



Casa da Ínsua Adega - A produção do Vinho Casa da Ínsua

A Casa da Ínsua produz vinhos desde tempos imemoriais. A partir de 1852 está documentado com registos históricos e que começou a produzir com um conceito de marca, adotando metodologias e novas castas que importou de França e que integrou nas suas castas tradicionais.

Adega é o local onde se vinificam e estagiam os vinhos. Na Casa da Ínsua o processo iniciava-se no lagar, onde chegavam as uvas trazidas das **vindimas** em dornas transportadas em carroças de bois, eram então elevadas pelo ascensor mecânico e encaminhadas no inventivo distribuidor aéreo suportado nos carris suspensos, que as despejava nos vários lagares de pedra.

A colheita das uvas, as tradicionais vindimas, é uma operação que depende do estágio de maturação das uvas, função da variedade e das condições climatológicas. A vindima só é iniciada após a confirmação de condições pelo estudo de maturação das uvas e de acordo com condições edafoclimáticas apropriadas. Com a chegada das uvas à Adega dava-se início ao processo de vinificação com a **pisa**, em que homens descalços, caminhavam sobre as uvas, procedendo ao seu esmagamento, cujo resultado, o mosto, depois de fermentado, era encaminhado para as cubas através de caleiras de granito ao longo da Adega.

Hoje este processo humanizado de esmagamento foi abandonado, só se realizando em ocasiões especiais, tendo sido substituído por um processo automatizado: o **desengace e esmagamento**. Este processo deve ser realizado o mais rápido possível, de modo a aproveitar todo o frescor da uva evitar uma indesejada fermentação. Aqui é removido o engajo dos bagos e de maneira subtil são rompidas as cascas das uvas para que o suco esorra mais naturalmente sem que as películas e as grainhas sejam esmagadas.

Após o esmagamento das uvas, inicia-se a **prensagem**. O mosto é então prensado com a separação das películas e das grainhas do sumo, que é retirado para a produção dos vinhos brancos e rosé. No entanto, para a produção dos vinhos tintos esta etapa é suprimida e a fermentação do mosto é feita em conjunto com as películas e as grainhas para privilegiar a intensidade da cor dos vinhos.

Inicia-se então a **fermentação**, processo realizado em cubas em que as leveduras interagem com o açúcar natural existente no sumo das uvas, promovendo a transformação em álcool e dióxido de carbono. Este processo pode ser realizado em cubas inox ou em depósitos de betão.

Após a fermentação, procede-se à **desencuba**, retirando o vinho para o separar do bagaço, matéria orgânica, bactérias e leveduras que se depositam no fundo do tanque. De seguida, o processo continua com a estabilização, e estágio em cuba ou barrica, no qual são removidos componentes que poderiam turvar o vinho e em que se procede à sua estabilização ao calor, ao frio e microbiológica.

Finalmente chegamos ao processo de **amadurecimento** que pode ser feito em cubas de inox ou barris de carvalho, em que estes conferem maior oxigenação e proporcionam a adição de aromas e sabores delicados ao vinho, num processo que valoriza o vinho de um modo tradicional, muito associado à qualidade das madeiras.

Findo o estágio na Adega, o processo pode passar ao **engarrafamento**, fórmula mais comum de comercialização deste néctar, passando por um período de repouso antes de chegar à mesa dos apreciadores.

Os vinhos do Dão são um dos mais afamados produtos da Casa da Ínsua, distinguidos por diversas vezes, ao longo dos séculos, e principalmente na última década, nos mais exigentes concursos e prémios nacionais e internacionais.

Branco ou Tinto? Casa da Ínsua no coração do Dão

Os vinhos do Dão são um dos mais afamados produtos da Casa da Ínsua, distinguidos por diversas vezes, ao longo dos séculos, nos mais exigentes concursos e prémios nacionais e internacionais. O edifício da Adega da Quinta foi construído em 1890 sobre uma anterior e típica adega e mais tarde renovada no final do século XX.

