Fernando Nicolau de Almeida

FAMILY ESTATES

Quinta
VALE DOS MONTES

QUINTA DA
CASA SÓ

VINHOS DE
TRÁS-OS-MONTES

A Nossa História

Tudo começou com uma paixão inesperada, quando descobri a deslumbrante região de Valpaços. Rendi-me à força da sua beleza, ao carácter singular da terra e à autenticidade das suas gentes.

Foi essa paixão que me levou a investir em Trás-os-Montes — começando pela aquisição cuidada de várias parcelas no coração da zona dos Vinhos DOC. Dessas terras, marcadas por Vinhas Velhas cheias de história, nasceu a Quinta Vale dos Montes.

Mais recentemente, a história ganhou um novo capítulo com a aquisição da Quinta da Casa Só, a sua adega e a casa, reforçando o propósito de unir património, produção e hospitalidade sob uma mesma visão.

Com esta expansão natural, tornou-se essencial consolidar toda a identidade sob uma marca única — Fernando Nicolau de Almeida Family Estates — símbolo de coerência, qualidade e legado familiar.

Enraizadas numa tradição agrícola milenar e rodeadas por paisagens serenas e intocadas, as Quintas nasceram com a missão de honrar o passado e, ao mesmo tempo, abraçar o futuro.

Aqui, tradição e inovação seguem lado a lado. Com respeito pela terra que nos sustenta, apostamos em práticas sustentáveis que asseguram não só a excelência dos nossos vinhos e azeites, mas também a preservação do património natural que nos rodeia.

Hoje, a Quinta Vale dos Montes e a Quinta da Casa Só, integradas sob a assinatura Fernando Nicolau de Almeida Family Estates, são específicas para um projecto agrícola e empresarial de longo prazo.

São a expressão de uma paixão profunda por Trás-os-Montes, onde a vitivinicultura, a olivicultura e o enoturismo dialogam com a inovação e o respeito pelo território, dando forma a um projeto concebido para atravessar gerações, criar valor sustentável e deixar uma marca no coração de quem nos visita.



O Legado



Desde cedo tive o privilégio de aprender com os dois grandes pilares da minha vida: o meu pai e o meu avô, Fernando Moreira Pais Nicolau de Almeida, criador do icónico **Barca-Velha**.

Com eles, as primeiras provas não foram lições técnicas, mas verdadeiros rituais.

"Se não te cheira bem, não leves à boca", dizia-me o meu avô com um sorriso de quem sabia que o nariz, tal como o instinto, raramente se engana.

Em 1952, depois de uma viagem inspiradora a Bordéus, o meu avô voltou ao Douro com uma ideia que muitos consideraram impossível: criar um vinho de mesa de excelência, numa terra dominada pelo Vinho do Porto. Para vencer o calor abrasador das fermentações, carregou camiões de gelo em Matosinhos e levou-os, curva após curva, até à Quinta do Vale Meão. Nasceu assim o Barca-Velha — fruto de engenho, coragem e um amor profundo pelo vinho e pela terra.

Ao lado dele e do meu pai aprendi a escutar o vinho como se escuta uma velha história: com respeito, paciência e entrega. Cada prova era uma aula silenciosa de rigor e ternura, onde o terroir falava mais alto do que qualquer manual. E foi assim que herdei mais do que saber técnico — herdei uma forma de sentir.

E noutra tarde qualquer, entre risos e goles, largava mais uma lição disfarçada de brincadeira: **"Se vais fazer vinho, faz bom vinho. O trabalho é quase o mesmo, a diferença é que, se não o conseguires vender, pelo menos bebes bom vinho em casa!"**

Hoje, essa herança guia cada passo deste meu projeto em Trás-os-Montes. Com os pés bem assentes na terra e os olhos postos no futuro, procuro honrar este legado: cuidar da vinha com paixão, respeitar o que a natureza dá e inovar sem trair as raízes.

E agora cabe-me a mim passar este saber e esta paixão ao meu filho, a próxima geração da Quinta Vale do Montes. Porque há histórias que não podem parar, têm de ser vividas, contadas e continuadas, garrafa após garrafa, vindima após vindima.

