



Escola Superior de Tecnologia e Gestão  
Instituto Politécnico da Guarda

# RELATÓRIO DE ESTÁGIO

Licenciatura em Marketing

Tiago Júlio Pinto Loureiro  
janeiro | 2012



**Escola Superior de Tecnologia e Gestão**  
Instituto Politécnico da Guarda

---

# RELATÓRIO DE ESTÁGIO

TIAGO JÚLIO PINTO LOUREIRO  
RELATÓRIO PARA A OBTENÇÃO DO GRAU DE LICENCIADO  
EM MARKETING

JANEIRO/2012

# Identificação

---

## *Apresentação do estagiário*

**Nome:** Tiago Júlio Pinto Loureiro

**Morada:** Rua do estádio municipal, nº24 RC/Frente, 6300-705 Guarda

**Telefone:** 964 981 599

**Correio eletrónico:** Tiagojploureiro@gmail.com

**Número de aluno:** 1008781

**Curso:** Marketing

## *Apresentação da empresa*

**Nome da Organização:** FTP Portugal Wines

**Empresa de acolhimento:** Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A.

**Morada:** Quinta do Serrado, 3550 Penalva do Castelo

**Telefone:** 232 642 428

**Correio eletrónico:** geral@ftpvinhos.com

**Supervisor na instituição:** Dr. Namércio Cunha (Gestor de unidade)

## *Identificação da instituição de ensino*

**Nome:** Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda

**Orientador de estágio:** Professora Dina Teixeira

**Início de estágio:** 22 de Agosto de 2011

**Conclusão de estágio:** 4 de Novembro de 2011

**Duração do estágio:** 400 horas

# Agradecimentos

---

Agora que esta etapa chegou ao fim, quero deixar uma palavra de reconhecimento e agradecimento a todos aqueles que em qualquer momento da minha vida académica e pessoal me acompanharam, apoiaram e incentivaram a atingir as vitórias que fui conseguindo.

Em primeiro lugar quero agradecer à minha família, que esteve sempre disponível e me apoiou nas alturas em que as contrariedades surgiam, ensinando-me que com empenho e dedicação todos os objetivos são atingíveis.

À minha namorada, que ao longo deste tempo me apoiou em todas as decisões que tomei.

Aos meus professores que sempre se mostraram disponíveis e atentos, que me ensinaram muito e me deram todas as bases e instrumentos necessários para que o meu futuro profissional seja feliz e cheio de sucesso.

À minha orientadora de estágio, a professora Dina Teixeira, pela disponibilidade demonstrada.

Aos meus colegas e amigos que fui conhecendo ao longo desta caminhada, que me enriqueceram a nível pessoal e com companheirismo e amizade fizeram com que tudo aquilo que parecia difícil se tornasse fácil.

À equipa de trabalho maravilhosa que encontrei na FTP Portugal Wines, que sempre me trataram com simpatia e lealdade, fazendo com que o estágio lá realizado fosse uma experiência enriquecedora.

A todos, agradeço tudo o que me deram e ensinaram, fazendo com que me tornasse num ser humano melhor.

# Plano de estágio

---

De forma a concluir a licenciatura em Marketing na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda, procedi à realização de um estágio curricular na Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A. da FTP Portugal Wines, em Penalva do Castelo. Com o estágio a ter uma duração de 400 horas, foi definido por mim e pelo supervisor na empresa, Dr. Namércio Cunha, gestor de unidade, as seguintes atividades a desenvolver durante o estágio:

- Atualização das fichas técnicas de produtos,
- Atualização da *company profile* e catálogos;
- Dinamização e atualização do *website*;
- Elaboração do *Facebook* empresarial da FTP Portugal Wines;
- Levantamento da concorrência e caracterização por segmento de mercado;
- Arquivo digital de medalhas, provas e amostras;
- Outras atividades na área da promoção e comunicação;
- Apoio logístico.

# Resumo do estágio

---

Neste relatório, serão descritas as atividades desenvolvidas durante os 50 dias de estágio. Relativamente ao plano de estágio, existiu algum desvio no que toca às atividades planeadas, não tendo havido tempo para realizar algumas tarefas propostas. Contudo, considerei o estágio produtivo e enriquecedor do ponto de vista profissional e pessoal.

As atividades desenvolvidas foram as seguintes:

- Alterações no *site*;
- Apoio logístico e participação em feiras de vinhos;
- Apresentação *PowerPoint* de cabazes;
- Arquivo digital com contactos de gráficas;
- Arquivo digital das medalhas, provas e amostras;
- Carta de vinhos para o restaurante Trincadeira;
- Elaboração da nota introdutória da empresa para catálogo de natal;
- Alteração das fichas técnicas;
- Alteração dos trípticos da empresa;
- Exploração da aplicação *Wine-is*;
- Apoio logístico.

Estas atividades desenvolvidas ao longo do estágio revelaram-se verdadeiramente interessantes e enquadradas com os conteúdos apreendidos durante a frequência da licenciatura em Marketing.

**Palavras-chave:** *Wine-is*; Fichas técnicas; Vinhos; Catálogos; *Website*.

**JEL Classification:** M30 – General; M31 – Marketing.

# Índice

---

Identificação .....	i
Agradecimentos .....	ii
Plano de estágio .....	iii
Resumo do estágio .....	iv
Índice.....	v
Índice de Figuras .....	vii
Índice de Anexos .....	vii
<b>Introdução.....</b>	<b>1</b>
<b>Capítulo I - FTP Portugal Wines .....</b>	<b>2</b>
1. Identificação da empresa.....	3
1.1. Apresentação da empresa .....	3
1.2. Organigrama da Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A. ....	5
2. Responsabilidade social .....	7
3. Atividade e produtos da empresa.....	8
3.1. Atividade da empresa .....	8
3.2. <i>Produtos da empresa</i> .....	8
3.2.1. Vinhos produzidos na Região Demarcada do Dão .....	9
3.2.2. Vinhos produzidos na Região Demarcada do Douro .....	13
<b>Capítulo II - Atividades Desenvolvidas .....</b>	<b>16</b>
1. Manutenção do <i>website</i> .....	17
1.1. Apreciação da atividade.....	19
2. Apoio Logístico e Participação em feiras de vinhos.....	20
2.1. Apreciação da atividade.....	22
3. Arquivo digital com contactos de gráficas .....	23
3.1. <i>Apreciação da atividade</i> .....	23
4. Arquivo digital com amostras enviadas para críticos, imprensa e eventos.....	24

4.1. Apreciação da atividade.....	25
5. Elaboração da nota introdutória da empresa para catálogo.....	26
5.1. <i>Apreciação da atividade</i> .....	26
6. Alteração e atualização das Fichas Técnicas dos produtos.....	27
6.1. Apreciação da atividade.....	28
7. Reformulação do tríptico .....	29
7.1. Apreciação da atividade.....	30
8. Atualização da aplicação <i>Wine-is</i> .....	31
8.1. Atualização da aplicação <i>Wine-is</i> .....	31
8.2. <i>Apreciação da atividade</i> .....	32
9. Apresentação dos conjuntos, cabazes e realização de carta de vinhos .....	33
9.1. Apresentação dos conjuntos e cabazes .....	33
9.2. <i>Realização de carta de vinhos</i> .....	33
9.3. Apreciação da atividade.....	34
10. Outras atividades desenvolvidas .....	35
10.1. <i>Apreciação da atividade</i> .....	35
<b>Conclusão .....</b>	<b>36</b>
<b>Bibliografia .....</b>	<b>37</b>
<b>Anexos .....</b>	<b>38</b>



## Índice de Figuras

---

Figura 1 - Organigrama da Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A. ....	5
Figura 2 - Gama Terras de Penalva .....	9
Figura 3 - Gama Serrado .....	10
Figura 4 - Gama Quinta do Serrado.....	11
Figura 5 - Gama Picos do Couto .....	12
Figura 6 - Gama Doval .....	13
Figura 7 - Gama Vale do Viso.....	14
Figura 8 - Gama Duvalley .....	15
Figura 9 - Página inicial FTP Portugal Wines, <i>banner</i> atualizado .....	19
Figura 10 - Fotos <i>Stand</i> FTP Portugal Wines na Feira do Vinho do Dão, em Nelas .....	21
Figura 11 - Fotos <i>Stand</i> FTP Portugal Wines na Feira do Vinho do Dão, em Nelas .....	22
Figura 12 - Esboço de coluna do tríptico alterado.....	29

## Índice de Anexos

---

Anexo I.....	39
Anexo II.....	45
Anexo III .....	47
Anexo IV .....	51
Anexo V .....	53
Anexo VI.....	56
Anexo VII.....	58
Anexo VIII .....	61
Anexo IX .....	63

# Introdução

---

Com o objetivo de concluir a licenciatura em Marketing, os alunos terão de efetuar uma tese ou estágio de final de curso como última atividade. A minha escolha recaiu sob o estágio, considerando ser uma excelente oportunidade de colocar em prática os conceitos apreendidos nas aulas e adquirir experiência profissional vivendo o dia-a-dia de uma empresa.

A empresa que me acolheu foi a Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A., sediada em Penalva do Castelo, que juntamente com a Quinta Picos do Couto formam a FTP Portugal Wines. Trata-se de uma empresa que tem como atividade a produção de vinhos.

Com a duração de 400 horas, o estágio teve início a 22 de Agosto de 2011 cessando a 4 de Novembro do mesmo ano.

Durante o estágio, foram desenvolvidas atividades que se enquadram nas disciplinas lecionadas na licenciatura no curso de Marketing e que irão ser descritas neste relatório.

Este relatório está dividido em dois capítulos: no capítulo 1 é feita a caracterização da empresa e da sua atividade; no capítulo 2 são descritas as atividades desenvolvidas ao longo deste período na FTP Portugal Wines.

**I.**



**ftp**

**Portugal  
Wines**

# 1. Identificação da empresa

---

Nome do grupo: FTP Portugal Wines

Nome da empresa: Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A.

Morada: Quinta do Serrado, 3550-163 Penalva do Castelo

Correio eletrónico: geral@ftpvinhos.com

Site: [www.ftpvinhos.com](http://www.ftpvinhos.com)

Telefone: 232 642 428

## *1.1. Apresentação da empresa*

A Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A. juntamente com a Quinta Picos do Couto formam a FTP Portugal Wines que pertence ao grupo sediado em Carregal do Sal, TAVFER, holding que detém empresas em variados ramos de negócios que vão desde o metalomecânico, imobiliário, agrícola, energia, hotelaria e inspeção de automóveis. Fernando Tavares Pereira, proprietário e cujas iniciais do seu nome dão origem à FTP, tem o seu primeiro contacto com os vinhos na década de 90, na Quinta Picos do Couto, em Tábua, com uma produção quase artesanal.

Em 2005, o empresário decide reformular a abordagem estratégica neste setor com a aquisição de mais duas Quintas também na região demarcada do Dão, a Quinta do Mosteiro e a Quinta do Serrado, em Penalva do Castelo. Com esta mudança, Fernando Tavares Pereira pretendia criar uma empresa sólida e eficiente, tendo como objetivo competir com os principais produtores de vinhos da região do Dão, quer em qualidade de matéria-prima e conseqüente produto final, quer em estrutura empresarial.

Mais tarde, a FTP Portugal Wines alarga a sua produção para a Região Demarcada do Douro quando adquire a Quinta das Braceiras, a Quinta do Vale do Viso e a Quinta do

Vale da Vila. Nesta altura, a empresa passa a possuir mais de 70 hectares de vinha em duas das melhores regiões vinícolas de Portugal.

Com as marcas Picos do Couto, Quinta do Serrado e Duvalley, a FTP Portugal Wines consegue arrecadar medalhas e distinções em concursos v\u00ednicos quer nacionais quer internacionais, e \u00e9 frequentemente abordada pela imprensa deste sector obtendo cr\u00edticas muito positivas, como \u00e9 o caso da edi\u00e7\u00e3o n\u00b062 da revista *Wine*, onde vinho Picos do Couto Grande Escolha 2007 foi considerado o melhor do *top 100*.

Reconhecido o seu valor pelos consumidores e cr\u00edticos de vinhos em Portugal, a FTP Portugal Wines est\u00e1 atualmente presente em v\u00e1rios mercados mundiais e em quatro continentes. Brasil, Estados Unidos da Am\u00e9rica, Canad\u00e1, Angola, Mo\u00e7ambique, Bulg\u00e1ria e Su\u00e9cia s\u00e3o alguns dos pa\u00edses fora de portas onde se pode adquirir os Vinhos FTP Portugal Wines.

## 1.2. Organigrama da Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A.

O presente organigrama (figura 1) mostra de uma maneira geral, a divisão de departamentos e funções existentes na Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A. (SACPA).

