



## KIT DE IMPRENSA

Tudo o que precisa para nos conhecer em pormenor está aqui reunido, num conjunto de textos e imagens selecionados, que pode descarregar e utilizar. Caso necessite de mais informações ou pretenda agendar uma visita ou entrevista, por favor, contacte-nos: [conceito@conceito.com.pt](mailto:conceito@conceito.com.pt)

### >> CONTEÚDO KIT | READ ME

#### BEM-VINDO AO KIT DE IMPRENSA CONCEITO.

Aqui poderá encontrar pastas organizadas por temas que contêm informação sobre a nossa história, sobre a nossa empresa e o nosso universo, bem como um conjunto de imagens com diversos formatos que pode usar de acordo com a sua conveniência.

Agradecemos-lhe que, caso deseje falar ou escrever sobre nós, se guie por esta informação e use as imagens que lhe disponibilizamos nestas pastas. No entanto, se precisar de mais conteúdos ou de outros formatos, ou caso tenha alguma dúvida sobre a correta aplicação das marcas ou imagens, por favor, contacte-nos: [conceito@conceito.com.pt](mailto:conceito@conceito.com.pt)

Teremos todo o prazer em colaborar consigo e em contribuir para levar a Conceito mais longe, nomeadamente, a todos os seus destinatários.

Obrigado pelo seu interesse pela nossa marca.

Rita Marques  
E-mail: [conceito@conceito.com.pt](mailto:conceito@conceito.com.pt)  
Tel: +351 279778059  
Cel: +351 939000350

#### **Nota:**

Os conteúdos presentes neste kit de imprensa são propriedade exclusiva da Conceito, sendo disponibilizados apenas para fins académicos e/ou editoriais. Não devem ser de forma alguma utilizados para fins comerciais.

### >> CONTEÚDO KIT | A EMPRESA

#### HISTÓRIA

A história da Conceito Vinhos começa na década de 1940, com a aquisição das primeiras vinhas e quintas por José Costa Ferreira e Luís Costa Ferreira.

Empreendedores e visionários, estes dois irmãos fundaram a empresa agrícola que veio a dar origem à Conceito Vinhos, mas que, à época, apenas produzia uvas para as casas de vinho do Porto.

Mantendo a atividade comercial desde então, em 2000 a empresa passou a ser liderada por Carla Ferreira, com a intenção de cuidar e valorizar as vinhas da família. Foi a partir de 2005, que se juntou à equipa a sua filha e sobrinha-neta dos fundadores originais: Rita Marques, enóloga formada em Vila Real e Bordéus.

Com um percurso profissional iniciado ao lado de alguns dos mais influentes enólogos do mundo, e em alguns dos mais fascinantes *terroirs* do globo - Bordéus, Califórnia, África do Sul, Nova Zelândia - com um grande entendimento da região, conhecimento técnico e muita intuição, Rita começou o percurso de distinção e afirmação da Conceito nos mercados nacional e internacional, criando vinhos únicos - pessoais, apaixonados, frescos - que, embora inovadores, são fruto do respeito pela sua região e pela sua história.

## MARCA

Conceito é a marca-emblema dos vinhos da casa. Uma palavra forte que contém a essência da definição dos nossos vinhos, criados no *terroir* único que se centra em Vale da teja, uma das zonas mais frias do Douro.

A essência dos vinhos Conceito é precisão, sobriedade, elegância, respeito pela natureza e os seus ciclos. Vinhos leves, mas profundos. Apetecíveis, mas longevos. Contidos e sóbrios, mas generosos e sofisticados.

Mas a Conceito é muito mais do que os vinhos. É um projeto que reflete o amor pela natureza, o respeito pelas características do clima e do solo, a ambição de fazer sempre o melhor que a terra pode produzir, e envolve a comunidade local, numa parceria com pastores e agricultores, estimulando uma produção orgânica e natural na região.

## EQUIPA

### **Carla Ferreira**

Professora de engenharia civil na Universidade de Coimbra e fundadora da empresa. É a gerente e estratega da Conceito.

