

Figueirinha

2025

RELATÓRIO *de*
sustentabilidade

SOCIEDADE AGRÍCOLA DO MONTE NOVO E FIGUEIRINHA, LDA

ÍNDICE.

01 INTRODUÇÃO

- 04 | somos *feitos de gentes*
- 05 | mensagem de *abertura*

02 2025 EM RESTROSPETIVA

- 07 | timeline
- 08 | dados *importantes*
- 09 | momentos que *marcaram o ano*

03 11 ODS INTRODUTÓRIOS

04 IDENTIDADE E COMPROMISSO

- 13 | a nossa *casa*
- 14 | concretizar a nossa *missão*
- 15 | por uma *agricultura sustentável*

05 O NEGÓCIO

- 17 | cadeia de *valor*
- 18 | o vinho
- 21 | o azeite
- 23 | *norg*, a criar raízes naturalmente

06 O QUE CULTIVAMOS PARA FICAR

- 27 | onde estamos *presentes*
- 28 | enoturismo
- 30 | presenças
- 31 | dia aberto

07 SOBRE PESSOAS

- 33 | colaboradores
- 34 | *stakeholders*
- 36 | seleção de fornecedores

08 DE OLHOS POSTOS NO FUTURO

- 39 | campo
 - gestão eficiente* da água
 - práticas sustentáveis
 - desafios *climáticos*
- 43 | produção
 - energia
 - água
 - matérias subsidiárias
- 49 | reciclagem
 - economia circular
 - resíduos

09 53 COMPROMISSO COM O AMANHÃ

SOMOS FEITOS DE GENTES

Das mãos que semeiam e colhem.
Das que cuidam, transformam e embalam.

Somos vinhos a quem a terra deu corpo
e a sua gente, nomes.
Azeites a quem a terra deu ouro
e a sua gente, alma.
Composto a quem a terra deu origem
e a sua gente, futuro.

Cuidamos do que nos rodeia.
Do solo para o solo, lançamos a semente de
um amanhã sustentável.

Porque somos de quem está na terra e de
quem leva a terra mais longe.

Somos feitos das raízes que nos definem.
De um lugar com tempo, saber e entrega.

Somos gestos consistentes,
feitos com rigor e dedicação.
Somos feitos dos que contam a história e
dos que a partilham.

Da terra para a mesa,
fazemos do Alentejo casa.

***E a quem chega,
damos o que somos.***

“

Somos o que fazemos. O que não se faz não existe. Portanto, só existimos quando fazemos. Nos dias em que não fazemos, apenas duramos.”

— Padre António Vieira

MENSAGEM DE ABERTURA.

contribuir para a vitalidade do território onde estamos inseridos.

Ao longo dos anos, fomos integrando soluções que respondem aos desafios ambientais. A gestão eficiente da água, suportada por tecnologias de monitorização e decisão, a importância da matéria orgânica do solo e o reforço de práticas regenerativas continuaram a ser pilares fundamentais da nossa atuação. Mas é na forma como fechamos o ciclo da atividade que encontramos uma das nossas maiores afirmações. Aprofundámos a nossa aposta na economia circular, com a produção e aplicação de composto orgânico, sem impacto negativo: apenas transformação, equilíbrio e devolução à terra do que dela recebemos.

Repensamos continuamente a forma como utilizamos os recursos que a terra nos confia.

Foi também um ano em que a Figueirinha abriu mais uma vez as suas portas ao exterior. Recebemos diversas visitas técnicas e partilhámos a nossa experiência através de entrevistas e momentos de divulgação, contribuindo para a disseminação de boas práticas e para o debate sobre o futuro do setor da região.

Ao olhar para o ano que passou, fazemo-lo com sentido de responsabilidade e orgulho. Cada ano representa mais do que um ciclo produtivo - é reflexo das decisões que tomamos, do caminho que escolhemos e do impacto que procuramos gerar.

Na Figueirinha, acreditamos que o futuro não se espera, constrói-se. E constrói-se com decisões concretas, com coragem para mudar e com a responsabilidade de agir quando agir é necessário.

Produzir azeite e vinho é, acima de tudo, um ponto de ligação entre a terra, as pessoas e o futuro. Mais do que uma atividade agrícola, é uma responsabilidade contínua: cuidar do solo, gerir os recursos com consciência e

Paralelamente, mantivemos o nosso compromisso com as pessoas. A valorização das equipas, a promoção de conhecimento e a colaboração com estudantes e parceiros continuam a ser elementos essenciais para o desenvolvimento da Figueirinha. Gostaria de expressar o meu agradecimento a todos, pelo caminho conjunto até aqui. Juntos consolidámos práticas, reforçámos competências e afirmámos o nosso papel não apenas como produtores, mas como participantes ativos numa transformação mais ampla do setor agrícola.

O ano de 2025 foi, assim, um ano de consolidação e afirmação.

Não vemos este caminho como um ponto de chegada, mas como um convite. A fazer mais, melhor e agora.

Porque existir, verdadeiramente, é fazer.



FILIPPE CAMEIRINHA RAMOS

Diretor Executivo



02

| timeline

| dados *importantes*

| momentos que *marcaram o ano*

**2025 EM
RETROSPETIVA.**

1998

Aquisição da Herdade da Figueirinha

2001

Plantação da 1ª vinha

2003

Inauguração da adega da Figueirinha

1ª vindima

2002

Aquisição da Herdade das Fontes

2006

Inauguração do lagar da Figueirinha

1ª campanha da azeitona

2011

Lançamento do 1º espumante figueirinha

2012

Ponto de viragem com a entrada do enólogo Filipe Sevinate Pinto

2018

Reformulação da identidade visual

2023

Desenvolvimento de uma unidade de compostagem

Lançamento da loja online

Lançamento do gin

2024

Mudança em direção a um futuro melhor

Relançamento do espumante figueirinha

2025

Lançamento do composto orgânico Norg



“

Em 1998 o meu pai, Leonel Cameirinha, comprou a Herdade da Figueirinha, realizando aos 75 anos o sonho de ser agricultor. Fundou a empresa Sociedade Agrícola do Monte Novo e Figueirinha, Lda., uma sociedade familiar que uniu três gerações em torno deste projeto.

A Herdade da Figueirinha tinha apenas trigo de sequeiro e os anos seguintes foram de grande investimento a adaptar a terra para culturas de regadio, a plantar vinha e olival e a construir a adega e o lagar.

Sob a gestão do Filipe, temos continuado a investir em projetos, em equipamentos, na modernização das práticas agrícolas e ambientais, na sustentabilidade e economia circular.

Mas sobretudo investimos nas pessoas: na satisfação dos clientes, na parceria com os fornecedores, na integração na comunidade e nas nossas excelentes equipas que contribuem para a qualidade dos nossos produtos.

É com grande orgulho e muita satisfação que participo neste grande projeto.

— **Cristina Cameirinha,**
Diretora Financeira

”

produção

803 180

kg de uva

511 500

litros de vinho



produção

5 216 435

kg de azeitona

781 177

kg de azeite



+6.000

visitantes

14

nacionalidades diferentes



48

colaboradores

922

horas de formação



100%

subprodutos reutilizados

*referencial nacional de certificação
de sustentabilidade do setor
vitivinícola*

+1

certificação



MOMENTOS QUE MARCARAM O ANO.

01

Top 14 | PME EnterPRIZE

Projeto do Composto Orgânico

Fomos distinguidos no Top 14 com o nosso projeto de composto orgânico, que devolve valor à terra através da economia circular, no PME EnterPRIZE – iniciativa da Generali que distingue pequenas e médias empresas com projetos de sustentabilidade e impacto positivo. O programa reconhece organizações que integram práticas responsáveis no seu modelo de negócio e na sua relação com o território.

02

Referencial Nacional de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola

Obtivemos a certificação do Referencial Nacional de Sustentabilidade do Setor Vitivinícola, desenvolvido pelo Instituto da Vinha e do Vinho. Esta conquista é o resultado de um esforço conjunto de toda a equipa, refletindo o nosso compromisso contínuo com práticas sustentáveis e responsáveis. A certificação reforça a nossa missão de produzir vinhos de excelência, respeitando a terra, os recursos naturais e o futuro das próximas gerações.

03

Lançamento da marca Norg

Projeto do Composto Orgânico

Lançámos o NORG, a marca que representa o nosso composto orgânico. O nome nasce de “natureza orgânica” e reflete aquilo que somos e fazemos: devolver vida à terra de forma natural e responsável. Com marca registada, podemos levar este produto ao mercado e comercializar o nosso composto orgânico de forma estruturada e profissional.

Sob o conceito “a criar raízes naturalmente”, afirmamos uma ligação direta entre o que produzimos e o futuro que queremos cultivar.

04

Top 5 | Prémio Nacional da Agricultura

Projeto do Composto Orgânico

Fomos distinguidos no Top 5 com o nosso projeto de composto orgânico no Prémio Nacional de Agricultura, promovido pelo BPI, e que distingue projetos de referência no setor agrícola em Portugal, com especial foco na inovação, sustentabilidade e criação de valor no território.

Com este reconhecimento, reforçamos o nosso papel na regeneração dos solos e na valorização da economia circular.

05

Azeite Sustentável

Marca própria Continente

Somos produtores do Azeite Sustentável, marca própria do Continente, desenvolvido a partir do nosso projeto de composto orgânico. Este azeite nasce do nosso modelo de produção assente na regeneração dos solos, na valorização dos recursos naturais e na aplicação de práticas agrícolas mais sustentáveis.

O Azeite Sustentável será lançado no mercado em 2026, marcando um novo passo na ligação entre inovação agrícola, sustentabilidade e criação de valor para o consumidor.

03

**ODS
INTRODUTÓRIOS.**

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.

Estruturados em 17 objetivos globais, os ODS procuram responder a desafios sociais, económicos e ambientais, mobilizando governos, empresas e a sociedade civil em torno de metas comuns, assentes nos princípios de Pessoas, Planeta, Prosperidade, Paz e Parcerias.

A nossa atividade está alinhada com vários Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas, refletindo uma abordagem integrada que abrange a produção agrícola, a transformação, a gestão de recursos e a operação diária da herdade.

Mais do que um compromisso formal, estes princípios estão presentes em toda a cadeia de valor, desde a vinha e olival até à adegas, lagar, logística e enoturismo.