A secular tradição de produção de vinho Casa da Ínsua é uma das atividades que pode acompanhar e manter um estreito contacto com esta ancestral técnica, que desde 1908 está incluída na Região Demarcada do Dão, ano da constituição desta região demarcada. A marca tem um rico património histórico de prémios nacionais e estrangeiros que orgulham quem no dia-a-dia garante uma qualidade de excelência em todas as frentes. Sempre honrando o legado da sua história a marca reinventa-se e além dos clássicos vai sempre renovando-se com novos produtos que o vão surpreender.

Aqui na Casa da Ínsua, pode também acompanhar todo o ciclo de produção e conviver ou associar-se a todo o folclore que lhe está associado. Ou admirar os espaços seculares e as ferramentas associadas à produção deste néctar que aqui se produz, desde tempos imemoriais e com a marca Casa da Ínsua, desde 1852. As vindimas ocorrem entre Setembro e Outubro. Pode participar ativamente nas vindimas, acompanhar todo o processo de vinificação e no final provar o vinho novo.

À sua disposição estão sempre colheitas de outros anos para provas ou consumo nas refeições.

Casa da Ínsua Adega - A história da Adega do Vinho Casa da Ínsua

A produção de vinho na Casa da Ínsua remonta ao século XVII, quando a quinta foi adquirida para moradia e para a produção agrícola. Mas só em 1852 se iniciaria a produção de vinho Casa da Ínsua. Em 1890 foi construído, sobre uma anterior e típica adega, o edifício que passaria a ser a Adega da Quinta, composto por uma parte inferior, onde se situavam as pipas de grandes dimensões, na qual os vinhos estagiavam, e uma parte superior onde se encontravam os lagares em granito, nos quais eram pisadas as uvas pelos trabalhadores da Quinta. O vinho depois de pisado e fermentado nos lagares, era encaminhado, por um engenhoso sistema funcionando por gravidade, em condutas feitas em granito para dentro das pipas, que se encontravam na parte inferior da Adega.

A Adega Antiga era um espaço bonito, com filas de balseiros de madeira alinhados e de tamanhos diversos, tendo alguns deles peças de madeira com belos motivos decorativos. Esta Adega original era uma das mais magníficas obras de engenharia daquele tempo. Construída em granito, todo o trabalho de transporte do vinho para as gigantescas pipas de madeira americana, era feito por gravidade, através de canais escavados no granito. Nada se perdia, porque se uma pipa rebentasse, esses canais conduziam o vinho no seu interior para um depósito próprio, onde seria reaproveitado.

No final dos anos de 1960, a adega foi equipada com duas cubas auto vinificadoras de betão, como se usava então. Essas cubas ocupavam um espaço relativamente pequeno que não afetou marcadamente o conjunto geral da adega, que manteve a sua reconhecida beleza.

Em 1985, inicia-se um novo período de gestão na Casa da Ínsua, que contrata para delegado ou gestor na Ínsua, Inácio Almeida, conhecido árbitro de futebol, mas também engenheiro agrónomo, com quem já havia colaboração numa das empresas do grupo CUF (Companhia União Fabril). É a partir desta remodelação que se se retiram os belos exemplares que deram fama à Adega e que se introduzem as novas cubas.

A partir de 2010, após a abertura do hotel e do início da gestão da quinta pela marca Montebelo, uma nova vida foi impulsionada aos vinhos Casa da Ínsua, com uma aposta nos produtos de excelência e a abertura a novos produtos que colocam hoje a marca no topo dos vinhos do Dão.

A produção de vinho é uma tradição que nunca se perdeu na Casa da Ínsua e que teve sempre um cuidado especial com as suas castas portuguesas e francesas. A Touriga Nacional, com o seu berço na região do Dão, é considerada, entre as espécies tintas, a casta mais nobre. Plantada a uma altitude de 700 m, em terreno de baixa fertilidade, num clima frio e chuvoso no inverno e muito quente e seco no verão, reúnem-se aqui condições únicas para a produção de vinhos com o perfil e as características do Dão Casa da Ínsua.

A atual Adega construída em 1890, para armazenamento e estágio de vinhos em tonéis e barricas de 1000 litros, foi modernizada um século depois, ali coexistindo atualmente as barricas de carvalho francês e americano, de 225 litros, com cubas para fermentação de vinhos tintos, brancos e rosés, equipadas com controlo de temperatura. A produção vitivinícola da Quinta é integralmente transformada em vinho na Adega, seguindo-se o respetivo estágio em barrica, de acordo com os processos ancestrais e a identidade vitivinícola da Casa da Ínsua.

