

HERDADE DOS CASARÕES



D I V A I





Os vinhos DIVAI são orgulhosamente definidos pelo seu carácter genuíno, elegância, herança de milhares de anos da Cultura e História do vinho de Portugal, mas pensados para os amantes de vinhos contemporâneos, que prezam a identidade, o recurso a castas autóctones e o respeito pelas práticas sustentáveis.







Origens

DIVAI é uma Marca de Vinhos portuguesa, criada em 2014, cujos vinhos são provenientes da Herdade dos Casarões, em Estremoz, Vila histórica situada na paisagem mágica do Alentejo, região que produz vinhos há mais de 2000 anos.

DIVAI é uma palavra suaíli, que significa vinho e que vem da influência da colonização francesa de Madagascar. Os franceses falavam de vinho, referindo-se a ele como “du vin”. E para os locais soava como “divai”. Como não tinham nenhuma palavra para vinho, algo até então desconhecido para eles, passaram a usar essa expressão para nomear o vinho.



Dna



Os vinhos DIVAI expressam o caráter do solo e do clima, bem como o conhecimento, a paixão e experiência da nossa equipa de Enologia. E com certeza, pela dedicação e sabedoria dos homens e mulheres que diariamente acompanham as as vinhas e a adega.







Vinhas, Solo e Clima

A área de vinha ronda os 55 ha, com idades compreendidas entre os 15 e os 25 anos. O solo é uma mistura argilo-calcária e xisto, portanto muito seco e mineral.

O clima é profundamente continental, com invernos frios e verões muito quentes, poucas chuvas, e também com grande amplitude térmica. Portanto, a acidez natural das uvas é excelente.



A Herdade dos Casarões dedica-se à produção e comercialização de vinho. Iniciou a sua produção em 2021, com os vinhos das marcas DIVAI, Vinha da Palhota, Povus, Monte da Pestana, Reinadus e Arte Real.



○ O Carácter Histórico

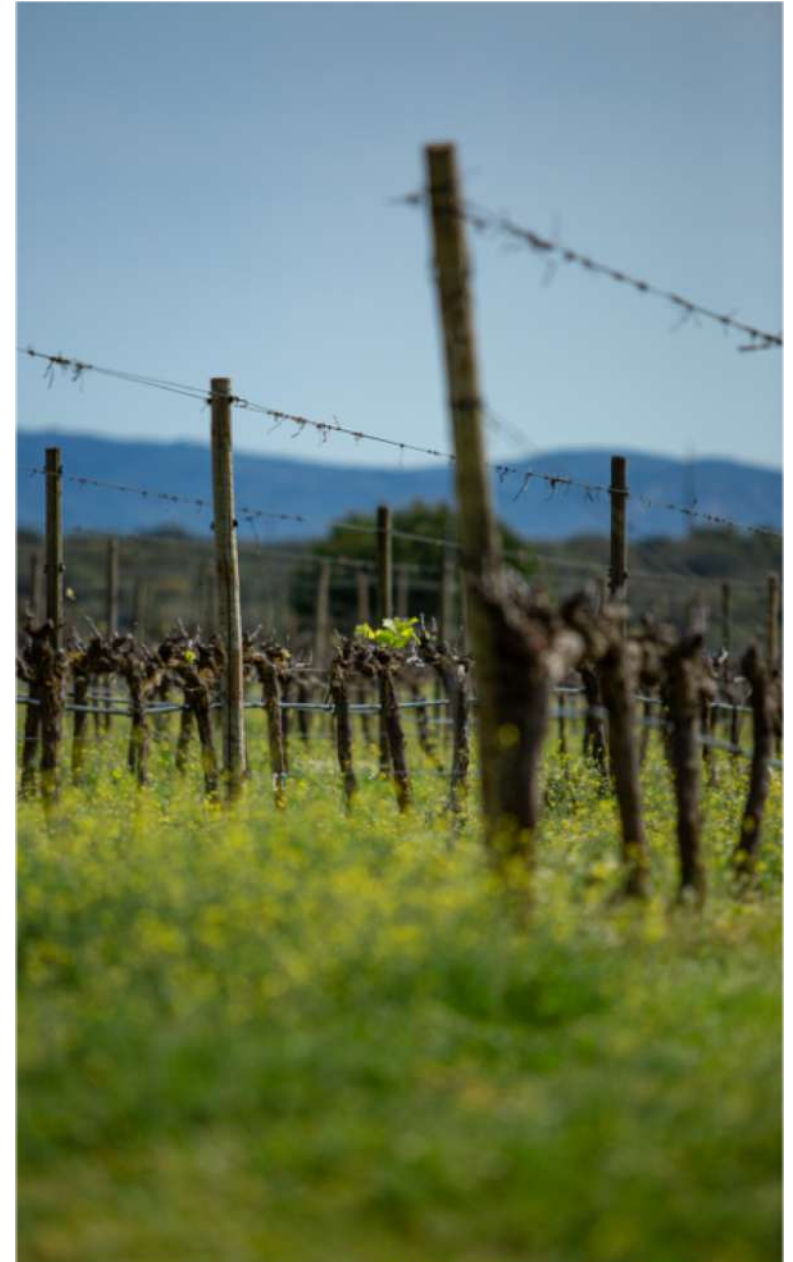
O nome da nossa Herdade remonta aos primórdios do sec. XIX, nasce da tradição, arte e o cultivo da terra, tão antigo quanto a humanidade. A natureza permanece impávida e serena no seu próprio registo. Nada a acelera ou atrasa, pois ela é perfeita no seu próprio tempo, da vontade de interligar o vinho à história de Estremoz, uma cidade que remonta ao século XIII.



