

Área
1.214 Km²
População
105.025 hab



GAL DOURO HISTÓRICO

Associação do Douro Histórico

Rua das Eiras, S/N
5060-320 Sabrosa
+351 259 931 160

Criação de centro de vinificação no Douro



-  **OPERAÇÃO**
10.2.1.2 – Pequenos investimentos na transformação e comercialização
-  **PROMOTOR**
Luciano Madureira
-  **LOCALIZAÇÃO**
Medrões, Santa Marta de Penaguião
-  **INVEST. TOTAL ELEGÍVEL**
€ 199.272,56
-  **DESPESA PÚBLICA**
€ 89.672,66
-  **POSTOS DE TRABALHO**
2

Luciano Madureira, enólogo com mais de 20 anos de experiência profissional em empresas de referência da região, abraçou um novo desafio em nome próprio, quando decidiu consolidar a exploração agrícola familiar, aumentando a área de três para oito hectares, reestruturando a vinha para melhorar a sua eficiência e reconvertendo-a para a produção de uvas de castas selecionadas.

Ao aproveitar as vinhas velhas e o *terroir* do Baixo Corgo, Luciano Madureira propõe-se, primeiro, fazer vinhos tintos e brancos distintos, todos DOC Douro, e, mais tarde, Portos.

Com o objetivo de criar condições para a transformação das uvas produzidas, conciliando métodos antigos com as mais modernas tecnologias e perspetivando a criação da própria marca de vinho, Luciano Madureira requalificou, em Medrões, um antigo armazém agrícola com cerca de 250 m² de área de implantação, dotando-o das condições e equipamentos necessários para a laboração industrial – receção de uvas (70% próprias e 30% compradas),

vinificação e estágio. No ano de lançamento, num primeiro ensaio, produziu dez mil litros de vinho que estão, neste momento, de estágio em barrica e em cuba.

A zona de estágio onde se encontram as barricas serve também de local de provas e apresentação de vinhos e conta, no piso superior, com uma área social com vista para a produção e para o estágio/envelhecimento dos vinhos. O espaço apoiado pelo GAL Douro Histórico, através da Medida LEADER do PDR2020 é o cartão-de-visita da exploração, com condições para a receção de clientes e promoção da marca.

A unidade de vinificação compromete-se a cumprir, para além das exigências e standards de segurança alimentar, medidas de eficiência ambiental e de produção de vinhos que evidenciem o *terroir* da região.

Numa fase posterior, Luciano Madureira está a pensar criar condições para acolher e alojar clientes e visitantes numa unidade de turismo.