O Território de Trás-os-Montes

História

Apesar de ser uma denominação de origem mais recente em Portugal, Trás-os-Montes possui uma história vitivinícola longa e profundamente enraizada, que remonta a tempos romanos e pré-romanos. Esse legado está gravado na paisagem através de milenares lagares rupestres, dispersos por toda a região, verdadeiros testemunhos da antiguidade da produção de vinho nestas terras.

Estes lagares, talhados diretamente na rocha, são hoje reconhecidos como um património singular. De forma notável, foi recentemente concedida a certificação oficial para a produção de vinhos em lagares rupestres, uma designação exclusiva de Trás-os-Montes. Atualmente, já existem no mercado alguns vinhos produzidos segundo esta metodologia ancestral, comprovadamente certificados, reforçando a ligação entre tradição, tradições e identidade regional.

Apesar deste legado histórico, a demarcação de Trás-os-Montes como Denominação de Origem (DO) é relativamente recente. Em 1989, as sub-regiões de Valpaços, Planalto Mirandês e Chaves foram inicialmente reconhecidas como Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR). Mais tarde, em 1997, foi criada a Comissão Vitivinícola Regional de Trás-os-Montes. Já em 2006, a região alcançou o estatuto de Denominação de Origem, consolidando-se oficialmente como três sub-regiões DOC, com pequenos ajustes nas áreas e limites geográficos.

Atualidade

Hoje, Trás-os-Montes afirma-se como um verdadeiro paraíso de vinhas velhas, maioritariamente plantadas em altitude, com uma diversidade de castas perfeitamente adaptadas ao seu clima continental e aos seus solos, que alternam entre granitos e xistos.

É uma região de caráter forte e identidade própria, isolada pelas suas cadeias montanhosas, escondida em vales profundos e contínua por vastos planaltos, aguardando ainda ser completamente descoberta. Trata-se, possivelmente, da única região portuguesa com uma viticultura de montanha verdadeiramente estruturada, com vinhas implantadas entre os 350 e os 750 metros de altitude .

Trás-os-Montes é uma região selvagem, autêntica e apaixonada, marcada por condições naturais exigentes, mas únicas. Situa-se no nordeste de Portugal, delimitada pelas serras do Gerês, Cabreira, Alvão e Marão, fazendo fronteira com Espanha a norte e a leste. Estende-se desde Montalegre até aos arredores de Alijó e Vila Real, encontrando-se muito próximo da Região Demarcada do Douro, embora com identidade própria e distinta.

Em termos de dimensão, falamos de uma região pequena, mas extremamente rica em património humano e vitícola: cerca de 1.100 hectares de vinha registada e certificados para a produção de vinhos com Denominação de Origem (incluindo o IG Transmontano). Esta área envolve aproximadamente 3.000 viticultores e quatro cooperativas de adegas, resultando numa média de vinha por produtor muito reduzida, factor que reforça o carácter artesanal, fragmentado e profundamente humano da viticultura transmontana.

É neste contexto — entre história milenar, altitude, vinhas velhas e desafio constante — que nasce e se afirma a **Fernando Nicolau de Almeida Family Estates,** assumindo o compromisso de preservação deste património, interpretar o território com respeito e projetar Trás-os-Montes para o futuro, garrafa após garrafa.

