

José Piteira lança nova imagem e nova colheita sob a assinatura “Onde a alma se apaixona pela história”. Uma assinatura que é uma homenagem de vida.

A colheita 2021 dos vinhos José Piteira, D.O. Alentejo, foi oficialmente lançada ontem, dia 11 de Julho, com uma nova imagem, num evento a bordo do barco Abegoaria em pleno rio Tejo.

José Piteira é um mestre dos vinhos do Alentejo. É um enólogo autodidata, aprendeu vendo fazer e desenvolveu a sua arte com uma personalidade e cunho muito próprios. Conta que começou a fazer vinhos ainda adolescente, acompanhando o seu padrinho José Amante Baleiro. Hoje vêm enólogos de outras casas aprender com ele as técnicas ancestrais na produção de vinho. Quem conhece os seus vinhos e o seu trabalho, sabe que é também um defensor das castas típicas da margem esquerda do Guadiana.

Até 1999 dedicou-se exclusivamente à técnica ancestral de produção de vinhos de talha. Em 2010 esta técnica foi finalmente certificada, e José Piteira é um dos poucos produtores com vinhos de talha certificados, todos os anos, desde o primeiro ano.

Nas palavras de Nuno Vale, responsável pelo marketing do grupo, “o maior desafio no redesign da gama José Piteira esteve em traduzir de forma genuína a sua autenticidade, elevando a marca a um patamar superior, de destaque e reconhecimento. A história e a origem do nome marcam a memória, o palato regista o traço distintivo do seu criador. Quando estamos perante vinhos de autor, cujo traço é distintivo e único, autêntico e puro, a solução só pode ser uma – Pura Simplicidade, Pura Verdade”. Os rótulos deste vinhos refletem exatamente estas permissas, a simplicidade e o destaque ao seu autor “José Piteira” e à assinatura “onde a alma se apaixona pelo vinho”, que é uma verdadeira homenagem de vida.”

O evento de apresentação da nova imagem e da colheita de 2021 dos vinhos José Piteira, realizou-se ontem, 11 de Julho, a bordo do barco Abegoaria, em três passeios pelo rio Tejo, contando com a presença de mais de três dezenas de convidados, entre jornalistas, *influencers* e profissionais de garrafeiras, restaurantes e distribuição de vinho.

Os primeiros vinhos apresentados desta nova imagem foram o *blend* Branco, o Rosé, o monocasta Alicante Bouschet e o monocasta Syrah. Os vinhos encontram-se já à venda em garrafeira e na restauração especializada. O PVP recomendado em garrafeiras é de 7,5€ para o blend e Rosé e 9,5€ para os monocastas. A produção do blend branco ficou-se pelas

40.000 garrafas, o rosé pelas 9.000 garrafas e os monocastas pelas 15.000 garrafas cada um.

“José Piteira coloca toda a sua alma e saber ancestral na produção dos seus vinhos e o Grupo Abegoaria tem um enorme orgulho em fazer parte deste projecto e levar até à mesa de todos os apreciadores de vinho um produto único. José Piteira, para além de um grande mestre de vinhos é um grande amigo e por quem nutro um enorme respeito pessoal e profissional. José Piteira é uma alma pura do nosso Alentejo”, refere Manuel Bio, CEO do Grupo Abegoaria.



A Abegoaria

O Grupo Abegoaria é uma referência na produção e comercialização de vinhos a nível nacional e também internacional, com presença em mais de 40 mercados em 4 continentes. Com uma faturação de cerca de 50 milhões de euros, está presente nas principais regiões de vinho no continente e nos Açores, para além de atuar no negócio dos azeites, queijos, enchidos e enoturismo. Com a determinação de contribuir para a preservação do melhor da identidade portuguesa, dos seus produtos e de valorizar as suas gentes, conseguiu alcançar uma posição expressiva na distribuição moderna, fruto do sucesso das suas marcas, para além de apresentar um crescimento exponencial na exportação e uma crescente implantação no canal Horeca.

Recursos

Press kit <https://we.tl/t-XHsdkCONd3>

Imagens Garrafas e José Piteira <https://we.tl/t-xWpwbfcu0F>

Imagens Evento <https://we.tl/t-hx3g6sm2zL>

Mais informação

Para mais informações contactar:

BVINE

Consultoria estratégica de marketing para o setor dos vinhos, gastronomia e turismo

E: comms@bvine.pt | bvine.pt

Rua Braamcamp 84 3º | 1250-052 Lisboa

Taguspark Núcleo Central, Sala 363,
2740-122 Porto Salvo, Portugal

geral@abegoaria.pt
T. +351 214 240 002

abegoaria.pt