A atividade na Figueirinha não tem como objetivo a certificação formal em todos os ODS, mas contribui ativamente para vários deles, através das práticas diárias de produção, gestão de recursos e interação com o território.

2 ERRADICAR A FOME



4 EDUCAÇÃO DE QUALIDADE



6 ÁGUA POTÁVEL E SANEAMENTO



7 ENERGIAS RENOVÁVEIS E ACESSÍVEIS



8 TRABALHO DIGNO E CRESCIMENTO ECONÓMICO



12 PRODUÇÃO E CONSUMO SUSTENTÁVEIS



15 PROTEGER A VIDA TERRESTRE



04

a nossa ***casa***
concretizar a nossa ***missão***
por uma ***agricultura sustentável***

**IDENTIDADE E
COMPROMISSO.**

A NOSSA CASA.

A Herdade da Figueirinha nasce da visão e do empreendedorismo do Comendador Leonel Cameirinha, que em 1998 adquire a propriedade e une três gerações em torno da terra, da agricultura e de uma paixão comum: produzir com qualidade e respeito pelas raízes alentejanas.

O que começou como uma pequena exploração agrícola, evoluiu ao longo do tempo para uma empresa familiar de referência no setor, sob a gestão de Filipe Cameirinha Ramos.

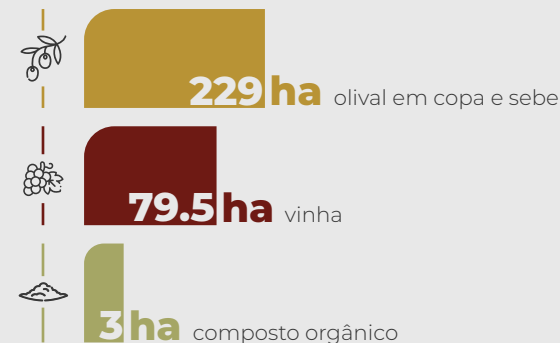
Os anos passaram-se, mas o nosso princípio essencial nunca mudou: o vinho, o azeite e os restantes produtos não se fazem apenas de solo, luz e água, fazem-se de gentes. Gentes com conhecimento, dedicação e paixão pelo que se faz.

Assentes numa forte ligação à terra e à tradição, mas com uma visão moderna da agricultura, somos exemplo de uma exploração agrícola sustentável e tecnicamente evoluída.



área cultivada

311.5ha



marcas registadas

17

intuição
herdade das fontes
insónia
interdito
decadente
amnésia
herdade da figueirinha
figueirinha
moenga
nã te rales
cantando
fonte mouro
tã sómente
comendador leonel cameirinha
norg

produtos lançados

22

13 vinho
4 azeite
1 espumante
1 gin
2 vinagre de vinho
1 composto orgânico

certificações

6



CONCRETIZAR A NOSSA MISSÃO.

No papel de produtores, trabalhamos para ir além dos impactos diretos da nossa atividade. Procuramos produzir azeite e vinho com qualidade, com uma gestão eficiente e responsável dos recursos naturais.

01

Satisfação do Consumidor

A origem e a rastreabilidade dos produtos são controladas para garantir a segurança alimentar e a qualidade final.



02

Respeito pelo Ambiente

Adotamos práticas agrícolas sustentáveis e promovemos o uso eficiente dos recursos, com foco na gestão da água, conservação do solo e 2ª vida dos subprodutos.



03

Compromisso Social

Apostamos em relações de confiança com os nossos parceiros, colaboradores e a comunidade, contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e para o desenvolvimento local.



04

Impacto Económico

Estabelecemos parcerias de longo prazo que reforçam a estabilidade da atividade, a valorização dos produtos e a sustentabilidade económica da empresa.

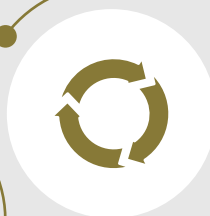


Contribuir para o desenvolvimento local, promovendo os produtos, as tradições e as experiências associadas à região, reforçando a identidade e o valor do território.

Valorização do território

Reduzir o impacto ambiental através da gestão eficiente da água, da conservação e valorização do solo, e da adoção de práticas agrícolas mais sustentáveis e eficientes.

Assegurar um melhor desempenho ambiental



Contribuir para a economia circular

Promover a reutilização e reintegração dos subprodutos, assegurando que os nutrientes regressem ao solo, contribuindo para a continuidade do ciclo produtivo.



JUNTOS.

COMPROMETIDOS COM UMA AGRICULTURA
regenerativa e responsável

05

cadeia de *valor*

o vinho

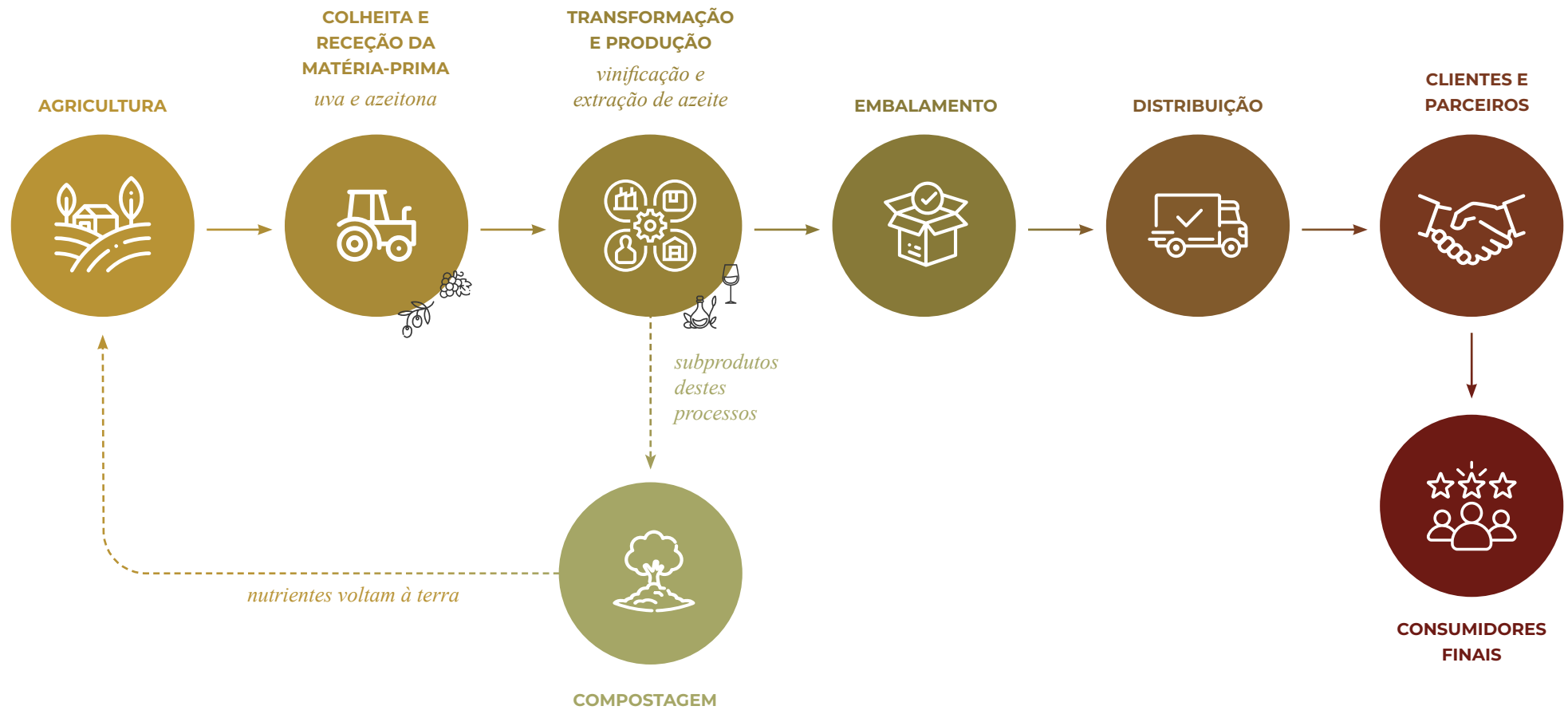
o azeite

norg, a criar raízes naturalmente



O NEGÓCIO.

CADEIA DE VALOR.



Cultivamos uvas e azeitonas com respeito pela terra e pelos ciclos naturais.

Colhemos no ponto ideal de maturação e recebemos a matéria-prima com rigor e qualidade.

Transformamos com o objetivo de criar vinhos e azeites de excelência, unindo tradição e inovação e valorizamos todos os subprodutos que geramos.

Embalamos com cuidado para preservar a qualidade e refletir a nossa identidade.

Distribuímos de forma eficiente e responsável, garantindo qualidade e pontualidade.

Trabalhamos com clientes e parceiros que partilham os nossos valores, de maneira a chegar às pessoas que escolhem os nossos produtos para viver experiências autênticas.

O VINHO.

O setor vitivinícola tem enfrentado, nos últimos anos, um contexto de transformação, marcado por alterações nos padrões de consumo e por uma crescente exigência por parte dos mercados. A nível global, o consumo de vinho tem registado uma ligeira tendência de estabilização ou redução em volume, particularmente em mercados mais tradicionais, sendo compensado por uma maior valorização da qualidade, da origem e da diferenciação dos produtos.

Em Portugal, esta tendência traduz-se numa procura mais seletiva, com os consumidores a privilegiarem vinhos com identidade, qualidade e ligação ao território. Tem-se vindo a observar uma diminuição do consumo no mercado português, resultante do impacto económico e de uma procura de um estilo de vida mais saudável.

A nossa estratégia assenta na valorização da qualidade, na diferenciação e na adaptação às tendências do mercado, reforçando simultaneamente práticas sustentáveis na produção. Este posicionamento permite responder aos desafios do setor, promovendo uma produção equilibrada, resiliente e alinhada com as expectativas dos mercados atuais e futuros.

A vinha ocupa cerca de 80 hectares, onde são cultivadas diferentes castas, permitindo uma oferta diversificada e adaptada aos vários perfis de mercado.