A Região de Trás-os-Montes

Um Paraíso Vinícola

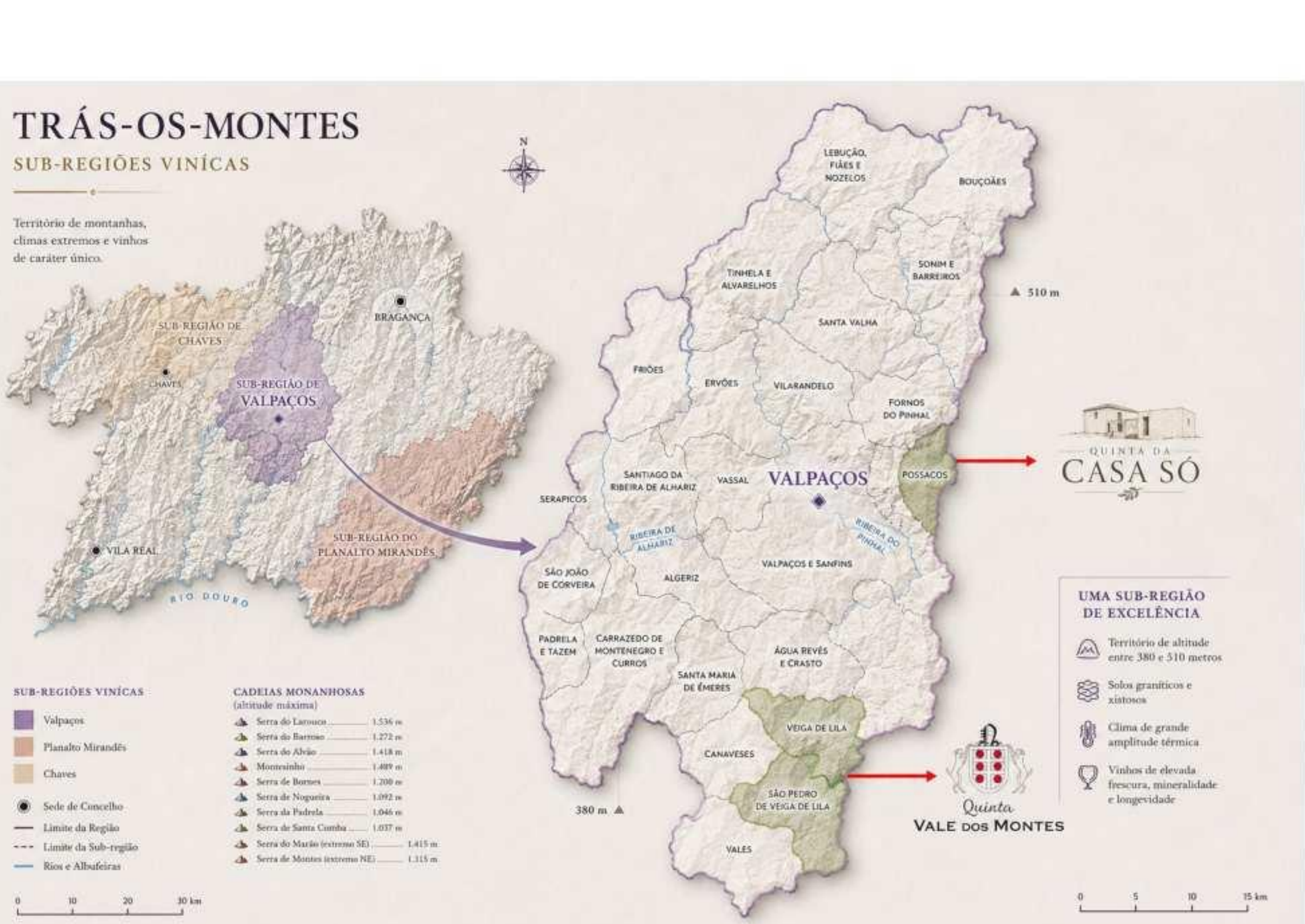
Trás-os-Montes é uma região de paisagens selvagens e vinhas velhas, situadas em altitudes entre 270 e 750 metros.

Os seus solos graníticos e xistosos, aliados ao clima continental, conferem aos vinhos uma identidade única.

A Região Demarcada de Trás-os-Montes está dividida em três sub-regiões – Chaves, Valpaços e Planalto Mirandês – cada uma com características próprias que refletem a diversidade deste território.

Factores como a topografia, a geologia, o clima e os recursos hídricos conferem a cada sub-região uma identidade única, moldando não só a paisagem, mas também a qualidade e autenticidade dos vinhos aqui produzidos.

A sub-região de Valpaços está no coração da Terra Quente Transmontana, com solos de xisto e granito, um terroir excecional para a produção vinícola.



