

Adega da Ajuda

Projeto de Investimento – vinhos de qualidade

Investimentos

Reabilitação do edifício

Zonas a reabilitar: zona de vinificação, zona de estágio em barricas e armazenamento de produto acabado

Equipamentos:

- 1 Desengaçador/esmagador, para retirar o engaço da uva antes da mesma ser fermentada;
 - 1 Bomba de massas para encaminhar as massas/uvas do desengaçador/esmagador para o lagar de pisa manual, no caso dos vinhos brancos, ou para as cubas de fermentação, no caso dos vinhos tintos;
 - 1 Bomba de trasfegas para trasfegar o vinho entre cubas e efetuar as necessárias remontagens durante a fermentação dos vinhos tintos;
 - 6 Cubas de fermentação (2 de 6.000 litros e 4 de 7.500 litros);
 - 1 Depósito sempre-cheio de 5.000 litros;
 - 18 barricas de carvalho francês (8 de 225 litros e 10 de 500 litros);
 - Tubagens e acessórios necessários para efetuar as várias trafegas, remontagens e operações de higienização.
-
- 1 cuba de 1.000 litros
 - 1 cuba de 550 litros
 - 1 cuba de 150 litros
 - 10 barricas de 225 litros

Outras informações

Capacidade de produção: 30.000 litros vinho por ano

Métodos tradicionais (pisa de uva) com modernas tecnologias de vinificação

Enchimento será efetuado por prestação de serviços.

Durante o período da vindima (cerca de 30 dias) a adega trabalhará aproximadamente 12 horas por dia.

Gama de produtos:

- Vinho branco premium com estágio de 12 meses em garrafas de 0,75 litros
- Vinho branco regional com estágio de 9 meses em garradas de 0,75 litros
- Vinho tinto premium com estágio de 18 meses em garrafas de 0,75 litros
- Vinho tinto regional com estágio de 9 meses em garradas de 0,75 litros
- Vinho tinto com estágio de 9 meses em BIB de 3 litros

Na primeira campanha da adega (2016/2017) apenas será comercializado vinho regional e vinho tinto em BIB. A comercialização de vinho branco premium apenas se iniciará na campanha de 2017/2018, e do vinho tinto premium na campanha de 2018/2019.

Investimento em necessidades de fundo de maneiço calculado por diferença entre os recursos cíclicos e as necessidades cíclicas do balanço previsional do projeto.

Os recursos cíclicos contemplam os pagamentos a fornecedores (tendo em conta um prazo médio de pagamento de 30 dias) e as dívidas ao estado (tendo em conta o prazo de pagamento do IVA e das obrigações legais dos recursos humanos).

As necessidades cíclicas, refletem a conta de clientes (tendo em conta um prazo médio de recebimento de 90 dias), a conta de existências (tendo em conta um prazo médio de armazenagem de 15 dias para matérias subsidiárias e de 0 dias para matérias-primas) e o estado (tendo em conta o prazo de reembolso do IVA).

Caracterização da Operação

Prevê-se laborar cerca de 30% de uva de castas brancas e o restante de uva de castas tintas, num total de 39.000 kg de uva por ano.

Vinho branco com duas gamas:

(1) vinho branco premium, com estágio em barricas de 12 meses, que corresponderá a cerca de 30% da produção anual de vinho branco, ou seja, cerca de 5.400 garrafas por ano; e

(2) vinho branco regional, com estágio em barricas de 9 meses, que corresponderá a cerca de 70% da produção anual de vinho branco, ou seja, cerca de 8.100 garrafas por ano.

Vinho tinto com três gamas:

(1) vinho tinto premium, com adição do produto funcional, com estágio em barricas de 18 meses, que corresponderá a cerca de 20% da produção anual de vinho tinto, ou seja, cerca de 3.500 garrafas por ano;

(2) vinho tinto regional, com estágio em barricas de 9 meses, que corresponderá a cerca de 50% da produção anual de vinho tinto, ou seja, cerca de 13.500 garrafas por ano; e

(3) vinho tinto em BIB, com estágio em barricas de 9 meses, que corresponderá a cerca de 20% da produção anual de vinho tinto, ou seja, cerca de 2.000 BIBs de 3 litros por ano.

Será exportada 70% da produção.

As quantidades de vinho vendidas foram calculadas utilizando o rendimento industrial previsto de 73% para o vinho branco e de 75% para o vinho tinto, e depois aplicando a taxa média de representatividade a cada um dos produtos.

Não se prevê quaisquer alterações nas quantidades de vinho a produzir anualmente, sendo que o aumento verificado nas vendas decorre apenas do facto do vinho branco premium estagiar durante 12 meses e por essa razão as suas vendas só se iniciarem no ano após a primeira vindima, e do vinho tinto premium estagiar durante 18 meses e por essa razão as suas vendas só se iniciarem dois anos após a primeira vindima.

Para o cálculo das matérias subsidiárias efetuou-se uma média ponderada do custo dos vários materiais (garrafas, rolhas, cápsulas, rótulos, saco do BIB e caixas), tendo em conta o seu volume de vendas, e apresentando-se os dados por custo de embalagem em garrafa e em BIB por litro de vinho.

A variação do custo de subsidiárias decorre apenas do aumento das vendas de vinho embalado.

Serão contratados dois novos colaboradores: 1 técnico de vitivinicultura e uma administrativa, ambos a contratar no início de 2017.

O cálculo do acréscimo de custos com pessoal teve por base os ordenados médios pagos. Neste custo teve-se em conta os encargos sociais, que foram calculados fazendo incidir uma taxa de 24,95% sobre o valor bruto dos ordenados, taxa esta que se desdobra em 23,75% para a Segurança Social e 1,2% para Seguro de Acidentes de Trabalho.

O cálculo do valor dos fornecimentos e serviços externos teve por base a aplicação de uma taxa de 12% sobre as vendas (taxa média normal para este tipo de atividade).

As amortizações foram calculadas tendo por base uma taxa de 5% para as operações de construção civil, 6,66% para as cubas e depósitos em inox, 12,5% para os restantes equipamentos e 33,33% para estudos e assessorias.

O ano de termo de operação (2030) foi estabelecido com base no prazo médio de amortização dos investimentos.

Financiamento

Para além do incentivo não reembolsável (PDR 2020), o promotor vai financiar o projeto por intermédio de realização de prestações suplementares de capital e um empréstimo bancário de médio-longo prazo, a 10 anos, com 6 meses de período de carência e com uma taxa de juro contratada de 6,915%, Euribor a 12 meses, Spread Contratado de 6,75% e uma TAE de 7,726%, com reembolso de capital e pagamento de juros semestrais.

O incentivo não reembolsável, em cada ano, foi calculado tendo em conta um nível de apoio de 45% por a adega estar situada numa região menos desenvolvida.