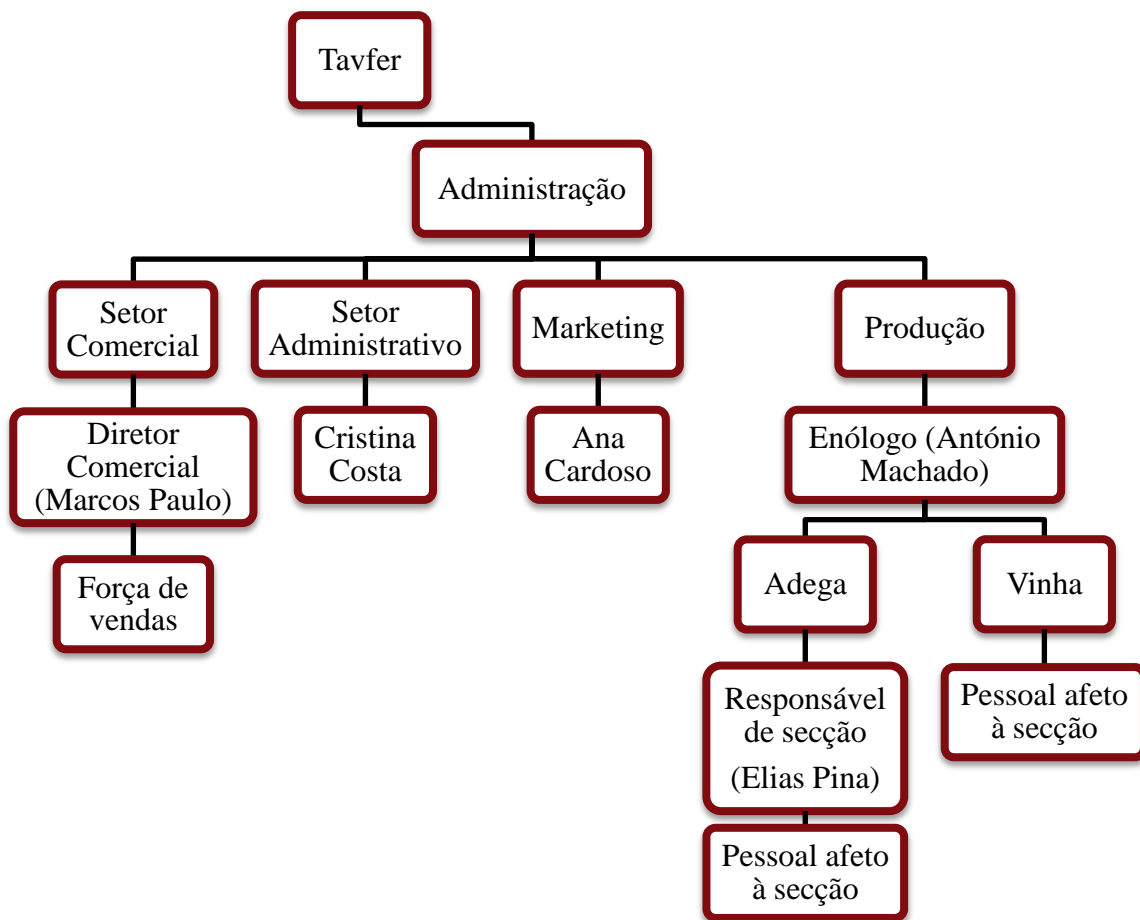


Figura 1 - Organigrama da Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A.

Fonte: Elaboração própria

Supervisionada pela TAVFER SGPS, a SACPA tem o Dr. Namércio Cunha como gestor de unidade, razão pela qual todas as ações desenvolvidas na empresa têm o seu conhecimento.

Liderado por Marcos Paulo, o setor comercial conta com mais oito vendedores que percorrem zonas distintas do país.

No sector administrativo está a Sra. Cristina Costa, que tem a seu encargo todas as funções de cariz administrativo.

Ana Cardoso é a *Marketeer* da FTP Portugal Wines. Ela desenvolve todas as atividades de marketing ligadas à empresa e concede ao mesmo tempo apoio ao departamento administrativo, quando este é solicitado.

O enólogo António Machado é o responsável por todo o setor de produção. Este setor divide-se em duas áreas distintas mas complementares: a adega e a vinha. Na adega, o enólogo conta com a ajuda do responsável de secção, Elias Pina, para coordenar a equipa de trabalho composta por cinco elementos. As atividades aqui desenvolvidas passam por todo o processo de vinificação, engarrafamento e embalamento de vinhos bem como organização de encomendas. Na vinha, é o próprio António Machado que coordena os sete trabalhadores, na realização dos trabalhos necessários até as uvas atingirem o estado de maturação.

## 2. Responsabilidade social

---

*“A responsabilidade social é um conceito segundo o qual, as empresas decidem, numa base voluntária, contribuir para uma sociedade mais justa e para um ambiente mais limpo.”*

*Livro Verde da Comissão Europeia (2001)*

A responsabilidade social tem como principal objetivo ajudar entidades carenciadas e contribuir para um mundo melhor. Todavia, esta prática que está na moda é agora encarada pelas empresas como uma excelente forma de melhorar o seu posicionamento e criar relacionamentos estratégicos junto do meio envolvente a fim de melhorarem o seu desempenho no mercado.

Neste sentido, a FTP Portugal Wines estabelece um apoio constante junto de entidades sociais e recreativas locais, e tem um papel ativo na proteção do meio ambiente, como passarei a descrever.

### *Apoio a entidades sociais e recreativas*

Com o objetivo de cooperar e criar relações com o meio envolvente, a FTP Portugal Wines tem vindo a fornecer vinhos, quando solicitados, a instituições humanitárias e recreativas, como por exemplo bombeiros voluntários, grupos de ranchos folclóricos, grupos recreativos e casas do povo.

### *Proteção do meio ambiente*

Para um futuro sustentável, a FTP Portugal Wines procede à reciclagem de todos os resíduos ligados à fase de embalagem do produto, vidro, papel e plástico, transportando-os de forma voluntária para o Ecocentro. No setor administrativo, a empresa procede também à reciclagem de papel e também de *tonners*.



## 3. Atividade e produtos da empresa

---

### *3.1. Atividade da empresa*

A FTP Portugal Wines tem no cultivo de vinha e produção de vinhos a sua atividade. Esta atividade incide em duas das principais regiões vinícolas de Portugal, Dão e Douro, tendo iniciado este projeto na região do Dão na Quinta Picos do Couto e mais tarde a Quinta do Mosteiro e Quinta do Serrado, onde se encontra a principal unidade de produção da empresa, a Sociedade Agrícola Castro Pena Alba, S.A., em Penalva do Castelo. É nesta unidade de produção que acontece todo o processo de vinificação, análise, engarrafamento e logística dos vinhos. A parte administrativa da empresa, onde se insere a direção e o departamento de *marketing*, também se encontra no mesmo edifício.

Posteriormente, Fernando Tavares Pereira decide alargar a produção da empresa para a região do Douro, com a aquisição da Quinta do Vale do Viso, Quinta do Vale da Vila e Quinta das Braceiras, onde se encontra a outra adega mas de menor dimensão.

Atualmente é nestas Quintas que a FTP Portugal Wines extrai a totalidade de matéria-prima que utiliza na produção dos seus vinhos que mais tarde comercializa em Portugal e no estrangeiro.

### *3.2. Produtos da empresa*

A FTP Portugal Wines tem no seu portefólio seis marcas em comercialização. Terras de Penalva, Serrado, Quinta do Serrado e Picos do Couto, da região demarcada do Dão; Doval, Duvalley, e Vale do Viso da região demarcada do Douro. Contudo, em breve estas seis passarão a ser cinco, uma vez que a marca Duvalley foi criada com o objetivo de substituir a marca Doval. Esta escolha deve-se à vontade da empresa querer melhorar e modernizar a imagem deste vinho, com um nome mais apelativo para o mercado interno e externo. Os materiais utilizados na embalagem do produto e a sua forma de acondicionamento são também claramente superiores. Foram ainda criados mais dois vinhos na gama Duvalley: o Grande Reserva branco e tinto.

### 3.2.1. Vinhos produzidos na Região Demarcada do Dão

#### *Terras de Penalva*

A marca Terras de Penalva tem disponíveis dois produtos, o Terras de Penalva tinto e o Terras de Penalva branco. Este produto está disponível em formato *Bag-in-box* de 5 litros e é o produto da empresa virado para um segmento de preço mais baixo. Este produto é classificado como vinho de mesa.



**Figura 2 - Gama Terras de Penalva**

Fonte: FTP Portugal Wines

## *Serrado*

A marca Serrado tem disponíveis três vinhos, Serrado Colheita tinto, branco e rosado. Classificados como DOC (Denominação de Origem Controlada), estes são os vinhos engarrafados com o preço mais baixo, contudo revelam grande qualidade. Estes produtos, nomeadamente o Serrado Colheita Tinto e Branco são os vinhos engarrafados mais vendidos pela empresa. As uvas utilizadas para a sua conceção são extraídas da Quinta do Mosteiro e Quinta do Serrado.



**Figura 3 - Gama Serrado**

Fonte: FTP Portugal Wines

## *Quinta do Serrado*

Quinta do Serrado Reserva 2007 e Quinta do Serrado Touriga-Nacional 2007 são os dois vinhos que compõem a gama Quinta do Serrado. Classificados como DOC, o Quinta do Serrado Reserva 2007 é produzido através do fruto das videiras mais antigas da Quinta do Serrado e tem um processo de vinificação diferente dos vinhos da gama Serrado. Para além disso, o estágio é feito em barricas de carvalho americano e mais prolongado. O Quinta do Serrado Touriga-Nacional 2007 é um vinho 100% Touriga-Nacional, e à exceção de as castas serem seleccionadas, todo o processo de vinificação e estágio é semelhante ao Reserva 2007.



**Figura 4 - Gama Quinta do Serrado**

Fonte: FTP Portugal Wines

## *Picos do Couto*

A marca Picos do Couto surge com quatro vinhos disponíveis. Picos do Couto Reserva Tinto e Branco, Picos do Couto Espumante Bruto e Picos do Couto Grande Escolha 2007. As uvas utilizadas nestes vinhos atingem o seu ponto de maturação na Quinta Picos do Couto, em Tábua, contudo o processo de vinificação decorre na adega da Quinta do Serrado. Esta marca tem a particularidade de ter o único vinho espumante produzido pela FTP Portugal Wines, feito através de uvas tintas mas apresenta uma aparência igual aos vinhos brancos. O vinho Picos do Couto Grande Escolha 2007, foi distinguido pela edição nº 62 da revista “Wine” como o melhor vinho numa seleção de mais de cinco mil, considerado como “altamente recomendado”.



**Figura 5 - Gama Picos do Couto**

Fonte: FTP Portugal Wines

### *3.2.2. Vinhos produzidos na Região Demarcada do Douro*

#### *Doval*

Doval foi a primeira marca a ser produzida pela FTP Portugal Wines na Região Demarcada do Douro. Esta marca apresenta dois vinhos, Doval Colheita 2007 e Doval Reserva 2007. Apesar de estes serem vinhos de grande qualidade, a empresa tomou a decisão de substituí-los do mercado, porque a imagem do vinho já não se enquadra naquilo que a empresa pretende. Os vinhos da marca Duvalley são os que lhe irão dar continuidade.



**Figura 6 - Gama Doval**

Fonte: FTP Portugal Wines

## *Vale do Viso*

Vale do Viso foi a última marca criada pela FTP Portugal Wines. Colhidas as uvas somente na Quinta Vale do Viso, este é um vinho tinto que está disponível nos formatos garrafa de 0,75 cl e *Bag-in-box* de 3l. Classificado como DOC, este vinho apresenta, aliado à grande qualidade, uma imagem moderna e atraente, depositando a empresa nele elevadas expectativas.



**Figura 7 - Gama Vale do Viso**

Fonte: FTP Portugal Wines

## *Duvalley*

Duvalley é a marca *gourmet* da FTP Portugal Wines. É ao mesmo tempo a escolhida para substituir a marca Doval. Esta marca é composta por quatro vinhos, todos eles classificados como DOC, um Colheita, dois Reservas e um Grande Reserva. Dos vinhos FTP, estes são os que apresentam qualidade superior, nomeadamente o Grande Reserva, arrecadando medalhas em alguns dos maiores concursos v\u00ednicos mundiais, como por exemplo: Grande medalha de ouro no concurso mundial de Bruxelas em 2011; medalha de ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados em 2011; medalha de prata no *Decanter World Wine Awards* em 2011; medalha de bronze no *International Wine Challenge* em 2011.



**Figura 8 - Gama Duvalley**

Fonte: FTP Portugal Wines



**II.**



**Atividades  
Desenvolvidas**

# 1. Manutenção do *website*

---

Vivemos na era do mercado global. A internet e os Websites abriram as portas do mundo para todos, incluindo as empresas. Atualmente é possível ter clientes nos quatro cantos do mundo sem existir contato pessoal entre os intervenientes. Qualquer empresa pode deixar de ser uma mera “loja de rua” e passar a ser uma empresa do mundo.

O *Website* [www.ftpvinhos.com](http://www.ftpvinhos.com) é a porta de entrada da FTP Portugal Wines para o mercado global. Este foi executado no sentido de divulgar a empresa e seus produtos, bem como de promover novos negócios. Contudo, apresentava alguns erros quer de imagem, quer de conteúdos. Assim, foi-me proposto analisar e detetar erros existentes no *site*, bem como atualizar alguns pontos em falta, principalmente na versão em inglês. Ao longo do período de estágio, fui inserindo notícias à medida que estas surgiam.