As Quintas

A **Quinta Vale dos Montes**, com cerca de 20 hectares, destaca-se pela diversidade agrícola e pela forte ligação ao terroir. Conta atualmente com 3 hectares de Vinhas Velhas, que guardam a história e autenticidade da região, cerca de 2 hectares de olival tradicional e 1,3 hectares de amendoal, para além de um pequeno pomar com figueiras, cerejeiras, laranjeiras e ameixeiras. O futuro da propriedade passa por expandir a vinha para 10 hectares, reforçar o olival até 8 hectares e o amendoal até 2 hectares, sempre numa lógica de agricultura sustentável e biodiversidade, já potenciada pela presença de colmeias. A filosofia da Quinta baseia-se na conjugação da sabedoria ancestral com o conhecimento científico contemporâneo, apostando numa agricultura de inspiração biológica e numa vinificação de carácter autêntico e diferenciador.

A **Quinta da Casa Só**, com uma área de 31 hectares, traz uma nova dimensão ao projeto. Atualmente dispõe de 7,5 hectares de vinha, aos quais se irão juntar mais 5 hectares a plantar, assegurando maior capacidade produtiva e modernização gradual das vinhas. No olival, a Quinta conta já com 2 hectares em produção, prevendo-se a plantação de mais 10 hectares, o que reforçará significativamente a componente de azeite dentro do portefólio. Para além da área agrícola, a Quinta da Casa Só distingue-se pela sua casa senhorial, que no futuro será preparada para enoturismo, e pela sua adega, com capacidade de vinificação para 3 a 4 produtores, o que permite não só dar resposta à produção própria, mas também oferecer serviços a terceiros, aumentando a sustentabilidade económica da operação.

Em termos de posicionamento, as duas Quintas complementam-se:

- Quinta Vale dos Montes assume o segmento médio-alto e premium, com vinhos de Vinhas Velhas e produções limitadas de identidade singular.
- Quinta da Casa Só aposta no segmento médio, com vinhos Branco, Rosé e Tinto, acessíveis e versáteis, destinados a ampliar a presença comercial e a conquistar novos consumidores.

A integração destas propriedades cria um projeto coeso, com cerca de 51 hectares, estruturado para crescer de forma sustentável, reforçar a identidade dos vinhos e azeites de Trás-os-Montes e desenvolver um ecossistema completo que une produção agrícola, vinificação, enoturismo e valorização do território.

"Fazemos parte de um todo e é nesse todo que procuramos integrar a nossa Quinta."



O Nome

“ *Quinta* “

VALE DOS MONTES

A Quinta Vale dos Montes inspira-se na sua localização em Trás-os-Montes, uma região marcada por vales e montes onde se estendem vinhas, olivais e amendoais. O nome reflete a paisagem envolvente e a ligação à tradição agrícola desta terra.

Mais do que uma designação geográfica, “Vale dos Montes” transporta também uma dimensão poética, evocando a beleza do relevo e a sua influência no cultivo da vinha e da oliveira.

Daqui nascem vinhos e azeites que expressam o carácter único do terroir de Valpaços, conjugando práticas tradicionais com inovação e sustentabilidade. Os vinhos tintos distinguem-se pela estrutura e intensidade aromática, enquanto os brancos revelam frescura, aromas vivos e acidez equilibrada.

A marca Quinta Vale dos Montes traduz qualidade, autenticidade e respeito pelo meio ambiente, valorizando a cultura local e a herança de Trás-os-Montes. Cada garrafa é reflexo da riqueza natural e cultural da região, pensada para perdurar no tempo e no coração de quem a prova.



O Nome

Quinta da Casa Só

A Quinta da Casa Só encontra-se em Possacos, no coração de Trás-os-Montes, uma terra de tradições vitivinícolas profundas e marcada pela autenticidade das gentes e da paisagem. O nome remete para a casa que se ergue no centro da propriedade — símbolo de simplicidade, sobriedade e ligação à terra.

