



“A vontade de produzir o meu próprio vinho levou-me a desenvolver um projeto na região da Bairrada, aquela que considero umas das melhores regiões do mundo para a elaboração de vinhos de qualidade.”

Percurso

Com um passado ligado à ciência e tecnologia, bioquímico e fundador de projetos empreendedores em biotecnologia, Luís Gomes decidiu dar novo rumo à sua vida, para se dedicar a uma das suas grandes paixões - o vinho.

Após o MBA em gestão e marketing seguiu-se o mestrado em Viticultura e Enologia no Instituto Superior de Agronomia, que lhe permitiu desenvolver competências nas áreas da concepção, planeamento e gestão das melhores práticas vitícolas e enológicas, em função dos vinhos que idealiza e recria.

Nasce assim o projeto a solo, em solo de natureza calcária, fazendo lembrar Giz!

“Acreditamos que os nossos vinhos exibem maior autenticidade e caráter, refletindo o seu “terroir”, tal como espelham a forma como nos entendemos e relacionamos com a natureza.”

Luis Gomes

CONTACTE-NOS

gizbyluisgomes@gmail.com

giz

BY
Luis Gomes
HANDCRAFTED WINES



A Região

A Bairrada é uma região vitivinícola, inserida entre a costa Atlântica e a região vizinha interior, o Dão.

Caracteriza-se por invernos chuvosos e verões amenos, com clima fortemente influenciado pelo mar. Os solos variam entre terrenos arenosos e argilo-calcários, o que lhe confere a capacidade de produzir vinhos em estilos diversos.

Classificada como região DOP, destaca-se pelos tintos ímpares elaborados a partir da casta baga, no entanto, também é conhecida e reconhecida pelos seus brancos muito frescos e minerais e espumantes de elevada qualidade.

As Vinhas

O projecto Giz assenta na recuperação de vinhas velhas centenárias, repletas de castas autóctones, onde predominam a Baga e a Maria Gomes, plantadas em solos pobres e pedregosos.

A matéria-prima aqui é escassa, mas extremamente preciosa.

Os solos, de natureza calcária, proporcionam a construção de vinhos únicos e inconfundíveis, ao mesmo tempo que favorecem a retenção de acidez natural e transmitem frescura e mineralidade. Estas características contribuem para a autenticidade, singularidade e complexidade dos vinhos que daí resultam.



O respeito pela vinha

Todo o processo vitícola é desenvolvido de forma sustentável, com o compromisso máximo em respeitar o solo e a natureza, promovendo a biodiversidade. As infestantes são controlados por processo mecânico, evitando o uso de herbicidas.

A intervenção no processo natural é mínima, tanto na vinha como na adega. À vinificação artesanal acrescenta-se o repouso de vários meses em barricas de carvalho Francês.

O Vinho

Produto dos terrenos calcários da Bairrada, os vinhos expressam de forma única as características dos solos de onde provém.

Desenvolvidos entre o sopé da Serra do Buçaco e o Oceano Atlântico, os vinhos são potenciados, pelo terroir, nas suas características minerais elevando a frescura e elegância dos mesmos.

Oriundos de vinhas centenárias e a partir de castas tradicionais plantadas em solos pobres e pedregosos, os vinhos GIZ são autênticos, únicos, estruturados, elegantes e complexos, repletos de individualidade e carácter, respeitando a identidade da região e o carácter das castas que lhe dão origem.

Luis Gomes
HANDCRAFTED WINES