### **Rita Ferreira Marques**

Enóloga chefe, chefe, administradora, diretora comercial, ideóloga dos vinhos, diretora de agricultura, estratega, diretora de exportação, Rita é a força motriz da Conceito.

### **Manuel Sapage**

Enólogo e supervisor de todo o trabalho na adega e armazém. Com disponibilidade, rigor, prontidão e grande fiabilidade, participa nas decisões enológicas e assina os vinhos.

### **Nuno Fernandes**

Viticultor responsável pela agricultura, supervisiona todos os trabalhos nas vinhas e olivais. Incansável, disponível, rigoroso, planeia as ações táticas e gere de perto o pessoal da vinha.

### **José Costa Ferreira (1930-2000)**

Um dos fundadores originais da empresa que deu origem à Conceito Vinhos. Foi presidente da Câmara de Foz Côa, fundou a Adega Cooperativa da Teja e criou a Super-Douro, uma gigantesca instalação que pertence a cinco cooperativas da zona, e fornece serviços vários ligados à produção, processamento e engarrafamento de vinhos.

#### **Luís Costa Ferreira**

Um dos fundadores originais da empresa que deu origem à Conceito Vinhos.

## **VINHAS E QUINTAS**

Com uma história que começou cerca de 1940, a Conceito Vinhos está localizada no Vale da Teja, um dos microclimas mais frios do Douro. Hoje conta com 86 hectares divididos em 5 quintas diferentes:

#### **— Quinta do Menir**

Hectares: 10.

Solos: granito.

Altitude: 600m.

Exposição: planalto.

Castas brancas: Códega, Códega do Larinho, Alvarinho, Arinto.

Castas tintas: Touriga Nacional.

#### **— Quinta do Chão do Pereiro**

Hectares: 19.

Solos: xisto.

Altitude: 450m.

Exposição: planalto, Nascente e Norte.

Castas tintas: Bastardo, Touriga Franca, Tinta Roriz.

#### **— Quinta do Cabido**

Hectares: 7.

Solos: xisto.

Altitude: 450m.

Exposição: Norte e Nascente.

Castas tintas: Touriga Nacional.

#### **— Quinta Vale de Cavalos**

Hectares: 21.

Solos: xisto.

Altitude: 450m.

Exposição: Sul, Nascente e Poente.

Castas tintas: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional.

Castas tintas misturadas: Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Alicante Bouschet, Tinta Barroca, Baga, Touriga Nacional, entre outras.

#### **— Quinta da Veiga**

Hectares: 29.

Solos: xisto.

Altitude: 450m.

Exposição: Planalto, Poente e Nascente.

Castas tintas: Touriga Franca, Tinta Roriz.

Castas tintas misturadas: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Alicante Bouschet, Tinta Francisca, Baga, Sousão, Tinta Miúda, Donzelinho Tinto, Tinta Barroca, Tinta da Barca, Português Azul, Tinta Amarela e Rufete.  
Uvas brancas: Rabigato, Boal.

## **TERROIR**

Para a Conceito o *terroir* começa a definir-se na altitude das suas vinhas e da adegas. As vinhas começam nos 450m e alcançam os 600m.

A região tem uma temperatura das mais frias do país (-5°C a -10°C de mínima no inverno) e uma amplitude térmica anual e diária das mais agrestes, o que só por si determina uma maturação lenta das uvas, um amadurecimento que vem devagar, mas que preserva sempre a acidez natural das uvas, uma das características que define os vinhos Conceito.

Se muitos dos solos são de xisto, as uvas brancas são plantadas em areão de granito, devidamente drenado para obter uvas saudáveis com boas maturações, o que é fundamental para vinhos brancos de grande pureza e equilíbrio. Raro no Douro, o granito reflete a luz do sol e assegura um lento e harmonioso amadurecimento das uvas.

Na Conceito considera-se o Homem como parte integrante da Natureza, e não como um seu observador externo. Desta forma, o *terroir* existe graças aos homens e mulheres que um dia o construíram. Por isso mesmo algumas vinhas foram plantadas segundo esses velhos princípios: condução baixa das videiras, castas misturadas, cada uma escolhida para o seu próprio tipo de solo, a pendência do terreno, a exposição solar.