## **Deteção de erros**

Neste ponto o que fiz foi navegar no *website* a fim de detetar erros existentes, assinalando-os com legendas após efetuados *print screen*, e essas imagens foram posteriormente enviadas para a “Ediprinter, Lda.”, empresa encarregue pela edição do *website*.

(Ver anexo I)

## **Atualização da versão em inglês**

A versão em Inglês do *website* apresentava-se incompleta em termos de conteúdos. Assim, procedi ao levantamento dos pontos que não continham informação, tais como notícias, informação acerca das Quintas e produtos, e fiz a tradução da versão em Português para Inglês. Para isso recorri aos meus conhecimentos, a um tradutor *on-line* e a colegas de trabalho quando surgiam expressões técnicas de enologia. Para a introdução dos conteúdos, acedi à plataforma de gestão do *website*.

### **Inclusão de produtos, atualização de notícias e destaques, edição e alteração do *banner***

Com o passar do tempo, existem produtos que saem de carteira e outros que entram. Nesse sentido, fiz uma atualização da página de vinhos do *website*. A alteração que efetuei foi a inclusão do vinho Vale do Viso *Bag-in-box*, pois é o seu primeiro ano no mercado, e a remoção de todos os produtos da marca Doval, uma vez que a empresa tomou a opção de terminar essa produção.

A página de notícias também exigiu a minha atenção. Aí foram incluídos os acontecimentos mais importantes para a empresa durante o meu período de estágio, nomeadamente:

- Seleção de quatro vinhos por parte do distribuidor *El Corte Inglés*, para comercializar nas suas lojas;
- Atribuição do prémio de melhor vinho, para o vinho Picos do Couto Grande Escolha 2007 pela revista *Wine*;
- Presença da empresa no “Encontro com o vinho e sabores 2011” promovido pela revista de vinhos.

Com o objetivo de tornar o *site* mais moderno e atrativo, alterei o *banner* do *site*. Selecionei uma foto mais atraente e com melhor qualidade, com o objetivo de tornar a visita dos consumidores no *site* mais agradável. (figura 9)

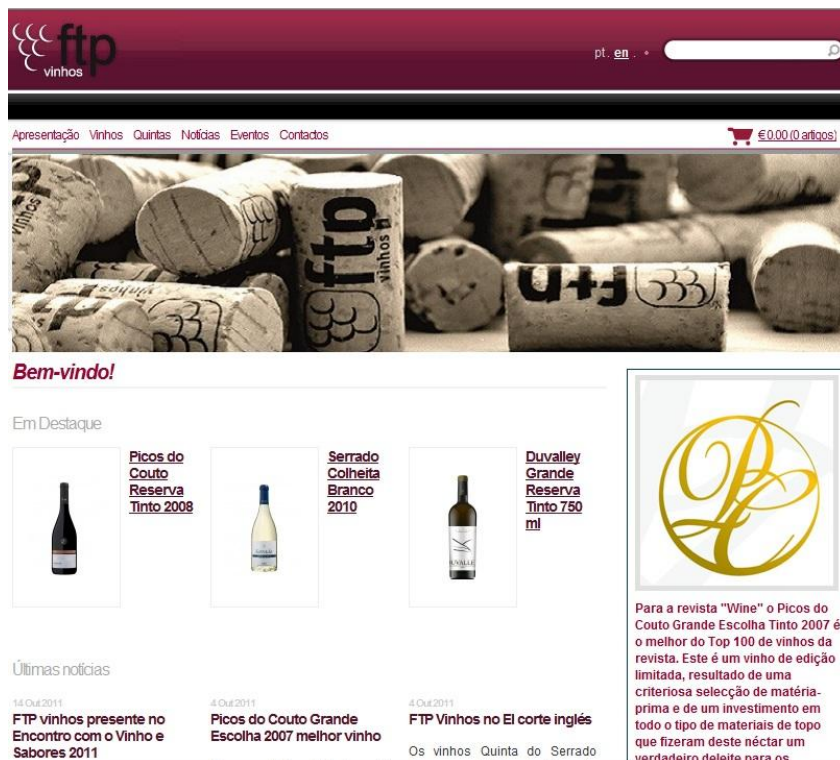


Figura 9 - Página inicial FTP Portugal Wines, *banner* atualizado

Fonte: www.ftpvinhos.com

## 1.1. *Apreciação da atividade*

Esta foi uma tarefa que achei interessante de desempenhar. Foi a primeira vez que participei na manutenção de um *Website*, uma vez que apenas tinha construído até à data, *Websites* de raiz. Enquanto efetuava esta tarefa, não surgiram grandes dificuldades, tendo sido, por isso, desempenhada com alguma naturalidade.

## 2. Apoio Logístico e Participação em feiras de vinhos

---

*“Marketing Promocional é a comunicação de uma marca com o objetivo de incrementar a percepção do seu valor por meio de técnicas promocionais e pontos de contato que ativem a compra, o uso, a fidelização ou a experiência de produtos e serviços.”*

*Associação de Marketing promocional, AMPRO*

As feiras de vinhos são um excelente meio de comunicação e promoção para os produtores de vinho. Nestes eventos, para além de poderem surgir várias oportunidades de negócios, os produtores têm uma amostra do que é o mercado, dos seus concorrentes e das novas tendências do setor. As relações humanas são importantíssimas em qualquer vertente de negócio, e em feiras de vinhos, pode e deve existir contato entre os agentes económicos, desde o produtor até ao consumidor.

Estes eventos são, por excelência, ótimas oportunidades para o lançamento de novos produtos, uma vez que a empresa e o produto estão em contato permanente com o consumidor e por vezes com a imprensa, obtendo assim um feedback imediato destes dois intervenientes.

Durante o período de estágio, ocorreram três feiras de vinhos onde a FTP Portugal Wines marcou presença, contudo, apenas participei em duas; na “Feira do Vinho do Dão”, em Nelas, (figuras 10 e 11) uma das maiores e mais importantes feiras de vinhos da região, e na “Vinal”, Feira do Vinho e da Alambicada em Vila Nova de Tazem. A feira que decorreu em Nelas, pela importância que tem para a região do Dão, contou com a presença das maiores e mais influentes marcas e produtores de vinho do Dão, bem como da presença da imprensa, o que levou a empresa a levar para demonstração os seus melhores vinhos. A “Vinal” foi uma mostra de menor dimensão, dirigido a um segmento inferior, provocando a ausência de algumas empresas de grande dimensão na região.

A minha participação nestas duas feiras foi dar apoio logístico, quer no transporte dos adereços decorativos, para posterior montagem do *stand*, quer no transporte do vinho. Na decoração do *stand*, revestíamos a estrutura com placas decorativas feitas à medida, que continham informação institucional e dos produtos. Para além da aplicação do frigorífico e de uma máquina de fazer gelo, também colocávamos uma mesa onde eram expostos os vinhos. Já no decorrer das feiras, incentivávamos os visitantes a degustar os nossos vinhos.



**Figura 10 - Fotos Stand FTP Portugal Wines na Feira do Vinho do Dão, em Nelas**

Fonte: Elaboração própria



**Figura 11 - Fotos Stand FTP Portugal Wines na Feira do Vinho do Dão, em Nelas**

Fonte: Elaboração própria

## *2.1. Apreciação da atividade*

Esta atividade foi das mais interessantes que desenvolvi ao longo do estágio, uma vez que este tipo de feiras é uma excelente ferramenta de marketing para a promoção de uma empresa ou produto. Estar presente nestas feiras, foi como estar por dentro do mercado dos vinhos, onde estavam presentes algumas das pessoas mais importantes do ramo e os produtores mais conceituados da região do Dão. A maior dificuldade sentida nesta atividade deveu-se a questões técnicas ligadas a especificidades dos vinhos, que com o tempo, foram desaparecendo.

## 3. Arquivo digital com contactos de gráficas

---

Com a realização do catálogo de Natal, foi necessário pedir orçamentos para a sua impressão. Foi-me então pedido para fazer um levantamento de algumas empresas especializadas em artes gráficas a fim de serem contactadas. Nesse sentido, tomei a iniciativa de realizar um arquivo digital em formato *Excel* com o objetivo de poder ser utilizado não só agora, mas também em situações futuras. Sendo esta proposta aceite pelas pessoas responsáveis, fiz o levantamento de empresas do sector gráfico da zona centro e norte de Portugal, por uma questão de proximidade, e introduzia-as no arquivo juntamente com o nome e contactos (*e-mail*, telefone, morada e fax).

(Ver anexo II)

### *3.1. Apreciação da atividade*

Esta atividade foi importante no sentido de ter a perceção do quão importante é para uma empresa, a escolha acertada na hora de pedir a prestação de serviços a outra empresa. Neste caso, a empresa tem de ter em conta a relação qualidade/preço da prestadora de serviços.

No desenrolar da atividade a maior dificuldade foi fazer uma lista de empresas que poderiam prestar o serviço com as condições que a FTP Portugal Wines exigia. Estando esta lista completa, o trabalho fluiu com naturalidade.



## 4. Arquivo digital com amostras enviadas para críticos, imprensa e eventos

---

Para um produtor de vinhos, é essencial obter uma boa crítica dos seus produtos por parte de entidades ligadas ao ramo vinícola. Estas entidades podem ser enólogos, confrades, a imprensa ligada ao vinho e à vinha ou eventos desta natureza.

Para que estas entidades possam dar o seu parecer sobre determinado vinho, as empresas fornecem amostras, ou de forma espontânea, ou após solicitação.

Depois de os críticos fazerem a sua análise acerca do vinho, estas podem sair ou não na imprensa do sector vinícola consoante a classificação obtida.

Para a FTP Portugal Wines é extremamente importante a opinião destes, uma vez que os seus vinhos são comparados diretamente com os concorrentes. Para além da promoção que é feita aos produtos, devido às até então boas classificações obtidas, estas publicações são um bom veículo para a conquista de notoriedade junto do mercado e consumidores.

Com o objetivo de melhor gerir as amostras enviadas, controlar *stocks* e gastos, fazer orçamentos para anos posteriores e de ter os nomes e contactos dos críticos ou publicações, foi-me proposto realizar um arquivo digital, em formato *Excel*, onde constassem os nomes e contactos dos críticos, quantidade de amostras enviadas bem como a data e extratos de revistas que tinham artigos referentes aos vinhos da empresa.

Inicialmente recorri ao arquivo de revistas que a empresa detém, onde fiz a seleção das que tinham artigos com referência a vinhos FTP Portugal Wines ou da empresa. Após selecionadas, procedi à digitalização dos artigos que mencionavam a empresa e produtos.

Numa segunda fase, fiz o levantamento de contactos que tinham sido efetuados anteriormente com críticos e revistas, bem como os vinhos enviados e respetivas quantidades.

Após estarem reunidos estes elementos, incorporei-os num só documento, (ver anexo III), ficando assim concluído o arquivo digital.

#### *4.1. Apreciação da atividade*

Esta foi uma atividade que levou demasiado tempo a executar, uma vez que tive de encontrar artigos onde a FTP Portugal Wines e seus produtos estivessem presentes. Do ponto de visto técnico, esta atividade não me causou dificuldades, uma vez que estou familiarizado com o programa *Excel*. No final fiquei satisfeito por fazer um trabalho que vai servir para futuras intervenções da empresa junto dos *media*.

## 5. Elaboração da nota introdutória da empresa para catálogo

---

A nota introdutória de uma empresa é uma breve apresentação que antecede a informação que a empresa quer fazer chegar aos clientes.

Nesta apresentação, é feita uma breve análise da empresa, que vai desde a história até aos desejos futuros.

Com a aproximação do Natal, época festiva que é propícia para aumentar o volume de vendas da empresa, a FTP Portugal Wines sentiu a necessidade de rever e executar um novo catálogo para a ocasião.

No início de cada catálogo da FTP Portugal Wines, surge uma nota introdutória. Contudo, esta já estava um pouco desatualizada. A capacidade de produção da empresa é atualmente superior ao mencionado nessa nota, metas descritas já haviam sido alcançadas, marcas que já saíram do mercado ainda constavam e as suas substitutas estavam em falta.

Foi-me então pedido para reestruturar o texto, (ver anexo IV), tendo em conta estas alterações bem como a inclusão do projeto Lojas da Aldeia, que é um projeto embrionário onde pequenas lojas de conveniência expõem os produtos da FTP e produtos regionais.

### *5.1. Apreciação da atividade*

A maior dificuldade que encontrei ao desempenhar esta atividade foi a falta de informação, o que me obrigou a efetuar uma pesquisa do histórico da FTP Portugal Wines. Após a realização da atividade, fiquei com a noção das origens da empresa que me acolheu durante o estágio.

## 6. Alteração e atualização das Fichas Técnicas dos produtos

---

As fichas técnicas são o “Bilhete de Identidade” dos produtos, em formato *PowerPoint*, quando são apresentados a novos e atuais clientes.

