VINHOS VERDES

Demarcated Region since 1908




VINHOS
VERDES
Região Demarcada desde 1908

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES:
UN MUNDO EN UNA REGIÓN

Entre Douro y Minho;

Entre montañas y ríos;

Entre el verde paisaje y el azul del Atlántico;

Las muchas sombras verdes dan a esta Región su nombre y establecen el terroir que da a estos vinos su personalidad y características únicas.



VINHOS VERDES WINE REGION

Demarcada en 1908;

17,268 has de viñedos;

6,700 agentes económicos;

1,400 marcas de vinos;

45 variedades de uva para la DO Vinho Verde;

67 variedades de uva para la IG Minho;

9 sub-regiones para DO Vinho Verde;

96 milliones de litros de produción anual;

Más de 100 mercados de exportación

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

EL ORIGEN DE LOS VINHOS VERDES

- Supervisar, certificar y promover los productos con la respectiva DO y IG
- Estimular, apoyar y promover la mejora de los viñedos
- Defender la herencia regional y nacional de la DO Vinho Verde



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

EL ORIGEN DE LOS VINHOS VERDES

Proceso de Certificación:

- CVRVV ha sido una Institución Oficial Certificadora que fue acreditada de acuerdo al NP EN ISO/IEC 17025, desde el 30 de Marzo del 2009.
- CVRVV es regulada por valores de independencia, imparcialidad, precisión, transparencia e innovación.
- El laboratorio es acreditado de acuerdo al NP EN ISO/IEC 17025 by IPAC desde el 18 de Diciembre de 1998.



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

EL ORIGEN DE LOS VINHOS VERDES

Garantía de Calidad:

- Es el resultado de un proceso muy estricto de certificación
- La etiqueta es la evidencia pública de la certificación que da a cierto **número de lote de producción** del vino
- Cada botella es identificada, enumerada y certificada por la CVRVV para garantizar su autenticidad, origen y calidad de los Vinhos Verdes.



Open Account

Labelling

Chemical analysis

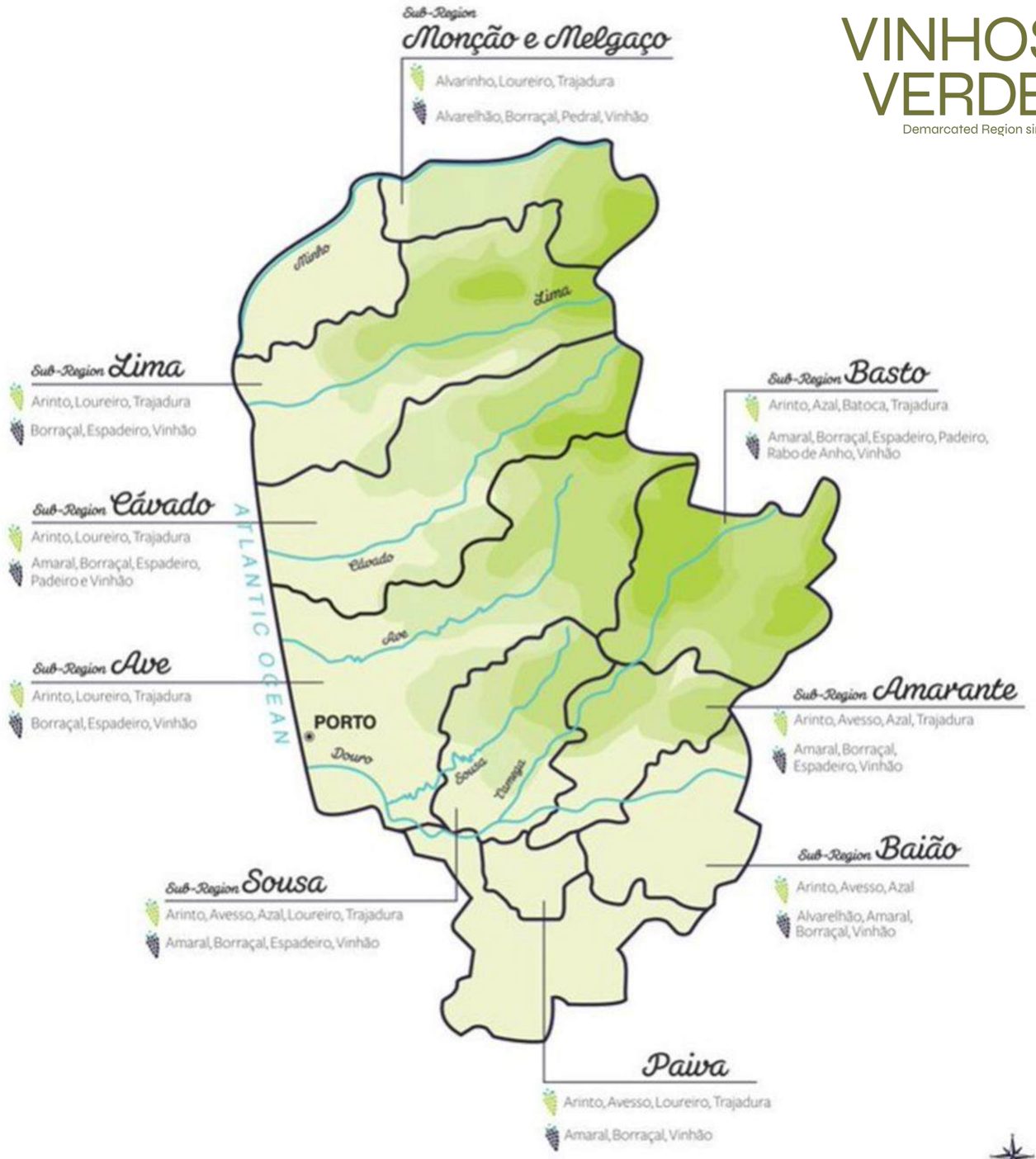
Sensorial analysis



LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Diversidad a lo largo de 9 Sub-Regiones:

- Climas y Microclimas;
- Terreno (topografía);
- Suelos;
- Viticultura: - Sistemas de cultivo
  - Hectáreas cultivadas
  - Variedades de uva



LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

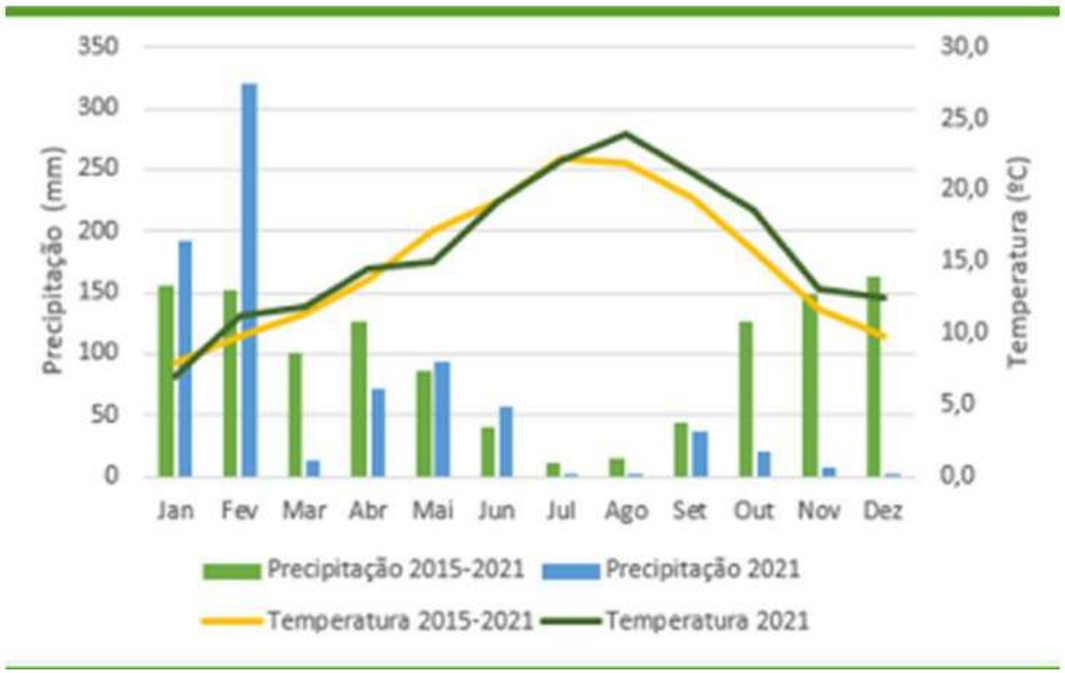
Clima y Microclima

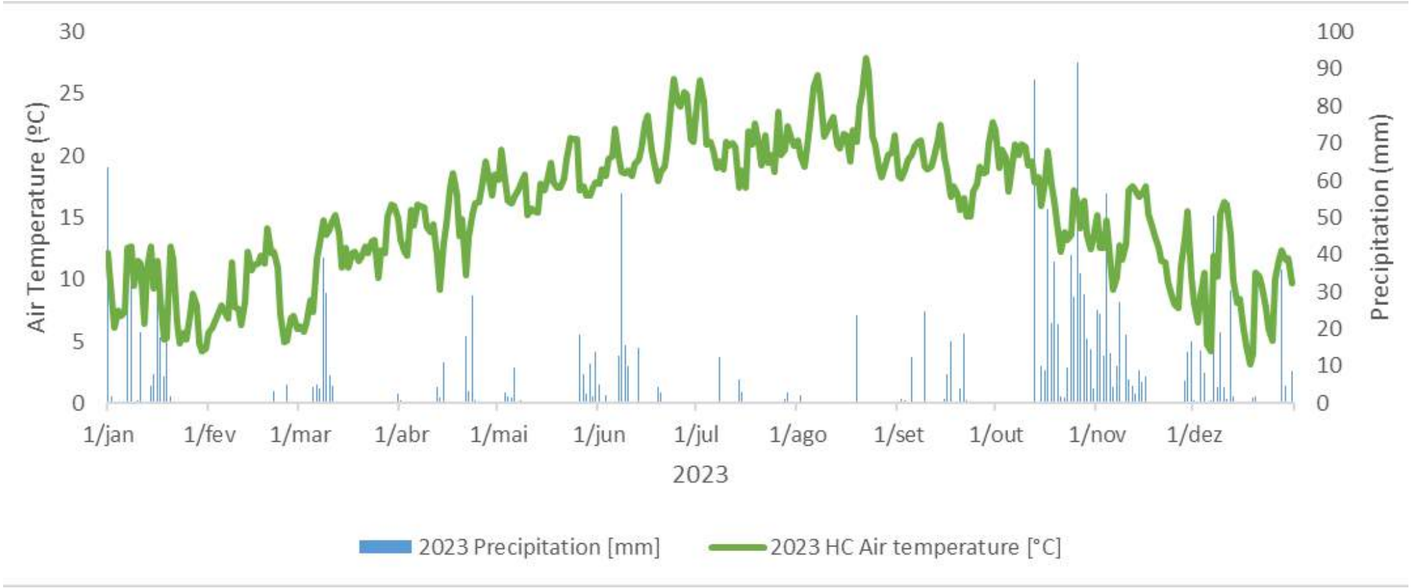
- Clima templado con influencia marítima y elevados niveles de precipitación: 1200 mm/annual concentrado en Abril y Octubre

- Temperaturas templadas sin altas variaciones entre las estacionalidades

- Influencia marítima por la existencia de los ríos Minho, Lima, Cávado, Ave, Douro, y sus muchos atributos, así como la “ondulación” de la tierra determinan los diferentes microclimas.