Em tudo isto, a enologia funde-se com a viticultura, acertando em conjunto a poda, a carga, os tratamentos (ou sua omissão) e a data de vindima para, no final, dar origem a vinhos digestos e suaves, com uma frescura dada pela acidez natural.

## **VITICULTURA**

**A Conceito é proprietária de 86 hectares de vinhas.  
Todas são geridas em modo orgânico, sem uso de pesticidas ou herbicidas.**

**As vinhas velhas somam cerca de 22 hectares.**

Estão situadas em solos xistosos a 450m de altitude, plantadas com castas tintas misturadas, com condução baixa, e espaldar reduzido.

A poda é Gobelet, o que garante uma boa longevidade das plantas e permite preservar a vinha e garantir a permanência e coerência do estilo dos vinhos Conceito. Entre as dezenas de castas utilizadas, têm especial ênfase a Touriga Franca, o Rufete, a Tinta Roriz, o Alicante Bouschet, a Tinta Barroca e a Touriga Nacional.

As vinhas velhas de castas brancas incluem muito Rabigato, mas também outras castas típicas do Douro, como Síria, Gouveio e Boal, Donzelinho Branco e Folgasão, entre outras. Estão situadas em solos graníticos a cerca de 600m de altitude e têm produções baixíssimas, o que assegura uma boa concentração de uvas, já que toda a energia da velha planta é orientada para uma pequena quantidade de cachos.

**A Conceito conta com 26 hectares de vinhas com cerca de 50 anos.**

Encontram-se aí plantações mais organizadas por talhões, numa cota ainda de 450m, com Touriga Franca, Bastardo, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, em solos de xisto, com uma condução relativamente baixa, que permite boas e equilibradas maturações.

**Em 2007 foram plantadas as vinhas mais altas.**

Estas localizam-se a 600m de altitude em solos muito bem drenados, de areia granítica, numa zona de planalto perto de Sebadelhe. As castas aí existentes são Códega do Larinho, Alvarinho, Arinto, Síria e ainda um pouco de Grüner Veltliner.

Ao todo nesta localização, são 4 hectares das castas do Douro e apenas meio hectare de Grüner, que é todo utilizado para o Conceito Espumante Brut Nature. Condução em Royat Unilateral, poda curta, e uma exposição solar abrangente garantem uvas muito sãs, concentradas e equilibradas de acidez.

**Mais recentemente, em 2012, foram plantados 3.5 hectares de Rabigato a 450m de altitude, em solos xistosos na zona da Veiga, numa encosta voltada para a Teja, e um hectare de várias castas tintas (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Alicante Bouschet, Tinta Francisca, Baga e Sousão) organizadas por bardos.**

**Os resultados foram tão fascinantes que levaram à plantação de mais 8 hectares de castas tintas, com ainda maior variedade (Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Alicante Bouschet, Tinta Francisca, Baga, Sousão, Tinta Miúda, Donzelinho Tinto, Tinta Barroca, Tinta da Barca, Português Azul, Tinta Amarela e Rufete), mas desta vez escolhendo para cada casta um lugar específico capaz de otimizar as suas características. Pendências, profundidade dos solos, humidade, exposição solar, entre outros, tudo foi considerado para encontrar o emparelhamento ideal.**

## OLIVAL

Aproveitando os olivais de família, o conhecimento de décadas e a vontade de partilhar, a Conceito estendeu a sua paixão ao azeite, apresentando uma única referência no seu portefólio: o Azeite Contraste.

## >> CONTEÚDO KIT | OS PRODUTOS

**A gama Conceito representa os vinhos porta-estandarte da casa. São vinhos clássicos, que ostentam uma imagem moderna e provocante, com o icónico círculo vazio rodeado de pormenores, que se tornou o logótipo da Conceito.**

### Conceito Único Tinto

A filosofia da linha Conceito Único - que ganhou instantaneamente o estatuto de culto no mercado - é a de isolar uma parcela bem determinada de uma vinha muito velha, com mais de 100 anos, o que só em anos excepcionais permite que seja lançado este vinho. Com um perfil leve, aroma fragrante e uma magnífica patine e textura, o Conceito Único tinto abriu uma nova fronteira sobre o que se pode esperar de um tinto do Douro. Para brilhar a acompanhar um cabrito assado no forno com batatinhas.

