

• FAMÍLIA SILVA BRANCO •



A FAMÍLIA SILVA BRANCO

Uma família com raízes na região do Douro, mais concretamente na sub-região do Cima Corgo; com profundas ligações à terra, à vinha e aos seus costumes. Empenhados na produção de uvas de qualidade para venda às grandes casas produtoras de Vinho do Porto.



Irreverentes, audazes e sonhadores! Uma família que acredita nos pormenores; que apura emoções; que transborda paixão; uma família que escolhe 2014 para vinificar parte da sua produção.

Juntamos assim, experiencia acumulada ao longo de gerações, á paixão pela viticultura e pelo vinho.

O projeto Família Silva Branco, pretende mostrar um pouco das suas origens e as potencialidades do planalto de Alijó, tornando-o em uma zona de excelência para produzir vinhos frescos, elegantes e com enorme capacidade de guarda. São vinhos autênticos, com caracter e exclusivos.



Para isso contamos com algumas vinhas velhas, com idade superior a 80 anos, diferentes altitudes e castas, a práticas de vinificação tradicionais como é a pisa a pé.



• FAMÍLIA SILVA BRANCO •



O VINHO F.S.B. PEDIGREE DOC DOURO

O vinho FSB Pedigree, é a homenagem aos nossos avós, uma vez que foi através deles que tivemos o primeiro contacto com a terra e com as vinhas, transmitindo-nos a paixão pela região e pelas vinhas. Para este vinho escolhemos duas parcelas de vinha distintas, sendo que a única semelhança é a grande mistura de castas autóctones e a idade média de 80 anos. Escolhemos uma parcela a uma altitude de 250m, junto ao rio Douro, sendo esta uma zona mais quente, dando origem a vinhos mais concentrados.

A segunda vinha é o oposto, ou seja, escolhemos uma vinha a uma altitude próxima dos 500m, sendo esta uma zona mais fresca, dando origem a vinhos com mais frescura e elegantes. Vinificando tudo junto, queremos que o vinho FSB Pedigree, seja um Douro Clássico, mas fresco, que o torne num vinho intemporal.



• FAMÍLIA SILVA BRANCO •

O Família Silva Branco (FSB)



O vinho FSB tem o intuito de ser um vinho com estilo clássico do Douro.

São vinhos com muita estrutura e elegância, conferindo uma harmonia surpreendente. Para elaborar estes vinhos utilizamos um blend varias vinhas e castas autóctones, que vão estagiar durante 18 meses em barricas usadas de carvalho francês no caso dos tintos, e 12 meses no caso dos branco. Após o engarrafamento estagia em garrafa, no mínimo 18 meses de modo a que o vinho mostre toda a sua plenitude assim como possa mostrar o potencial de guarda que o Douro tem.



• FAMÍLIA SILVA BRANCO •



O Villa Verde

Fora da Região Demarcada do Douro, na parte norte do concelho de Alijó, de solos graníticos e a uma altitude de 750m, fica Vila Verde. Aldeia acolhedora que a todos conquista, foi o palco do amor entre o enólogo e a sua esposa Isabel.

O amor, a paixão pela terra e pelos seus costumes, trazem á tona a vontade de eternizar em vinho.

As vinhas são antigas e cultivadas todos os anos, graças á força, á resiliência e carolice de alguns.

Em 2017 concretiza-se o sonho de vinificar uvas brancas existentes na aldeia, dando origem ao Villa Verde, um vinho exclusivo e singular num total de 650 garrafas devidamente numeradas.