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908





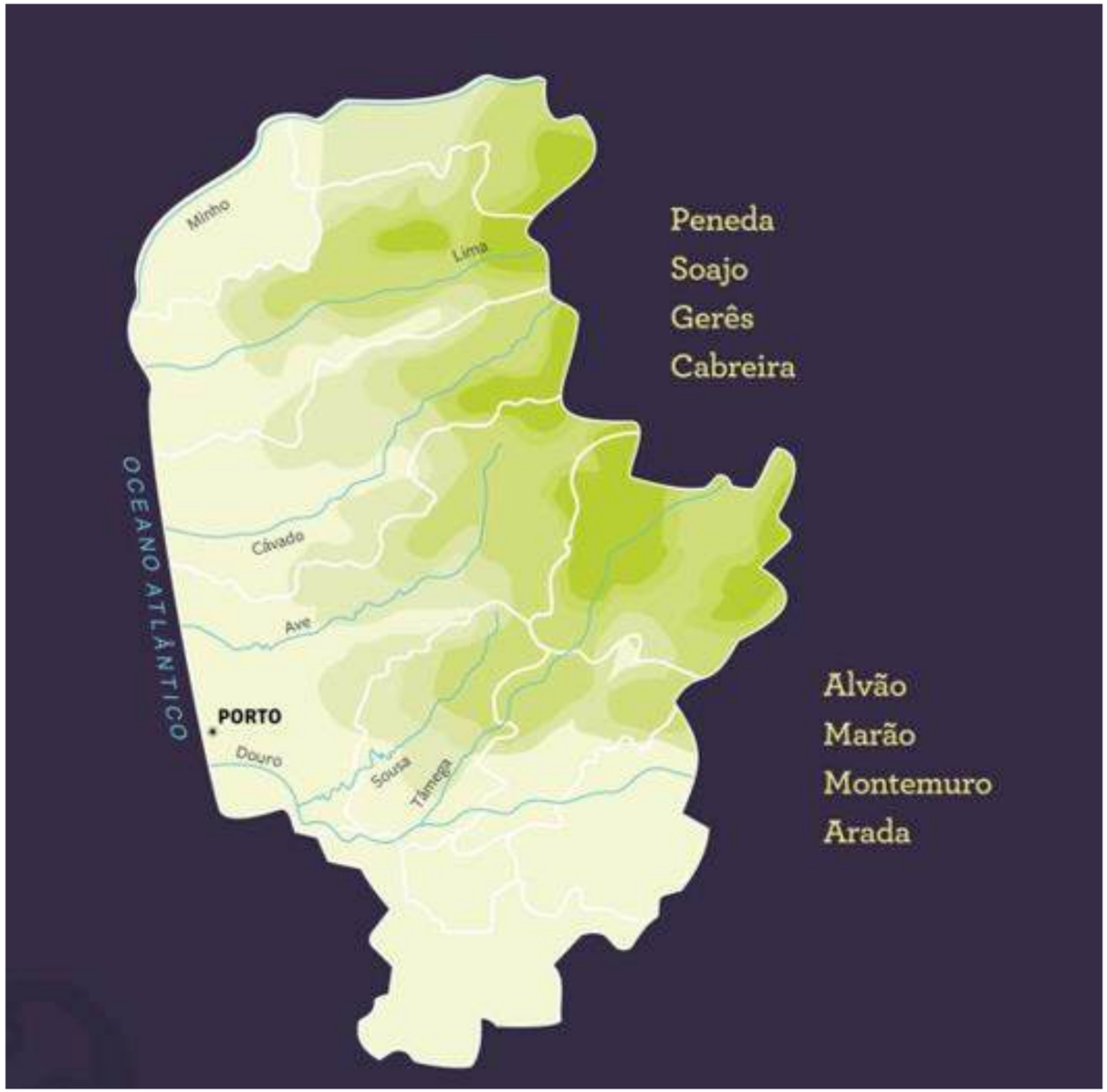
Data collected at EVAG’s weather station.

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Topografía

- Topografía irregular marcada, elevada desde el mar hasta la zona interior
- Un Sistema de Valles compacto que combina su red fluvial
- El Este y Sur las zonas montañosas constituyen una barrera natural entre Douro y Minho; en la zona interior posee características Continentales.



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Suelos

- Mayoritariamente graníticos con dos estrechas franjas de **esquisto** que vienen del sur del Río Douro y que cruzan la Región de Suroeste a Noroeste.



LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Viticultura – Sistemas de Cultivo

Tradicional

vs.

Modernidad





- Ramadas
- Bordadura
- Enforcado (entrelazadas en árboles)

- Bardo
- Cordón simple el más utilizado (espaldera)

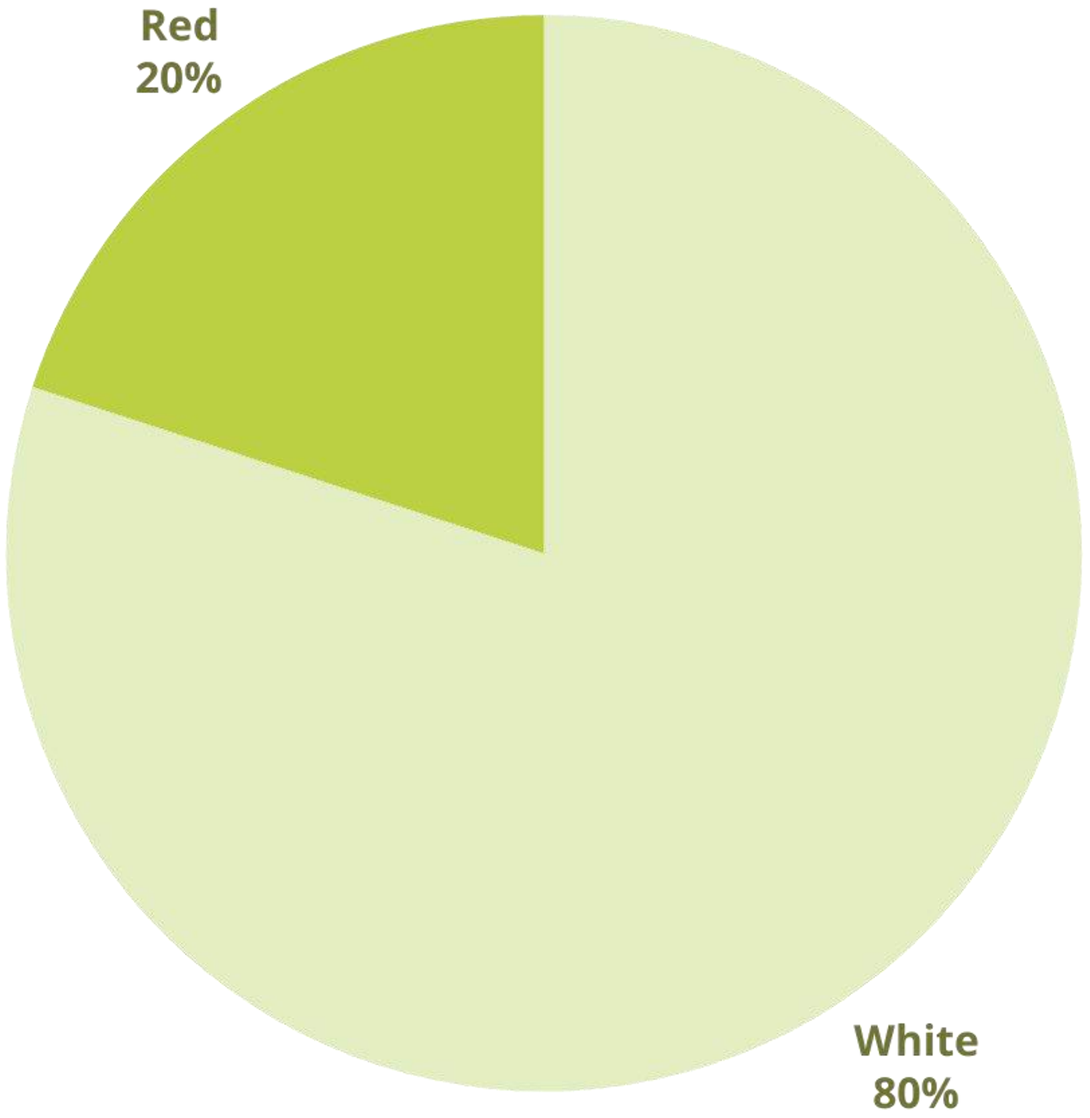
LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Viticultura – Hectáreas cultivadas por variedad