Alicante Bouschet
Aragonez
Cabernet Sauvignon
Petit Syrah
Pinot Noir
Syrah
Tannat
Trincadeira
Touriga Nacional

Antão Vaz
Arinto
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Verdelho

A adega dispõe de uma capacidade de armazenamento de 1,8 milhões de litros em depósitos, com uma capacidade de produção anual de cerca de 900 mil litros de vinho. Mantemos um controlo rigoroso durante todo o processo produtivo, desde a receção da uva até ao embalamento do produto final. Com **uvas 100% das nossas terras, adega própria e linha de enchimento**, garantimos qualidade, rastreabilidade e consistência.



por um consumo mais equilibrado.

Acreditamos que o consumo deve ser informado, equilibrado e consciente. Promover uma relação responsável com os nossos produtos faz parte do compromisso que assumimos com quem nos escolhe.

Nesse sentido, somos membros da comunidade *Wine in Moderation*, uma iniciativa internacional do setor vitivinícola que promove o consumo moderado e responsável de vinho, através da sensibilização, educação e partilha de boas práticas. Também asseguramos a inclusão de mensagens claras de moderação e responsabilidade nas diferentes ativações de marca que promovemos.





litros de vinho produzidos

855 852

2024

2025

511 500

Em 2025, registou-se uma diminuição na produção de vinho, resultado de fatores naturais e de decisões de gestão da vinha. Por um lado, foi feita a reconversão de 16,5 hectares, substituindo áreas menos produtivas por novas plantações mais adequadas às condições da região.

Por outro lado, após dois anos consecutivos de produção elevada, é natural que a vinha entre num período de equilíbrio, ajustando o seu nível produtivo.

Importa destacar que esta redução não reflete qualquer diminuição da qualidade das uvas, mas sim um processo normal e uma gestão orientada para garantir a sustentabilidade e a qualidade dos vinhos a longo prazo.

“

Como diretora de produção, tenho como função partilhar a essência dos trabalhos desenvolvidos: transformar a terra em identidade e o vinho em excelência.

É um trabalho bastante desafiador pois cada campanha representa muito mais do que um ciclo produtivo - é o reflexo de um compromisso com a qualidade e sustentabilidade, onde respeitamos a autenticidade das castas, procurando expressar em cada garrafa o carácter único da nossa região.

Mais do que produzir vinho, criamos experiências, contamos histórias e levamos a nossa essência à mesa dos consumidores.

— Rute Laurindo,
Diretora de Produção



”

prémios.



INTUIÇÃO 2020

tinto

Trincadeira
Aragonez
Alicante Bouschet



MOENGA 2021

tinto

Touriga Nacional
Alicante Bouschet
Syrah



CANTANDO 2022

tinto

Syrah
Alicante Bouschet



TÃ SÓMENTE 2021

tinto

Touriga Nacional



TÃ SÓMENTE 2022

tinto

Tannat



TÃ SÓMENTE 2023

branco

Arinto

O AZEITE.

Nos últimos anos, o setor do azeite em Portugal, e em particular no Baixo Alentejo, tem registado um crescimento muito significativo, impulsionado pela expansão do olival moderno e pelo desenvolvimento do regadio associado ao Alqueva. Este crescimento tem sido particularmente evidente no Alentejo, que se afirma como a principal região produtora, concentrando atualmente mais de metade da área nacional de olival e cerca de 90% do azeite produzido em Portugal.

Simultaneamente, o consumo de azeite tem vindo a crescer, tanto a nível nacional como internacional. Em Portugal, mantém-se elevado, refletindo uma maior valorização do azeite enquanto produto essencial da dieta mediterrânica e uma crescente procura por produtos de elevada qualidade e origem controlada.

Este enquadramento reforça o posicionamento estratégico de produtores como a Figueirinha, orientados para a qualidade, eficiência e sustentabilidade.

Neste contexto, a produção da Figueirinha tem origem em mais de 200 hectares de olival, onde são cultivadas diferentes variedades.

Arbequina
Arbosana
Cobrançosa
Martina
Sikitita
Sikitita 2

I15 - nova aposta

Trata-se de uma variedade de elevada produtividade e maturação precoce, menos exigente em água e mais tolerante a temperaturas elevadas, reforçando assim a adaptação da produção a um **contexto climático mais desafiante**.

Para responder de forma eficiente às exigências da campanha, dispomos de um lagar com uma capacidade de armazenamento de 1,5 milhões de litros de azeite extraído a frio e uma capacidade de laboração até 500 toneladas de azeitona por dia.

Asseguramos ainda um elevado nível de controlo sobre o produto final, dispondo de uma linha de enchimento própria, no lagar, o que garante rastreabilidade, rigor e consistência ao longo de toda a cadeia de valor.



**AZEITE HERDADE DA
FIGUEIRINHA**

Cobrançosa
Sikitita



“

Como responsável de qualidade no lagar, o meu trabalho passa por acompanhar todo o percurso do azeite, desde a chegada da azeitona até ao produto final.

Ao longo do processo, sigo de perto a qualidade da matéria-prima e os seus parâmetros analíticos, assegurando que o azeite evolui dentro dos padrões definidos para manter a sua identidade e excelência.

Estou presente em todas as etapas - extração, armazenamento e engarrafamento - num acompanhamento contínuo que permite preservar as características do azeite.

Cada campanha é diferente e traz novos desafios e aprendizagens, mas é esse envolvimento diário que contribui para um azeite de confiança e com identidade.

— Ana Rita Neves,
Responsável de Qualidade

”

KG de azeite produzidos

587 005

2024

2025

781 177

O segmento do azeite representa atualmente a principal componente do volume de negócio da Figueirinha.

Em 2025, a produção total de azeite registou um aumento de 33% face a 2024, também reflexo dos 32ha de Sikitita que entraram em produção. No entanto, verificaram-se quebras em algumas variedades já instaladas, evidenciando a variabilidade produtiva entre campanhas e o impacto de fatores agronómicos e climáticos no desempenho do olival.

NORG, A CRIAR RAÍZES NATURALMENTE

No âmbito da nossa estratégia de economia circular, lançamos um novo produto – NORG. Um composto orgânico 100% natural, produzido a partir da valorização de resíduos vegetais gerados na própria exploração e na de outros parceiros. Este produto representa um passo significativo na otimização de recursos e na redução de desperdícios, promovendo o fecho de ciclos dentro da atividade agrícola.

Atualmente, o NORG encontra-se disponível para venda em saco de 25 kg e a granel, permitindo responder a diferentes perfis de utilizadores, desde pequenos produtores a explorações agrícolas de maior dimensão.

Do ponto de vista técnico, trata-se de um composto homogêneo, de granulometria fina e praticamente isento de impurezas físicas, apresentando um perfil nutricional equilibrado, com teores relevantes de potássio, cálcio e magnésio. O azoto encontra-se maioritariamente em forma orgânica, favorecendo uma libertação lenta e controlada no solo.



Os parâmetros de maturidade confirmam um elevado grau de estabilização do composto, sem risco de fitotoxicidade, o que assegura previsibilidade no seu comportamento em solo e segurança na aplicação em diferentes culturas. Estas características tornam o NORG uma solução fiável tanto para uso agrícola como paisagístico, funcionando como corretivo mineral-orgânico e fonte complementar de nutrientes.

A sua aplicação contribui para a melhoria da estrutura do solo, aumentando a capacidade de retenção de água e promovendo uma maior infiltração, o que é particularmente relevante em contextos de variabilidade climática. Paralelamente, potencia o aumento

da matéria orgânica do solo, favorecendo a atividade biológica e a fertilidade a longo prazo.

Do ponto de vista ambiental, o NORG permite reduzir a dependência de fertilizantes químicos, promovendo práticas agrícolas mais sustentáveis e regenerativas. Ao mesmo tempo, contribui para a redução da pegada ecológica da exploração, através da valorização de subprodutos e da diminuição de resíduos.

Com o lançamento do NORG, a Figueirinha reforça o seu posicionamento na inovação sustentável, disponibilizando ao mercado uma solução eficiente, natural e alinhada com os princípios de uma agricultura moderna, responsável e regenerativa.



CORRETIVOS ORGÂNICOS / CORRETIVO COMPOSTO

Composto maturado, classe I - a utilizar em agricultura

Produto de origem 100% vegetal, isento de químicos, indicado para utilização em jardinagem e agricultura em geral. Fornece os nutrientes essenciais ao desenvolvimento das plantas incrementando um elevado teor de matéria orgânica ao solo, melhorando as suas características físicas, químicas e biológicas. Deste modo são asseguradas as condições ideais para o crescimento das plantas melhorando o aproveitamento da água e fertilização.



Tecidos vegetais (80%)

Bagaço de azeitona
Capoto de amêndoa
Restos de poda
Engaço de uva

Retraço de tomate (20%)

Teores Declarados no Corretivo Orgânico Composto	
Conteúdo em nutrientes	Unidades
Humidade	33.9%
Matéria Orgânica	40.7%
Carbono (C)	22.61%
pH	9
Condutividade elétrica	1129 ms/cm
Relação C/N	12.92%
Azoto (N)	1.75%
Fósforo (P2O5)	0.47%
Potássio (K2O)	2.31%
Cálcio (CaO)	2.11%
Magnésio (MgO)	0.81%
Boro (B)	45.4 mg/kg M.S.
Cádmio (Cd)	0.04 mg/kg M.S.
Chumbo (Pb)	2.7 mg/kg M.S.
Cobre (Cu)	58.9 mg/kg M.S.
Crómio (Cr)	36.7 mg/kg M.S.
Mercúrio (Hg)	0.03 mg/kg M.S.
Níquel (Ni)	1.7 mg/kg M.S.
Zinco (Zn)	39.38 mg/kg M.S.
Pedras > 5mm	<0.001
Escherichia coli	<10
Salmonella spp.	Negativo
Grav de maturação	V - Maturada
Índice de germinação	100%
Materiais inertes antropogénicos	<0.001

Conteúdo em metais pesados inferior ou igual aos valores máximos admissíveis para esta classificação

Recomendações de Utilização	
VINHA	
Plantação	6000 - 15000 Kg/ha
Até 3 anos	4000 - 8000 Kg/ha
Em produção	2000 - 5000 Kg/ha
PLANTAÇÃO ÁRVORES	
Castanheiro	20kg/árvore
Fruto	20kg/árvore
Oliveiras	10kg/árvore
Ornamentais	10kg/árvore
FLORICULTURA	
Ao ar livre	6000 - 15000 Kg/ha
Estufas	6000 - 15000 Kg/ha
POMARES INTENSIVOS	
Plantação	9000 - 21500 Kg/ha
Até 3 anos	5000 - 12000 Kg/ha
Em produção	5000 - 8000 Kg/ha
JARDINS/RELVADOS	
Relvados implantação	6 - 8 kg/m²
Relvados manutenção	3 - 4 kg/m²
Jardins	3 - 5 kg/m²
VIVEIROS FLORESTAIS	
Norg 50% + 50% Turfa	

A aplicação deste corretivo orgânico está dependente das características de fertilidade do solo. Recomenda-se a realização de uma análise de solo prévia para determinar o valor do pH e o teor de metais pesados e a dose apropriada do produto. **Não deve ultrapassar os 50 ton/ha.**

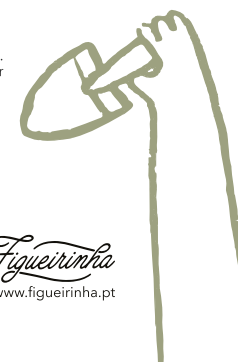
Prazo de validade, em condições normais de armazenamento: 24 meses.