Elas são compostas por informação técnica ao nível da enologia, onde relata o processo de vinificação de cada vinho desde a fermentação ao estágio, têm a nota de prova do vinho onde é referido o seu paladar, aromas, aparência e estrutura. Nas fichas técnicas pode-se ainda encontrar informação acerca da viticultura, onde a tipologia de solo, a capacidade de produção da vinha bem como a sua idade são identificados. A origem, as castas utilizadas, o enólogo responsável pela criação do vinho, bem como as especificações técnicas não são esquecidas, sendo elas também descritas. Para além desta informação, existem também sugestões gastronómicas de acompanhamento e, caso os vinhos tenham ganho prémios ou distinções, são apresentadas as medalhas e referidos concursos. As fichas técnicas estão disponíveis com os idiomas: português e inglês.

Todos os anos as fichas técnicas vão ficando desatualizadas. Esta desatualização deve-se a vários fatores. Destaca-se por exemplo a entrada ou saída de mercado de alguns produtos, quer por não existir em *stock* quer por opções estratégicas ou por mudança de imagem do produto.

Sendo-me solicitado para proceder a essa atualização, inseri novos vinhos nas fichas técnicas, sendo eles o Terras de Penalva branco e tinto *bag-in-box*, o Vale do Viso *bag-in-box*, o Picos do Couto Grande escolha 2005 e o Quinta do Serrado Touriga-Nacional 2005. Na versão em inglês, para além destes, introduzi também o Doval Colheita tinto e o Doval Reserva 2007, bem como as respetivas traduções e de outros que estavam em falta. Foram igualmente inseridos também dois novos campos; um onde se introduz o nome do enólogo do vinho e outro onde são apresentadas sugestões gastronómicas para acompanhamento do vinho.

Para além destas alterações, procedi também à mudança da estética da apresentação, tornando-a um pouco mais agradável de visualizar. Esta alteração realizou-se na versão portuguesa e inglesa, (ver anexo V).

### *6.1. Apreciação da atividade*

A realização desta atividade foi muito importante para conhecer os produtos da empresa, e apreender conceitos v\u00ednicos que anteriormente a este est\u00e1gio n\u00e3o conhecia nem lhes dava a devida import\u00e2ncia. Na conce\u00e7\u00e3o da atividade, n\u00e3o tive qualquer dificuldade em explorar o programa *Microsoft Office PowerPoint* uma vez que me sinto bastante \u00e0 vontade em trabalhar nele.

## 7. Reformulação do tríptico

Os trípticos são “mini” catálogos com a particularidade de se desdobrarem em três partes. Eles são um excelente meio de promoção dos produtos e da empresa, uma vez que a FTP Portugal Wines consegue introduzir todos os produtos em carteira e são bastante cómodos para o cliente. Devido à sua pequena dimensão, estes são práticos quer para os vendedores utilizarem junto dos clientes, quer para utilizar em feiras e demonstrações de vinhos

Todos os anos, os trípticos ficam desatualizados. Nesse sentido, foi me pedido para proceder à realização de um esboço, com todas as alterações necessárias, e após a aprovação dos meus superiores, enviar para a gráfica para posterior impressão. Estas alterações foram a inclusão da marca Duvalley, (figura 12) e Vale do Viso (ver anexo VI), uma vez que apenas agora estão ser comercializadas. Para realizar esta tarefa, recorri ao programa informático *Paint*, onde procedi à realização de montagens de texto e imagens, com o objetivo de ficar semelhante ao resto do tríptico.

### DUVALLEY

#### DUVALLEY GRANDE RESERVA TINTO RED WINE

##### NOTA DE PROVA

Cor granada intenso, pleno de aromas a fruta preta bem madura, esteva e menta, emoldurados com madeira fina e especiada. Tanino de contacto perfeito, firme mas maduro. Final longo e cremoso. Interminável

PAÍS COUNTRY: PORTUGAL  
REGIÃO REGION: DOURO  
COR COLOUR: RED  
ANO HARVEST: 2007  
CASTAS GRAPES: TOURIGA-NACIONAL, TOURIGA-FRANCA

##### TASTING NOTES

Intense gamet color, full of aromas of ripe black fruit, rock rose and mint, framed with fine wood and special. Tannin contact perfect, firm but ripe. Long and creamv. endless



#### DUVALLEY GRANDE RESERVA BRANCO WHITE WINE

##### NOTA DE PROVA

Cor dourada, aroma intenso e complexo lembrando a fruta tropical madura, com toque mineral acompanhado com notas de tosta. Na boca é urtuoso, com boa acidez conferindo ao vinho uma excelente frescura. Estruturado, com aroma a fruta madura e final persistente.

PAÍS COUNTRY: PORTUGAL  
REGIÃO REGION: DOURO  
COR COLOUR: WHITE  
ANO HARVEST: 2008  
CASTAS GRAPES: Códego do Larinho; Rabigato; Mosinho

##### TASTING NOTES

Golden color, complex aroma and ripe tropical fruit recalling, with a touch mineral accompanied with notes of toast. In the mouth it is unctuous, with good acidity giving the wine an excellent freshness. Structured, with ripe fruit flavors and lingering finish.



#### DUVALLEY RESERVA TINTO RED WINE

##### NOTA DE PROVA

"DUVALLEY", abreviatura para dois vales. É uma homenagem à obra combinada do Homem e da Natureza, que vem a ilustrar o valor universal do papel activo de uma cultura e uma paisagem de excelência. Dois vales tão distintos quanto complementares, da região demarcada do Douro. Quinta das Brazeiras, no Pocinho e Quinta do Vale do Viso em São João da Pesqueira são a Combinação Perfeita, entre a intensidade do calor agreste e a frescura de uma das zonas mais altas do Douro."

PAÍS COUNTRY: PORTUGAL  
REGIÃO REGION: DOURO  
COR COLOUR: RED  
ANO HARVEST: 2008  
CASTAS GRAPES: TOURIGA-FRANCA, TOURIGA-NACIONAL, ARAGONES

##### TASTING NOTES

"DUVALLEY", short for two valleys. Is a tribute to the combined work of man and nature, which illustrates the universal values of the combined active roles of a culture and landscape. Two valleys, as distinct as complementary of the Douro Wine Region. Quinta das Brazeiras in Pocinho and Quinta do Vale do Viso in São João da Pesqueira is a perfect match between the intensity of the heat and the freshness of the higher areas of the Douro."



#### DUVALLEY COLHEITA TINTO RED WINE

##### NOTA DE PROVA

"O cuidado na preparação deste vinho, que junta o melhor das castas típicas do Douro, possibilitou obter um vinho de cor púrpura opaca, aroma intenso a ameixa e encorpado".

PAÍS COUNTRY: PORTUGAL  
REGIÃO REGION: DOURO  
COR COLOUR: RED  
ANO HARVEST: 2008  
CASTAS GRAPES: TOURIGA-FRANCA, TOURIGA-NACIONAL, ARAGONES

##### TASTING NOTES

"The careful preparation of this wine, which brings together the best of the typical varieties of Douro, made it possible to obtain an opaque purple colour, intense plum and floral aroma, with aromatic notes to give greater freshness. It's an intense and full-bodied wine.



Figura 12 - Esboço de coluna do tríptico alterado

Fonte: FTP Portugal Wines

### *7.1. Apreciação da atividade*

Esta atividade tornou-se interessante, pois foi a primeira vez que estive em contacto na formulação de um veículo de comunicação deste género. Durante a elaboração da atividade, não me deparei com grandes dificuldades, uma vez que já tinha trabalhado com o programa *Paint* e o supervisor na empresa explicou claramente o resultado final pretendido.

## 8. Atualização da aplicação *Wine-is*

---

O *Wine-is* é uma aplicação para *ipad* que começa a ser utilizada pelos restaurantes portugueses. Esta aplicação funciona como uma carta de vinhos em formato digital mas, para além da elegância e capacidade de inovar que transmite do restaurante, contém mais informação. Através de um *ipad* que tenha esta aplicação, o cliente pode aceder às fichas técnicas do vinho, notas de prova, à existência ou não de prémios, à imagem da garrafa em alta qualidade e informação acerca do produtor. Na informação acerca do produtor, pode-se aceder ao seu perfil corporativo e a uma galeria de fotos onde podem ser expostas as Quintas de onde é extraída a matéria-prima do produto que o cliente vai consumir bem como o processo de vinificação caso assim o produtor entenda. Existe também uma hiperligação ao site do produtor que possibilita ao cliente conhecer toda a sua gama de produtos, bem como informação adicional. Uma outra vantagem desta aplicação, para além da mobilidade é o facto de estar disponível em várias línguas. Embora o *Wine-is* seja utilizado por um pequeno número de restaurantes, grande parte dos clientes da FTP Portugal Wines já utilizam esta aplicação.

### 8.1. Atualização da aplicação *Wine-is*

A FTP Portugal Wines já há algum tempo que utiliza o *Wine-is* como forma de divulgação nos restaurantes aderentes a esta aplicação e utilizadores de *ipad*. Contudo, como acontece por exemplo no site da empresa, esta vai ficando desatualizada. É necessário introduzir novos produtos e rever alguns aspetos. Para colmatar esta lacuna, foi-me pedido que fizesse uma revisão e atualizasse os produtos disponíveis na aplicação.

Nesse sentido, procedi à alteração de todas as imagens das garrafas de vinhos, introduzindo imagens mais recentes e de alta definição. Na carteira de produtos, adicionei toda a gama de produtos da marca Duvalley e atualizei todos os outros campos que foram recentemente adicionados à aplicação, tais como a temperatura a que o vinho deve ser servido, a percentagem de castas utilizadas e o número de garrafas produzidas.



Alguns dos vinhos apresentavam algum défice de informação, quer de pormenores técnicos quer de informações adicionais tais como notas históricas, notas de prova ou informação de prémios ganhos. Assim, fiz uma revisão a todos os vinhos e atualizei-os sempre que possível.

Até ser feita esta revisão, nenhum dos vinhos tinha conteúdos em inglês, tendo-os introduzido nesta fase. Os conteúdos têm a ver com notas de prova, informação acerca de prémios ganhos, que tipo de prato deve acompanhar o vinho e notas de estágio.

Na galeria de imagens do produtor, renovei as fotografias com imagens mais recentes, com melhor qualidade e mais enquadradas com a realidade atual da empresa.

## *8.2. Apreciação da atividade*

Após o término desta atividade, achei-a interessante uma vez que não a conhecia e acho-a extremamente diferenciadora do ponto de vista da comunicação e posicionamento da empresa. Contudo, deparei-me com algumas dificuldades em explorá-la, quer por não conhecer a aplicação, quer pela sua complexidade. Ao fim de algum tempo a trabalhar no *Wine-is*, as dificuldades iam desaparecendo e os objetivos alcançados.

## 9. Apresentação dos conjuntos, cabazes e realização de carta de vinhos

---

### *9.1. Apresentação dos conjuntos e cabazes*

A época natalícia traduz para a FTP Portugal Wines uma fonte de receita extra. Outras empresas costumam procurar a FTP Portugal Wines a fim de efetuarem a compra de vinhos para oferta aos seus clientes e parceiros.

Este ano, a empresa pretendeu inovar. Em vez de fazer a venda isolada de vinhos como habitual, este ano procedeu à realização de conjuntos e cabazes. Os conjuntos são constituídos apenas por vinhos, que vão de uma a três garrafas, acondicionados num saco individual ou caixa. Se a escolha do cliente recair sob uma garrafa, pode ser em saco ou caixa, se o cliente escolher mais do que uma garrafa, terá de ser apenas em caixa. Os sacos individuais têm várias cores e as caixas várias cores e formatos com a opção de ambos poderem ser personalizados, por exemplo, com o logótipo da empresa do cliente. Para além dos conjuntos há os cabazes, que agrupados em cestos de verga, incluem para além dos vinhos, azeite, enchidos, doces e licores. Tanto os conjuntos como os cabazes têm preços promocionais.

Estas opções serão apresentadas a atuais e potenciais clientes, e foi nesse sentido que a FTP Portugal Wines me pediu para proceder à realização de uma apresentação em formato *PowerPoint*, (ver anexo VIII), para a divulgação destes produtos nos clientes.

### *9.2. Realização de carta de vinhos*

O restaurante Trincadeira em Aveiro, cliente da FTP Portugal Wines, promoveu no mês de Novembro os vinhos FTP. Nesse sentido, foi-me pedido para realizar uma carta de vinhos onde constaram os vinhos da empresa disponíveis naquele restaurante, que são a gama Serrado e Quinta do Serrado.

Na carta de vinhos que idealizei e executei em formato *Word*, (ver anexo IX), introduzi alguma informação acerca da Quinta do Serrado, Quinta que dá origem à marca Serrado, bem como os vinhos da sua gama. No que diz respeito ao vinho, introduzi informação referente à produção, como a origem e as castas utilizadas no vinho e também uma nota de prova. Para além da referente imagem consta também o preço do produto.

### *9.3. Apreciação da atividade*

Para esta atividade de promoção da empresa e seus produtos, foi-me dada total autonomia desde o planeamento até à execução da atividade, revelando por parte da empresa confiança nas minhas capacidades.

No desenrolar da atividade, não me surgiu nenhuma dificuldade de relevo.