Todo este rico passado pode ser percebido pela vista aos vários espaços que a Ínsua dedica, ainda hoje, à produção do seu vinho e a certos tesouros mais escondidos como sejam a antiga adega para armazenamento do vinho a baixa temperatura sob as pedras do pavimento do terraço da casa ou a vetusta adega subterrânea que se situa na estrada antiga junto à antiga estufa, no final da Pérgola do Jardim de Cima e perto da Casa da Nora.

Recordamos o que nos dizia José Marques Loureiro, no Jornal de Horticultura Prática vol. XXI, n.º 1, de Janeiro de 1890: *Nesta propriedade, as vinhas são cultivadas na perfeição, enroscando-se os sarmentos em volta de arames, de modo a que a vinha pode ser lavrada em vez de cavada. As videiras têm todos os seus nomes competentes. Notei ali uma vinha enxertada em videira americana, que estava fortíssima. Os olivais são magníficos e, pela sua cultura e poda racional, distinguem-se logo, mesmo a grande distância, das plantações dos proprietários vizinhos. Finalmente, os lagares e adegas são construídos segundo os processos mais modernos.*

Ainda hoje o vinho Casa da Ínsua se distingue pela excelência das suas castas: Touriga Nacional, Jaen, Malvasia Fina, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Arinto, Encruzado, Semillon e Cabernet Sauvignon, estas castas de origem francesa, introduzidas em 1850. Atualmente, reforçou-se a aposta nas excelentes características do Touriga Nacional, a casta do Dão por excelência e que no clima da Ínsua encontra as condições ideais para o seu cultivo, é outra das referências deste distinto e premiado vinho. É com este rico passado, com a excelência das matérias primas e com o feliz casamento das seculares tradições com as mais modernas técnicas e inovações que aqui se produzem excelentes vinhos do Dão, com a chancela da marca Casa da Ínsua.



Sala de Provas – a linha do tempo do vinho Casa da Ínsua

Desde 1852...



Sala de Provas – a linha do tempo do vinho Casa da Ínsua em datas

Prateleira 1 - 1852-2002 (150 ANOS)

1852

Primeiro
Blend Tinto produzido
na Casa da Ínsua

1890

Primeiro Blend Tinto
produzido e engarrafado
na Casa da Ínsua

1916

Blend Tinto
Casa da Ínsua

1938

Primeiro
Monovarietal Semillon
Casa da Ínsua

1961

Monovarietal
Tinta Pinheira
Casa da Ínsua

1986

Blend Tinto
Casa da Ínsua

1998

Blend Tinto
Casa da Ínsua

2000

Monovarietal
Cabernet Sauvignon
Casa da Ínsua

2002

Blend Tinto
Reserva
Casa da Ínsua

Prateleira 2 - 2003 - ... (2015)

2003

Blend Tinto Reserva
Primeiro vinho Montebelo
Casa da Ínsua

2003

Blend Branco
Casa da Ínsua

2006

Primeiro Rosé
Casa da Ínsua

2006

Primeiro
Monovarietal Encruzado
Casa da Ínsua

2006

Blend Tinto Reserva
Primeiro prémio internacional
Casa da Ínsua

2007

Primeiro
Espumante Bruto
Casa da Ínsua

2008

Monovarietal
Semillon
Casa da Ínsua

2012

Primeiro Blend
Grande Reserva Tinto
Casa da Ínsua

2014

Blend Reserva
O vinho Casa da Ínsua
com mais distinções nacionais
e internacionais em concursos

2015

Blend Tinto
Casa da Ínsua



Sala de Provas – Castas da Casa da Ínsua

A Casa da Ínsua produz vinhos desde tempos imemoriais. A partir de 1852 está documentado com registos históricos e que começou a produzir com um conceito de marca, adotando metodologias e novas castas que importou de França e que integrou nas suas castas tradicionais.

Em 1908, com a criação de Região Vitivinícola do Dão, o vinho Casa da Ínsua passou a integrar esta região demarcada, e como sempre produzira o seu vinho com estas castas ficou exarado que a marca Casa da Ínsua, manteria as suas características, com as quotas de castas que a caracterizam.

