

SAIBA MAIS SOBRE A REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES


Primário
Varietal


Cor


Aroma


Sabor


Temperatura

	Primário Varietal	Cor	Aroma	Sabor	Temperatura
Branco Clássicos	Alvarinho Arinto Avesso Azal Loureiro Trajadura	Amarelo, Citrino ou Palha	Aromático, com notas frescas de frutas e flores.	Vivo e refrescante, com nuances minerais; vibrante e bem estruturado, destacando complexidade e frescor.	8° to 12°C
Branco Velhos	Alvarinho Arinto Avesso Azal Loureiro Trajadura	Palha, Amarelo ou Dourado	Aromas de frutas maduras, com toques de marmelo, mel, frutas secas e um leve toque de carvalho.	Encorpado e rico, com uma textura aveludada; estrutura notável e um final longo e persistente	10° to 12°C
Rosé	Espadeiro, Padeiro	Rosa Pálido, Vermelho Intenso	Aromas vibrantes e frescos, com delicadas notas de frutas vermelhas.	Bem equilibrado, vibrante e refrescante, com textura suave e um final persistente.	10° to 12°C
Tintos Tradicionais	Vinhão	Vermelho Profundo e Intenso	Aromas sutis de frutas escuras, com nuances terrosas.	Arrojado e fresco, com uma acidez vibrante; estrutura robusta e um final persistente.	12° to 15°C
Tintos Leves	Alvarelhão	Rubi Claro	Aromas intensos de frutas vermelhas, morango, cereja e ervas.	Suave, texturizado e fresco, com taninos macios, acidez vibrante e um final longo e harmonioso	10° to 12°C

CERTIFICAÇÕES SOB A COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES



Vinho Verde DOC



DOC Vinho Verde
Sub-Região de Monção Melgaço

PORQUÊ O NOME VINHOS VERDES?

Região Demarcada desde 1908

VINHOS VERDES

PORQUÊ O NOME VINHOS VERDES?

A Região Demarcada dos Vinhos Verdes, situada no noroeste de Portugal, se estende desde o oceano Atlântico até o interior do país, sendo atravessada pelos vales de três grandes rios – Minho, Lima e Douro – e de outros de menor porte, como o Tâmega, o Ave e o Cávado. Esses vales permitem que os ventos marítimos penetrem no interior da região, influenciando seu clima.

Na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, a pluviosidade é elevada e as temperaturas são geralmente amenas, raramente atingindo níveis extremos, seja no verão ou no inverno. Os solos são, em sua maioria, de origem granítica, com algumas exceções, incluindo duas faixas de xisto, argilas, aluviões e até seixos rolados. Dividida em nove sub-regiões – Amarante, Ave, Baião, Basto, Cávado, Lima, Monção e Melgaço, Paiva e Sousa –, a influência atlântica é mais marcante em algumas sub-regiões do que em outras. Cada sub-região apresenta características edafoclimáticas específicas, conferindo uma personalidade única aos seus vinhos.

A Região abriga uma importante diversidade de castas autóctones, adaptadas há séculos aos solos e microclimas locais. Entre as variedades brancas, destacam-se Alvarinho, Loureiro, Trajadura, Aveso, Arinto e Azal. Entre as tintas, predominam Vinhão, Espadeiro e Padeiro.

Essa diversidade presente na Região Demarcada dos Vinhos Verdes permite a produção de diferentes perfis de vinhos, definidos pelos microclimas de cada sub-região, pelas castas autóctones utilizadas ou pelos processos de vinificação.

Os Vinhos Verdes brancos clássicos são vinhos de baixo teor alcoólico, leves e delicados, por vezes com um leve gás carbônico e um toque sutil de doçura frutada. Já os Vinhos Verdes brancos de nicho, mais sofisticados, são produzidos a partir de uvas de alta qualidade fermentadas em tanques de inox ou barricas, resultando em vinhos intensos e expressivos, encorpados e profundos, mas mantendo todo o seu frescor e elegância, além de um grande potencial de guarda. Alguns desses vinhos são comercializados após vários anos de envelhecimento em garrafa.



Entre os tintos, os Vinhos Verdes tradicionais apresentam baixo teor alcoólico, coloração intensa, taninos marcantes e acidez vibrante. Já os novos perfis de Vinhos Verdes tintos possuem uma coloração mais clara, fruta elegante, taninos suaves e frescor equilibrado.

Nos espumantes de Vinhos Verdes, elaborados pelo método clássico, encontramos desde vinhos jovens e frutados até espumantes envelhecidos por anos em adega, nos quais as notas cítricas dão lugar a aromas mais complexos de biscoito e frutos secos.

As aguardentes bagaceiras e vînicas com Denominação de Origem Vinho Verde complementam a vasta oferta da Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

VINHOS VERDES REGIÃO DEMARCADA DESDE 1908 EXPERIMENTE E COMPROVE!

Vinhos Verdes é uma região vibrante com uma rica história. Estabelecida em 1908, é uma das regiões vinícolas mais antigas e celebradas de Portugal. Desde os clássicos, jovens e leves, com notas cítricas, até os mais estruturados e complexos, evoluindo para frutas maduras e mel, a Região dos Vinhos Verdes produz uma ampla e diversa gama de vinhos.

1

“Verdes” é apenas o sobrenome. Eles são “Verdes” porque são produzidos na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, mas podem ser brancos, tintos ou rosés.



2

Uvas nativas produzem vinhos singulares. Alvarinho, Loureiro, Arinto e Aveso são as uvas mais conhecidas dos Vinhos Verdes. As castas nativas conferem autenticidade, singularidade e diversidade de estilo aos vinhos da região.

3

Qual é a melhor harmonização para um DOC Vinho Verde branco jovem? Jovens, os brancos Vinhos Verdes combinam maravilhosamente com peixes delicados, frutos do mar, saladas verdes ou legumes assados, ceviche, sushi e sashimi. São o complemento perfeito para refeições leves e frescas – ou podem simplesmente trazer seu brilho encantador para um bate-papo no fim da tarde.

4

Qual é a melhor harmonização para um DOC Vinho Verde branco envelhecido? Com maior estrutura, os brancos Vinhos Verdes envelhecidos harmonizam bem com uma grande variedade de queijos, peixes grelhados, assados, ensopados ou risotos, pois seus aromas ricos se abrem para inúmeras combinações gastronômicas prazerosas..



5

Vinhos Verdes envelhecidos? Com certeza! Os clássicos Vinhos Verdes costumam ser jovens e frutados, mas os Vinhos Verdes envelhecidos têm estrutura e ganham complexidade com o tempo.