## 10. Outras atividades desenvolvidas

---

Para além das atividades realizadas anteriormente descritas, desempenhei também algumas atividades paralelas. Estas atividades foram de apoio logístico, e desempenhadas na ausência de funcionários disponíveis. Trata-se de idas a entidades bancárias realizar depósitos, idas aos Correios entregar correspondência ou até idas a fornecedores efetuar pagamentos ou comprar materiais.

Para além destas atividades, organizei algumas vezes pequenas encomendas que surgiam inesperadamente.

Para finalizar, foi-me dada a oportunidade de conduzir, por uma vez, uma prova de vinho com um cliente.

### *10.1. Apreciação da atividade*

Considerei estas atividades interessantes na medida em que fiquei a conhecer um pouco melhor, outros sectores da empresa. Ao desempenhar estas funções, fiquei com uma visão mais ampla do funcionamento geral da empresa, o que considero relevante para uma posterior experiência noutra empresa.

## Conclusão

---

Após o término deste estágio curricular, fica a certeza que foi uma importante experiência para o meu enriquecimento não só a nível profissional como também pessoal. Estar envolvido diariamente no seio de uma empresa, dá-nos a perceção exata da realidade empresarial, da dificuldade que é estar num mercado tão exigente e da responsabilidade que é estar no mercado de trabalho.

A FTP Portugal Wines proporcionou-me um estágio abrangente, podendo estar em contacto com as diversas áreas da empresa, dando-me mais confiança para as adversidades que se atravessarem no futuro.

As atividades de marketing que desenvolvi, permitiram-me colocar em prática conceitos apreendidos durante a formação teórica, sempre com espírito de cordialidade de parte para parte.

Em suma, este estágio foi inteiramente gratificante e proveitoso para o futuro pessoal e profissional que a vida me reserva.

# Bibliografia

---

## *Publicações*

Comissão Europeia (2001), Livro Verde.

## *Endereços Eletrónicos*

Wikipédia, em <http://pt.wikipedia.org/>, consultado em Novembro de 2011;

FTP Portugal Wines, em <http://www.ftpvinhos.com/>, consultado em Novembro de 2011;

Wine-is, em <http://www.wine-is.com/>, consultado em Novembro de 2011;

AMPRO, em <http://www.ampro.com.br/conteudo/?n=1&id=55>, consultado em Novembro de 2011.

## *Outros documentos consultados*

FTP Portugal Wines, Fichas técnicas, consultado em Novembro de 2011.

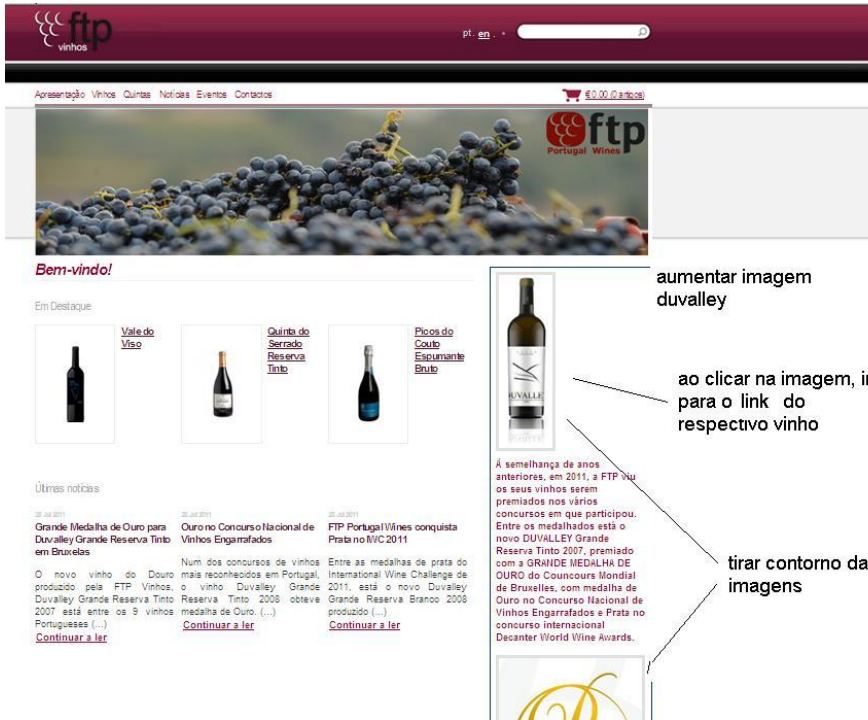


## Anexo I

---

### *Alterações no Site*





**Bem-vindo!**

Em Destaque

Vale do Viso

Quinta do Serrado Reserva Tinto

Picos do Couto Espumante Bruto

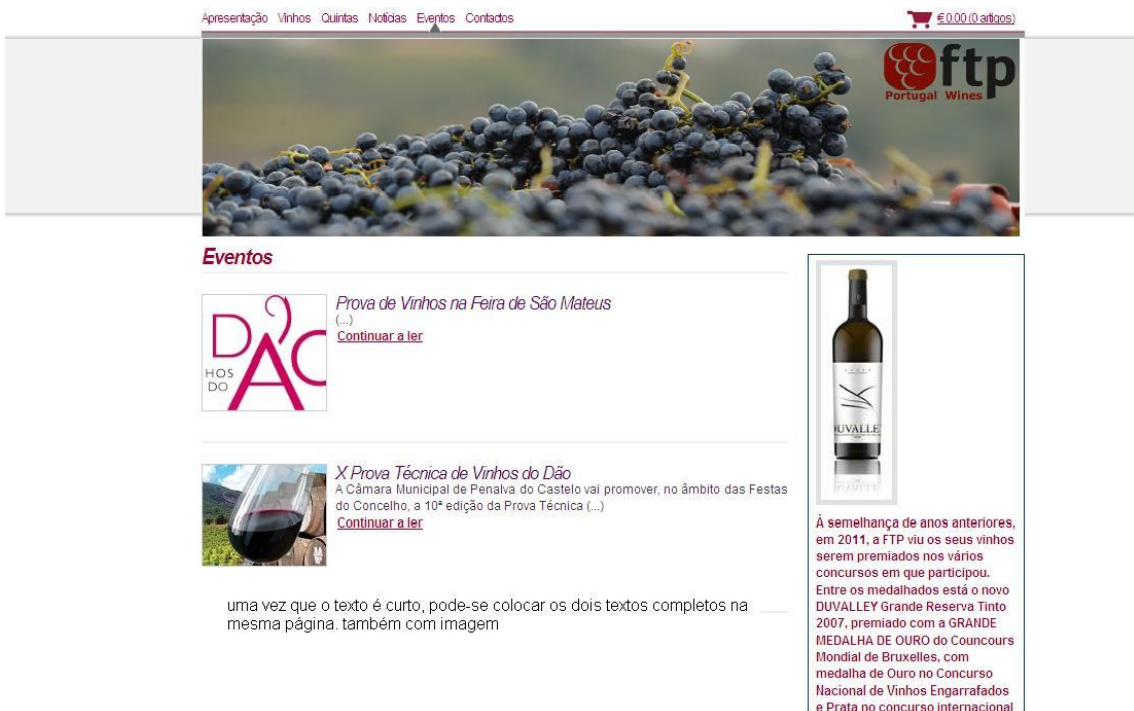
Últimas notícias

Grande Medalha de Ouro para Duvalley Grande Reserva Tinto em Bruxelas

Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados

FTP Portugal Wines conquista Prata no IWC 2011

À semelhança de anos anteriores, em 2011, a FTP viu os seus vinhos serem premiados nos vários concursos em que participou. Entre os medalhados está o novo DUVALLEY Grande Reserva Tinto 2007, premiado com a GRANDE MEDALHA DE OURO do Concours Mondial de Bruxelles, com medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados e Prata no concurso internacional Decanter World Wine Awards.



Apresentação Vinhos Quintas Notícias Eventos Contactos

€ 0,00 (0 artigos)

**Eventos**

**DAC**  
HOS DO

Prova de Vinhos na Feira de São Mateus (...)  
[Continuar a ler](#)

**X Prova Técnica de Vinhos do Dão**  
A Câmara Municipal de Penalva do Castelo vai promover, no âmbito das Festas do Concelho, a 10ª edição da Prova Técnica (...)  
[Continuar a ler](#)

À semelhança de anos anteriores, em 2011, a FTP viu os seus vinhos serem premiados nos vários concursos em que participou. Entre os medalhados está o novo DUVALLEY Grande Reserva Tinto 2007, premiado com a GRANDE MEDALHA DE OURO do Concours Mondial de Bruxelles, com medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados e Prata no concurso internacional Decanter World Wine Awards.

uma vez que o texto é curto, pode-se colocar os dois textos completos na mesma página, também com imagem



**Bem-vindo!**

Em Destaque



**Picos do Couto Grande Escolha Tinto**



**Doval Colheita Tinto**



**Serrado Colheita Tinto**

Últimas notícias

28 Jul 2011

**Grande Medalha de Ouro para Duvalley Grande Reserva Tinto em Bruxelas**

O novo vinho do Douro produzido pela FTP Vinhos, Duvalley Grande Reserva Tinto 2007 está entre os 9 vinhos Portugueses (...)

[Continuar a ler](#)

28 Jul 2011

**Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados**

Num dos concursos de vinhos mais reconhecidos em Portugal, o vinho Duvalley Grande Reserva Tinto 2008 obteve medalha de Ouro, (...)

[Continuar a ler](#)

28 Jul 2011

**FTP Portugal Wines conquista Prata no IWC 2011**

Entre as medalhas de prata do International Wine Challenge de 2011, está o novo Duvalley Grande Reserva Branco 2008 produzido (...)

[Continuar a ler](#)

Fotos correspondentes às notícias entre o título e o extrato de notícia



Para a revista "Wine Passion" o Picos do Couto Grande Escolha Tinto 2007 é o 2º melhor vinho do Dão. A partir de Novembro, pode também ser o seu vinho preferido. Este é um vinho de edição limitada, resultado de uma criteriosa seleção de matéria-prima e de um investimento em todo o tipo de materiais de topo que fizeram deste néctar um verdadeiro deleite para os sentidos.





### Perfil corporativo

O grupo Tavfer, com sede em Carregal do Sal, congrega hoje dezenas de empresas em sectores tão variados como o turístico, imobiliário ou metalomecânica e é líder de mercado nas inspecções automóveis. Nos anos 90, começou a sua abordagem ao mercado vinícola com uma pequena produção, quase artesanal, baseada na zona de Tábua na Quinta dos Picos do Couto.

A mudança de paradigma estratégico ocorreu em 2005 com a compra da Quinta do Serrado e da Quinta do Mosteiro, em Penalva do Castelo. Algum tempo depois, a empresa adquire a Quinta das Braceiras e a Quinta do Vale do Viso e mais tarde a Quinta do Vale da Vila, todas na região demarcada do Douro. Estes investimentos mostram a prevalência que, nesta primeira etapa do projecto, atribuímos à qualidade da nossa produção.

Com esta rápida expansão, estamos a iniciar a comercialização de novos produtos, com uma imagem renovada, e nos próximos anos esperamos aumentar ainda mais a nossa oferta, sobretudo na região do Douro. Estamos também a projectar duas novas adegas a construir de raiz. Uma em Vila Nova de Foz Côa destinada aos vinhos do Douro e uma outra no concelho de Tábua unicamente para espumantes. Além disso, tendo em conta a expansão da produção da empresa, temos já elaborado o projecto de ampliação e modernização da adega da Quinta do Serrado.

Apesar de este ser um projecto embrionário, a qualidade dos nossos produtos começa já a dar frutos. Os resultados alcançados nos últimos concursos vnicos nacionais são apenas um pequeno reconhecimento pelo esforço da FTP vinhos em fazer das marcas "Quinta do Serrado", "Picos do Couto" e Doval, referências de qualidade.

Com todos estes investimentos, esperamos unir tradição e inovação oferecendo experiências únicas aos nossos clientes.

Justificar texto

inserir assinatura F.T.P.



À semelhança de anos anteriores, em 2011, a FTP viu os seus vinhos serem premiados nos vários concursos em que participou. Entre os medalhados está o novo DUVALLEY Grande Reserva Tinto 2007, premiado com a GRANDE MEDALHA DE OURO do Councours Mondial de Bruxelles, com medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados e Prata no concurso internacional Decanter World Wine Awards.





### Quinta das Braceiras - Douro



Quinta das Braceiras



Para a revista "Wine Passion" o Picos do Couto Grande Escolha Tinto 2007 é o 2º melhor vinho do Dão. A partir de Novembro, pode também ser o seu vinho preferido. Este é um vinho de edição limitada, resultado de uma criteriosa selecção de matéria-prima e de um investimento em todo o tipo de materiais de topo que fizeram deste néctar um verdadeiro deleite para os sentidos.



### Douro

Esta quinta situa-se numa das zonas míticas da região demarcada do Douro - uma das mais antigas e históricas do país. O vale do Pocinho está intimamente ligado à história da produção de vinhos de topo portugueses.