Mais do que um espaço físico, "Casa Só" evoca intimidade, proximidade e a ideia de um refúgio onde a vinha e o vinho se tornam protagonistas. É um lugar onde a serenidade da natureza molda o carácter das uvas e inspira a criação de vinhos com identidade própria.

Daqui nascem vinhos de segmento médio, pensados para momentos de partilha e de encontro. O Branco destaca-se pela frescura e leveza aromática, o Rosé pela vivacidade e elegância, e o Tinto pelo equilíbrio entre fruta e suavidade. Cada referência traduz a essência de Possacos e o cuidado no cultivo das vinhas, conjugando tradição com um olhar atento ao futuro.

A marca Quinta da Casa Só traduz proximidade, autenticidade e respeito pela natureza, valorizando a cultura local e a expressão única do terroir transmontano. Cada garrafa é um convite a conhecer a simplicidade sofisticada desta terra e a partilhar a sua história em cada brinde.



As Castas

Um dos principais objetivos da Fernando Nicolau de Almeida Family STates é valorizar ao máximo a diversidade das castas Autóctones de Trás-os-Montes, combinando uvas de parcelas distintas e explorando os diferentes estilos que resultam dos seus solos. Mas também apostar em algumas castas estrangeiras.

- **Brancas:** Viosinho, Gouveio, Arinto, Verdelho, Siria, Malvasia Fina, Dona Branca, Bical, Rabigato, Riesling, Codega de Larinho, Chardonnay, entre outras.

- **Tintas:** Bastardo, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon, entre outras.

- **Rosadas:** Verdelho Vermelho, Bastardo Ruço, Moscatel Vermelho e Mourisco de Semente.





O Nosso Olival

Atualmente, o olival ocupa cerca de 4 hectares, estando planeada a expansão para 14 hectares,

Cultivamos maioritariamente a variedade Cobrançosa, produzindo azeites premium, de qualidade excecional. Também temos Verdeal e Madural.

Os nossos azeites refletem o mesmo princípio dos vinhos: autenticidade, pureza e respeito pela terra.