Norg - a criar raízes, naturalmente.

Nº de registo: 640/2025 | Nº de lote: xxxxx

Fabrico e comercialização
SOCIEDADE AGRÍCOLA DO MONTE NOVO E FIGUEIRINHA, LDA
Herdade da Figueirinha
7800-740 São Brissos, Beja

Figueirinha
www.figueirinha.pt



**ODS 2 AGRICULTURA SUSTENTÁVEL***Promoção de sistemas agrícolas sustentáveis*

- Produção de vinho e azeite;
- Valoração do solo;
- Utilização de composto orgânico;

**ODS 12 PRODUÇÃO E CONSUMO SUSTENTÁVEIS***Gestão responsável de recursos*

- Valorização de subprodutos (composto orgânico);
- Gestão de resíduos (bagaço, embalagens, arrafas, etc)

**ODS 15 VIDA TERRESTRE***Proteção dos ecossistemas terrestres*

- Gestão de vinhas e olivais;
- Preservação do solo e equilíbrio do ecossistema agrícola;



06

onde estamos *presentes*

enoturismo

presenças

dia aberto



O QUE CULTIVAMOS PARA FICAR.

ONDE ESTAMOS PRESENTES.



01

Loja Online

Tudo à distância de um clique.

www.figueirinha.pt



02

Grandes Superfícies

Disponível em mercados de referência em Portugal.

Pingo Doce
Recheio
Continente
El Corte Inglés
Midsid



03

Garrafeiras e Distribuidores

Uma garrafeira nacional de proximidade.

5 | Norte
1 | Centro Norte
5 | Centro
3 | Zona de Lisboa
3 | Alentejo
1 | Algarve
2 | Açores
1 | Madeira



04

Exportação

A marcar presença em mercados internacionais.

1 | Bélgica
2 | Áustria
1 | Alemanha
2 | Holanda
2 | República Checa
1 | Bulgária
1 | Polónia
1 | Suíça
1 | Arábia Saudita



05

Equipa de Comerciais

Uma equipa no terreno junto dos clientes.

João Mantas
Diretor Comercial
Cláudia Côco
Algarve
Jean-Luc Rodrigues
Baixo Alentejo
João Bentes
Alto Alentejo
João Videira
Lisboa e Ribatejo
José Gonçalves
Apoio comercial global

ENOTURISMO.

Mais do que uma simples degustação, proporcionamos uma experiência completa e transparente, onde os visitantes podem conhecer de perto o funcionamento real da nossa adega e do nosso lagar, compreendendo a ligação direta entre a terra e o produto final.

As visitas são organizadas de forma personalizada, adaptando-se a diferentes perfis e dimensões de grupo. A experiência inclui a exploração das vinhas e olivais e a observação dos processos produtivos no seu contexto real, valorizando uma abordagem autêntica: é possível observar as práticas agrícolas e as técnicas de produção, com destaque para abordagens sustentáveis, como a valorização do composto orgânico. Aqui é possível ver o trabalho diário, tal como ele acontece.

As provas de vinho e azeite são conduzidas de

forma orientada e interativa, permitindo aos visitantes descobrir a diversidade de aromas, sabores e texturas das diferentes castas e variedades. No caso do vinho, destaca-se o vinho de talha, uma expressão autêntica da tradição vitivinícola alentejana, bem como o processo de envelhecimento em barrica, que evidencia a evolução e complexidade ao longo do tempo.

No lagar, as provas de azeite complementam a experiência, reforçando o conhecimento sobre este produto.

O enoturismo assume um papel relevante na atividade da Figueirinha, contribuindo para o reconhecimento da marca através da receção de visitantes nacionais e internacionais, que valorizam uma experiência genuína, próxima e sem filtros.



“



O meu nome é José e desde 2004 tenho o privilégio de fazer parte desta casa, acompanhando de perto o seu crescimento e evolução, o que para mim é motivo de grande orgulho.

Ao longo dos anos, desempenhei diversas funções dentro da empresa, o que me permitiu adquirir uma visão abrangente do nosso trabalho e dos valores que nos definem. Atualmente, sou responsável pelas relações da empresa e pelo enoturismo, uma área pela qual tenho uma paixão especial.

O contacto com pessoas é uma das minhas maiores motivações. Através da comunicação em várias línguas, procuro proporcionar experiências autênticas, dando a conhecer o melhor que se faz na Herdade da Figueirinha e transmitindo a essência desta que considero também a minha casa.

Paralelamente, dedico-me à prospeção de novos clientes, tanto a nível nacional como internacional, contribuindo para o crescimento e reconhecimento do nosso projeto além-fronteiras.

Mais do que uma empresa, somos uma equipa unida, uma verdadeira família. Acredito que é através dessa união, do compromisso e da paixão pelo que fazemos que conseguimos evoluir e alcançar novos desafios, porque juntos vamos sempre mais longe.

—José Gonçalves,
Diretor de Enoturismo e Relações Públicas

”

No ano 2025, tivemos o prazer de receber várias nacionalidades na nossa casa.

No Natal de 2024, foi desenvolvida uma campanha que consistia em enviar voucher de Visita + Prova nos cabazes de algumas empresas. Esta campanha traduziu-se num aumento de visitas.

3%

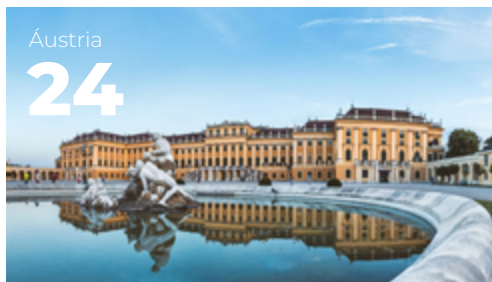
45

outras nacionalidades



Áustria

24



Espanha

4



127

Inglaterra



17

Bélgica



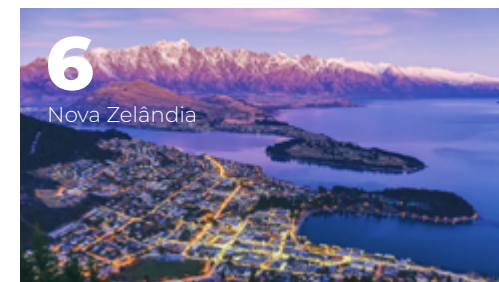
8

EUA



6

Nova Zelândia



40

Brasil



32

França



926

Portugal



5083

Alemanha



8

Dinamarca



12

Holanda



16

Suiça



PRESENÇAS.



02
fevereiro

Lisbon Food Affair
FIL (Lisboa)

03
março

Bolsa de Turismo de Lisboa
FIL (Lisboa)

04
abril

XIV Grande Mostra de Vinho de Portugal, *Albufeira*

Sagal Expo, *FIL (Lisboa)*

41ª Ovibeja, *Beja*

05
maio

Siebe Dupf Weinfestival
Liestal, Suíça

Beja Romana, *Beja*

06
junho

Sunset Amnésia
Tasco da Ilda, Azambuja

III Edição da Festa do Vinho
Porto Côvo

Feira de São João, *Évora*

Sunset CPC, *Beja*

Aniversário
Gelataria Sabor & Arte, *Beja*

Noite Branca
Olhos D'Água, Algarve

Prova na Vila
Vila Nova de Milfontes

Sunset Nã Te Rales
Tasco da Ilda, Azambuja

Vinhos & Sabores, *FIL (Lisboa)*

Patrimónios do Sul | Vinipax
Beja

Wine Tasting Fever Natal
Garrafeira Supergaia, Vila Nova de Gaia

Jantar Solidário NERBE, *Beja*

07
julho

08
agosto

09
setembro

10
outubro

11
novembro

12
dezembro





DIA ABERTO.

Em 2025 realizámos a 3.^a edição do Dia Aberto, consolidando a aposta da Figueirinha na transparência, proximidade e valorização da nossa região e produtos. Este evento proporcionou aos nossos clientes e parceiros a oportunidade de conhecer de perto todo o nosso processo produtivo, explorando os marcos que refletem a nossa história e dedicação.

Durante a visita, partilhámos os desafios e conquistas que moldam o nosso trabalho diário, fortalecendo relações e promovendo uma experiência de proximidade autêntica. O sucesso desta edição confirma a importância deste momento de partilha e aprendizagem.

Em 2026 estamos a planear a próxima edição, garantindo que novas pessoas possam conhecer a Figueirinha e fazer parte da nossa história.

Mais do que ser uma marca, trabalhamos para criar uma comunidade: feita de relações próximas, colaboração contínua e contributos que fortalecem não só o projeto, mas todo o setor.