A entrada da FTP Vinhos neste universo tão curto de produtores que têm a possibilidade de produzir uvas em um dos terroirs mais abençoados, contitui para nós um grande orgulho e uma grande responsabilidade. Essa responsabilidade advém do dever de honrar a história daquele pequeno vale com vinhos de excelência.

justificar texto



### Quinta Picos do Couto - Dão



Quinta Picos do Couto



Para a revista "Wine Passion" o Picos do Couto Grande Escolha Tinto 2007 é o 2º melhor vinho do Dão. A partir de Novembro, pode também ser o seu vinho preferido. Este é um vinho de edição limitada, resultado de uma criteriosa selecção de matéria-prima e de um investimento em todo o tipo de materiais de topo que fizeram deste néctar um verdadeiro deleite para os sentidos.




### Dão

A quinta dos Picos do Couto tem para a FTP Vinhos um significado muito especial. Foi nesta quinta, no início dos anos 90, que começou a produção vitivinícola da FTP Vinhos.

Esta quinta, no concelho de Tábua, com todas as outras que ao longo dos anos se lhe foram agregando, centraliza toda a produção vitícola da FTP Vinhos no sul da região demarcada do Dão, totalizando já uma área superior a 30 Ha de vinha.

A marca Picos do Couto, com origem no nome desta quinta, representa vinhos com um perfil moderno e apelativo, de acordo com as novas tendências. Tem no Reserva tinto 2005 o seu vinho de entrada, um produto com uma óptima

**Doval Colheita Tinto**



Ano: 2007  
Preço: € 4.52

↑  
aumentar imagem ao clicar:  
(Em todos os vinhos)

**Ficha Técnica**

País: Portugal  
Região: Douro  
Classificação: DOC/VQPRD  
Tipo: Tinto

**Viticultura**

Solos: Xisto  
Condução da vinha: Guyot Duplo  
Idade da vinha: 20 Anos  
Produção: 30 hl / Ha

**Enologia**


As uvas foram desengaçadas e esmagadas. As 2 Tourgas sofreram maceração a 4°C durante 5 dias e fermentaram em cubas de inox. A tinta Roriz fermentou em lagar e a fermentação maloláctica deu-se em carvalho americano onde o vinho estagou durante 12 meses

**Especificações Técnicas**


Álcool: 13,2 %  
Açúcares Redutores: 2,4 g/L  
pH: 3,85  
Acidez Total: 4,88 g/L  
Acidez Volátil: 0,47 g/L

**Nota de Prova**

Cor púrpura opaca, aroma intenso a ameixa, floral e com notas balsâmicas a dar uma grande frescura. Na boca é um vinho intenso e encorpado no entanto fácil e longo.



Para a revista "Wine Passion" o Picos do Couto Grande Escolha Tinto 2007 é o 2º melhor vinho do Dão. A partir de Novembro, pode também ser o seu vinho preferido. Este é um vinho de edição limitada, resultado de uma criteriosa seleção de matéria-prima e de um investimento em todo o tipo de materiais de topo que fizeram deste néctar um verdadeiro deleite para os sentidos.



À semelhança de anos anteriores, em 2011, a FTP viu os seus vinhos serem premiados nos vários concursos em que participou. Entre os medalhados está o novo DUVALLEY Grande Reserva Tinto 2007, premiado com a GRANDE MEDALHA DE OURO do Councours Mondial de Bruxelles, com medalha de

**Vinhos**


Vinhos do Dão

Quinta

**Quinta do Serrado Reserva Tinto**

País: Portugal Região: Dão Classificação: DOC/VQPRD Tipo: Tinto  
Viticultura Solos: Arenosos de origem Granítica Condução (...)

Ano: 2005 Preço: € 10.17 [Ver detalhes](#)



enquadrar texto na forma


Vinhos do Dão

Quinta

**Serrado Colheita Tinto**

País: Portugal Região: Dão Classificação: DOC/VQPRD Tipo: Tinto  
Viticultura Solos: Arenosos de origem Granítica Condução (...)

Ano: 2005 Preço: € 13.56 [Ver detalhes](#)




Vinhos do Dão

Quinta

**Serrado Colheita Tinto**

País: Portugal Região: Dão Classificação: DOC/VQPRD Tipo: Tinto  
Viticultura Solos: Arenosos de origem Granítica Condução (...)

Ano: 2008 Preço: € 3.39 [Ver detalhes](#)




Vinhos do Dão


Quinta

**Serrado Colheita Branco**


País: Portugal Região: Dão Classificação: DOC/VQPRD Tipo: Branco  
Viticultura Solos: Arenosos de origem Granítica Condução (...)

Ano: 2010 Preço: € 3.39 [Ver detalhes](#)





À semelhança de anos anteriores, em 2011, a FTP viu os seus vinhos serem premiados nos vários concursos em que participou. Entre os medalhados está o novo DUVALLEY Grande Reserva Tinto 2007, premiado com a GRANDE MEDALHA DE OURO do Councours Mondial de Bruxelles, com medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados e Prata no concurso internacional Decanter World Wine Awards.





US

### Quinta do Serrado Reserva Tinto



Ano: 2005  
Preço: € 10.17

#### Ficha Técnica

País: Portugal  
Região: Dão  
Classificação: DOC/VQPRD  
Tipo: Tinto

#### Viticultura

Solos: Arenosos de origem Granítica  
Condução da vinha: Guyot Duplo  
Idade da vinha: 25 Anos  
Produção: 35 hl / Ha

#### Enologia

As uvas foram desengapadas e esmagadas, a fermentação deu-se a 25°C, a fermentação maloláctica deu-se a 18°C durante 1 mês e o vinho estagiou 100% em barricas de carvalho americano durante 14 meses.

#### Especificações técnicas

Álcool: 14,6 %  
Açúcares Redutores: 2,7 g/L  
PH: 3,64  
Aidez Total: 5,6 g/L  
Aidez Volátil: 0,54 g/L

#### Nota de Prova

Cor rubi opaca, aroma muito intenso a fruta preta lembrando cereja, alguma ameixa, violeta e ainda com notas de café e baunilha. Na boca é um vinho guloso com grande volume e persistência.

#### Prémios e Distinções

Medalha de Prata – CNVE Concurso nacional de Vinhos Engarrafados 2010  
Medalha de Ouro – ACIC - Coimbra 2010 e 2011



Para a revista "Wine Passion" o Picos do Couto Grande Escolha Tinto 2007 é o 2º melhor vinho do Dão. A partir de Novembro, pode também ser o seu vinho preferido. Este é um vinho de edição limitada, resultado de uma criteriosa seleção de matéria-prima e de um investimento em todo o tipo de materiais de topo que fizeram deste néctar um verdadeiro deleite para os sentidos.



À semelhança de anos anteriores, em 2011, a FTP viu os seus vinhos serem premiados nos vários concursos em que participou. Entre os medalhados está o novo DUVALLEY Grande Reserva Tinto 2007, premiado com a GRANDE MEDALHA DE OURO do Councours Mondial de Bruxelles, com medalha de Ouro no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados e Prata no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados.

[adicionar hiperligação](#)  
[voltar](#) em todos os vinhos

## Anexo II

---

*Arquivo digital com contactos de gráficas*

*(Excerto)*

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R		
EMPRESA			MORADA													TELEFONE	FAX	E-MAIL	
4	Naveprinter - Industria Gráfica do Norte			ESTRADA NACIONAL 14, KM 7,05, PINTA 4470-352, MAIA													229 411 085	229411084	
5	Lideigraf-Artes Gráficas Lda			Rua Galhardo 15, Vila do Conde 4480 VILA DO CONDE .													252 103 300	252 103 349	<a href="mailto:comercial@lideigraf.pt">comercial@lideigraf.pt</a>
6	copidata			R do Zambeze, 263 - 3º 4250-505 PORTO													22 830 06 07	22 830 09 70	<a href="mailto:copidata@copidata.com">copidata@copidata.com</a>
7	Mirandela-Artes Gráficas Sa			Rua Rodrigues Faria 103, Lisboa 1300-501 LISBOA													213 613 400		<a href="mailto:geral@mirandela-sa.pt">geral@mirandela-sa.pt</a>
8	Grafiasa - Ind. Gráfica S.A.			Rua D. Afonso Henriques 742, Apartado 1021 4435-006 Rio Tinto													229770700	229716610	<a href="mailto:grafiasa@grafiasa.pt">grafiasa@grafiasa.pt</a>
9	Organização Gráfica Calheiros, S.A			Rua Macieiras 220, 4445-502 ERMESINDE													229 773 220	229 773 225	<a href="mailto:grafica@calheiros.pt">grafica@calheiros.pt</a>
10	Contiforme II-Indústria de Papel Contínuo e Formulários SA			Estrada Nacional 249-4 Km 7-2, Aboboda, SÃO DOMINGOS DE RANA, Lisboa 2785													214 481 600	214 481 658	<a href="mailto:customer.support@contiforme.pt">customer.support@contiforme.pt</a>
11	Impresse 4-Sociedade de Edições e Impressão Lda			Rua Latino Coelho 6, Venda Nova 2700-516 AMADORA .													214 998 700		
12	Peres-Soctip - Industrias Graficas, SA			Estrada Nacional 10, Km 108,3 2135-114 Samora Correia													263 009 900	263 009 999	<a href="mailto:geral@peres-soctip.pt">geral@peres-soctip.pt</a>
13	Grupo G. Seis			Rua Latino Coelho, 12-Venda Nova 2700-516 Amadora													214 999 600	214 999 629	
14	Olegário Fernandes - Artes Gráficas, S.A.			Zona Industrial do Alto do Colaride Apartado 51 2736-901 Cacém													21 432 81 40	21 432 81 49	<a href="mailto:dep.comercial@olegario-fernandes.pt">dep.comercial@olegario-fernandes.pt</a>
15	Litho formas portuguesa			Rua D. Nuno Álvares Pereira - Vale Figueira 2695 - 748 S. João da Talha													21 994 76 57	21 994 76 95	<a href="mailto:vendas.lisboa@lithoformas.pt">vendas.lisboa@lithoformas.pt</a>
16	Fernandes & Terceiro, S.A.			Rua N. Sra. da Conceição, 7   2794-014 Carnaxide													21 425 92 00	21 425 92 01	<a href="mailto:f3@fterceiro.pt">f3@fterceiro.pt</a>
17	Gráfica MaiaDouro, S.A.			Rua padre Luis Campos nº 586 e 686, Vermoim 4471-909 Maia													229 439 710	229 439 718	<a href="mailto:dir.comercial@maiadouro.pt">dir.comercial@maiadouro.pt</a>
18	Multitema			Rua do Cerco do Porto, 365 4300-119 Porto													22 5192600	22 5192698	<a href="mailto:multitema@multitema.pt">multitema@multitema.pt</a>
19	Onda Grafe, Artes Gráficas, Lda.			Rua da serra nº1, A-Das-Lebres 2660-202 Sto. Antão do Tojal													21 973 83 90	21 974 78 36	<a href="mailto:mail@ondagrafe.pt">mail@ondagrafe.pt</a>
20	Gráfica ideal de Águeda			Covão - Apartado 13   3754-909 Águeda													234 630 400	234 630 401	<a href="mailto:geral@graficaideal.pt">geral@graficaideal.pt</a>

## Anexo III

---

*Arquivo digital com amostras enviadas para críticos, imprensa e eventos*

*(Excerto)*



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
<b>LISTAGEM REVISTAS &amp; CRÍTICOS</b>														
<b>Amostras enviadas</b>														
Produto	Qt. Enviada	Data	Publicação / Evento	Crítico										
Picos do Couto Espumante	1	12-01-2011	Nova Crítica	Pedro Gomes e Tiago Teles										
	2	27-01-2007	MJA/Vinho.tv	Maria João de Almeida										
	2	27-01-2011	Revista Wine											
	2	27-01-2011	Revista de Vinhos											
	2	27-01-2011	Wine Passion	Vinhos Portugueses online										
	2	28-01-2011	Vinhos online											
	2	28-01-2011	Journal Público - Fugas/ Vinhos em Prova/ Divinum											
	2	27-01-2011	Guia de Vinhos	Rui Falcão										
	2	28-01-2011	Guia Vinhos de Portugal / Vinhos de Verão	João Paulo Martins										
	6	28-01-2011	Sala Ogival Porto											
	1	21-06-2011	Guia Vinhos de Portugal 2012	João Paulo Martins										
	Picos do Couto Reserva Tinto 2007	1	12-01-2011	Nova Crítica	Pedro Gomes e Tiago Teles									
		2	27-01-2011	MJA/Vinho.tv	Maria João de Almeida									
		2	27-01-2007	Revista Wine										
		2	27-01-2007	Revista de Vinhos										
		2	27-01-2007	Wine Passion	Vinhos Portugueses online									
		2	28-01-2011	Vinhos online										
2		28-01-2011	Journal Público - Fugas/ Vinhos em Prova/ Divinum											
2		27-01-2007	Guia de Vinhos	Rui Falcão										
2		28-01-2011	Guia Vinhos de Portugal / Vinhos de Verão	João Paulo Martins										
2		24-01-2011	Whine Enthusiast											
6		28-01-2011	Sala Ogival Porto											
Picos do Couto Reserva Tinto 2008		1	21-06-2011	Guia Vinhos de Portugal 2012	João Paulo Martins									
	Picos do Couto Reserva Branco 2009	1	12-01-2011	Nova Crítica	Pedro Gomes e Tiago Teles									
		2	27-01-2011	MJA/Vinho.tv	Maria João de Almeida									
		2	27-01-2011	Revista Wine										
		2	27-01-2011	Revista de Vinhos										
		2	27-01-2011	Wine Passion	Vinhos Portugueses online									
		2	28-01-2011	Vinhos online										
		2	28-01-2011	Journal Público - Fugas/ Vinhos em Prova/ Divinum										
		2	28-01-2011	Guia de Vinhos	Rui Falcão									
		2	27-01-2007	Guia Vinhos de Portugal / Vinhos de Verão	João Paulo Martins									
		2	28-01-2011	Guia Vinhos de Portugal / Vinhos de Verão										

