



Estávamos no ano de 2002, quando José Nascimento decidiu fazer o seu primeiro vinho. Em pleno vale do Douro Superior, numa aldeia chamada Muxagata, concelho de Vila Nova de Foz Côa, nasce o projecto Muxagat. O primeiro tinto, foi feito numa garagem improvisada, com as típicas castas do Douro, touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão. José Nascimento, juntamente com o seu filho, tinha o sonho de criar um vinho que expressasse aquilo que produzia. E assim foi, durante alguns anos, criou o primeiro Muxagat tinto, produziu o primeiro Muxagat branco, juntamente com outros sócios que, entretanto, se juntaram ao projecto.

A garagem improvisada deixou de poder satisfazer as necessidades deste projecto e foi então que a Muxagat Vinhos se instalou na Mêda, concelho vizinho, propriedade de um dos sócios.

Ao longo dos anos, a Muxagat mudou de gerência e de proprietários, por onde passaram figuras importantes do sector, tais como, Mateus Nicolau de Almeida, que foi enólogo deste projecto durante cerca de 13 anos, juntamente com o seu sócio Eduardo Lopes.



Em 2015, o projecto teve a sua grande mudança. A sociedade desfez-se e quem assumiu a gerência da Muxagat Vinhos, foi Susana Lopes, filha do sócio Eduardo Lopes, tendo em conta que este possui uma quinta com cerca de 80 hectares de vinha e a adega, era sua propriedade, a família Lopes, acabou por assumir o projecto na íntegra, passando assim, a ser um projecto de família. Foi então que o prestigiado enólogo Luís Seabra, assumiu a enologia dos vinhos, sendo o responsável máximo por toda esta área, juntamente com a enóloga residente Ana Silva, que gere os vinhos e a sua manutenção em adega.

Sendo um projecto familiar, toda a família está intrinsecamente ligada a este projecto.

"O meu marido, juntamente com o meu pai, são os responsáveis pela viticultura na nossa quinta, a minha mãe ajuda-me com a administração, e eu acabo por dar a cara ao projecto e sou responsável por toda a área comercial, mas sempre que é necessário, metemos a mão na massa, como se costuma dizer e fazemos o que é preciso" afirma Susana Lopes.



Este projecto nasceu com o intuito de querer saber mais, de explorar, e não apenas de produzir e vender uvas. E assim continua, sempre com a máxima de expressar a originalidade de cada casta.

Muxagat Vinhos, destaca-se essencialmente pela sua forma de produção, minimalista e de pouca intervenção, fermentações selvagens (sem adição de leveduras) e prolongadas, onde resultam vinhos com menos extracção, mais leves e elegantes. O processo de vinificação é feito de uma forma muito tradicional, as uvas quando chegam à adega sempre em caixas de 20kg, são colocadas numa arca



refrigerada, onde ficam cerca de 12 horas, para baixar a temperatura e permitir que as fermentações atrasem um pouco. No dia a seguir, os brancos e o Rosé são logo vinificados. As uvas são prensadas lentamente numa prensa vertical antiga, onde o mosto sempre que possível por gravidade vai para cubas subterrâneas onde fica a decantar e no dia a seguir segue para os respectivos depósitos onde fermentam e estagiam. Para os tintos, mantém se tradição de pisa a

pé nos lagares de pedra de granito e depois segue o mesmo processo e terminam nas barricas para finalizar fermentações e estágios.

"As uvas vêm maioritariamente da nossa quinta, que fica a cerca de 10km da Mêda, na aldeia de Fonte Longa, uma quinta com cerca de 80hectares de vinha e 25hectares de olival, com diferentes exposições solares e altitudes entre os 250m e os 600m. Conseguimos vinhos frescos e com uma estrutura muito elegante. Embora também compramos uvas ainda na aldeia de Muxagata. Fazemos questão de manter essa lealdade e essa ligação com a terra que deu nome ao nosso projecto" sublinha a gerente.



Actualmente, a Muxagat conta com 9 vinhos no mercado, 3 brancos, 1 Rosé e 5 tintos, focando-se mais nas monocastas, destacando-se o Xistos Altos que é um monocasta de Rabigato, a Tinta Barroca e a Tinta Francisca, castas que no Douro não são tradicionalmente conhecidas individualmente, mas sim em blends.

"Gostamos de trabalhar castas portuguesas individualmente, com o objectivo de mostrar a nossa identidade e expressar ao máximo o nosso terroir." Diz Susana Lopes.

Muxagat Vinhos é conhecido pela sua qualidade e consistência com os vinhos que tem vindo a lançar, esta família tem o objectivo de continuar a crescer, mas nunca será um projecto de indústria. Terá sempre o foco na qualidade e no "fazer bem". Haverá novidades a caminho?

"Temos mais 2 segredos guardados que a seu tempo chegarão ao mercado, por enquanto é tempo de estagiar" responde Susana Lopes.