### **Conceito Único Branco**

O Conceito Único branco é feito com uma parcela específica de uma vinha muito velha, com mais de 100 anos. É o novo topo de gama da Conceito Vinhos e sai apenas em anos excepcionais. Este é, assim, um vinho de raridade extraordinária, com uma incrível precisão e definição, uma expectativa de longevidade de 25 ou mais anos, e que imediatamente se impôs no mercado como um vinho branco de culto. Recomendado para peixes delicados, em pratos de alta cozinha.

### **Conceito Tinto é lançado todos os anos desde 2005.**

Fermentado em cubas de aço inoxidável, tem origem em vinhas muito velhas, com muita variedade de castas. Define-se como um Douro clássico, de grande sedução, muita precisão na definição aromática, uma frescura natural ímpar, textura sedosa, grande equilíbrio e sumptuosidade contida. Melhora em garrafa com os anos, sendo assegurada uma longevidade de pelo menos 15 anos. Acompanha na perfeição assados no forno e cortes nobres de carne.

### **Conceito Branco é lançado todos os anos desde 2006.**

Fermentado em barricas usadas de carvalho francês, tem origem nas melhores uvas de vinhas muito velhas. É um vinho rico e concentrado, mas com muita sutileza e sedução. Melhora em garrafa durante pelo menos 10 anos, e é ideal para peixes e mariscos em confeção delicada.

### **Conceito Bastardo Vinho Tinto**

Tem origem em vinhas da família, plantadas há cerca de 50 anos. A casta Bastardo amadurece muito cedo, muito antes de qualquer outra tinta. Foi assim decidido vinificá-la em lagar, com pisa a pé e leveduras autóctones. Feito desde a colheita de 2007, hoje em dia tem estágio apenas em cuba de aço inoxidável. Foi desde o primeiro momento um vinho de paixões, já que a sua cor engana o olhar distraído, que se surpreende com um aroma cheio e especiado e uma boca redonda e glicerinada, que tornam este vinho um prazer à mesa. É um vinho que evolui muito lentamente em garrafa, quase não mudando ao longo dos anos. Muito versátil à mesa, acompanha na perfeição comida asiática e pratos baseados em tomate.

### **Conceito Legítimo**

Contraponto do Bastardo, procura oferecer uma alternativa à imensa clientela que todos os anos ficava desiludida com o esgotar precoce de um vinho que com o tempo ganhou seguidores fiéis. O Legítimo usa as normais castas do Douro, mas procura o mesmo apelo sedutor que o Bastardo oferece, uma leveza especiada e gulosa que o tornam suave, fresco e apetecível. Feito com um mínimo de intervenção, procurando um estilo natural, despojado e direto, é uma nova aposta da Conceito a partir da colheita de 2016.

### **Conceito Espumante *Brut Nature***

Uvas de chão do Douro, mas com a casta austríaca Grüner Veltliner, fizeram este branco fugir da denominação para o selo IVV. Feito pela primeira vez na colheita de 2012, é fermentado em barricas usadas de carvalho francês e depois espumantizado e estagiado em garrafa ao longo de muitos meses numa cave fria de temperatura constante. É um espumante rico, cheio de nuances de brioche e *pain grillé*, a que se junta o apimentado excitante da casta. Bolha fina e firme, sucrosidade generosa que se equilibra na segura extrema para privilegiar as características da casta, este é um espumante que tanto se bebe sozinho, como pode acompanhar uma gama variada de pratos.

### **Conceito Vinho Verde Alvarinho**

Desde 2010, é feito com uvas cuidadosamente selecionadas na origem na sub-região de Monção e Melgaço, e é vinificado em cuba de aço inoxidável, sem qualquer estágio em madeira, de forma a evidenciar as características da casta neste magnífico *terroir*. É um vinho rico e poderoso, mas com a subtileza e sofisticação usuais na gama Conceito. Melhora em garrafa durante 10 ou mais anos. Recomendado para peixes grelhados e pratos vegetarianos.