> Top 15

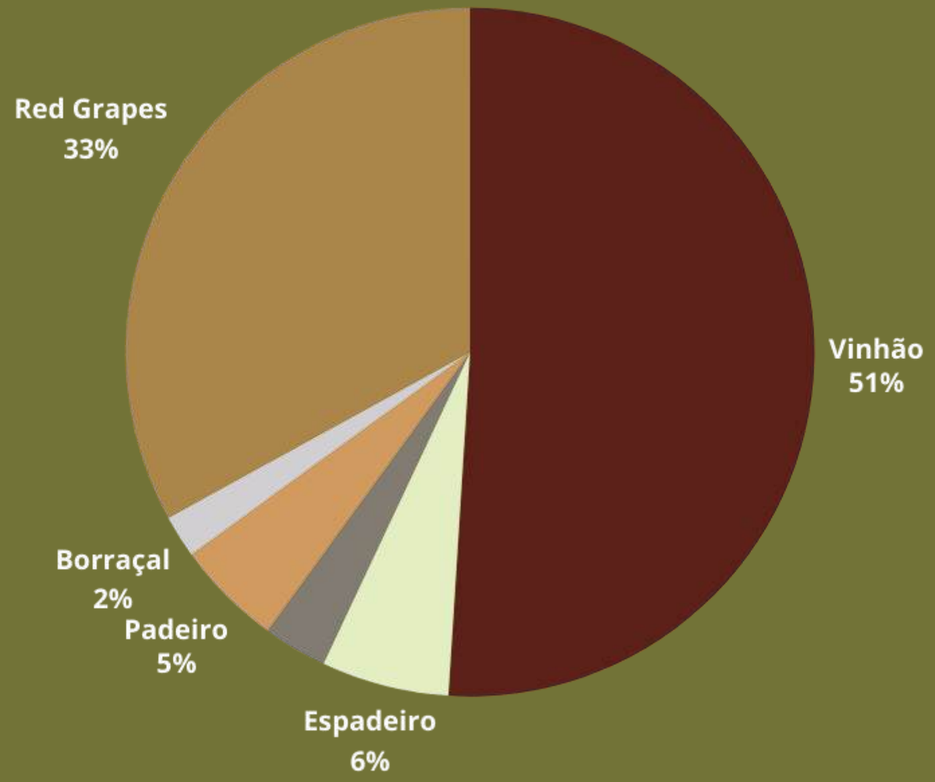
Casta *(Grape varieties)*	Área (m2)	Cor
Loureiro	47 648 422	B
Alvarinho	25 790 482	B
Arinto / Pedernã	24 215 858	B
Vinhão / Sousão	18 406 704	T
Castas Tintas	11 894 775	T
Castas Brancas	10 783 216	B
Azal	9 637 338	B
Trajadura / Treixadura	9 240 200	B
Fernão Pires / Maria Gomes	5 632 408	B
Avesso	4 931 620	B
Espadeiro	2 007 656	T
Padeiro	1 578 197	T
Touriga Nacional	788 813	T
Borraçal	590 780	T
Chardonnay	302 478	B