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	
	<b>CONTACTOS</b>																		
		<b>Publicação/ Evento</b>	<b>Agente</b>	<b>E-mail</b>	<b>Telefone</b>	<b>Morada</b>													
1		Néctares "Sol"	Anibal Coutinho	<a href="mailto:anibal.coutinho@sol.pt">anibal.coutinho@sol.pt</a>															
2		Nova Crítica	Pedro Gomes Tiago Teles	<a href="mailto:pedrogomes@novacritica-vinho.com">pedrogomes@novacritica-vinho.com</a>	919 538 471	Rua do Guarda Mor, 22   1200-682 Lisboa													
3		MJA/Vinho.TV	Maria João de Almeida	<a href="mailto:mjalmeida@mariajoaoalmeida.com">mjalmeida@mariajoaoalmeida.com</a>	938 529 400	MJA- Conteúdos Lda. Rua Capitão Humberto de Ataíde nº 2A - 1170-072 Lisboa													
4		Revista Wine			222 088 499	Edifício EV   Rua Mouzinho da Silveira, 54-56   4050-414 Porto													
5		Revista de Vinhos			214 369 470	Rua Mário Castelhana, 40, Queluz de Baixo, 2734-502 – Barcarena													
6		Edytime – Editores Gráficos, Lda.	Revista Néctar			Rua de Santa Catarina, 34, 1º   1200-402 Lisboa													
7		Wine Passion		<a href="mailto:mf@aw-passions.com">mf@aw-passions.com</a>	913 362 486	Rua de Santo Ildefonso, nº 362, 1 Esq.   4000-466 Porto													
8		VinhosOnline	Vinhos Portugueses Online	<a href="mailto:webmaster@vinhos.online.pt">webmaster@vinhos.online.pt</a>		Avª Fontes Pereira de Melo, 35, 4º D - Edifício Imaviz   1050-118 Lisboa													
9		Jornal Público - Fugas/ Vinhos em Prova/ Divinum		<a href="mailto:fugas@publico.pt">fugas@publico.pt</a>		Praça Coronel Pacheco, nº 2 - 3º   4050-453 Porto													
10		Guia de Vinhos	Rui Falção	<a href="mailto:falcao@ruifalcao.com">falcao@ruifalcao.com</a>	917 892 013	Av. António Augusto de Aguiar, 100 - 4º esq.   1050-019 Lisboa													
11		Guia Vinhos de Portugal / Vinhos de Verão	João Paulo Martins	<a href="mailto:jjpaulom@sapo.pt">jjpaulom@sapo.pt</a>	217 272 249	R. João Freitas Branco, 32 - 1º esq.   1500-359 Lisboa													
12		Whine Enthusiast			0033 562095076	Roger Voss - Laclaverie - RD 37   32160 Beaumarches FRANCE													
13		Guia de Vinhos DECO PROTESTE		<a href="mailto:snunes@deco.proteste.pt">snunes@deco.proteste.pt</a>	218 410 853	Av. Engº Arantes e Oliveira, nº 13, 1º B   1900-221 Lisboa													
14		Sala Ogival Porto		<a href="mailto:daniela.macedo@viniportugal.pt">daniela.macedo@viniportugal.pt</a>	223 323 072	Palácio da Bolsa   Rua Ferreira Borges   4050-253 Porto													
15		Guia Vinhos de Portugal 2012	João Paulo Martins	<a href="mailto:jjpaulom@sapo.pt">jjpaulom@sapo.pt</a>	217 272 249	R. João Freitas Branco, 32 - 1º esq.   1500-359 Lisboa													
16		Revista de Vinhos - Vinhos Tintos até 4€			214 369 470	Rua Mário Castelhana, 40, Queluz de Baixo, 2734-502 – Barcarena													
17																			

# FTP Vinhos na imprensa

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8

## Picos do Couto Reserva Tinto 2007

**\* painel de prova**

16 E10 Monto da Cal Reg. Alentejano Reserva Tinto 2007  
Nota de degustação: Este vinho apresenta uma estrutura equilibrada, com fraca veracidade macerada. Boas notas de amadurecimento. Frases e robusto na boca, tanninos finos, longo e suave.  
(4,5)

16 E899 Monto da Picopiana Reg. Alentejano Tinto 2009  
Nota de degustação: Morango, framboesa, vegetal seco, algarite. Boas notas, ligero mas equilibrado. Frases e robusto na boca, tanninos finos, longo e suave.  
(5,5)

16 E10 Paulo Laureano Premium Alentejo Tinto 2009  
Nota de degustação: Tostados doces, fraca fruta composta, pimenta, folhagem, vive e alegre na boca, corpo marcado, acidez fresca, tanninos controlados, longo final. (4,5)

16 E8 Picos do Couto Reserva Tinto 2007  
Nota de degustação: Aromas, torrados, com notas de fruta verde e pimenta, folhagem, vive e alegre na boca, corpo marcado, acidez fresca, tanninos controlados, longo final. (4,5)

16 E899 Quinta da Lagalva de Cima Reg. Dão Torques Nacional Tinto 2009  
Nota de degustação: Sólido, frutado, com notas de fruta verde e pimenta, folhagem, vive e alegre na boca, corpo marcado, acidez fresca, tanninos controlados, longo final. (4,5)

16,50 PICOS DO COUTO DO TINTO RESERVA 2007  
14,0% vol.

Enólogo: António José Machado  
Cata: Teófilo Nogueira, Tiago Rosta, Afonso Costa

CR: Rubi intensa, aspecto limpo.  
AROMA: interessante, com notas evidentes de frutos de baga e do bosque maduros, amoras em maior destaque, ligeiro toque floral, folhas de chá.  
SABOR: mantêm o perfil na boca, resulta num conjunto equilibrado, tem tanninos rotundados, acidez correta e deixa um final longo e harmonioso.  
NOTAS: Clássico, refinado, frutado, com notas de frutos de baga, maduros e de bosque, ligeiro toque floral, folhas de chá.  
FLAVOUR: Irresistível, com notas evidentes de frutos de baga e do bosque maduros, amoras em maior destaque, ligeiro toque floral, folhas de chá, tanninos rotundados, acidez correta, longo e harmonioso final.

Soc. Agrícola Couto do Pinho Alentejo - +351 232 642 428

## Revista de Vinhos edição nº 257, Abril 2011

27  
28  
29 Picos do Couto Reserva Tinto 2007 "novidade" na Revista de Vinhos com 15,5 pontos.  
30 Picos do Couto Reserva Tinto 2007 no painel de prova da Revista dos Vinhos com 16 pontos.  
31  
32  
33  
34

## Revista de Vinhos edição nº 257, Abril 2011

35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44

**Picos do Couto Reserva Branco 2007**

16 E10 Monto da Cal Reg. Alentejano Reserva Tinto 2007  
Nota de degustação: Este vinho apresenta uma estrutura equilibrada, com fraca veracidade macerada. Boas notas de amadurecimento. Frases e robusto na boca, tanninos finos, longo e suave.  
(4,5)

16 E899 Monto da Picopiana Reg. Alentejano Tinto 2009  
Nota de degustação: Morango, framboesa, vegetal seco, algarite. Boas notas, ligero mas equilibrado. Frases e robusto na boca, tanninos finos, longo e suave.  
(5,5)

16 E10 Paulo Laureano Premium Alentejo Tinto 2009  
Nota de degustação: Tostados doces, fraca fruta composta, pimenta, folhagem, vive e alegre na boca, corpo marcado, acidez fresca, tanninos controlados, longo final. (4,5)

16 E8 Picos do Couto Reserva Tinto 2007  
Nota de degustação: Aromas, torrados, com notas de fruta verde e pimenta, folhagem, vive e alegre na boca, corpo marcado, acidez fresca, tanninos controlados, longo final. (4,5)

16 E899 Quinta da Lagalva de Cima Reg. Dão Torques Nacional Tinto 2009  
Nota de degustação: Sólido, frutado, com notas de fruta verde e pimenta, folhagem, vive e alegre na boca, corpo marcado, acidez fresca, tanninos controlados, longo final. (4,5)

16,50 PICOS DO COUTO DO TINTO RESERVA 2007  
14,0% vol.

Enólogo: António José Machado  
Cata: Teófilo Nogueira, Tiago Rosta, Afonso Costa

CR: Rubi intensa, aspecto limpo.  
AROMA: interessante, com notas evidentes de frutos de baga e do bosque maduros, amoras em maior destaque, ligeiro toque floral, folhas de chá.  
SABOR: mantêm o perfil na boca, resulta num conjunto equilibrado, tem tanninos rotundados, acidez correta e deixa um final longo e harmonioso.  
NOTAS: Clássico, refinado, frutado, com notas de frutos de baga, maduros e de bosque, ligeiro toque floral, folhas de chá.  
FLAVOUR: Irresistível, com notas evidentes de frutos de baga e do bosque maduros, amoras em maior destaque, ligeiro toque floral, folhas de chá, tanninos rotundados, acidez correta, longo e harmonioso final.

Soc. Agrícola Couto do Pinho Alentejo - +351 232 642 428

## Anexo IV

---

*Nota introdutória*

Recente é a história da FTP Portugal Wines, que no ano 2005 decide abordar o ramo vinícola como uma oportunidade de expansão do Grupo Tavfer, contudo apresenta já traços de maturidade que só foram conseguidos com a experiência e vontade daqueles que fazem o dia-a-dia da empresa.

Pertencente ao Grupo Tavfer, que está presente em variados sectores de atividade como o turístico, imobiliário, metalomecânico e nas inspeções de veículos sendo inclusive líder de mercado em Portugal, a FTP Portugal Wines tem a sua produção em duas das principais regiões vinícolas portuguesas: Dão e Douro.

Adquiridas em 2005, é na Quinta do Mosteiro e na Quinta do Serrado, em Penalva do Castelo, que junto à adega se situa grande parte da nossa produção de vinhos da Região Demarcada do Dão, ficando a restante no concelho de Tábua, na Quinta Picos do Couto, que foi o ponto de partida para a criação e desenvolvimento de todo este projeto.

A expansão para a região demarcada do Douro surge algum tempo depois, com a aquisição da Quinta das Braceiras, Quinta do Vale do Viso, e mais tarde a Quinta do Vale da Vila.

Os investimentos realizados nesta primeira etapa do projeto onde a qualidade prevaleceu são a base do já alcançado sucesso das nossas marcas e produtos.

Representados no mercado interno e externo com marcas de grande qualidade, “Quinta do Serrado”, “Picos do Couto” e “Duvalley” começam já a colecionar prémios em concursos vînicos nacionais e internacionais, motivo que nos enche de orgulho e força para continuar a desenvolver produtos de excelente qualidade.

Recentemente surgiu o projeto “Lojas da Aldeia”, pequenas lojas de conveniência, que pretendem criar um forte elo de ligação entre a FTP Portugal Wines e o consumidor. Nestes espaços promovem-se sabores e tradições, desde os vinhos aos licores, dos doces aos azeites.

Com todos estes investimentos, esperamos unir tradição e inovação oferecendo experiências únicas aos nossos clientes.

## Anexo V

---

*Fichas Técnicas dos produtos*

*(Excerto, Português e Inglês)*

*Duvalley Grande Reserva Tinto 2007*

## Ficha técnica





Concours Mondial de Bruxelles 2011



Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2011 (Portugal)



Decanter World Wine Awards 2011



International Wine Challenge 2011

**DUVALLEY**

**Enologia**  
 Esta é a primeira colheita deste vinho, proveniente de uma única vinha, localizada num dos vales mais conceituados do Douro. Acreditamos que o exclusivo número de garrafas produzidas reúnem a qualidade e consistência típicas do melhor que tem o Douro. Este vinho estagiou em barricas de 400L de carvalho francês durante 18 meses e irá evoluir excepcionalmente ao longo do tempo.