### **Conceito ZA Swartland Syrah**

Depois da riqueza terrosa do Cabernet Sauvignon-Merlot de Breedkloof em 2011, o Conceito South Africa é, desde 2015, um tinto fresco e exuberante, que nos fala do chão vermelho e velhas vinhas de Swartland. A extrema precisão da vinificação em cuba de cimento, seguida do estágio em barricas usadas de carvalho francês, trouxeram uma suave leveza, bem apoiada na maturação rigorosa, e uma imediata sedução. Um vinho tinto para carnes grelhadas, que irá melhorar em garrafa ao longo de muitos anos.

### **Conceito Porto Vintage**

O *terroir* do Vale da Teja assegura uvas com excelente acidez e equilíbrio, graças aos seus solos, altitude, conjunto de castas. Tradicionalmente, daqui vêm grandes Portos Tawny. Foi, portanto, surpreendente, quando a Conceito certificou o primeiro Porto Vintage, da vindima de 2005. O vinho apresentava uma impecável estrutura, cor e concentração, oferecendo uma boca cheia e madura, sem com isso perder a fantástica acidez que esta zona oferece. No ano clássico de 2007, o vintage conseguiu ainda ser mais elegante e complexo. A colheita de 2016 voltou a oferecer um vinho que foi considerado digno da insígnia Porto Vintage.

Entretanto, passou mais de uma década e os vinhos estão a evoluir como grandes vintages, ganhando em subtileza e complexidade, vinhos de prazer desde o primeiro momento, sem compromissos quanto à sua longevidade. Acompanha na perfeição sobremesas com base em chocolate, ou em maçã, bem como frutos secos e queijos gordos.

### **Conceito Porto LBV**

O Late Bottled Vintage da Conceito é feito como se fosse um Vintage *tout court*, e entrega a frescura, equilíbrio e profundidade dos vinhos do Porto da casa. Os dois anos adicionais de estágio antes do engarrafamento tornam o vinho acessível mais cedo, arredondam-lhe os taninos e aumentam a sua complexidade. O Conceito LBV é um vinho de prazer, que tanto se pode beber a solo, como acompanha um ousado *steak au poivre*, ou sobremesas com chocolate, maçãs, frutos secos ou queijos. O *packaging* igual ao do Conceito Vintage não é um acaso. Na opinião dos enólogos da Conceito, este LBV é um Porto de primeira água, um topo de gama que evoluirá durante muitos anos em garrafa.

### **Conceito Porto Tawny 10 anos**

O Tawny 10 anos da Conceito é um vinho que faz a ponte entre duas gerações à frente dos destinos da casa. Uma base de grandes tawnies, concebida no tempo do José da Costa Ferreira e seu irmão Luís da Costa Ferreira, foi longamente estagiada em cubas de cimento (curiosamente, uma técnica que volta hoje a estar na primeira linha da enologia moderna). Rita Marques, sua sobrinha-neta, trouxe um novo entendimento a estes vinhos, fazendo evoluir muito lentamente o lote, trazendo uma nova frescura e riqueza, afinando com punhos de renda a base que hoje é engarrafada como um tawny moderno, com brilho e leveza, profundidade, complexidade, prazer. Um vinho perfeito para queijos de pasta dura ou para as sobremesas tradicionais com base em ovos e açúcar.

## **Conceito by Barbeito**

De uma amizade que partilhava a paixão pelos vinhos da Madeira, na vindima de 2014, surgiu o desafio e Ricardo Freitas, dos vinhos Barbeito, aliou-se a Rita Marques e foi para o Douro.

Juntos procuraram as uvas certas nas melhores vinhas, alinharam ideias e definiram os estilos a procurar. O resultado desta parceria foi logo um Porto Branco inovador, uma espécie de “Porto Vintage Branco”, algo que a regulamentação não prevê, e assim é identificado em cada ano pelo número de Lote, sendo que o Lote 1 é de 2014. A seguir saiu um Porto Ruby, um vinho leve, fresco e fragrante, mas sem comprometer a sua longevidade.

Haverá outros vinhos fruto desta parceria, mas estão ainda em estágio.