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

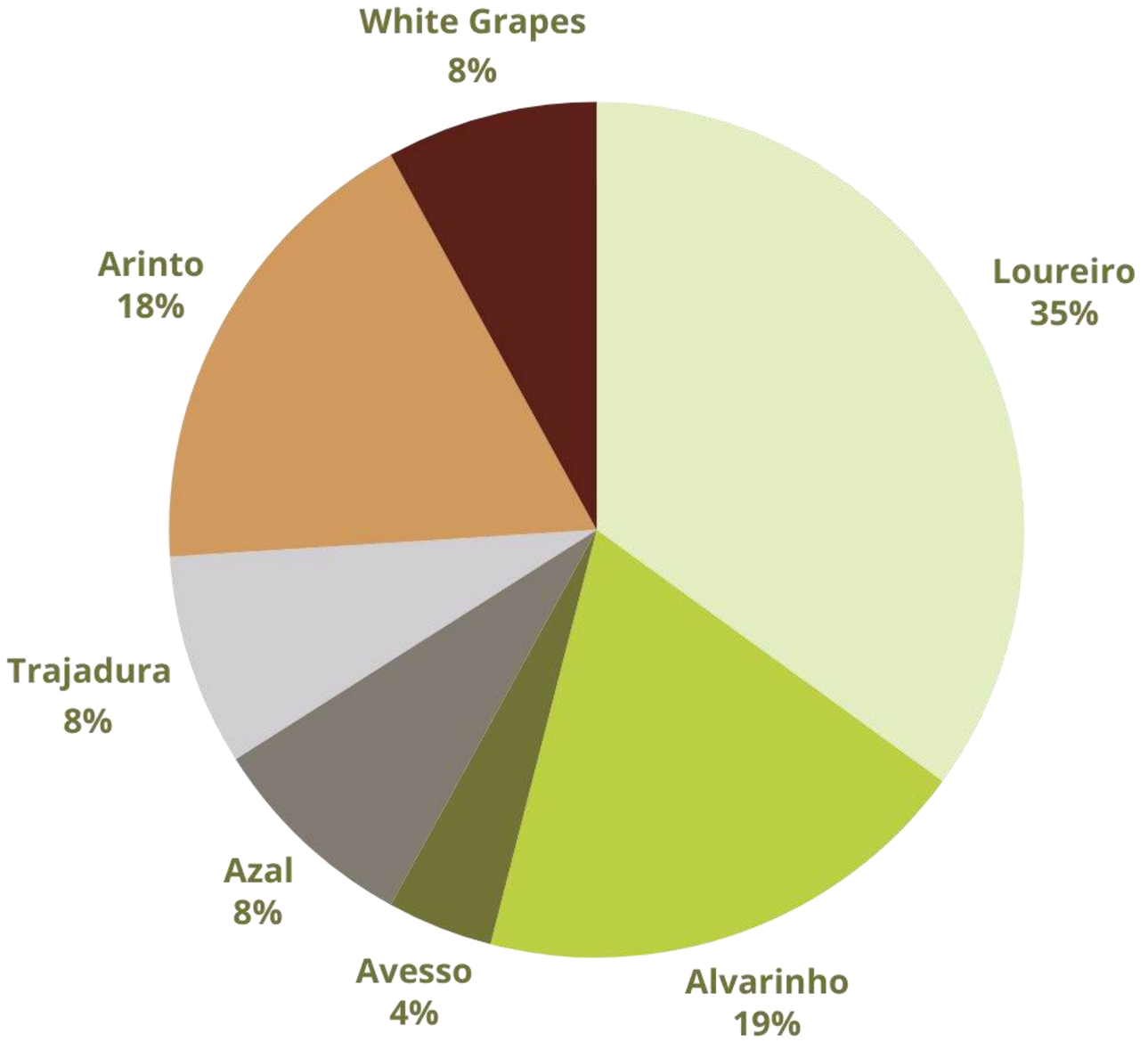


LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Viticultura – Hectáreas cultivadas por variedad



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Perfil de las Variedades
Vinos Blancos



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Alvarinho

- Intenso y distintivo aroma;
- Carácter frutal; complejo con un perfil de fruta madura (cuando envejece).

Avesso

- Con un perfil frutal, almendrado y floral; con capacidad de envejecimiento,
- Manteniendo el perfil de frutos de hueso

Azal

- Elegante y fresco con aroma cítrico, limón, manzana verde;
- Fresco y vivo con un perfil acidez alta.

LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Perfil de las Variedades
Vinos Blancos



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Arinto (Padernã)

- Rico con aromas frutales, desde cítricos hasta florales;
- Perfil fresco y mineral.

Loureiro

- Uva versátil: floral pero cítrica y fresca;
- Fruta tropical y notas de miel cuando envejece.

Trajadura

- Acidez baja;
- Delicados aromas de frutos de hueso maduros; manzana, pera y durazno.

LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Perfil de las Variedades
Vinos Rosados



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Padeiro

- Aromas de frutos rojos particularmente dulces.
- Evoluciona hacia ligeras notas florales, también a ciruelas maduras.

Espadeiro

- Aromas frescos con toques de frutos rojos y notas de frutos tropicales;
- En boca intensa fruta, con notas de grosella negra.

LA SINGULARIDAD DE LOS VINHOS VERDES

Perfil de las Variedades
Vinos Tintos



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Alvarelhão

- De rubí a ligero color rubí, con delicados aromas de frutos rojos.

Borraçal

- Intenso color rubí,
- aromas vivos, vinos bien balanceados.

Vinhão

- Intenso y profundo color granate; fruta roja y negra madura: cereza, ciruela, con notas de violeta.

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



EL PERFIL DE LOS VINHOS VERDES

Arraigada en diferentes suelos, beneficiada por diferentes microclimas y uvas nativas, la Región de los Vinhos Verdes produce una amplia diversidad de estilos de vino:

› **Estilo Clásico:** jóvenes, ligeros y frescos, con baja concentración de alcohol.

› **Perfil Estructurado:** mineralidad y complejidad con una amplia gama de aromas y sabores, con capacidad de guarda, resultando vinos sofisticados e intensos.

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



Los Vinhos Verdes para cada momento:

Desde Vinhos Verdes varietales como Alvarihno, Loureiro o Avesso, hasta Vinhos Verdes de diferentes parcelas o terroirs, pasando por viñedos viejos, con crianza o de viejas cosechas, los Vinhos Verdes son perfectos para armonizar distintos estilos de gastronomía.

Los Vinhos Verdes son para comida tradicional, cocina de autor, para las especias de la India y México y para la exhuberante comida Asiática.

Cada botella de Vinhos Verdes muestra características únicas y siempre son una excelente opción para cada momento.


VINHOS
VERDES
Demarcated Region since 1908
LOS VINHOS VERDES &
la Gastronomía

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



Los Vinhos Verdes & la Gastronomía

Vinos blancos jóvenes, ligeros y frescos

Características: Desde amarillo pálido y verdoso. Fresco, frutal y floral dependiendo de la variedad con la que fue elaborado.

Mejores maridajes con: platillos ligeros, frescos y no picantes.

Ejemplos: ensaladas ligeras, ensaladas de Verano con meln y camarones, tostini de queso con salmónn, sushi y carnes blancas.

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



Los Vinhos Verdes & la Gastronomía

Vino blanco de mucho cuerpo e intenso

Características: Aromático, elegante, mineral guiado hacia notas cítricas.

Mejores maridajes con: platillos especiados, pescados y comida de mar braseada, cocina japonesa, china y Thai.

Ejemplos: Pechuga de pollo con salsa de hongos, risotto de calabaza con camarones rostizados, pulpo a las brasas con pimientos, besugo empapelado con hierbas frescas, Risotto de mar con pimiento y salsa de cilantro.

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



Los Vinhos Verdes & la Gastronomía

Blancos estructurados y complejos

Características: De color Amarillo paja, rico en aromas florales y frutales. En boca desarrolla más complejidad y estructura, cremosidad y persistencia de sabores. Gran potencial de guarda.

Mejores maridajes con: Recetas aromáticas con diferentes especias, con braseados delicados y sabores intensos.

Ejemplos: Langosta al gratin, chuletas de ternera, carne rostizada.



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Los Vinhos Verdes & y la Gastronomía

Rosados

Características: colores rosados ligeros hacia intensos, bien balanceados, frescos con aromas persistentes de frutos rojos.

Mejores maridajes con: Pescados, comida de mar, carpaccios, cocina oriental y Mexicana.

Ejemplos: Sushi, sashimi, Cocina Thai y China.

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



Los Vinhos Verdes & la Gastronomía

Tintos

Características: Intenso color rojo con cuerpo en boca con énfasis en frutos rojos. Fresco e intenso y muy gastronómico.

Mejores maridajes con: Gastronomía regional Portuguesa, con platillos intensos y especiados.

Ejemplos: Sardinas rostizadas y a las brasas, cerdo, bacalao, carnes especiadas y rostizadas.



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Los Vinhos Verdes & la Gastronomía

Espumosos

Caracterísstica: Mantienen el perfil y gusto de un Vinho Verde tranquilo pero reforzando los aromas, la frescura y la gran personalidad: de Brut Nature a Espumosos Dulces (azúcar residual).

Mejores maridajes con: Entradas, pescados y carnes, comida de mar y asiática.

