

Em Valdonas, a dois passos do nó da A13

Herdade dos Templários leva o nome de Tomar nos seus rótulos pelo mundo

— António Freitas

A paixão secular pela produção do vinho de Tomar foi elevada pela Herdade dos Templários, quinta vitivinícola com 30 hectares sita em Valdonas, seguindo as tradições mult centenárias da cidade Templária na arte de bem produzir o vinho. Antes conhecida pela Quinta do Cavalinho ou vinhos dos Irmãos Costa, a denominação e registo da marca Herdade dos Templários veio ajudar em muito a internacionalização destes vinhos. O registo da marca “Herdade dos Templários” vale ouro e foi uma ideia feliz.

As vinhas 18 hectares, estão plantadas em solo profundo de origem xistosa e argilo-calcário, seco à superfície e rico em água na transição para o subsolo. Dotadas de rega gota-a-gota para controlar o nível de stress hídrico, as vinhas apresentam sistemas de condução que garantem uma melhor exposição solar e arejamento da vinha, conseguindo maturações mais

equilibradas e a produção de uvas de alta qualidade. As vindimas na Herdade dos Templários, sita em Valdonas, iniciaram-se este ano, no dia 5 de setembro, com o corte dos cachos de castas brancas temporãs, nomeadamente o Fernão Pires que amadurece sempre mais cedo. A vindima retomou com o corte das castas brancas mais serôdias como o Arinto e Chardonnay (que amadurecem mais tarde) e do Moscatel, que se quer bem doce para a produção do vinho licoroso Sellium (outra homenagem a Tomar).

A terceira fase de vindimas com o corte das uvas da casta tinta Touriga Nacional continuou ininterrupta com o Syrah, Castelão, Aragonês, Alicante Bouschet terminando com o Cabernet Sauvignon, que foi a última casta a ser colhida.

A colheita deste ano foi entre nove a 10 toneladas por hectare para uma produção de 150.000 garrafas.

A vindima como sempre foi manual com grupos até 25 vindimadores e feita uma escolha seletiva para caixas em caixas de

20 kg. Após o desengace total seguiu-se a fermentação alcoólica natural e espontânea em cubas de aço inox e a temperatura controlada de 26°C. Após a fermentação malolática segue-se um estágio em barricas de carvalho francês e americano entre seis a 12 meses que vai promover uma melhor evolução e equilíbrio do vinho. Na vinificação dos brancos, a vindima manual seletiva em caixas de 20 kg. Desengace total seguido de sangria com fermentação espontânea a 12°C de forma a manter todo o potencial aromático.

A quinta dispõe de uma adega com zona de vinificação (cubas de fermentação, prensa, equipamento de frio, depósitos inox), produção (linha de enchimento), laboratório (análises às uvas e aos vinhos), estágio (barricas de 225 litros de carvalho francês e americano), armazém e loja.

Vinho Sellium

Com uma produção li-

mitada de 1725 garrafas numeradas, o vinho licoroso Sellium é a mais recente novidade da Herdade dos Templários. Esta nova marca, alusiva à cidade de Tomar, marca a primeira colheita da casta rara Moscatel Roxo, em 2010, lançado agora no mercado após 18 meses de estágio em barricas de carvalho. Sellium é um vinho “guloso”, de aroma intenso e sabor persistente, cheio de notas meladas, sugestões a frutos secos de caroço, nomeadamente alperce, e leve caramelizado.

Enoturismo

Para além da adega, a Herdade dos Templários disponibiliza, em parceria com a empresa Temperos & Marinadas, um espaço de

eventos com capacidade para 150 convidados. A sala é climatizada e apresenta o requinte e bom gosto necessários à organização de todo o tipo de festas e eventos (casamentos, baptizados, congressos, coffee-breaks, inaugurações, festas temáticas, eventos empresariais).

Últimos prémios conquistados

Templários Touriga Nacional 2009 - Entre “Os melhores 319 vinhos 2012” guia Copo & Almada Aníbal Coutinho

Ouro Concurso de Vinhos do Tejo, 2011

Prata International Wine Challenge, 2011

Templários Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon 2009 - Wine Enthusiast 90 Best Buy; Ouro AWC Vienna, 2011

Herdade dos Templários Grande Escolha 2006

Wine Enthusiast 91 Cellar Selection; Ouro AWC Vienna, 2010

Prata Concours Mondial Bruxelles, 2010

Prata La Selezione del Sindaco, 2010

Bronze Challenge International du Vin 2010

Novos lançamentos pelo Natal

Mais quatro novidades para o Natal

- **Herdade dos Templários tinto 2010** que substitui a colheita Reserva 2005

- **Templários rosé 2011** que substitui a colheita 2010

- **Vale das Donas tinto 2010** que substitui a colheita 2006

- **Vale das Donas branco 2011** que substitui a colheita 2010. Os vinhos da Herdade dos Templários tem a “assinatura” do enólogo Leonel Cruz.



Sellium – Vinho licoroso



Saúl Gonçalves, diretor comercial, conduz visita enoturística

**M.A. Escola de Formação Técnica Especializada**

LEIRIA - TOMAR - SANTARÉM

CURSOS COM ESTÁGIO

CURSOS COM ELEVADA EMPREGABILIDADE

- **TÉCNICO AUXILIAR DE FARMÁCIA**
16 meses + 1 mês de estágio
Inscrição 50 € - Mensalidade 150 €
- **AUXILIAR TÉCNICO DE ACÇÃO EDUCATIVA**
12 meses + 1 mês de estágio
Inscrição 40 € - Mensalidade 145 €
- **TÉCNICO AUXILIAR DE FISIOTERAPIA**
14 meses + 1 mês de estágio
Inscrição 65 € - Mensalidade 150 €
- **TÉCNICO DE MASSAGEM DESPORTIVA E REABILITAÇÃO**
5 meses + 1 mês de estágio
Inscrição 40 € - Mensalidade 135 €

Contactos: 210 195 260 - 918 529 149 - 918 249 897 - 962 261 651 - 210 996 966
geral@formacaotma.net - www.formacaotma.net