

Viajando pela História...

Do ano de 1147 chegam-nos documentos que comprovam a existência de uma Herdade em **Podentes** no território de **Coimbra**. Em 1220 o mosteiro de Santa Cruz de Coimbra tinha em **Podentes** uma **vinha** e uma casa, mas já no séc. IV d.C. nas ruínas romanas do Rabaçal a poucos quilómetros de distância aparecem mosaicos alusivos à produção de **vinho**.

Em 17 de Fevereiro de 1514, Podentes recebe foral, onde constam várias referências ao vinho.

Mostra-se pelo dito foral, e assim por uma sentença em tempo de El Rei (...) que todos os moradores na vila de Podentes e seu termo hão de pagar a oitava parte de todo o pão, vinho, linho e legumes que aí houverem.

(...) E pagará mais cada um dos ditos foreiros que houver três quinais de vinho, que foram interpretados na dita terra em vinte e um almudes o quinal, que são sessenta e três almudes, e catorze meias do dito vinho contando a cada meia três quartilhos da medida corrente.

Além disso, só após a Santa Maria de Marçó é que os moradores podiam vender o seu vinho, porque até lá era única e exclusivamente o vinho que o rei cobrava nos impostos que se vendia.

Chegamos à região...

Em 1993 a sub-região Terras de Sicó foi reconhecida oficialmente com aptidão para a produção de vinhos de qualidade e integrada no Vinho Regional Beira Atlântico.

Situada no centro de Portugal em torno do maciço Calcário da Serra de Sicó, a poucos quilómetros de Coimbra, esta região tem belas paisagens onde o verde negro dos pinhais contrasta com o verde cinzento das oliveiras e o verde forte das vinhas, além da paisagem, tem outras riquezas como sejam o seu património histórico com ruínas romanas, castelos e igrejas etc., sem esquecer a gastronomia e os produtos endógenos como o mel, o azeite, o queijo Rabaçal e inevitavelmente o vinho das Terras de Sicó.

Conhecemos a Família...

A produção de vinho está na família há quatro gerações. O gosto pelo vinho e o amor à terra foi sendo transmitido às gerações mais novas que se especializaram na arte de preservar a Natureza e dela obter frutos de qualidade cujo resultado final é o vinho, reunindo o trabalho de quatro gerações num único copo. Aos mais novos está entregue a responsabilidade de se adaptarem à modernidade, por isso, dos antigos lagares de cimento e velhos tonéis de madeira, passou-se para tecnologia mais moderna com lagares e cubas em inox que permitem aproveitar melhor o potencial das uvas, recorrendo a pequenas barricas de 300Lt para estagiar os vinhos de qualidade superior.

Visitamos as Vinhas...

Nascidas do génio criativo dos nossos avós que as plantaram, dos nossos pais que preservaram esse legado em harmonia com a Natureza e nos deixaram em herança a capacidade de sonhar, chegaram até aos nossos dias cepas retorcidas pelo tempo, capazes de resistir à severidade do clima (calor, seca e geada). Cepas que nos alimentam o sonho de mostrar ao mundo como num recanto de uma região muito antiga e ainda tão pouco conhecida, se fazem vinhos extraordinários...

Provamos o Vinho...

Esperamos que ao saborear estes vinhos possa viajar pelo tempo seja ele passado ou futuro e encontre inspiração para perseguir os seus sonhos.