Ejemplos: Ostras, pescado a las brazas, postres.



VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Los Vinhos Verdes & la Gastronomía

Aguardientes (Destilados de uva)

Vinho Verde Marc Destilado de Uva: Es el destilado sin añejamiento más tradicional de la Región. Son incoloros y su principal distinción se enfoca en sus aromas intensos y expresivos, recordando la fruta dulce deshitratada.

Vinho Verde Destilado de Uva: Este espirituoso es obtenido a través de la destilación del vino. Su añejamiento ayuda a obtener un color atractivo, con mayor complejidad aromática y en boca.

Mejores maridajes: Postres, café o sólo al final de una comida.

Ejemplos: Fruta deshidratada, chocolates, dulces caseros a base de huevo, puros y habanos.

Vinhos Verdes
Ventas en 2023

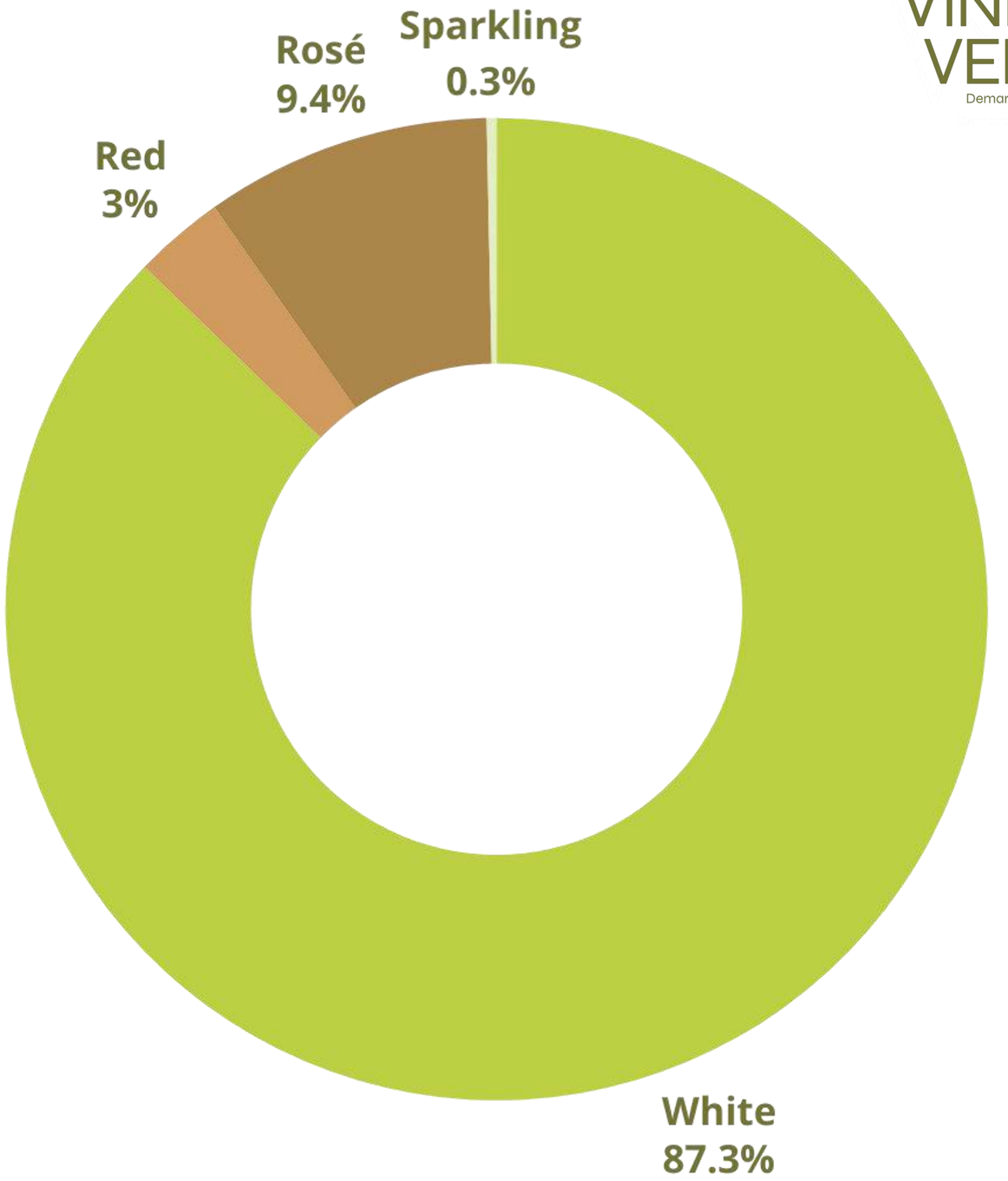
1.Blancos - 70 129 210 L.
- Alvarinho - 4 279 613 L.
- Loureiro - 4 561 157 L.

2. **Rosados** - 7 573 188 L.

3. **Tintos**- 2 389 519 L.

4. **Espumosos** - 263 531 L.