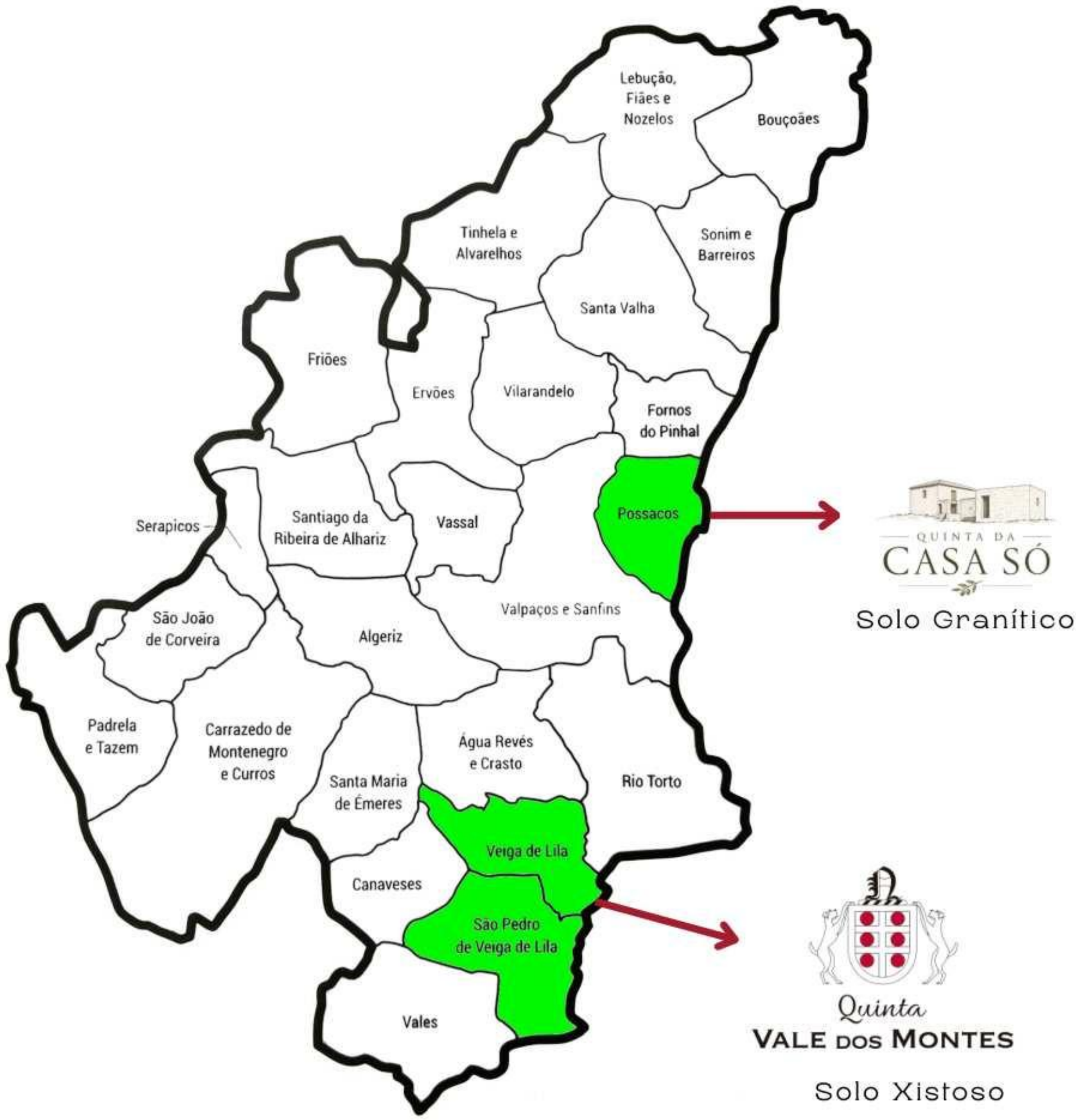


O Solo e o Clima

A riqueza dos solos xistosos e graníticos, aliada a amplitudes térmicas elevadas e baixa pluviosidade, proporcionam condições ideais para vinhos autêuticos e expressivos.

A Quinta Vale dos Montes, apresenta um solo **Xistoso** com uma altitude que vai dos 350 aos 410 Mts.

A Quinta da Casa Só, apresenta um solo **Granítico** com uma altitude que vai dos 410 aos 500 Mts.



Visão e Missão

Visão

Ser uma referência em Trás-os-Montes na produção de vinhos e azeites de excelência, enraizados na tradição e identidade da região, mas orientados para o futuro através da inovação e da sustentabilidade. Pretendemos valorizar o património natural e cultural, criando produtos autênticos que transmitam a essência da nossa terra e conquistem quem os prova.

Missão

Produzir vinhos e azeites que expressem o carácter autêntico de Trás-os-Montes, aliando tradição e inovação. Trabalhamos com práticas sustentáveis, respeitando a terra e as pessoas, para oferecer qualidade e criar experiências memoráveis que liguem quem nos prova à essência da nossa região.



Objetivos e Valores

O nosso objetivo é o de estabelecer uma sólida reputação como produtor de vinhos premium amplamente reconhecido, unindo harmoniosamente tradição e inovação.

Ambicionamos conquistar uma posição de destaque tanto a nível nacional como internacional, elevando a tradição vitivinícola local por meio da excelência incomparável dos nossos vinhos.

- **Autenticidade:** Respeito pela identidade e tradição.
- **Qualidade:** Excelência desde a vinha até à garrafa.
- **Sustentabilidade:** Agricultura biológica e respeito pelo meio ambiente.
- **Hospitalidade:** Criar experiências enoturísticas inesquecíveis.
- **Inovação:** Equilíbrio entre métodos tradicionais e avanços modernos.



A Empresa e a Equipa

Resumo da Empresa

A Fernando Nicolau de Almeida, Lda. quer ser uma referência em vinhos, azeites e turismo de qualidade em Portugal, pautada na qualidade, transparência, competitividade, responsabilidade social e inovação.

