com por volta de 30% engaço. Uma pisa ligeira e muito pouco trabalho com a manta. Prensagem no final da fermentação alcoólica e passagem para uma barrica usada onde realizou a fermentação maloláctica.

Envelhecimento: Estágio durante 3 meses em barricas usadas e 15 meses em INOX antes de ser engarrafado.

Nota de prova: cor rubi aberto. No nariz revela um conjunto fresco de aromas finos, complexos e com muito caráter, sugerindo notas de bosque, seiva e frutos silvestres. Na boca apresenta-se firme e com bom equilíbrio entre taninos e acidez. Corpo elegante com notas vegetais e muita frescura, o que lhe garante boa persistência. Um vinho vibrante e com garra.

Enologia: João Grave

Quinta do Côtto Grande Escolha 2015

Sub-região: Baixo Corgo

Solo: Xisto

Idade das Vinhas: média de 40 Anos

Castas: 51% Vinhas Velhas, 38% Touriga Nacional, 11% Touriga Franca

Vinificação: Uvas provenientes de três diferentes parcelas da Quinta com diferentes altitudes. Vindima manual para caixas de 20kgs. Desengance e ligeiro esmagamento dos bagos. A fermentação é feita

em cubas de Inox. Maceração pré e pós-fermentativa. Após fermentação o vinho segue para estágio em barricas durante 15 meses e depois é engarrafado. O vinho não sofre nenhuma colagem e apenas uma ligeira filtração o que pode originar a algum depósito com a idade.

Envelhecimento: Estágio durante 15 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho português e francês.

Nota de prova: cor rubi intenso. Apesar de ainda se apresentar fechado, revela já aromas a frutos vermelhos maduros vivos, frescos, com notas balsâmicas a envolver o conjunto. Elegante, afirma-se na boca com firmeza e bom equilíbrio entre taninos, acidez e álcool, abrindo caminho para um final vibrante e muito longo.

Enologia: João Grave

PAÇO DE TEIXEIRÓ: O PROJETO DOS VINHOS VERDES

O projeto de Paço de Teixeiró é um legado preservado geração após geração. A propriedade está na posse da família há vários séculos, sendo que a produção de vinhos nem sempre foi o foco principal. A propriedade começou por ser explorada para a produção de vinho e milho, dispondo de uma pequena adega.

Os anos 80 viriam a marcar uma nova fase do Paço de Teixeiró, com as atenções a virarem-se para o potencial deste terroir para a produção exclusiva de vinho. Este é, aliás, um terroir especial, localizado no limite da região dos Vinhos Verdes (Baião), o que lhe confere características únicas e distintas. O solo é xistoso e as castas dominantes são o Avesso e o Loureiro, base dos vinhos da casa.

Jovens, frescos e com personalidade forte. São assim os vinhos brancos Paço de Teixeiró e Paço de Teixeiró Avesso, as referências que traduzem de forma fiel a essência da região.

OS VINHOS

Paço de Teixeiró Branco

Sub-região: Baião

Solo: Xisto

Idade das Vinhas: média de 35 Anos

Castas: Avesso (80%) e Loureiro (20%)

Vinificação: Uvas provenientes de várias parcelas da Quinta do Paço de Teixeiró. Todas as uvas são vindimadas à mão em caixas de 20kgs. Depois de um desengance parcial e ligeiro esmagamento, passam para a prensa onde ocorre um ligeiro contacto entre películas e mosto. Prensagem suave e fermentação a temperaturas médias/altas em cubas de Inox. 3 meses de contacto com borras finas.

Nota de prova: discreto, complexo e profundo. Aroma mineral com notas cítricas e flores brancas, combinado com ligeiras notas vegetais. Na boca revela-se elegante e equilibrado, aromático e com bom volume. O final é fresco e mineral.