Source: *CVRVV*

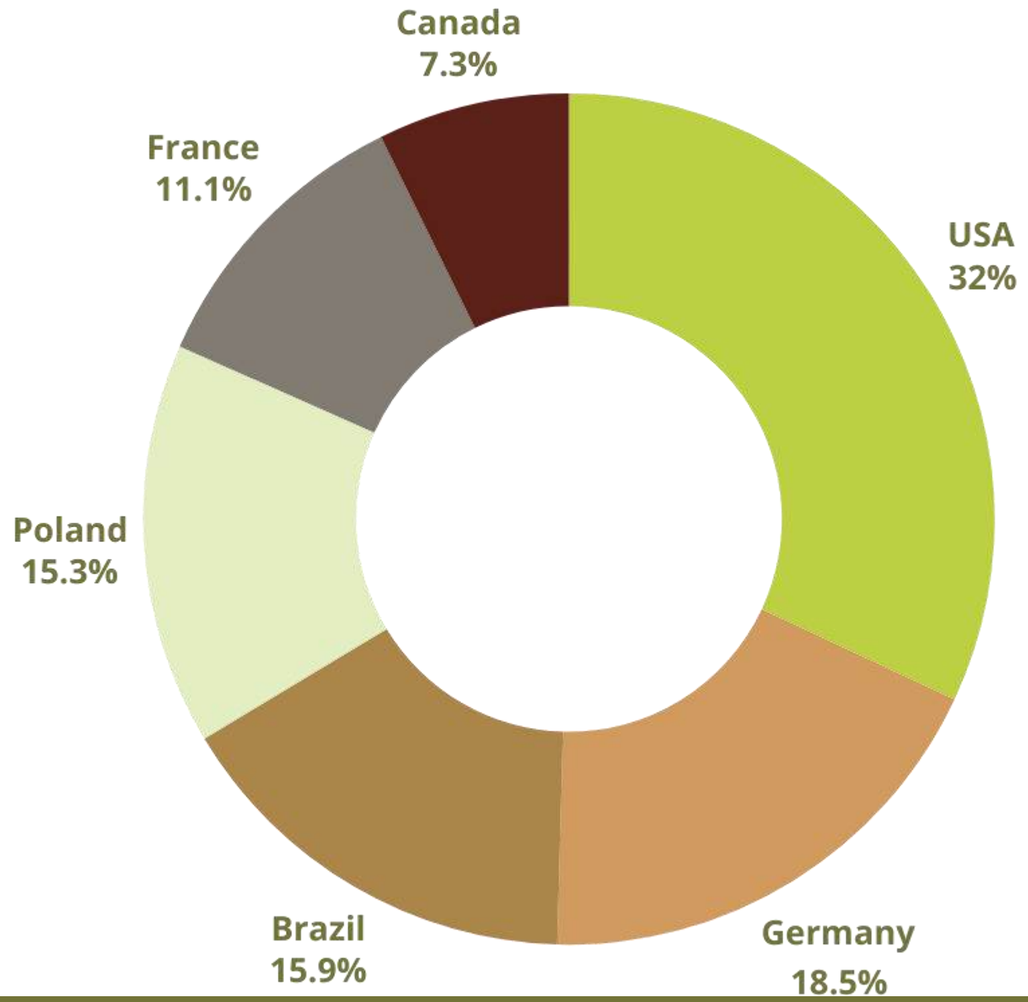


VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

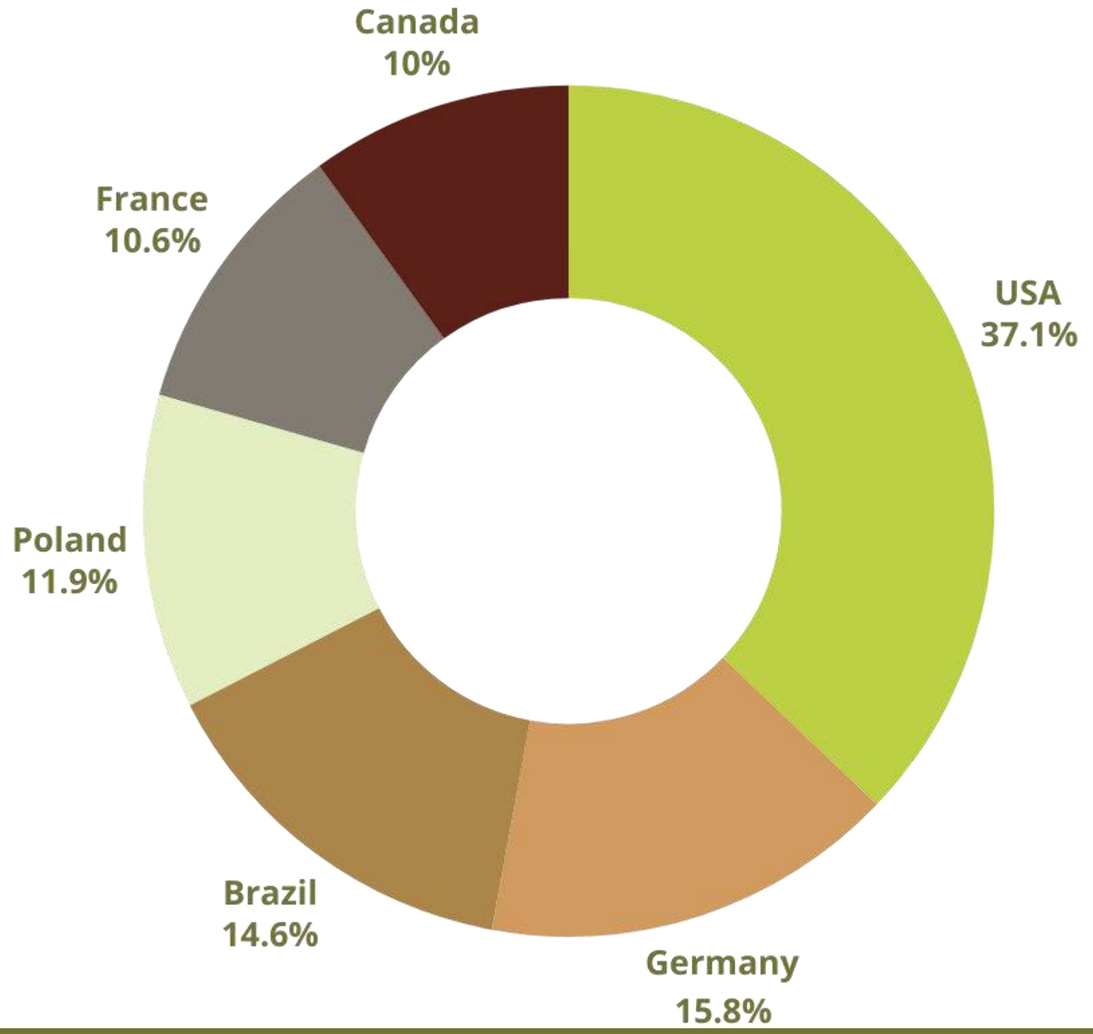
Vinhos Verdes Exportaciones en 2023

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

Volúmen



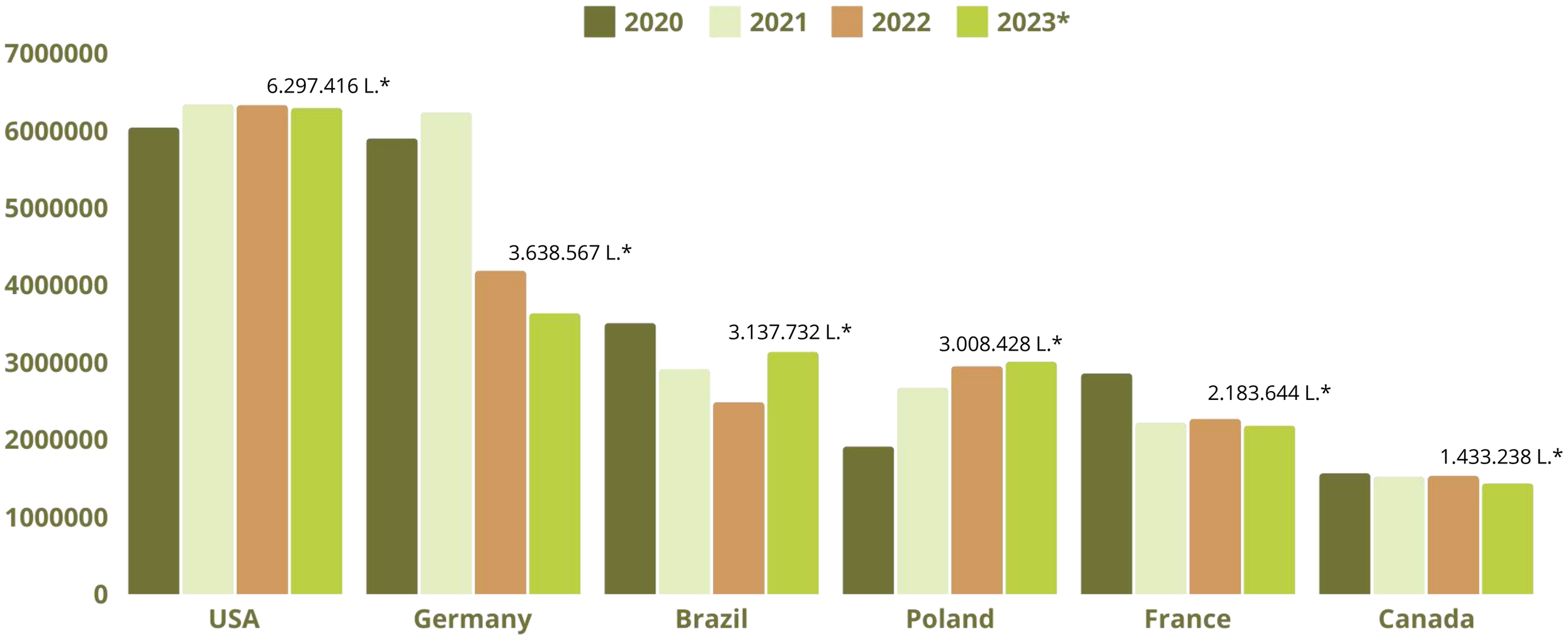
Value



Source: *CVRVV*

Vinhos Verdes Exports: variation in volume between 2020 - 2023

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908

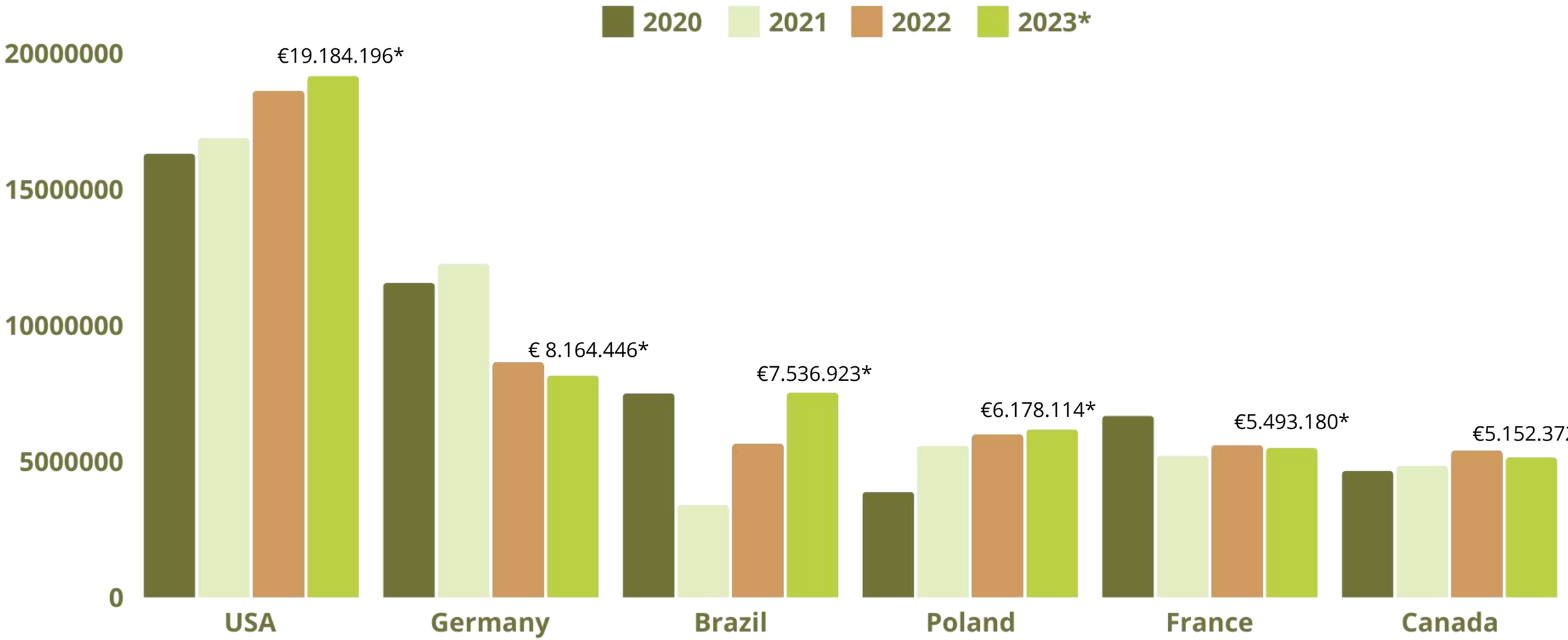


Source: *CVRVV*

****2023 stats***

Vinhos Verdes Exports: variation in value between 2020 - 2023

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



Source: *CVRVV*

****2023 stats***

VINHOS VERDES
Demarcated Region since 1908



La ruta de los Vinhos Verdes

La asombrosa belleza de la region de Minho ofrece en el telón de fondo la ruta de Vinho Verde. Recorrerlo es descubrir el origen y sabores de la Antigua Cultura del vino y sumergirse en la Historia de Portugal.

Recorrer a través de sus viñedos, visitar sus bodegas, pasear alrededor de sus jardines, senderos y bosques, disfrutando de la comida regional, deleitarse con la extraordinaria belleza natural y su patrominio cultural circundante, libérate del ajetreo y bullicio de la ciudad y déjate arrullar por los sonidos del campo.

¡Ven a vivir la experiencia de la Ruta de Vinho Verde!


VINHOS
VERDES
Demarcated Region since 1908