ODS 4 EDUCAÇÃO DE QUALIDADE

Educação e sensibilização

- Visitas educativas e enoturismo com componente formativa;
- Participação em palestras e mesas redondas sobre o composto orgânico;
- Acolhimento de estagiários de diferentes áreas;
- Abertura da herdade a formações e iniciativas de partilha de conhecimento com profissionais e estudantes;

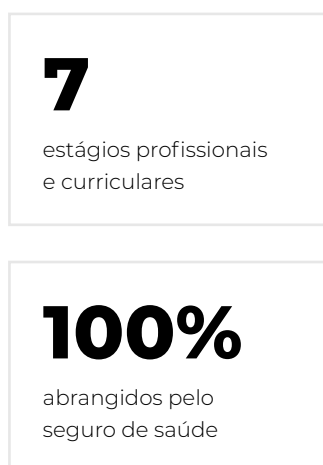
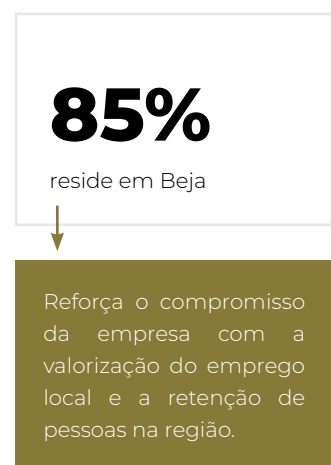
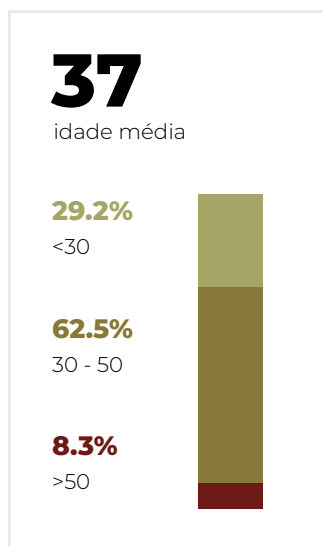
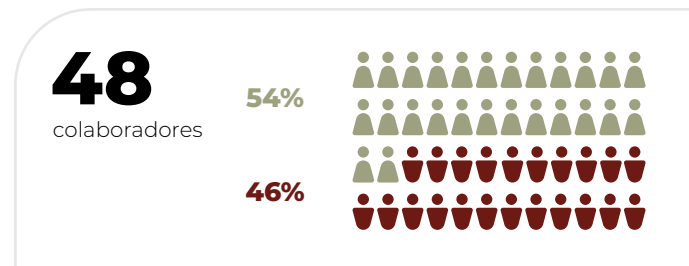
07

colaboradores
stakeholders
seleção de fornecedores



**SOBRE
PESSOAS.**

COLABORADORES.



Na Figueirinha, asseguramos um ambiente de trabalho seguro, saudável e equilibrado para todos os colaboradores, promovendo o seu bem-estar e a prevenção de riscos profissionais.

A totalidade dos nossos trabalhadores encontra-se abrangida por práticas e medidas de segurança e saúde no trabalho, incluindo a realização de consultas médicas de admissão e periódicas, garantindo condições adequadas ao desempenho das suas funções e a monitorização contínua do seu estado de saúde.

Adicionalmente, todos os colaboradores têm acesso a seguro de saúde, sendo ainda disponibilizado um regime de desconto aos seus familiares.



ODS 8 TRABALHO DIGNO E CRESCIMENTO ECONÓMICO

Emprego e desenvolvimento local

- Criação de emprego em várias áreas (campo, produção, logística e comercial);
- Valorização das equipas e do trabalho diário;
- Promoção de um ambiente de respeito, proximidade e desenvolvimento das pessoas – refletindo o princípio de que "somos feitos de gentes".



01

Clientes e distribuidores (B2B)

Mantemos uma cultura de compromisso, qualidade e rigor no acompanhamento comercial. Cumprimos com os compromissos que assumimos perante os nossos clientes.

02

Consumidores finais (B2C)

Posicionamos os nossos clientes no centro das nossas ações e decisões, procurando oferecer produtos de qualidade, autênticos e que satisfaçam as suas necessidades. Trabalhamos para criar experiências que valorizem a ligação à origem, à terra e ao saber-fazer. Mais do que responder às necessidades, queremos surpreender pela consistência, transparência e confiança.

03

Colaboradores

Promovemos uma cultura assente na ética, igualdade e respeito pelos direitos humanos e laborais, em todos os contextos e em todos os momentos. Apostamos na formação e na atração de talento, assegurando as competências necessárias para responder aos desafios de hoje e amanhã. Valorizamos a diversidade e mantemos um compromisso contínuo com a construção de um ambiente cada vez mais inclusivo.

04

Comunidade local

A comunidade está no centro das nossas ações. Fiéis às nossas raízes, fomentamos o desenvolvimento da região e integramos práticas agrícolas responsáveis e sustentáveis.

05

Fornecedores

Somos justos e transparentes na relação com todos os nossos parceiros, procurando colaborar com empresas e/ou entidades que partilhem valores e princípios alinhados com os nossos.

06

Associações do setor

Acompanhamos de forma ativa a evolução do setor, participando na partilha de conhecimento e boas práticas. Mantemos uma presença regular e proativa, contribuindo com a divulgação das nossas atividades e para o desenvolvimento conjunto do setor.

07

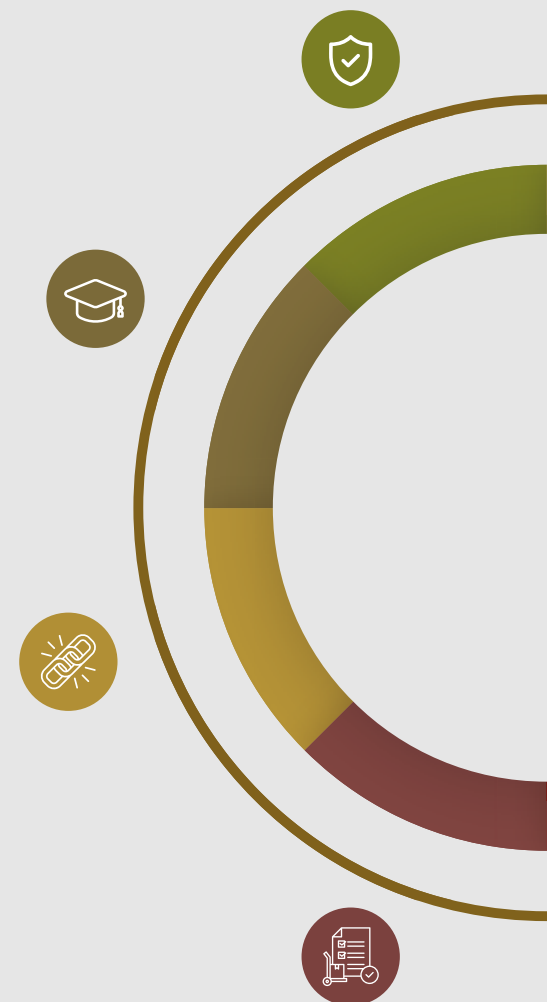
Comunidade científica (universidades e outras)

Valorizamos a colaboração como forma de promover a inovação, a partilha de conhecimento e a melhoria contínua das nossas práticas. Procuramos estabelecer parcerias que contribuam para o desenvolvimento de soluções mais sustentáveis e para a evolução do setor agrícola e vitivinícola.

08

Autoridades, administrações públicas e organismos reguladores

Trabalhamos em proximidade com entidades reguladoras e organismos públicos, assegurando o cumprimento das regras e orientações aplicáveis. Valorizamos uma relação transparente e um diálogo contínuo com as diferentes entidades com quem interagimos.



STAKEHOLDERS.

interagimos.

O nosso modelo de interação com os *stakeholders* organiza-se em quatro linhas orientadoras:

preocupações

expectativas

riscos

oportunidades de melhoria

Utilizamos uma abordagem estratégica e diversificada, combinando meios transversais, como o *website* e relatórios anuais, com iniciativas mais direcionadas, incluindo visitas guiadas, eventos setoriais e programas de formação.

Ao escolher os canais certos para cada interação, asseguramos que os *stakeholders* estão continuamente atualizados sobre as nossas práticas, projetos e compromissos – com isto, conseguimos promover o diálogo e envolver e estreitar relações.

MECANISMOS TRANSVERSAIS DE COMUNICAÇÃO

website
e-mail institucional

CLIENTES E DISTRIBUIDORES (B2B)

- ↑ Sistema de sugestões e reclamações
- ↑ Reuniões e contactos periódicos
- ↑ Inquéritos de satisfação

CONSUMIDORES FINAIS (B2C)

- ↑ Ações de promoção
- ↑ Sistema de sugestões e reclamações
- ↑ Loja online e física
- ↑ Visitas guiadas à Herdade
- ↑ Inquéritos de satisfação
- ↑ Newsletter

COLABORADORES

- ↑ Inquéritos
- ↑ Painéis informativos nas instalações
- ↑ Reuniões periódicas de equipa
- ↑ Programas de formação
- ↑ Eventos internos

COMUNIDADE LOCAL

- ↑ Parcerias com empresas locais e instituições
- ↑ Sensibilização ambiental através das redes sociais
- ↑ Visitas guiadas à Herdade
- ↑ Presença em feiras e eventos locais
- ↑ Apoios

FORNECEDORES

- ↑ Visitas e auditorias
- ↑ Seleção e avaliação de fornecedores
- ↑ Participação em feiras e eventos setoriais
- ↑ Reuniões e contactos periódicos

ASSOCIAÇÕES DO SETOR

- ↑ Reuniões de membros
- ↑ Conferências
- ↑ Parcerias

COMUNIDADE CIENTÍFICA

- ↑ Participação em eventos académicos
- ↑ Conferências
- ↑ Parcerias

AUTORIDADES, ORGANISMOS REGULADORES E ADMINISTRAÇÕES PÚBLICAS

- ↑ Planos de ação coletiva
- ↑ Reuniões de acompanhamento
- ↑ Revisão de contratos
- ↑ Relatórios de auditoria

SELEÇÃO DE FORNECEDORES.