A aposta nas excelentes características do Touriga Nacional, a casta do Dão por excelência e que no clima da Ínsua encontra as condições ideais para o seu cultivo, é outra das referências deste distinto e premiado vinho.

Castas da Casa da Ínsua - TINTAS

Alfrocheiro



Casta de porte ereto, médio vigor, abrolhamento precoce, fertilidade elevada, pouco suscetível ao desavinho, o seu nível de produção é elevado e regular, adapta-se a qualquer tipo de poda e com sebe de fácil condução.

É medianamente suscetível ao míldio, oídio, podridão cinzenta e cigarrinha verde, denota alguma suscetibilidade ao stress hídrico originando o engelhamento do bago. A sua maturação é média.

Contribui para o equilíbrio entre ácidos, açúcar, taninos e a boa cor dos vinhos, ao mesmo tempo que lhes confere aromas frutados e finos, que lembram morangos bem maduros e que ganham complexidade com o passar dos anos.

Tinta Roriz



Casta de porte ereto, vigorosa, abrolhamento tardio, fertilidade elevada, pouco suscetível ao desavinho, o seu nível de produção é elevado e regular, adapta-se a qualquer tipo de poda e com sebe de fácil condução.

Tem mediana suscetibilidade ao stress hídrico, mas é bastante suscetível ao míldio, oídio, cigarrinha e escoriose. A sua maturação é média.

Confere muita cor e boas graduações alcoólicas, é notório o seu equilíbrio de corpo e acidez, daí resultando vinhos harmoniosos e muito elegantes, com elevado potencial de envelhecimento.

Touriga Nacional



Variedade de porte retumbante, vigorosa, abrolhamento médio, fertilidade elevada, muito suscetível ao desavinho, o seu nível de produção é médio a elevado, adapta-se a qualquer tipo de poda e com sebe de difícil condução.

Sofre muito com o stress hídrico perdendo frequentemente as folhas nestas condições e é bastante resistente ao míldio, oídio, podridão cinzenta, cigarrinha e traça mas suscetível à escoriose. Tem uma maturação média a precoce.

É a casta mais nobre, dá vinhos de cor retinta e intensa, com tonalidades violáceas quando novos. Os aromas são intensos, de elevada complexidade, a frutos pretos muito maduros e silvestres. Na boca os vinhos apresentam-se cheios, encorpados, persistentes, robustos e taninosos. Possui elevado potencial para envelhecimento prolongado, adquirindo nessa altura, uma elegância, aroma e sabor aveludados inconfundíveis..

Cabernet Sauvignon



Variedade de porte semi-ereto, de vigor médio, abrolhamento tardio, fertilidade elevada, pouco sensível ao desavinho, adapta-se a qualquer tipo de poda e com sebe de fácil condução.

Sofre muito com o stress hídrico e pouco suscetível ao míldio, oídio. Maturação tardia.

É a casta que personaliza o perfil dos vinhos tintos Casa da Ínsua. Origina vinhos intensos e marcantes de cor profunda, acidez elevada e taninoso o que lhe confere uma certa adstringência com aromas marcantes a pimento verde e especiarias. Casta indicada para a produção de vinhos de guarda.

Castas da Casa da Ínsua - BRANCAS

Malvasia Fina



Variedade de porte semi-ereto, de vigor médio, abrolhamento tardio, fertilidade elevada, sensível ao desavinho, adapta-se a qualquer tipo de poda e desenvolve-se com sebe de fácil condução.

Sofre muito com o stress hídrico e é pouco suscetível ao míldio, oídio, sendo no entanto sensível a ataques de cigarrinha verde. Maturação precoce.

Obtêm-se vinhos de cor citrina, com aromas intensos, florais e acidez equilibrada. Misturada com outras castas do Dão imprime-lhe a “tipicidade” e a personalidade própria dos vinhos brancos da Região.

Encruzado



Variedade de porte retumbante, vigorosa, abrolhamento médio, fertilidade média a elevada, sensível ao desavinho, adapta-se a qualquer tipo de poda e com sebe de difícil condução.

Pouco suscetível ao stress hídrico e medianamente suscetível ao míldio, oídio, podridão cinzenta e cigarrinha verde. Tem uma maturação média.