Propriedade da Empresa

A Quinta Vale dos Montes e a Quinta da Casa Só, são marcas Registadas pertencente à sociedade Fernando Nicolau de Almeida, Lda.

Localização e Instalações

A Quinta Vale dos Montes está localizada em Veiga de Lila, a Quinta da Casa Só está localizada em Possacos, ambas na sub-região de Valpaços. Região Vitivinícola de Trás-os-Montes, Portugal, uma região conhecida por sua longa tradição na produção de vinhos de qualidade.

A Fernando Nicolau de Almeida, Lda. apresenta um escritório na Rua Perô da Covilhã, n° 30 4450-770 Leça da Palmeira Portugal.







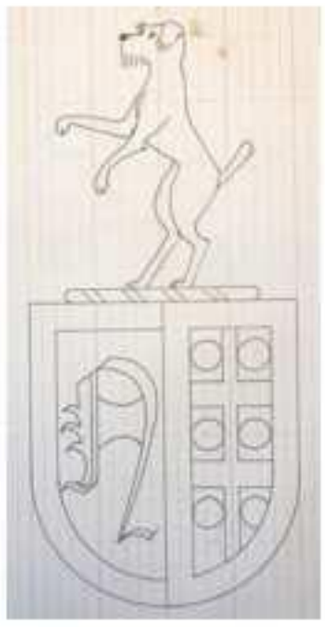
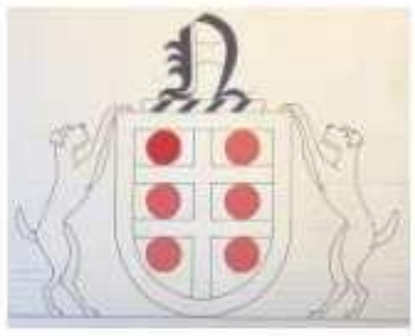
A nossa equipa de gestão é composta por profissionais altamente qualificados e comprometidos com a excelência no setor do vinho, combinando experiência, conhecimento técnico e uma paixão comum pelo enoturismo e pela produção vinícola de qualidade.

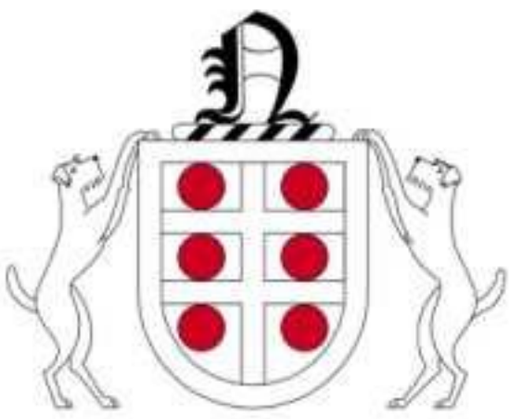
Identidade Visual e Branding

Identidade Visual

1. Logotipo

O logotipo da Fernando Nicolau de Almeida Family States foi desenhado pelo **Talau**, pai e avô dos proprietários. Foi reaproveitado para homenagear o seu criador.

2. Design do Rótulo

Os rótulos da Quinta Vale dos Montes foram idealizados pelo proprietário, mas o seu design esteve a cargo da **Sofia Archer**, da empresa **2 Folhas**.

- As cores escolhidas são elegantes e apresentam a sensação de tradição e autenticidade.
- Rótulos sofisticados e refinados. Cada variedade de vinho pode ter um design único, mas com elementos de design coerentes para manter a identidade da marca.

3. Impressão

A impressão dos rótulos ficou a cargo da empresa **Crobel**, pois queríamos muita qualidade.





Sustentabilidade

As nossas quintas promovem práticas sustentáveis, desde a gestão de recursos naturais até ao envolvimento com a comunidade local, contribuindo para o desenvolvimento económico e social da região.

Promovemos práticas agrícolas regenerativas, preservando a biodiversidade e reduzindo o impacto ambiental:

- Rega gota-a-gota e gestão eficiente da água.
- Uso de coberturas vegetais e compostagem natural.
- Apoio a polinizadores (colmeias) e refúgios para fauna local.
- Painéis solares

Acreditamos que a sustentabilidade é a base de um vinho que respeita o futuro.





