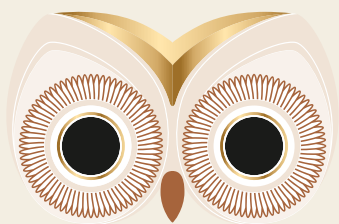


BREVE HISTÓRIA DO BIO



Tyto alba

PORTUGAL

VINHAS PROTEGIDAS

VINHO TINTO BIOLÓGICO

2019



PT-BIO-03
Agricultura Portugal

COMPANHIA



DAS LEZÍRIAS

ESTº 1836

Este era um bebé há muito desejado pela mãe "Companhia das Lezírias" e pelo pai "Ambiente". Há 20 anos que os dois sonhavam ter um "bebé bio" e foram criando todas as condições para que a sua chegada pudesse acontecer.

Em 2015, construíram um berço especial a que chamaram "vinha do palácio", num terroir de excelência. Estava, assim, criada a primeira vinha em modo de produção biológica da Companhia das Lezírias e no dia 25 de maio de 2021 nascia o Vinho Tyto alba Tinto Biológico!

"Bio", como é carinhosamente tratado, é o orgulho dos pais e é o primeiro vinho do tejo biológico, monocasta e de "single vineyard". Da mãe, herdou a produção com técnicas ancestrais e tradicionais, onde se erradicou totalmente a aplicação de produtos agroquímicos de origem sintética e se promoveram métodos de controlo de pragas e infestantes através de meios mecanizados e naturais.

Do pai, "Bio" recebeu as características de ter zero resíduos, uma grande tipicidade e o gosto de estar ligado a uma alimentação saudável. Dos dois, o "Bio" preserva o respeito e o orgulho que nutre pelo seu território.

Apesar de muito novo, o "Bio" já assumiu importantes pactos com a Sustentabilidade e com o Compromisso ABC, em defesa pela tríade "+Ambiente, +Biodiversidade e -CO2". Para tal, segue a prática de uma intervenção mínima e o uso de zero agroquímicos; reduziu a aplicação de produtos enológicos; diminuiu o impacto ambiental de determinados resíduos, como as embalagens e os resíduos nocivos; e implementou melhorias nas embalagens e no design, recorrendo a materiais biodegradável na cápsula, diminuindo em 35% o vidro utilizado na embalagem e utilizando fontes renováveis, como o cartão e a cortiça, nas embalagens e rolhas.

Ao lado dos irmãos Tyto alba, "Bio" pretende conquistar Portugal, mas também ir além-fronteiras. Quer viajar e chegar a novos mercados, onde possa mostrar o seu carácter único e as qualidades do seu terroir.

Apesar de gostar de ser apreciado por todos, é junto dos mais jovens que tem mais vontade de brindar!