Desfruta da primazia entre as castas brancas, os seus vinhos são de citrina, com bom teor alcoólico e têm delicadeza e elegância, com notas florais e minerais. São finos e elegantes no sabor, denotando equilíbrio álcool / ácidos. Possuem elevado potencial para o envelhecimento surpreendendo pela sua frescura e persistência na boca. É a casta mais equilibrada do Dão.

Semillon



Variedade de porte ereto, de vigor médio, abrolhamento precoce, fertilidade elevada, pouco sensível ao desavinho, adapta-se a qualquer tipo de poda e com sebe de fácil condução.

Sofre pouco com o stress hídrico e pouco suscetível ao míldio, oídio, maturação precoce.

É a casta que personaliza os vinhos Blend brancos Casa da Ínsua, origina vinhos estruturados

Branco ou Tinto? Casa da Ínsua no coração do Dão

Os vinhos do Dão são um dos mais afamados produtos da Casa da Ínsua, distinguidos por diversas vezes, ao longo dos séculos, nos mais exigentes concursos e prémios nacionais e internacionais. O edifício da Adega da Quinta foi construído em 1890 sobre uma anterior e típica adega e mais tarde renovada no final do século XX.

A secular tradição de produção de vinho Casa da Ínsua é uma das actividades que pode acompanhar e manter um estreito contacto com esta ancestral técnica, que desde 1908 está incluída na Região Demarcada do Dão, ano da constituição desta região demarcada. A marca tem um rico património histórico de prémios nacionais e estrangeiros que orgulham quem no dia-a-dia garante uma qualidade de excelência em todas as frentes. Sempre honrando o legado da sua história a marca reinventa-se e além dos clássicos vai sempre renovando-se com novos produtos que o vão surpreender.

Aqui na Casa da Ínsua, pode também acompanhar todo o ciclo de produção e conviver ou associar-se a todo o folclore que lhe está associado. Ou admirar os espaços seculares e as ferramentas associadas à produção deste néctar que aqui se produz, desde tempos imemoriais e com a marca Casa da Ínsua, desde 1852. As vindimas ocorrem entre Setembro e Outubro. Pode participar activamente nas vindimas, acompanhar todo o processo de vinificação e no final provar o vinho novo.

À sua disposição estão sempre colheitas de outros anos para provas ou consumo nas refeições.

Sala de Provas – Vinho Casa da Ínsua uma galeria de prémios



ANO 2011

Medalha Ouro Concurso Melhores Vinhas do Dão - CVRDÃO

ANO 2012

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2006 – Concurso Mundial Bruxelas

Medalha Bronze Concurso Melhores Vinhas do Dão – CVRDÃO

ANO 2013

Medalha Prata Vinho espumante Casa da Insua 2011 – Concurso Os Melhores Vinhos do Dão Engarrafados

ANO 2014

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2010 – Concurso Selezione del Sindaco

Medalha Ouro Vinho branco Casa da Insua Grande Reserva 2012 – Concurso Internacional de Lyon

Medalha Ouro Vinho branco Casa da Insua Encruzado 2013 – 1º Concurso Nacional CCAM

Medalha Prata Vinho espumante Casa da Insua 2012 – Concurso Os Melhores Vinhos do Dão Engarrafados

ANO 2015

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2010 - 2º Concurso Nacional CCAM

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2010 - Concurso Selezione del Sindaco

Medalha Prata Vinho espumante Casa da Insua 2013 – Concurso Os Melhores Vinhos do Dão Engarrafados

Medalha Prata Vinho rosé Casa da Insua 2014 – Dão Primores CVRDÃO

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2010 - Concurso Internacional de Lyon

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2011 - Concurso Internacional de Lyon

Medalha Prata Concurso Melhores Vinhas do Dão – CVRDÃO

Commended Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2011 – Concurso Decanter

ANO 2016

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2012 – Concurso Vinalies

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2012 – Challenge du Vin

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2011 - Concurso Selezione del Sindaco

Medalha Prata Vinho rosé Casa da Insua 2015 - Concurso Os Melhores Vinhos do Dão Engarrafados

