





## **FICHA DE PROJETO**

Designação do projeto | Otimização do processo de vinificação e capacitação do polo da Caia para a produção de uma nova gama de vinhos orgânicos.

Código do projeto PDR2020-3.3.1-FEADER-082209

Programa | PDR 2020

Medida | Valorização da produção agrícola.

Submedida/Ação | Investimento na transformação e comercialização de produtos agrícolas.

Região de intervenção | Campo Maior

Entidade beneficiária | ADEGA MAYOR - SOCIEDADE VITIVINÍCOLA, AGRÍCOLA E ENOTURÍSTICA S.A.

Data de aprovação 27-09-2022

Data de início 21-02-2022

Data de conclusão 12-10-2024

Custo total elegível | 228.131,35 €

Apoio financeiro da União Europeia 54.067,14 €

Apoio financeiro público nacional | 14.372,27 €

Objetivos | A Adega Mayor delineou a presente operação, através da qual perspetiva alcançar os seguintes objetivos estratégicos:

Fortalecimento da marca Adega Mayor: atenta a crescente concorrência e dinamismo do setor do vinho, a Empresa pretende fortalecer e sustentar o posicionamento estratégico da sua marca no mercado, por via da disponibilização de um conjunto de novos produtos, nomeadamente uma nova gama de vinhos orgânicos, dando resposta à crescente procura dos consumidores por produtos provenientes de culturas e processos produtivos cada vez mais naturais e respeitadores do ambiente, tal como de novos vinhos com elevado grau de diferenciação, incluindo edições limitadas e vinhos de gama superior.

Criação de condições produtivas indispensáveis à sustentabilidade do crescimento futuro da Empresa: no âmbito da presente operação a Adega Mayor pretende capacitar o polo da Caia de condições produtivas que lhe permitam criar um circuito dedicado à produção de vinhos biológicos.

Promover a sustentabilidade ambiental da sua atividade: no âmbito da operação, a Adega Mayor irá realizar investimentos conducentes à promoção da sustentabilidade ambiental da sua atividade.

Em suma, a concretização da operação permitirá à Adega Mayor sustentar o crescimento da sua atividade, potenciando a criação de valor, a inovação e a qualidade dos vinhos, preservando o ambiente e a sustentabilidade futura.