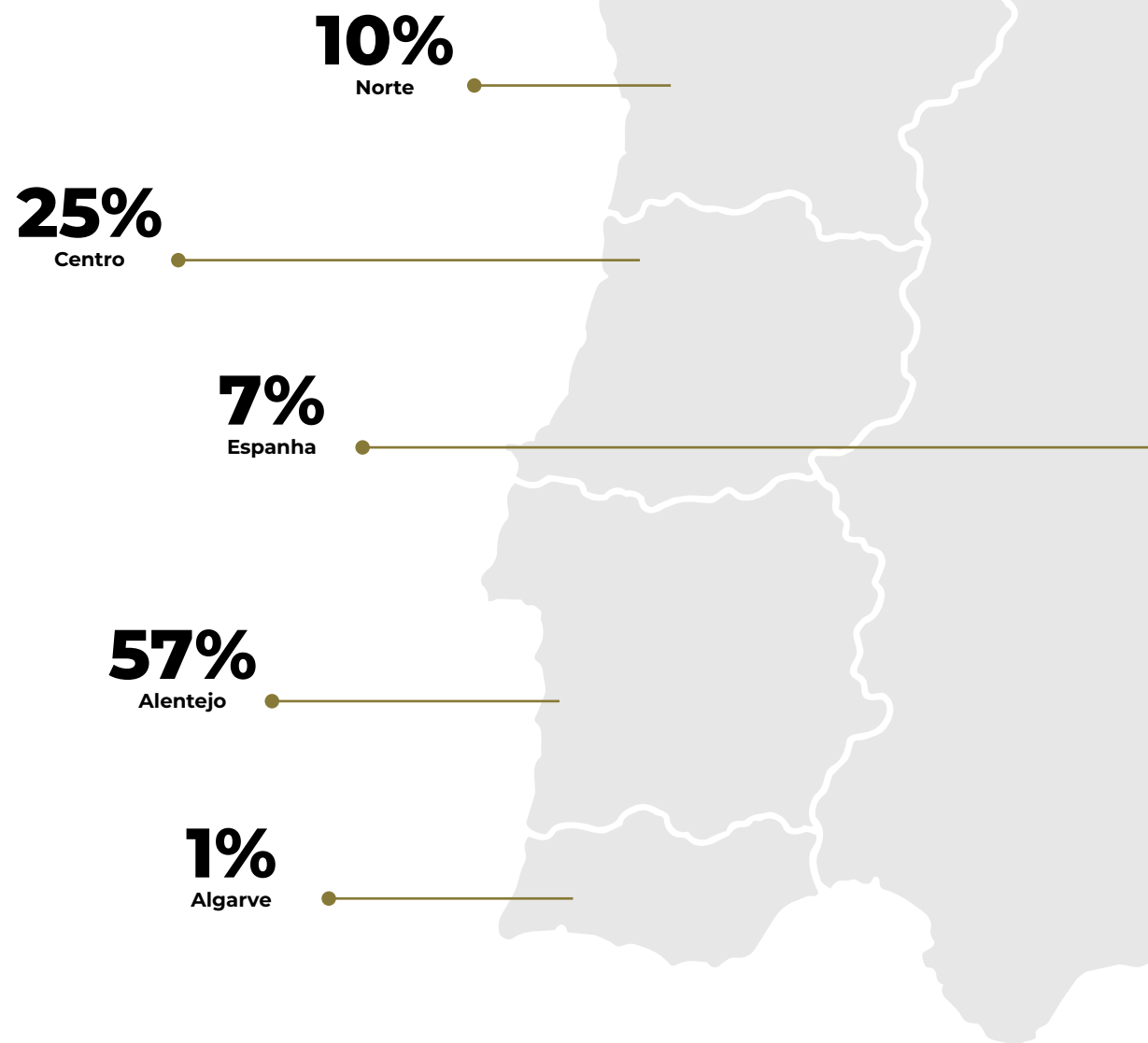
Dada a importância dos fornecedores e parceiros na nossa atividade, na Figueirinha atribuímos especial atenção à sua seleção e à relação que com eles estabelecemos. Através da Política de Compras e Gestão de Fornecedores, asseguramos a adoção de boas práticas ao longo de todo o processo, definindo princípios claros para a consulta, adjudicação e acompanhamento dos fornecimentos.

A seleção de fornecedores baseia-se em **nove critérios objetivos** considerando não só a vertente económica, mas também a qualidade e o cumprimento de requisitos legais, normativos e de certificações aplicáveis.

Com o objetivo de promover a melhoria contínua, realizamos anualmente uma avaliação de fornecedores, baseada num conjunto de critérios que integram dimensões de desempenho, qualidade e sustentabilidade. Este processo constitui uma ferramenta essencial para reforçar a fiabilidade da cadeia de valor, identificar oportunidades de melhoria e assegurar o alinhamento com os compromissos da Figueirinha.



Atualmente, a distribuição geográfica dos nossos fornecedores evidencia uma forte aposta na proximidade e no desenvolvimento regional:



08

campo

gestão eficiente da água

práticas sustentáveis

desafios ***climáticos***

produção

energia

água

matérias subsidiárias

reciclagem

economia circular

resíduos



**DE OLHOS POSTOS
NO FUTURO.**

CAMPO.

| *gestão eficiente da água.*

O nosso objetivo é utilizar apenas a quantidade de água estritamente necessária, ajustando a sua aplicação às necessidades reais das culturas e às condições do solo e do clima, reduzindo desperdícios e promovendo uma utilização mais responsável deste recurso.

Sistema de Rega Gota a Gota

Aplicação de água diretamente na zona radicular das plantas, de forma lenta e controlada, reduzindo perdas por evaporação e escorrência e permitindo uma rega ajustada às necessidades reais das culturas. A rega é programada de forma otimizada, incluindo períodos noturnos.

Reaproveitamento/Gestão Circular da Água

Na Figueirinha dispomos de três reservatórios de água que contribuem para uma gestão mais sustentável dos recursos hídricos e para o equilíbrio ambiental da exploração. Estes sistemas permitem o reaproveitamento de águas residuais provenientes da adega e do lagar, que são posteriormente integradas no sistema de rega da compostagem.

Sondas de Humidade de Solo

Monitorização em tempo real da disponibilidade de água no solo, permitindo ajustar a rega às necessidades efetivas das plantas e evitar desperdícios ou perdas em profundidade.

Caudalímetros

Medição rigorosa dos volumes de água utilizados, garantindo controlo do consumo e promovendo uma utilização mais racional e eficiente da água.

Estação Meteorológica

Recolha de dados climáticos (temperatura, precipitação, humidade relativa, vento e radiação solar), que suportam a tomada de decisão e permitem ajustar as práticas de rega às condições reais do clima.

A combinação destas tecnologias permite otimizar significativamente a utilização da água em toda a exploração.

Conseguimos alcançar uma poupança estimada de cerca de 20% no consumo de água nas nossas culturas.

Esta abordagem integrada reforça a eficiência hídrica da Figueirinha, contribuindo para a redução de desperdícios e para uma gestão mais responsável dos recursos naturais. Ao mesmo tempo, assegura a adaptação às alterações climáticas e a sustentabilidade da produção agrícola a longo prazo.

| *práticas sustentáveis.*

Enrelvamento

Mantemos uma cobertura vegetal nas entrelinhas da vinha, que pode surgir de forma natural ou ser semeada. Esta prática ajuda a proteger o solo, reduzindo a erosão e promovendo uma melhor infiltração da água, contribuindo para o equilíbrio do ecossistema agrícola.

Mulching

Aplicamos uma camada de matéria orgânica sobre o solo, como restos de poda, folhas ou vegetação. Esta cobertura ajuda a conservar a humidade, limitar o crescimento de ervas espontâneas, proteger o solo e, ao longo do tempo, melhorar a sua fertilidade.



Olival em Sebe

Adotamos o olival em sebe como um modelo agrícola sustentável e eficiente. Segundo estudos da EDIA – Empresa de Desenvolvimento e Infraestruturas do Alqueva, este sistema está adaptado à região, apresentando baixas necessidades hídricas e contribuindo para a retenção de carbono no solo, ajudando a reduzir o impacto ambiental da produção.

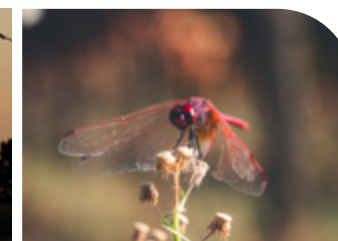
Este modelo permite ainda uma gestão mais eficiente das operações agrícolas e a obtenção de azeites de elevada qualidade, enquanto promove a conservação da matéria orgânica e a sustentabilidade do ecossistema agrícola.



Biodiversidade

Integramos espécies arbóreas autóctones, tais como figueiras e azinheiras, que desempenham um papel relevante na proteção do solo, na manutenção da paisagem e na valorização da flora local. Estes elementos naturais contribuem igualmente para a criação de habitats favoráveis à presença de diversas espécies, que ajudam no controlo biológico de pragas e no equilíbrio das culturas.

Prevemos ainda, em 2026, a instalação de sebes e bosquetes que irão contribuir para a conectividade ecológica, proteção das culturas e maior resiliência do ecossistema agrícola.





Aplicação de Composto Orgânico

O composto orgânico resulta da valorização de subprodutos gerados na própria exploração, tendo como principal matéria-prima o bagaço de azeitona, complementado por outros resíduos vegetais. As águas ruças são igualmente reaproveitadas para a rega das pilhas de compostagem, permitindo uma utilização integral dos nossos próprios recursos.

Este sistema permite a valorização de 100% dos subprodutos gerados na atividade, promovendo o fecho de ciclos dentro da exploração agrícola e reduzindo a necessidade de recursos externos.

Para além da sua produção, estamos também a desenvolver ensaios de campo, aplicando diferentes quantidades de composto em parcelas distintas. **O objetivo é avaliar a resposta das plantas e do solo**, permitindo otimizar as doses de aplicação e aprofundar o conhecimento sobre o seu impacto agrícola ao longo do tempo.

Do ponto de vista agronómico, o NORG contribui para a melhoria da estrutura do solo, aumentando a retenção de água, a infiltração e o teor de matéria orgânica.

“



Desde 2009 que tenho o privilégio de acompanhar de perto a evolução da Figueirinha.

Enquanto engenheiro agrônomo responsável pela vinha e pelo olival, o meu trabalho passa por garantir o equilíbrio entre produtividade, qualidade e sustentabilidade, respeitando os ciclos naturais e a identidade do território. Ao longo dos anos, tenho assistido à transformação e modernização das práticas agrícolas, sempre com o compromisso de preservar os recursos e valorizar aquilo que a terra nos oferece.

Cada campanha traz novos desafios e aprendizagens, exigindo uma gestão rigorosa e uma constante adaptação às condições climáticas e às necessidades da vinha e do olival. É esse equilíbrio entre conhecimento técnico, experiência e respeito pela natureza que sustenta o nosso trabalho diário.

Mais do que produzir, procuramos cuidar — da terra e das plantas. Acredito que é através deste compromisso contínuo que conseguimos garantir a qualidade dos nossos produtos.