Medalha Prata Vinho espumante Casa da Insua 2014 - 3º Concurso Nacional CCAM

ANO 2017

Medalha Prestigio Vinho espumante Casa da Insua Bruto 2015 - CVRDÃO

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2014 – International Wine Challenge

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Grande Reserva 2012 – Challenge du Vin

Medalha Ouro Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2016 - 4º Concurso Nacional CCAM

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2011 - Concurso Vinalies

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Grande Reserva 2012 - Concurso Decanter

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2011 - Concurso Internacional de Lyon

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2014 – International Wine Awards Madrid

Medalha Prata Vinho branco Casa da Insua Colheita 2016 - International Wine Challenge

Medalha Prata Vinho branco Casa da Insua Colheita 2016 - International Wine Awards Madrid

Medalha Prata Vinho branco Casa da Insua Colheita 2016 - Dão Primores CVRDÃO

ANO 2018

Medalha Ouro Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2013 – International Wine Awards Espanha

Medalha Ouro Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2016 - International Wine Awards Espanha

Medalha Ouro Vinho branco Casa da Insua Semillon 2016 - International Wine Awards Espanha

Medalha Prata Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2013 - CVRDÃO

Medalha Prata Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2016 – CVRDÃO

Medalha Prata Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2016 – International Wine Challenge

Medalha Prata Vinho espumante Casa da Insua Bruto 2016 – CVRDÃO

Medalha Prata Vinho branco Casa da Insua 2017 - International Wine Awards Espanha

Medalha Bronze Vinho branco Casa da Insua Colheita 2017 - International Wine Challenge

Commended Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2016 – International Wine Challenge - Londres

ANO 2019

Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2015 – International Wine Awards Espanha - Intern.Trophy
Medalha Ouro	Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2017 - – International Wine Awards Espanha
Medalha Ouro	Vinho branco Casa da Insua 2018 - International Wine Awards Espanha
Medalha Ouro	Concurso Vinhos Engarrafados 2019 CVRDÃO
Medalha Ouro	Vinho espumante Casa da Insua Bruto 2016 – International Wine Awards Espanha
Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2014 – VI Concurso CCAM
Medalha Prata	Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2015 - Decanter - Londres
Medalha Prata	Vinho rosé Casa da Insua Colheita 2018 - International Wine Awards Espanha
Medalha Prata	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2014 - International Wine Challenge - Londres
Medalha Bronze	Vinho branco Casa da Insua Colheita 2018 - International Wine Challenge
Commended	Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2017 – International Wine Challenge - Londres
Commended	Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2015 - International Wine Challenge - Londres
Commended	Vinho espumante Casa da Insua Reserva Bruto 2017 - International Wine Challenge – Londres

ANO 2020

Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2014 - Concurso Internacional de Lyon
Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2014 - International Wine Awards Espanha
Medalha Ouro	Vinho espumante Casa da Insua Reserva Bruto 2017 - International Wine Awards Espanha
Medalha Ouro	Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2018 - International Wine Awards Espanha
Medalha Prata	Vinho branco Casa da Insua Colheita 2019 - International Wine Awards Espanha
Medalha Prata	Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2016 - International Wine Challenge - Londres
Medalha Bronze	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2015 - International Wine Challenge - Londres
Commended	Vinho branco Casa da Insua Encruzado Reserva 2019 – International Wine Challenge - Londres

ANO 2021

Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2015 - Catavinum World Wine & Spirits Competition - VitoriaES
Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2015 – Frankfurt International Trophy
Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2016 - Frankfurt International Trophy
Medalha Ouro	Vinho espumante CI 2018 – Catavinum World Wine & Spirits Competition – Vitoria ES
Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2016 – Concurso Cidades do vinho
Medalha Ouro	Vinho espumante Casa da Insua Bruto 2018 - International Wine Awards Espanha
Medalha Ouro	Vinho tinto Casa da Insua Reserva 2015 – International Wine Awards Espanha
Medalha Prata	Vinho tinto CI Colheita 2016 - Catavinum World Wine & Spirits Competition – Vitoria ES
Medalha Prata	Vinho rosé CI Colheita 2019 - Catavinum World Wine & Spirits Competition – Vitoria ES
Medalha Prata	Vinho branco 2020 – Dão Primores 2021
Medalha Prata	Vinho tinto Casa da Insua Colheita 2016 – International Wine Awards Espanha