Enologia: João Grave

Paço de Teixeiró Avesso

Sub-região: Baião

Solo: Xisto

Idade das Vinhas: média de 35 Anos

Castas: Avesso (100%)

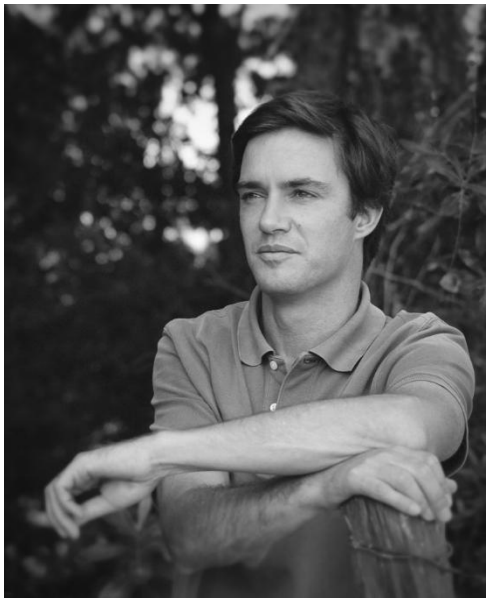
Vinificação: Uvas provenientes de uma parcela da Quinta do Paço de Teixeiró, a vinha da Corredoira. Todas as uvas são vindimadas à mão em caixas de 20kgs. Depois de um desengance parcial e ligeiro esmagamento, passam para a prensa onde ocorre um ligeiro contacto entre películas e mosto. Prensagem suave e fermentação a temperaturas médias/altas em cubas de Inox. Terminou a fermentação em barricas de carvalho francês de 300 litros. Estagia nas barricas com as borras totais, com batonnage, durante 6 meses.

Nota de prova: a cor palha disfarça a complexidade e profundidade deste vinho. Mineral, com um leve fumado, revela notas cítricas e frescas. Na boca apresenta-se elegante e equilibrado, aromático e com bom volume, abrindo caminho para um final vibrante, fresco e com garra.

Enologia: João Grave

A EQUIPA

Miguel Mendia Montez Champalimaud



A Montez Champalimaud é gerida, desde 2017, por Miguel Mendia Montez Champalimaud – filho de Miguel Champalimaud e neto de Carlos de Sommer Champalimaud. O testemunho foi passado pelo seu pai com quem partilha, além do nome, a enorme paixão pela terra e pelo vinho. Miguel Mendia Montez Champalimaud nasceu e cresceu na Quinta do Paço de Teixeiró e na Quinta do Côtto, tendo uma profunda ligação com estas terras e património. Nas suas memórias de infância recorda os domingos com o avô Carlos, com quem entrou no mundo dos vinhos. Hoje, à frente do negócio, tem como principal objetivo continuar a produzir vinhos de excelência, e devolver a notoriedade a um dos maiores ícones da região do Douro, o Quinta do Côtto. Além deste projeto, é também responsável pelos vinhos Paço de Teixeiró, no limite da região dos Vinhos Verdes, propriedade que está na família há várias gerações.

João Grave

Jovem e com uma visão moderna, João Grave assume a responsabilidade de continuar o legado secular da casa Montez Champalimaud. Licenciado em Engenharia Agronómia pelo ISA, Instituto Superior de Agronomia, concluiu também aí o Mestrado em Viticultura e Enologia. A sua experiência nacional passou por empresas de renome como a Quinta de Chocapalha, região de Lisboa, onde realizou duas vindimas e a Encosta do Sobral onde estudou o efeito das intervenções em verde na vinha na qualidade da uva e do vinho, para realização da sua tese de Mestrado. No ano de 2013 passou por Clare Valley na Austrália, onde realizou um estágio de vindima na Kirrihill Winery e ainda no mesmo ano viajou até à Califórnia onde integrou a equipa de vindima da conceituada Chalk Hill Estate Winery, na região de Sonoma. Durante seis anos fez parte da equipa de enologia da Casa Santos Lima e é desde Maio de 2020 o Director de Produção da Montez Champalimaud.