—Artur Estêvão,
Engenheiro Agrônomo

”

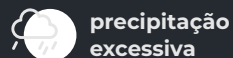
desafios climáticos.

Face à crescente variabilidade climática e à maior frequência de eventos extremos, temos vindo a reforçar a nossa capacidade de resposta através da implementação de práticas agrícolas mais eficientes e resilientes. Estas incluem a melhoria da gestão da água, a monitorização contínua das condições climáticas e a valorização de recursos internos, como o composto orgânico, que contribui para a fertilidade do solo e para a sua capacidade de retenção hídrica.

A nossa metodologia assenta numa lógica preventiva e integrada, combinando tecnologia, conhecimento técnico e práticas regenerativas, com o objetivo de reduzir vulnerabilidades e garantir a sustentabilidade da produção a longo prazo. Na Figueirinha pretendemos continuar a reforçar este compromisso, contribuindo para uma agricultura mais adaptada às alterações climáticas e mais sustentável a longo prazo.

Na tabela seguinte identificam-se os principais riscos climáticos para a nossa atividade, bem como as vulnerabilidades associadas e as medidas implementadas para a sua mitigação e adaptação.

ABORDAGEM À TRANSIÇÃO CLIMÁTICA.



**precipitação
excessiva**

Redução de produtividade/inviabilidade de cultura
Perdas na produção de culturas que não necessitam de tanta água
Dificuldade em trabalhar solos saturados
Erosão hídrica dos solos
Aproveitamento para rega de culturas permanentes

Aplicação de composto orgânico
Caudalímetro
Enrelvamento
Estação meteorológica



**onda
de calor**

Redução na produção
Aumento de doenças
Alteração de espécies cultivadas
Seca de árvores
Escaldões em algumas culturas
Diminuição da capacidade de rega
Perda de biodiversidade
Diminuição da capacidade de regeneração dos ecossistemas
Aumento de espécies invasoras e pragas

Aplicação de composto orgânico
Sistema de rega gota a gota
Mulching
Estação meteorológica



seca

Falta de disponibilidade de água
Redução da fertilidade de solos
Alteração nas espécies cultivadas
Alteração na época das colheitas
Necessidade de suspensão das captações para regadio, de modo a garantir o fornecimento de água às populações
Redução do caudal/seca de cursos de água
Alteração da paisagem e cobertura vegetal
Maior dificuldade de recuperação dos ecossistemas

Sistema de rega gota-a-gota
Caudalímetro
Aplicação de composto orgânico
Seguros de colheitas
Mulching
Sondas de humidade



**vento
forte**

Destruição de árvores e culturas
Destruição de infraestruturas e equipamento agrícola

Enrelvamento
Instalação de sebes



geada

Destruição de árvores e culturas (queima da folhagem das plantas)
Destruição de árvores de pequeno porte

Seguro de colheitas: protege contra perdas decorrentes da destruição de culturas por geadas

PRODUÇÃO.

Na área de produção, nomeadamente na adega e no lagar, a sustentabilidade é trabalhada de forma integrada, abrangendo a gestão de energia, água e recursos subsidiários.

Neste capítulo, apresentamos as principais práticas implementadas que contribuem para uma produção mais eficiente e sustentável, reduzindo impactos ambientais e promovendo uma utilização mais responsável dos recursos ao longo de todo o processo produtivo.

| energia.

A gestão de energia na Figueirinha foca-se na eficiência e na integração de fontes renováveis, com o objetivo de reduzir o impacto ambiental e otimizar o desempenho energético. O consumo da energia acompanha o ritmo da atividade agrícola e industrial, variando ao longo do ano em função das campanhas e necessidades operacionais.

evolução do consumo energético

-4% de **consumo total** face a 2024



+35%
lagar



-28%
adega



-24%
rega

O crescimento do consumo energético no lagar está relacionado com o **funcionamento a 100% da linha de desidratação de bagaço**, face à fase piloto de 2024, reforçando a valorização deste subproduto como **recurso com valor acrescentado**.

Este aumento foi também influenciado pela atual insuficiência de painéis solares neste edifício.

Em sentido contrário, a adega e a rega registaram reduções de consumo, resultado da melhoria da eficiência dos processos, da otimização operacional e de uma gestão mais controlada dos sistemas e recursos.



Substituição e instalação de sistemas de iluminação LED

De forma gradual, os sistemas tradicionais de iluminação têm vindo a ser substituídos por tecnologia LED, mais eficiente, duradoura e com melhor qualidade luminosa. Esta transição permite reduzir significativamente o consumo energético associado à iluminação, tanto nos espaços produtivos como administrativos.



Preferência por materiais mais sustentáveis

A redução do impacto energético é também considerada ao nível dos materiais utilizados, nomeadamente no *packaging*. A escolha de soluções mais leves, recicláveis e eficientes permite otimizar o transporte e armazenamento, reduzindo o consumo energético associado à logística e contribuindo para uma menor pegada ambiental ao longo do ciclo de vida do produto.



Otimização das temperaturas de aquecimento

A gestão eficiente da energia térmica é assegurada através da utilização de uma caldeira alimentada com o caroço de azeitona, um subproduto da própria atividade. Este biocombustível permite aquecer a água utilizada no lagar e distribuir calor pelos espaços através de um sistema de convetores, garantindo um aquecimento eficiente e sustentável. Esta solução contribui simultaneamente para a substituição de fontes de energia convencionais.



Sistemas solares fotovoltaicos

Estão atualmente instalados cerca de 250 painéis fotovoltaicos nos telhados da adega, permitindo a produção de eletricidade para autoconsumo. Esta solução permite assegurar uma parte significativa das necessidades energéticas da operação, atingindo, em determinados períodos do ano, níveis próximos de autossuficiência. Contribui também para a redução da dependência da rede elétrica e para a diminuição das emissões de carbono associadas à atividade.

reconversão do lagar

95%

reconversão da adega

77%





Eficiência energética nos espaços de trabalho

Promovemos práticas de eficiência energética nos seus escritórios e áreas operacionais, incluindo a utilização de equipamentos com modos de poupança de energia e a sensibilização das equipas para a redução do consumo, nomeadamente através do desligamento de equipamentos quando não estão em utilização. Estas ações contribuem para uma gestão mais consciente e eficiente dos recursos energéticos.

esta lâmpada



já viu de tudo.

a natureza agradece.

DESLIGUE A LUZ, POR FAVOR

**uma luz acesa
sem ninguém,
é só desperdício
iluminado.**

**A ENERGIA
A
PRECISA**
descansar



ODS 7 ENERGIA ACESSÍVEL E LIMPA

Eficiência energética

- Utilização de equipamentos mais eficientes em campo e na produção;
- Mensagens de apelo a poupança de luz;
- Mudança da iluminação dos postos de trabalho para luz LED;

projeto Tools4AgrEnergy

Estamos inseridos no projeto Tools4AgriEnergy, coordenada pelo INESC TEC, que promove a criação de soluções para autoconsumos coletivos e comunidades de energia renovável no setor agroalimentar. Inclui o desenvolvimento de modelos práticos e uma plataforma digital para gerir essa energia de forma simples e eficiente. O objetivo é continuar no caminho da descarbonização do setor agrícola, reduzindo custos, aumentar a autonomia energética e tornar o setor mais sustentável.

| água.

A gestão da água é orientada pelo princípio de utilizar apenas o necessário, no momento certo e com o menor desperdício possível. Trata-se de um recurso crítico para a atividade, sendo a sua utilização acompanhada de forma contínua, com o objetivo de garantir eficiência e responsabilidade em todos os processos.

O consumo de água não é constante e apresenta um padrão claramente sazonal, diretamente associado aos períodos de atividade produtiva.

A monitorização contínua destes consumos permite identificar oportunidades de melhoria e reforçar uma gestão cada vez mais eficiente e consciente deste recurso. Paralelamente, são promovidas boas práticas junto das equipas, incentivando a utilização responsável da água e a redução de desperdícios.



ODS 6 ÁGUA POTÁVEL E SANEAMENTO

Gestão eficiente da água

- Otimização do uso de água na vinha e olival;
- Mensagens de apelo à poupança de água;
- Melhoria nos processos de limpeza;

distribuição do consumo de água anual

~10-15%

janeiro
fevereiro
março
abril
maio

~25-30%



atividade da adega

- higienização do tegão;
- lavagem de depósitos;
- limpeza da prensa.

~60%



campanha do lagar

- lavadora;
- batedeira;
- operações de higienização; dos equipamentos
- limpeza dos pavimentos.

a água não
cresce nas
árvores,

MAS AS
ÁRVORES
CRESCEM
COM
ÁGUA!

a colheita começa
gota a
gota.

FECHE A TORNEIRA

esta torneira
já deu o litro!
por
favor, **feche-a.**

| *matérias subsidiárias.*

Temos vindo a apostar na redução do impacto ambiental associado ao *packaging*, através da introdução de soluções mais eficientes e responsáveis.

Neste contexto, em 2023 foi lançado no mercado o formato **bag-in-box** para azeite, como alternativa ao tradicional garrafão de plástico.

Qualidade assegurada

Solução tecnicamente evoluída que protege o produto, contrariando a ideia de que este formato está associado a menor qualidade.

Adequação ao consumo atual

Amplamente utilizado em mercados mais exigentes, nomeadamente no Norte da Europa, é reconhecido como uma solução prática, funcional e sustentável.

Facilidade de utilização

Mais fácil de transportar, armazenar e utilizar no dia a dia, adaptando-se às necessidades dos consumidores modernos, que valorizam a conveniência sem comprometer a qualidade.



Redução do uso de plástico

Diminui a quantidade de plástico utilizada, contribuindo para a redução da pegada ambiental ao longo do ciclo de vida do produto.

Eficiência logística

Permite otimizar o transporte e o armazenamento, reduzindo emissões de CO₂ e melhorando a eficiência na distribuição.

Melhor conservação do produto

O sistema de saco com torneira integrada impede a entrada de oxigénio, protegendo o azeite da oxidação e preservando as suas características por mais tempo após abertura.

Temos vindo a adotar **garrafas de vinho mais leves** como parte da nossa estratégia de redução do impacto ambiental associado ao *packaging*, procurando soluções mais eficientes ao longo de toda a cadeia de valor.

Estima-se que esta alteração permita uma poupança anual significativa ao nível de emissões e consumo de recursos.