**País:** Portugal  
**Região:** Douro  
**Ano de colheita:** 2007  
**Castas:** Touriga-Nacional; Touriga Franca  
**Enólogo:**  
**Formato:** 750ml; 1500ml

**Especificações técnicas**  
**Alcool:** 15 %  
**Acúcares redutores:** 3,0g/L


**servir com...**



Rodapé

Dispositivos Destaque

15



**DOURO**

16



17



18



19



Português (Portugal)

Diapositivo 16 de 22 Tema do Office

# Duvalley Grande Reserva Red 2007

## Technical Profile



Concours Mondial de Bruxelles 2011



Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2011 (Portugal)



Decanter World Wine Awards 2011



International Wine Challenge 2011

### Winemaking

This is our first harvest from this single vineyard, located in one of the most iconic valleys from Douro. We believe this limited-release wine expresses the quality and consistency of its terroir. This wine, aged in 400 Lts French oak barrels for 18 months, will age exceptionally well and show fuller flavours as it develops.

Country: **Portugal**

Region: **Douro**

Harvest: **2007**

Varieties: **Touriga-Nacional; Touriga Franca**

Winemaker:

### Technical

Alcohol: **15 %**

Reducing sugars: **3,0g/L**



## Anexo VI

---

*Tríptico*

## QUINTA DO SERRADO

### SERRADO COLHEITA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor rubi opaco, aroma frutado, aroma frutado intenso a fruta preta sobreabundante a amora e a groselha, notas de café e violeta a dar complexidade e frescura, notas de especiarias e incenso, arroz, pimenta e cardamomo, ríce e persistente.

**TASTING NOTES**  
Dense, rich and distinctive, complex spice notes with hints of coffee and violet. On palate is full bodied, intense with a persistent fresh finish.

### SERRADO COLHEITA BRANCO WHITE WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor citrina brilhante, aroma jovem a cítrico, notas de melão, melão, melão a um vinho apalibrado, fresco, frutado e persistente.

**TASTING NOTES**  
Brilliant citric color, young fruity nose with hints of melon and peach. On palate is medium bodied fresh and persistent.

### SERRADO COLHEITA ROSÉ WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor rosa brilhante, aroma jovem a morango e cereja. Na boca é um vinho fresco, frutado e persistente.

**TASTING NOTES**  
Brilliant pink, young fruity nose with hints of strawberry and cherry. On palate is medium bodied fresh and persistent.

### SERRADO RESERVA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor rubi opaco, aroma muito intenso a fruta preta lambrando cereja, alguma nota de melão, melão com notas de café e violeta. Na boca é um vinho guloso com grande volume e persistência.

**TASTING NOTES**  
Dense purple color, intense black fruit with hints of coffee and violet. On palate is full bodied, intense fruited and persistent wine.

### SERRADO TOURIGA-NACIONAL TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor púrpura opaca, aroma frutado jovem e frutado intenso a fruta preta sobreabundante a amora e a groselha, notas de café e violeta a dar complexidade e frescura, notas de especiarias e incenso, arroz, pimenta e cardamomo, ríce e persistente.

**TASTING NOTES**  
Dense purple color, rich and powerful floral nose with violet, black fruit, dark chocolate and caramel. On palate is fresh, intense and persistent full bodied wine.

## PICOS DO COUTO

### PICOS DO COUTO RESERVA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor rubi opaca, aroma frutado intenso a fruta preta sobreabundante a amora e a groselha, notas de café e violeta a dar complexidade e frescura, notas de especiarias e incenso, arroz, pimenta e cardamomo, ríce e persistente.

**TASTING NOTES**  
Rich dense color, intense fruity nose with raspberry and plum notes as well as hints of coffee and violet. On palate is full bodied with a fresh persistent finish.

### PICOS DO COUTO RESERVA BRANCO WHITE WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor citrina asseverada brilhante. Aroma frutado jovem a cítrico, notas de melão, melão a um vinho apalibrado, fresco, frutado e persistente.

**TASTING NOTES**  
Complete subtle nose with crystallized fruit and hints of butter. Rich and fresh mineral taste.

### PICOS DO COUTO GRANDE ESCOLHA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor púrpura opaca, aroma frutado intenso a amora, floral e com notas de violeta e café. Na boca é um vinho frutado e persistente.

**TASTING NOTES**  
Dense purple color, intense fruity aroma, plum and floral with notes of violet and peaches to give greater freshness. On the palate it is very intense, bodied, fresh and persistent.

### PICOS DO COUTO ESPUMANTE BRUTO NATURAL SPARKLING

**NOTA DE PROVA**  
Limpas e brilhante de bolha muito fina formando um colar intenso. O aroma é complexo com notas de brócolis, flores espumantes salíeis, chá, com notas de fruta vermelha e acaba fresco.

**TASTING NOTES**  
Clear and sparkling bubbles forming a thin paste intense. The aroma is complex with notes of broccoli, white flowers and vanilla. The palate is a stunning solid, filled with notes of fresh red fruit and apple.

## DOVAL



### DOVAL COLHEITA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor púrpura opaca, aroma intenso a amora, floral e com notas balsâmicas a violeta e café. Na boca é um vinho frutado e persistente.

**TASTING NOTES**  
Dense purple color, intense plum and floral aroma with aromatic notes to give greater freshness. On the palate it is an intense and full bodied wine however easy and supple.

### DOVAL RESERVA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor púrpura opaca, aroma intenso a amora e a groselha, notas de café e violeta a dar complexidade e frescura. Na boca é um vinho intenso, encorpado, ríce e persistente.

**TASTING NOTES**  
Purple opaque colour, complex aroma and intense black and plum fruit with notes of coffee and violet. On the palate it is an intense, a full bodied wine, fresh and persistent.

### VALE DO VISO

#### VALE DO VISO COLHEITA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor rubi opaca, aroma muito frutado com notas de fruta vermelha muito maduras. Na boca é intenso, estendido e acida com grande acidez.

**TASTING NOTES**  
Vivid ruby colour with notes of ripe red fruit. It is intense and well structured, which leaves a firm taste of strawberries.

#### VALE DO VISO RESERVA TINTO RED WINE

**NOTA DE PROVA**  
Cor rubi opaca, aroma muito frutado com notas de fruta vermelha muito maduras. Na boca é intenso, estendido e acida com grande acidez.

**TASTING NOTES**  
Vivid ruby colour with notes of ripe red fruit. It is intense and well structured, which leaves a firm taste of strawberries.



## Anexo VII

---

*Aplicação Wine-is*



[Start Here](#)
[Sign In](#)
[Register](#)

[Contact Us](#)

[Facebook](#)
[Twitter](#)

[Dribbble](#)

[Mobile App's](#)

[Wine List](#)

[Finder](#)

[Pricing](#)

[iPad Editions](#)

SEARCH

Q

*Browse Between Wines (FTP Vinhos)*

**Picos do Couto Espumante** [FTP Vinhos](#), Portugal Recommended

## Picos do Couto Espumante

White

Wine-IS Code: 620-5448342-0000039-01

Specifications

**Winery** FTP Vinhos

**Country** Portugal


**Region**

**Winemaker** António Machado

**Grape Varieties** Touriga Nacional, Alfrocheiro

**Alcohol** 12.60%





**Testing Notes**

Clean and bright bubble forming a thin active retence. The aroma is complex with notes of birch, white flowers and vanilla. The palate is a foaming solid, filled with notes of fresh red fruit.

[facebook](#)
[twitter](#)




wineis

[Comece Aqui](#) [Entre](#) [Registe-se](#) [Contacte](#)  
[Like](#) [881](#)  
[Apps Móveis](#)  
**Lista Vinho:**   
**Finder:** [Preços](#)  
**Edições iPad**

**Navegue (Portugal)**

FTP Vinhos Penalva do Castelo, Portugal [Recomendado](#) [2](#) [www.ftpvinhos.com](http://www.ftpvinhos.com)



**Proprietários**  
Fernando Tavares Pereira


**Enólogos**  
António Machado

**Área**  
70 Ha

**Castas cultivadas**  
Tinta Roriz, Touriga Nacional, Jaen, Encruzado, Bical, Alfrocheiro, Rufete, Verdelho, Malvasia-Fina, Touriga Franca, Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho, Aragónes

**Contactos**  
Quinta do Serrado,  
Penalva do Castelo  
Viseu  
3550-163  
T.: +351232642428  
E.: [comercial@ftpvinhos.com](mailto:comercial@ftpvinhos.com)

O grupo Tavfer, com sede em Carregal do Sal, congrega hoje dezenas de empresas em sectores tão variados como o turístico, imobiliário ou metalomecânica e é líder de mercado nas inspecções automóveis. Nos anos 90, começou a sua abordagem ao mercado vinícola com uma pequena produção, quase artesanal, baseada na zona de Tabua na Quinta dos Picos do Couto. A mudança de paradigma estratégico ocorreu em 2005 com a compra da Quinta do Serrado e da Quinta do Mosteiro, em Penalva do Castelo. *Alcunhamo denalis... a empresa*



## Anexo VIII

---

*Apresentação dos conjuntos e cabazes*

*(Excerto)*

## Conjunto 2 Garrafas Premium



**Cores disponíveis:**  
(Tonalidades aproximadas)



### Quinta do Serrado Reserva 2007



### Quinta do Serrado Touriga-Nacional 2007



**Descrição:**

Caixa com  
Quinta do Serrado Reserva 2007 e  
1 Quinta do Serrado Touriga-Nacional 2007.

**Preço:**  
20€



*Cabaz (Económico)*

**Descrição:**  
Cabaz em Cesto de Verga com  
1 Serrado Colheita branco, 1 Serrado Colheita Tinto,  
1 Serrado Colheita Rosé, 1 Azeite Picos do Couto,  
1 Doce Pêra rocha, 1 Licor de Maça.

**Preço:**  
30€

## Anexo IX

---

*Carta de vinhos*

*(Excerto)*

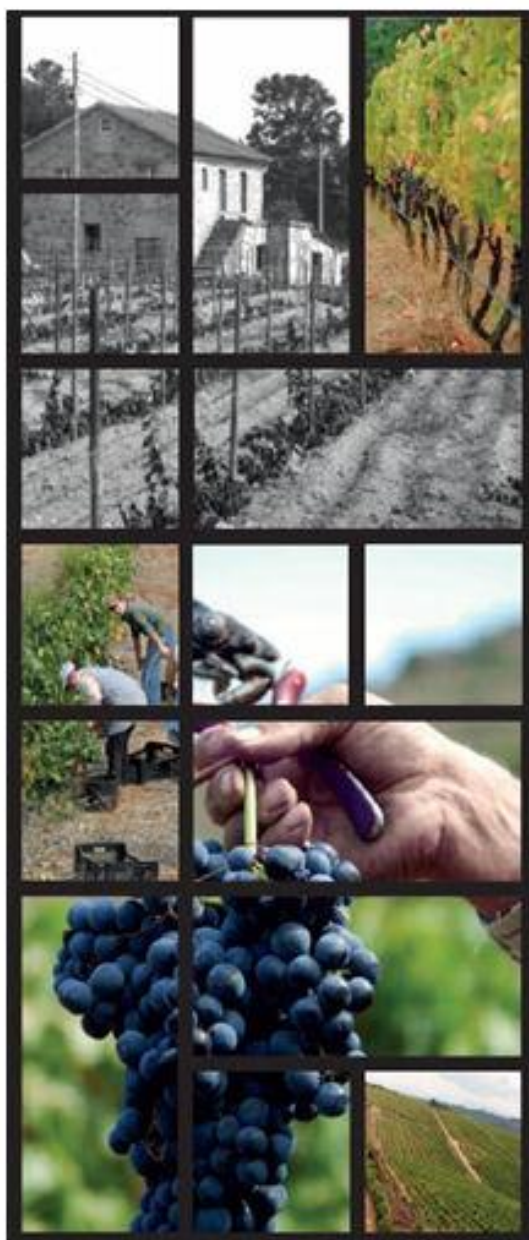


A Quinta do Serrado, em Penalva do castelo, numa das mais importantes sub-regiões do Dão, é uma das Quintas com mais história desta região demarcada. Há muitas décadas que esta Quinta é referenciada como uma das melhores para a produção do néctar dos Deuses, mas foi no início dos anos 80, quando adquirida e modernizada pela Carvalho Ribeiro e Faria que se deu a conhecer ao mundo. Após algumas convulsões nos últimos anos, a Quinta do Serrado recupera agora, com a FTP Portugal Wines, todo o seu esplendor.

Em Penalva do Castelo, a FTP Portugal Wines tem já 70 Há de vinha e é aqui, na adega da Quinta do Serrado, que toda a produção conhece o seu desfecho.

A linha de produtos Quinta do Serrado, uma marca clássica, de acordo com a história, preserva os traços mais característicos da região do Dão. Tem no Reserva 2007 patente toda a qualidade a que a Quinta nos habituou ao longo dos anos e no Touriga-Nacional 2007 toda a pureza desta casta. O Serrado Colheita tinto, branco e rosé tornam possível o nosso sonho de tornar acessível esta qualidade a todos.

## Quinta do Serrado



## Quinta do Serrado Touriga - Nacional 2007

País: **Portugal**

Região: **Dão**

Ano de Colheita: **2007**

Casta:

**Touriga-Nacional;**

**Nota de Prova:**

Cor púrpura opaca, aroma floral jovem e intenso com notas de violeta. Ainda no nariz fruta preta muito madura, chocolate e caramelo num conjunto muito complexo. Na boca apresenta-se muito encorpado, intenso e persistente.

**Prémios:**



**Preço: 19,50€**