**A gama Contraste inclui vinhos de grande qualidade, para um consumo frequente e despreocupado. Douros clássicos, que revelam as suas raízes na fruta abundante e caráter um pouco selvagem que é o traço da região, mas aqui domado com mestria por um binómio viticultura-enologia que enfatiza a integração, harmonia e afabilidade. São vinhos que brilham mais alto à mesa, acompanhando refeições.**

### **Contraste Tinto é lançado todos os anos desde 2006.**

Fermentado em cubas de aço inoxidável, tem origem em vinhas velhas, com ênfase na Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz. À vez sério e frívolo, tem um equilíbrio perfeito entre a acessibilidade em jovem e a estrutura tensa e caráter profundo. Sem compromissos com a longevidade, melhora em garrafa durante pelo menos 10 anos. É um vinho tinto perfeito para acompanhar guisados e estufados.

### **Contraste Branco é lançado todos os anos desde 2007.**

Fermentado em barricas usadas e novas de carvalho francês e ainda em cubas de aço inoxidável, tem origem em vinhas com cerca de 40 anos. É um vinho branco rico e concentrado, mas com muita precisão na fruta citrina e notória mineralidade. Melhora em garrafa durante 5 a 10 anos, e é ideal para pratos de peixe e vegetarianos.

### **Contraste Rosé foi lançado em 2006, mas regressou em força a partir de 2016.**

Agora é feito com Touriga Nacional e Touriga Franca, que fermentam em conjunto em cubas de aço inoxidável. Fragrante e aromático, mostra um caráter floral e fruta muito fresca, que envolvem uma estrutura séria, um caráter leve, cheio de sedução. Este rosé acompanha com requinte mariscos em várias preparações, entradas, pratos vegetarianos.

**Após várias experiências com azeite engarrafado, é apresentado ao mercado e com confiança reforçada o Azeite Contraste, feito com o esmero e paixão que caracteriza todos os produtos Conceito.**

### **Contraste Azeite Virgem Extra**

Feito a partir das variedades Verdeal, Cordovil e Cobrançosa, excelentes para a produção de azeites de alta qualidade, o Azeite Contraste tem um aroma de tipo verde, com frutado moderado, uma importante componente especiada com ênfase na pimenta, e um discreto tom amendoado que nos transporta para o seu *terroir* de origem. Na boca é fresco e vivo, com um ligeiro amargo e picante subtil no final, que lhe confere grande equilíbrio e sedução. Tem excelente capacidade de envelhecimento, mostrando-se no seu pico 2 a 3 anos depois da colheita.



É feito com azeitonas entregues no lagar e processadas no próprio dia.  
Extração a frio (< 30°C), lagar com moinho de galgas de pedra, extração contínua de 2 fases.

## >> CONTEÚDO KIT | O ENOTURISMO

A Conceito é uma história de memórias, de amor à região e de respeito pela terra, pelo trabalho e pelos vinhos, cuja essência pode ser conhecida e provada in loco:

### **Adega Conceito**

Desenhada de raiz em 2006, os 10 anos de atividade tornaram a adega pequena. Luxuosa, mas não para as pessoas, o luxo foi centrado nas estrelas da casa, os vinhos. Em 2016, com a expansão, houve um aumento da área coberta, uma melhoria da climatização e o acesso foi facilitado, de forma a que os visitantes pudessem apreciar uma enorme área de estágio, armazenamento, engarrafamento, embalagem e expedição, aliada a uma arquitetura moderna e atraente, alinhada com os símbolos e estética da Conceito.

### **Visita e Prova de Vinhos**

A Conceito recebe visitantes com reserva prévia, todas as quintas-feiras, exceto feriados, das 10h às 12h30 e das 14h às 18h. Nestes dias, as portas estão abertas para mostrar as vinhas, explicar os métodos de produção e estágio dos vinhos, partilhando com os visitantes o saber sem segredos, que termina com uma degustação dos seus vinhos mais emblemáticos.

**Marcação de visitas pelo email [conceito@conceito.com.pt](mailto:conceito@conceito.com.pt).**



*Texto escrito conforme o Acordo Ortográfico - convertido pelo Lince.*