*produtos com
garrafas de vidro leve*

2024

1

2025

5

Redução do uso de matérias-primas

Menor quantidade de vidro utilizada na produção de cada garrafa.

Menor consumo energético

Diminuição da energia necessária no processo de fabrico do vidro.

Eficiência no transporte

Redução do peso total transportado, permitindo otimizar a logística.

Redução de emissões de CO₂

Menor impacto ambiental associado ao transporte e produção.

Melhoria da pegada ambiental

Contributo global para a redução do impacto ao longo do ciclo de vida do produto.

A escolha dos fornecedores e dos materiais de embalagem é um fator cada vez mais relevante na nossa estratégia de sustentabilidade. Procuramos trabalhar com parceiros que adotem boas práticas ambientais e que estejam alinhados com os nossos objetivos de redução de impacto e promoção da economia circular.

Neste contexto, valorizamos fornecedores que nos disponibilizam informação sobre a composição dos seus materiais, permitindo-nos avaliar e acompanhar o desempenho ambiental das nossas embalagens.

As nossas principais **caixas de transporte** incorporam uma percentagem significativa de material reciclado, nomeadamente cartão reciclado, contribuindo para a redução do consumo de matérias-primas virgens e para a diminuição da pegada ambiental associada ao *packaging*.



caixa

intercalares

100%

fibra reciclada

83%

fibra reciclada



caixa

intercalares

73%

fibra reciclada

100%

fibra reciclada

Com esta aposta, a Figueirinha reforça o seu compromisso com a inovação sustentável, procurando reduzir o impacto ambiental das suas operações e promover soluções mais eficientes, alinhadas com a evolução dos hábitos de consumo.

RECICLAGEM.

| *utilização de subprodutos.*

No âmbito da nossa estratégia de sustentabilidade e economia circular, promovemos a valorização dos subprodutos gerados na atividade agrícola e industrial, procurando reintegrá-los no ciclo produtivo sempre que possível.

Esta abordagem permite reduzir o desperdício, otimizar recursos e diminuir o impacto ambiental da exploração, transformando materiais que seriam descartados em inputs úteis para outras áreas da atividade.

Na Figueirinha, esta valorização é feita sobretudo através da produção de composto orgânico, onde são incorporados diversos subprodutos provenientes da vinha, olival e processos de transformação. Este processo permite devolver matéria orgânica ao solo, contribuindo para a sua fertilidade, estrutura e capacidade de retenção de água.

A reutilização de subprodutos representa assim um pilar essencial do nosso modelo de produção, promovendo o fecho de ciclos e uma gestão mais eficiente e responsável dos recursos.



Valorizar 100% dos subprodutos gerados é o caminho.

Este modelo permite reduzir a necessidade de eliminação de resíduos e contribuir para um sistema produtivo mais circular e sustentável.

Através da parceria com o Clube de Produtores Continente, conseguimos reaproveitar os subprodutos gerados por outras indústrias, o que aporta valor a este projeto.

projeto Soil&WineResidues

A região do SUDOE possui a maior concentração de vinhas da União Europeia. Nos próximos três anos (2025–2028), o projeto Soil&WineResidues irá trabalhar para promover um modelo de produção vinícola mais sustentável, baseado nos princípios da economia circular.

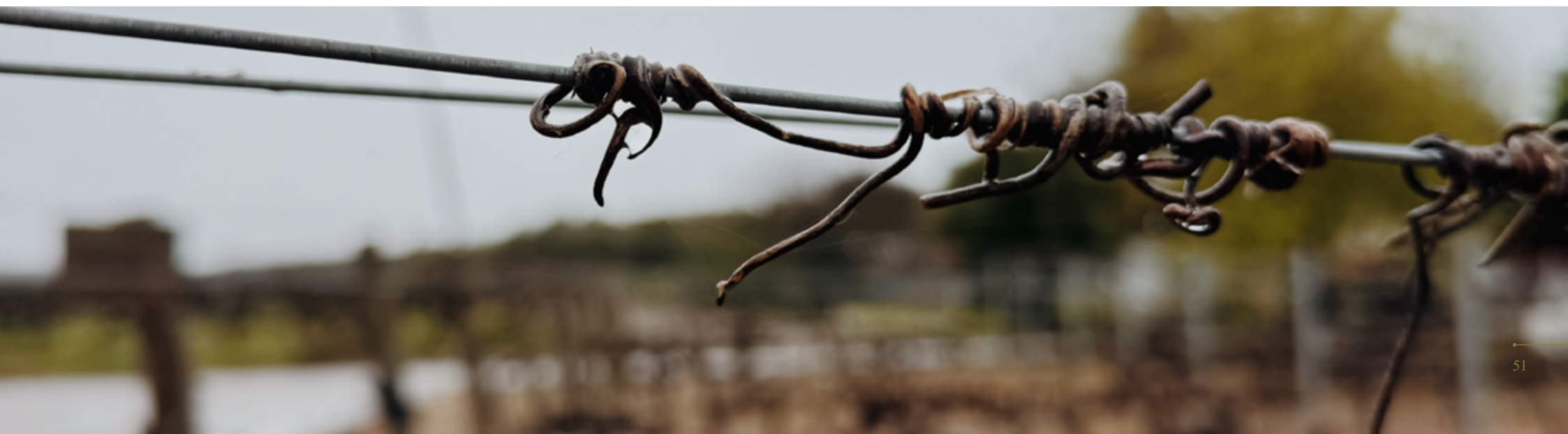
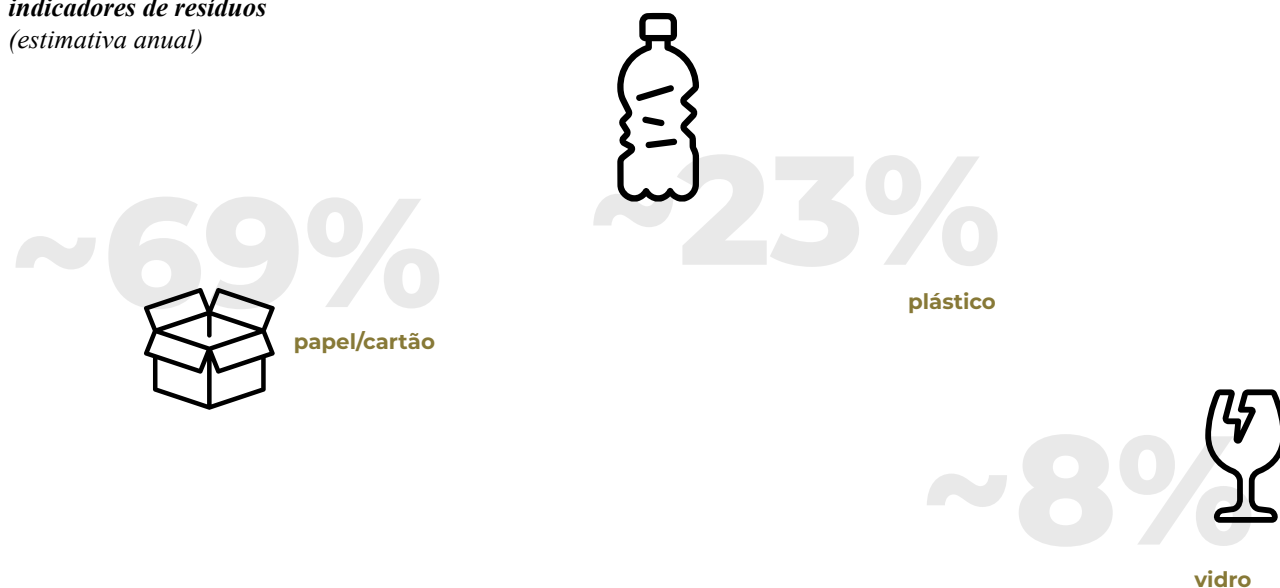
O objetivo do projeto é alcançar a sustentabilidade do solo através da utilização ecoeficiente in situ de resíduos lignocelulósicos (LCR) gerados nas vinhas para melhorar a saúde e a qualidade do solo, desenvolver produtos comerciais e gerar energia renovável, reduzindo assim a dependência de insumos externos e melhorando a saúde agroecológica do sistema vitícola.

| *resíduos.*

A gestão de resíduos na Figueirinha é orientada por princípios de responsabilidade ambiental e melhoria contínua, procurando garantir a correta separação, encaminhamento e valorização dos materiais gerados na atividade.

No âmbito das operações da adega e do lagar, são monitorizados os resíduos produzidos, com especial enfoque nas principais tipologias, nomeadamente papel, plástico e vidro.

indicadores de resíduos *(estimativa anual)*



09



**COMPROMISSO
COM O AMANHÃ.**

Mais do que um conjunto de práticas, procuramos consolidar um sistema de gestão que assegure transparência, qualidade e confiança em todas as etapas da nossa atividade.

Neste sentido, encontramos-nos em processo de implementação de duas certificações fundamentais para o nosso futuro:

PSA

Programa de Sustentabilidade do Azeite

Promovido pela OLIVUM, o Programa de Sustentabilidade do Azeite do Alentejo distingue e potencia boas práticas de natureza ambiental, social, económica e cultural em todas as etapas da cadeia de valor, desde a produção da azeitona até ao consumidor final.

ISO 22000

Norma internacional de segurança alimentar que garante a implementação de um sistema de gestão rigoroso, assegurando a segurança dos alimentos ao longo de toda a cadeia de produção, desde a origem até ao consumidor final.

Estas certificações representam mais do que um selo de qualidade.

Construímos o futuro da Figueirinha diariamente, com base em escolhas concretas, na valorização das pessoas e no respeito pela terra que nos sustenta.

A sustentabilidade não é um destino, mas um caminho contínuo de aprendizagem, adaptação e evolução.

Ao longo deste relatório, procurámos mostrar que produzir vinho, azeite e composto orgânico é também produzir impacto, responsabilidade e ligação ao território.

Mantemos o compromisso de **continuar a fazer mais e melhor**, com os pés na terra e o olhar no futuro. Porque é na consistência das nossas ações que se constrói o verdadeiro significado de sustentabilidade.

Herdade do Monte Novo e Figueirinha,
7800-740 São Brissos, **Beja, Portugal**

www.figueirinha.pt
geral@figueirinha.pt
+351 284 311 260

(chamada para a rede fixa nacional)