

Adega Familiar Eladio Piñeiro elabora en su palacete-bodega de Alentejo dos tintos Premium: CAMÕES - Grande Escolha y SAGA EP - Reserva Privada.

Después de una intensa búsqueda durante cinco años, en 2004, localizamos una viña de mediana edad con suelos muy pobres de pizarra, declives suaves y exposición Sur. En este tiempo nos ha sido fácil la aproximación a la Biodinámica, ya que los tratamientos fitosanitarios a los que estaba sometida eran casi inexistentes. La viña está en espaldera, a una altura del suelo relativamente baja y en Guyot doble y su expansión vegetativa es pequeña.

Alentejo, limitado al norte por el río Tajo y al sur por el Algarve, se caracteriza por la amplitud del paisaje, intercalándose los alcornoques, encinas (principal alimento del cerdo ibérico) y olivos del interior, con las playas salvajes del litoral de una belleza agreste e inexplorada. Los Cortijos, blancas casas de planta baja, coronan pequeñas elevaciones, los castillos evocan luchas y conquistas, y los patios y jardines son testigos de influencias árabes. Influencias que alcanzan a su toponimia, sus costumbres, artes tradicionales (alfombras) y culturales como el Canto y la Poesía.

Los diferentes pueblos que la habitaron a lo largo del tiempo, también influyeron decisivamente en sus costumbres y modos de vida. Así emergió una cultura específica distinta de las restantes regiones de Portugal. Su tipicidad se mantiene genuina hasta la actualidad, con un legado histórico vasto y monumental; una cultura rica y única. Es un pueblo sereno y hospitalario. En el Alentejo, la fuerza de la tierra marca el tiempo.

Nuestras instalaciones, así como nuestro viñedo, se encuentran en Estremoz (también conocida por la extracción de mármol de alta calidad de su subsuelo), situado en el límite norte-centro del Alentejo, el cual tiene un microclima muy especial pues está protegido al sur, por la Serra da Ossa y, al norte, por la Serra de San Mamede.

Nuestros vinos se presentan en una botella de diseño propio, inspirado en las antiguas vasijas que, en los Descubrimientos, llevaban las Carabelas en sus bodegas; vestidos con una imagen que transmite nuestra simbiosis con la zona.

Camões

Saga EP

Fase visual:

Cereza con lengüeta teja, abundante lágrima, capa media y limpio.

Fase olfativa:

Tostados, torrefactos y minerales que, al agitar, muestra su complejidad y finura. Aparecen aromas de retama, sotobosque, café, tinta china y ligero recuerdo a frutas del bosque.

Fase gustativa:

Amplio y amable a la vez, al mantenerlo en la boca se revela complejo con recuerdos a tostados y minerales pero también al sotobosque y la tinta china, complejo, redondo, sin aristas a pesar de la fuerza tánica. Largo en el retrogusto, agradable, con carácter y goloso.

Tipo de vino:

Tinto con 12 meses de barrica de Allier nueva.

Número de botellas producidas: 7.800

AZÚCAR RESIDUAL: 3,8; NIVEL DE ACIDEZ: 6,2; pH: 3,46; POLIFENOLES: 64,78

Fase visual:

Color cereza con reflejos teja, desprendimiento de lágrima, capa media-alta y limpio

Fase olfativa:

Destacan los tostados de la barrica nueva, café, toffe y fruta roja del bosque (zarzamora y fresas salvajes). Al agitar nos damos cuenta de que estamos ante un vino complejo, franco en nariz con recuerdos a vainillas, minerales, ciruelas rojas y regaliz.

Fase gustativa:

Buena entrada con estructura, un ligero recuerdo a dulce y posteriormente se muestran las frutas y los taninos junto a los minerales, y regaliz, con reminiscencias de frutas negras de hueso. El retrogusto es largo con recuerdos a café y torrefactos, redondo y equilibrado.

Tipo de vino:

Tinto con 18 meses de barrica de Allier nueva.

Número de botellas producidas: 5.200

AZÚCAR RESIDUAL: 3,8; NIVEL DE ACIDEZ: 6,3; pH: 3,48; POLIFENOLES: 65,98

CLASIFICACION DE ORIGEN: D.O.C. Alentejo; AÑADA: 2005; VARIEDADES DE UVA: 80% Aragonez, 15% Alicante Bouschet, 5% Cabernet Sauvignon; SUELO DEL VIÑEDO Y EXPOSICIÓN: Pizarroso y exposición Sur; RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4-6.000 kg; GRADUACIÓN: 14,5% vol.; CLIMA DE LA ZONA: mediterráneo y continental; EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS: 15 años; TIPO DE VENDIMIA: Manual; TIPO DE ELABORACIÓN: Maceración prolongada; TEMPERATURA MEDIA DE FERMENTACIÓN: 19°-20°; TIPO DE BARRICAS: tostado medio, grano fino; TEMPERATURA DE CONSUMO: 17°-19°