Adega



Vão ser realizados investimentos significativos na recuperação/ modernização da Adega de maneira que fique bastante operacional.

A modernização permitirá ainda alojar mais 2 ou 3 produtores, ajudando pequenos produtores a criar a sua própria marca sem fazer grandes investimentos.



Vão ser ainda realizados futuramente investimentos para a recuperação de uma Adega antiga toda em Xisto, que se encontra no centro da vila de Veiga de Lila. .

Os Nossos Vinhos







Vale dos Montes
Vinhas Velhas
Branco 2022

Nota de Prova

Cor:
Amarelo palha, com reflexos esverdeados

Nariz:
Complexo, com notas cítricas vibrantes (limão, lima), pêssego, damasco e com um toque de ananás. Nuances florais, apontamentos herbáceos acrescentam profundidade, toque de mel, enriquecendo a estrutura aromática com elegância.

Boca:
Vinho volumoso e envolvente, com textura cremosa e acidez vibrante, mas equilibrada. Sabores cítricos evoluem para fruta madura e mineralidade subtil. Final longo e refrescante, com grande versatilidade gastronómica.

Final:
Muito elegante com excelente fim de boca, final longo e persistente, com um equilíbrio marcante entre riqueza e elegância.

Enologia: Joana Pinhão

Dados Analíticos:
Teor alcoólico (%vol.): 13,5%
Acidez fixa: 5,9g/l
pH: 3,39
Valor Energético: 336 KJ/100mL ou 80 kcal/100mL
Hidratos de Carbono: 1,0 g/100 mL
Açúcar total: 0,9 g/l



Vale dos Montes
Vinhas Velhas
Tinto 2021

Nota de Prova

Cor:
Ruby intenso, com notas violáceas.

Nariz:
Revela uma complexidade aromática e envolvente, marcada por notas de frutos vermelhos frescos, como cerejas, morango silvestre e framboesa complementadas por nuances florais, como violeta, além de sugestões de ervas secas e especiarias suaves. Com alguma oxigenação, surgem aromas de frutos negro.

Boca:
Estrutura elegante, com taninos finos e bem integrados, conferindo uma textura aveludada e equilibrada pela acidez vibrante. Notas de fruta vermelha madura.

Final:
Harmonioso e de persistência média, com uma agradável sensação de leveza e frescura.

Enologia: Joana Pinhão



Dados Analíticos:
Teor alcoólico (%vol.): 13%
Acidez fixa: 3,9g/l
pH: 3,72
Valor Energético: 323 KJ/100mL ou 77 kcal/100mL
Hidratos de Carbono: 1,0 g/100 mL
Açúcar total: 0,64 g/l

Vale dos Montes
Talau 2021

Nota de Prova

Cor:
Ruby intenso, com notas violáceas.

Nariz:
Aromas complexos que combinam notas vegetais, especiarias, ervas medicinais, resina, cedro verde e fruta vermelha fresca, enriquecidos por um toque subtil de chocolate.

Boca:
Volumoso, robusto e elegante, textura aveludada e taninos firmes. Acidez viva.

Final:
Final longo, fresco e complexo.

Enologia: Joana Pinhão

Dados Analíticos:
Teor alcoólico (%vol.): 14%
Acidez fixa: 4,8g/l
pH: 3,51
Valor Energético: 350 KJ/100mL ou 84 kcal/100mL
Hidratos de Carbono: 1,3 g/100 mL
Açúcar total: 0,6 g/l



A Fernando Nicolau de Almeida Family States é um testemunho da paixão e dedicação pela viticultura e olivicultura de excelência. Combinamos tradição, terroir e inovação para criar vinhos e azeites que refletem a alma de Trás-os-Montes.



Fernando Nicolau de Almeida
FAMILY ESTATES

Fernando Nicolau de Almeida, Lda

Estrada Municipal 551, nº 12A
5430-620 Veiga de Lila
Valpaços - Portugal

(+351) 961722751
fnalmeida4@gmail.com