

INFORMAÇÃO PESSOAL

Henrique Miguel Gomes Moreira



📍 Rua da Devesa, 244, 1º Direito, S. Salvador do Campo
4795-518 Santo Tirso
📞 913545894

✉️ henriquemoreira99@gmail.com

Sexo: Masculino

Data de Nascimento: 20-03-1999

Naturalidade: Santo Tirso

Nacionalidade: Portuguesa

PROFISSÃO

Enólogo.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

• Enólogo na Casa da Urra, Portalegre (2021-2025):

Responsável pela vinha e pela adega, isto é, desde a uva até à garrafa. Na vinha: fertilização dos solos com matéria orgânica, introdução das ovelhas na vinha com rotação de pasto através de cercas elétricas, renovação da vinha (postes metálicos, de madeira, arames, etc) poda de inverno, poda verde, desfolha, despona, tratamentos, rega e restantes trabalhos a realizar na vinha. Gestão dos trabalhadores e do material necessário para estas operações.

Na adega: todos os processos de vinificação de vinhos tintos, brancos e rosés desde a estabilização e filtração até ao engarrafamento e rotulagem. Reparação e manutenção da máquina de engarrafamento e rotulagem. Gestão de stocks de todos os artigos necessários (rolhas, garrafas, produtos de vinificação) para a adega.

Responsável pelas vendas, marketing, contabilidade e loja online. Enoturismo: provas de vinho e visitas à adega. Vencedor do Prémio Cinco Estrelas de Enoturismo em 2023 no distrito de Portalegre. Vindima 2022: responsável por toda a organização da vindima na empresa desde a maturação da uva até ao fim da fermentação e lote final. Contacto com distribuidores e divulgação dos produtos a nível nacional.

Em 2024, responsável pela gestão dos animais (bovinos, ovinos e asininos): bem-estar e distribuição dos mesmos pelas pastagens da Herdade.

• Estágio Vindima 2021. Quinta do Pinto. Alenquer, Lisboa (2021).

Todos os processos desde a receção de uva até aos lotes, de vinhos brancos e vinhos tintos DOC e IG.

• Estágio profissional, Adequeiro. Quinta Colinas de São Lourenço do Bairro – IdealDrinks. Anadia, Bairrada (2020-2021).

Processos para vinhos tinto, branco e espumante em método clássico. Tiragem, controlo das condições das leveduras para posterior enchimento em garrafa para

fermentação em método clássico. Lavagem e tratamento de barricas para organização de espaço. Enchimento de vinho de mesa e rotulagem. Lavagem e atesto de tonéis. Realização de lotes, entre outros.

- Adequeiro. Quinta Val Moreira. Tabuaço, Viseu (novembro e dezembro, 2020).

Trasfegas, passagens a limpo, higienização de cubas. Expedição, rotulagem.

- Estágio Vindima 2020. Quinta de Nápoles – Niepoort Vinhos. Tabuaço, Viseu (2020).

Vinhos de mesa (vinho tinto, branco e rosé). Análise diária e atesto das barricas, fermentações em lagares e talhas, fermentação carbónica com e sem engaço. Trabalho-extra na Adega em Vale de Mendiz, Pinhão, Vila Real. Realização de Vinhos do Porto.

- Estágio de Estabilização 2020. Casa de Sezim. Guimarães (março, 2020).

Colagens, estabilizações tartáricas, filtrações de terras, placas e cartuchos. Linha de engarrafamento (extra).

- Estágio de Estabilização 2020. Quinta de Gomariz. Santo Tirso (março, 2020).

Filtrações

tangenciais.

- Estágio Vindima 2019. Herdade dos Grous. Beja, Alentejo (2019).

Processos destinados a vinhos tintos e vinhos brancos. Flotações, mesa de escolha, desinfecção de cubas, passagens a limpo, trasfegas, prensagem em prensa pneumática e em vertical, controlo de maturação, realização de um vinho de colheita tardia.

- Poda de Inverno 2018. Quinta Sr. Ribeiro. Santo Tirso (2018).

Vinha de vinhos verdes, poda de formação em vinha nova e poda de rejuvenescimento em vinha com cerca de 10 anos.

- Estágio Vindima 2018. Quinta da Aguieira - Vinhos Borges. Dão (2018).

Todos os processos para vinhos tintos como remontagens, reaproveitamento de borras através dos filtros de borras e análise laboratorial de vinhos.

- Embalador. Confeção e Armazém Têxtil. Santo Tirso (2017-2018, Férias Escolares).

Licenciado em Enologia na Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro (2017-2020)
Mestrado em Agricultura Biológica na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (2023/2024)
Mestrado em Engenharia Agronómica na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

- Trabalho de equipa
- Espírito de Liderança

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Língua materna Portuguesa

	COMPREENDER		FALAR		ESCREVER
	Compreensão oral	Leitura	Interacção oral	Produção oral	
Francês	Bom	Bom	Razoável	Razoável	Razoável
Inglês	Bom	Bom	Razoável	Razoável	Razoável
Espanhol	Bom	Bom	Razoável	Razoável	Razoável

Competências de comunicação ▪ Boa capacidade de comunicação.

Competências de organização ▪ Boa capacidade de organização e liderança. Capacidade para potencializar quem está ao nosso lado sabendo que somos todos iguais, mas com diferentes aptidões que servem um conjunto, como um todo.

Competência digital

AUTOAVALIAÇÃO				
Processamento de informação	Comunicação	Criação de conteúdos	Segurança	Resolução de problemas
Muito Bom	Bom	Bom	Bom	Bom

Indique o(s) certificado(s) TIC

▪ Bom domínio em software de escrita e cálculo como Word e Excel.

Carta de Condução A1, B, Manobrador de Empilhador e Trator.
Aplicador de fitofármacos.

Apreciador de um bom livro, de animais e de tudo o que envolva Natureza.
Futebol e fã de grandes vinhos.