vinetur

Tempos Vega Sicilia lança Deiva 2024, o seu primeiro vinho branco espanhol

O Albariño a 100% da Rías Baixas é o culminar de um projeto de 20 milhões de euros, com cerca de 32 000 garrafas na primeira colheita

sábado, 7 de novembro de 2026



A Tempos Vega Sicilia anunciou a 27 de outubro o lançamento de Deiva 2024, o primeiro vinho branco espanhol da história da empresa, após vários anos de aquisição de vinhas, investigação e trabalho de vinificação na denominação de origem Rías

Baixas, na Galiza.

O vinho é um Albariño a 100%, produzido a partir de vinhas situadas em duas subzonas da Rías Baixas, Condado do Tea e Val do Salnés, na província de Pontevedra, no noroeste de Espanha. A empresa afirmou que o projeto assenta na combinação dos diferentes perfis das duas zonas: Condado do Tea confere maturação e estrutura, enquanto Val do Salnés acrescenta frescura e acidez.

O lançamento é o primeiro resultado comercial de um projeto iniciado com a aquisição de vinhas em 2018. A Tempos Vega Sicilia afirmou que dispõe atualmente de 24 hectares de vinhas próprias e de uma adega em Crecente, e que a iniciativa envolveu um investimento inicial de 20 milhões de euros.

Pablo Álvarez, diretor executivo da Tempos Vega Sicilia, afirmou que a empresa chegou à Galiza com um objetivo claro, mas também com a necessidade de aprender com as condições locais e com os viticultores que têm uma longa experiência na região. Segundo o responsável, Deiva é simultaneamente o resultado desse processo e o início de um projeto de mais longo prazo.

No anúncio, a empresa apresentou Deiva como um projeto de vinho branco pensado para se desenvolver gradualmente, e não para crescer de imediato. O objetivo, afirmou, é produzir um Albariño com identidade própria, profundidade e capacidade para evoluir ao longo do tempo. A produção da primeira colheita é limitada. A empresa indicou que foram produzidas cerca de 32 000 garrafas, enquanto a ficha técnica divulgada aquando do lançamento registava 32 877 garrafas.

As vinhas distribuem-se por Crecente e A Cañiza, em Condado do Tea, e por Ribadumia, Cambados e Meis, em Val do Salnés. De acordo com os dados técnicos, as videiras têm uma idade média de 20 anos e estão plantadas a uma densidade de 1 000 videiras por hectare. O rendimento indicado foi de 8 000 quilogramas por hectare, ou 52 hectolitros por hectare.

A Tempos Vega Sicilia afirmou que o nome Deiva tem origem no rio Deva, em Condado do Tea. A empresa associou também o projeto ao papel da água na paisagem. Segundo explicou, algumas parcelas recebem água através de levadas galegas tradicionais, ou

canais, e o estudo da interação entre a água, os solos e as parcelas fez parte do trabalho desenvolvido para criar o vinho.

A empresa afirmou ter trabalhado com instituições científicas, incluindo o Conselho Superior de Investigações Científicas de Espanha (CSIC), em temas como a diversidade genética do Albariño, os microclimas locais e a prevenção de doenças. Esse trabalho inclui a investigação relacionada com o míldio, uma das principais preocupações nas regiões vitícolas atlânticas e húmidas, como a Rías Baixas.

A ficha técnica de Deiva 2024 descreve um início difícil da campanha vitícola de 2024. Um inverno quente e húmido foi seguido por uma primavera chuvosa, que favoreceu um abrolhamento precoce, mas também dificultou a floração e o desenvolvimento das bagas. A empresa afirmou que, depois, a campanha evoluiu de forma diferente nas duas subzonas. Em Val do Salnés, mais exposta à influência atlântica, o ciclo foi mais lento e húmido. Em Condado do Tea, onde as condições foram mais quentes e secas, o desenvolvimento da vinha avançou mais cedo.

Segundo a empresa, o tempo melhorou em agosto, quando as condições mais quentes e secas ajudaram a recuperar o equilíbrio das videiras, a melhorar o estado sanitário da fruta e a favorecer a maturação. As condições antes da vindima foram suficientemente favoráveis para permitir uma colheita relativamente rápida. As uvas foram vindimadas à mão, em caixas de 12 quilogramas, entre 8 e 20 de setembro. O engarrafamento teve lugar em junho de 2026.

Os dados de vinificação divulgados pela empresa revelam a intenção de evitar que um único recipiente ou método defina o vinho. Deiva 2024 foi elaborado com recurso a aço inoxidável, betão, granito e grandes fudres de carvalho. A ficha técnica indica que 60% do vinho estagiou em aço inoxidável e 40% em recipientes de grande formato, seguindo-se um período de seis a nove meses em garrafa antes do lançamento. O vinho tem 13,5% de álcool.

A Tempos Vega Sicilia afirmou não pretender seguir uma receita fixa nas futuras colheitas. Em vez disso, cada ano será trabalhado em função das características da vindima e das necessidades do vinho. Esta abordagem reflete a forma como a empresa apresenta a marca: como um projeto cujo estilo continua a ser definido através da

observação, do trabalho nas parcelas e de vindimas sucessivas.

O lançamento permite à Tempos Vega Sicilia entrar numa das principais denominações espanholas de vinhos brancos e na região produtora de Albariño mais conhecida do país. A empresa afirmou que o vinho será comercializado em Espanha e nos mercados internacionais.

A documentação técnica indica que Deiva 2024 foi concebido tendo em conta o seu potencial de envelhecimento e que poderá evoluir durante mais de 15 anos se for conservado em condições adequadas de cave. A empresa recomenda uma temperatura de conservação de 12-14 °C e uma humidade de 60%, e indica que o vinho deve ser servido a 12 °C.