☺ O Terroir

Herdade dos Casarões está localizada em Estremoz, no distrito de Évora, a cerca de 170 Km de Lisboa. Nos seus 200 hectares da herdade, atualmente encontram-se plantados 46,6 hectares de vinha, sobre dois tipos de solos: argilo-calcários e xistosos, uma combinação natural magnífica que caracteriza o nosso Terroir.

Produzimos castas tradicionais da região, mas acompanhamos também as tendências de outras regiões vinícolas com várias castas internacionais. É desta fusão, que engloba a natureza, a nossa região e o que observamos um pouco por todo o mundo, que resultam os nossos vinhos. Mas, nem só da viticultura vive a Herdade dos Casarões, na nossa herdade temos 38 hectares de oliveira centenárias para produção de um azeite centenário e exclusivo, 48 hectares de montado para extração de cortiça de forma tradicional.



É um local privilegiado para amantes do vinho, onde existe uma aposta notória, tanto na qualidade dos vinhos, como futuramente no enoturismo. Desta forma, procuramos partilhar os nossos métodos e a nossa arte e assim alcançar uma maior proximidade para com os nossos clientes.

Um dos valores fundamentais da Herdade dos Casarões reside na proximidade. Proximidade com a terra, com as suas pessoas, com os métodos ancestrais e a arte que é fazer vinho. Queremos transportar este sentimento em cada contacto com os nossos clientes.



Fazê-los viver em cada toque à Herança
que é a Herdade dos Casarões.


HERDADE DOS
CASARÕES
ALENTEJO





Castas

—●—
A maioria das castas são nativas, portanto têm sua melhor expressão, e todos os nossos vinhos são DOC.

Castas brancas: Arinto, Antão Vaz, Roupeiro, Alvarinho, Viognier.

Castas tintas: Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot



Conceito e Autenticidade



DIVAI são vinhos de conceito, apresentando uma diversidade de estilos, com monocastas e blends, refletindo a autenticidade do terroir. Os vinhos DIVAI têm influência mínima de madeira, de forma a privilegiar as notas da fruta e frescura.

A adição de S02 é baixa.

Vinhos Divai são adequados para veganos.





Práticas Sustentáveis

Esta é uma região severamente seca, onde a precipitação média anual é de 560 mm/m². Para poupar recursos hídricos, cada vez mais preciosos, usamos apenas para irrigação, água das nossas próprias nascentes. E porque a biodeveridade é fundamental para o equilíbrio dos ecossistemas, temos também vários ha de oliveiras centenárias e de sobreiros.

Para o controle de pragas, usamos principalmente o preparo mecânico de nossos solos em vez de pulverização. Reduzimos ao mínimo o uso de produtos químicos em qualquer tratamento, seja nas vinhas, na adega e no engarrafamento. As práticas sustentáveis que aplicamos nas nossas vinhas são a nossa forma de preservar as condições ambientais e de garantir que a terra que amamos, está aqui para as próximas gerações.

É uma questão de consciência, bem como o legado que queremos deixar. E o resultado imediato dessas práticas é que as nossas vinhas ficam mais fortes, mais aptas a crescer saudáveis, com uvas mais concentradas, o que se evidencia na autenticidade de nossos vinhos. Esta evidência pode ser encontrada dentro de cada garrafa.



Os nossos vinhos







Divai Selection



Selection Tinto
Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet



Selection Branco
Antão Vaz, Alvarinho, Arinto



Selection Rosé
Castelão, Aragonez, Trincadeira

Divai Monocastas



—
Alicante Bouschet



—
Touriga Nacional



—
Arinto

Divai Reserva



Reserva Tinto

Petit Verdot, Alicante Bouschet, Touriga Nacional



Reserva Branco

Antão Vaz, Viognier, Arinto

Divai Grande Reserva



Grande Reserva Noir
Touriga Nacional, Alicante Bouschet

Vinha da Palhota HC



Vinho Tinto

Petit Verdor & Alicante Bouschet

Divai Espumantes



—●—
Espumante Bruto
Arinto, Bical, Chardonnay, Baga



—●—
Espumante Rosé "Special Cuvée"
Baga



Divai Azeites



Selection Extra-Virgem
Cobrançosa, Arbequina, Galega



Extra-Virgem
Arbequina, Cobrançosa, Picual

Contactos



Divai – House of Wine, Lda
Herdade dos Casarões
Santa Maria

7100-078 Estremoz



Escritório:

Edif. Myriad Crystal Center
Cais das Naus, Lote 2.15.02
1990-173 Lisboa



Ricardo Borges - Mercado
Nacional ricardo.borges@divai.pt
(+351) 962 059 353



Raquel Fernandes - Mercado Internacional
raquel.fernandes@divai.pt
(+351) 913 534 153



GPS

38.861650205526715, -7.616107035802331



WWW.DIVAL.PT