

Monção & Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

VINHO VERDE
Não há outro assim

MONÇÃO & MELGAÇO

FATORES DIFERENCIADORES



Monção & Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

VINHO VERDE

Localização

Relevo

Clima

Solo

Tradição

Vinhas

Castas

Vinhos

OBJETIVOS MONÇÃO & MELGAÇO



#1 Aumentar a notoriedade da marca Monção & Melgaço

#2 Comunicar o território como berço da casta Alvarinho, produzindo um vinho único, de qualidade superior

#3 Comunicar o território como centro de excelência mundial na produção de vinhos brancos

#4 Reforçar a internacionalização

VINHO VERDE *Não há outro assim*

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

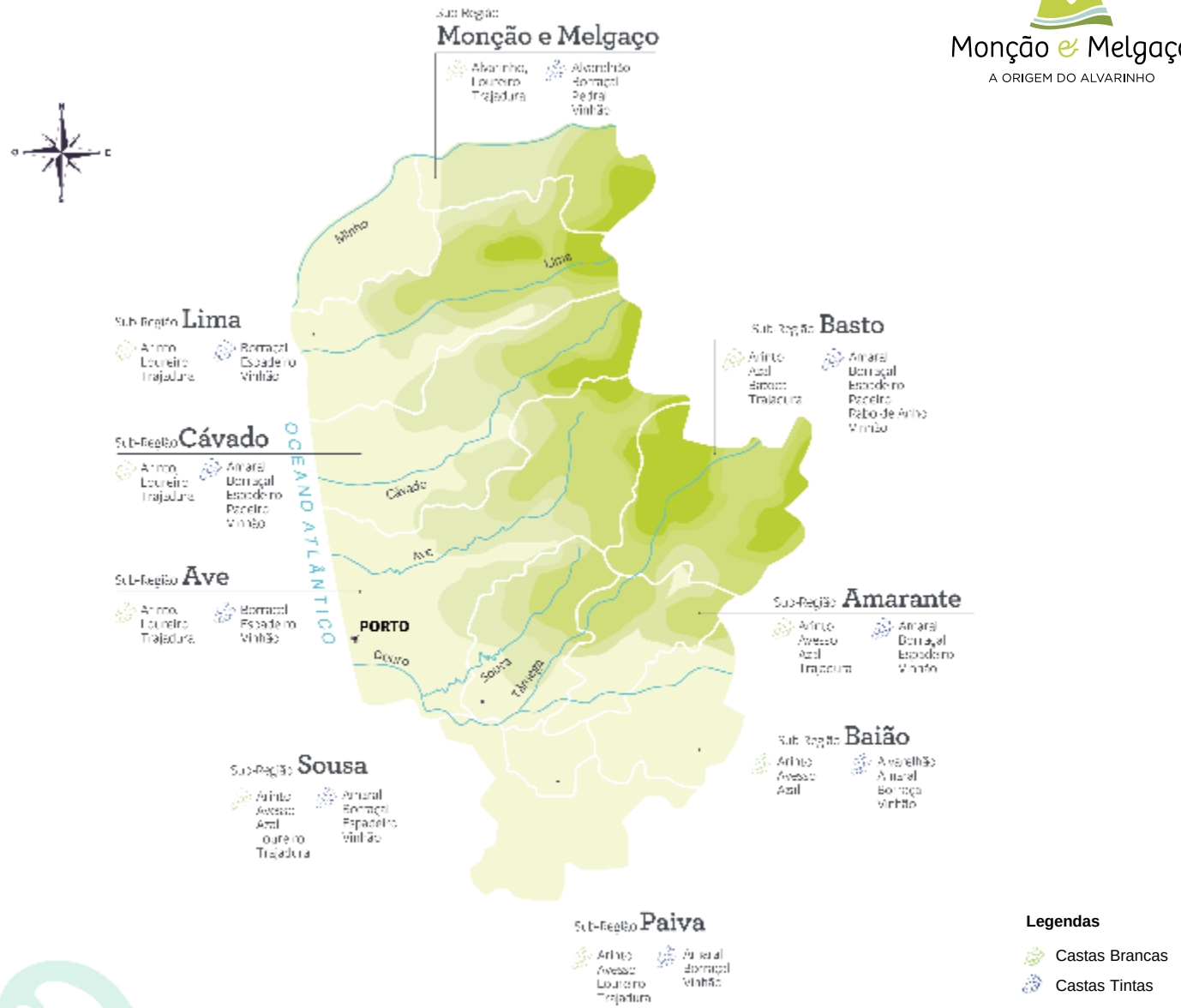
SUB-REGIÃO MONÇÃO & MELGAÇO

Numa região vinícola tão extensa quanto a dos Vinhos Verdes, há diferenças no cultivo, microclimas, castas e modos de condução, de tal modo que a região é dividida em nove sub-regiões, cada uma com as suas caraterísticas próprias.

A sub-região de Monção & Melgaço é uma destas 9 sub-regiões.

Localizada no Noroeste da Península Ibérica, no ponto mais a norte de Portugal, engloba os concelhos vitivinícolas de Monção e Melgaço.

Possui um microclima muito particular, no qual a viticultura se desenvolveu desde o vale do Rio Minho e dos seus afluentes, subindo na meia encosta da montanha, ultrapassando os obstáculos do terreno e da altitude.



VINHO VERDE

MONÇÃO & MELGAÇO

PRINCIPAIS NÚMEROS:

- Área total – 45.000 ha
- Área de Vinha – 1730 ha
- Área de Alvarinho – 1340 ha
- Número de viticultores – 2085
- Número de engarrafadores – 67
- Produção anual de Vinho Verde - 10,2 milhões de litros
- 85% VV Branco, 11% VV tinto e 4% VV Rosado
- Número de marcas – 253



VINHO VERDE *Não há outro assim*

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

VINHO VERDE ALVARINHO E MUITO MAIS

A estrela das castas locais é claramente o Alvarinho, que aqui teve a sua origem. No microclima desta sub-região, a casta Alvarinho produz um vinho encorpado, complexo, com um carácter mineral e grande potencial de guarda.

› Mas este território produz muito mais:

›› Vinhos Verdes Brancos

›› Vinhos Verdes Tintos

›› Vinhos Verdes Rosados

›› Espumantes de Vinho Verde

›› Aguardentes de Vinho Verde



VINHO VERDE Não há outro assim

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

As Condições Naturais de Produção – O Relevo

A sub-região tem um relevo vigoroso encontrando-se rodeada de montanhas, que a protegem da influência do Oceano Atlântico, e que condicionam essencialmente a precipitação, a humidade e a temperatura do ar, fatores fundamentais na diferenciação do território.

O vale do Rio Minho é o principal vale, associado aos vales dos seus afluentes, sobressaindo o do rio Gadanha e o rio Mouro.



VINHO VERDE Não há outro assim

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

As Condições Naturais de Produção – O Clima

Possui um microclima atlântico temperado de influência continental, com Invernos frios e chuvosos e Verões quentes e secos.

A presença de um conjunto significativo de superfícies de água (Rio Minho e principais afluentes) induz uma regulação das temperaturas, permite que as amplitudes térmicas sejam as adequadas à produção de vinhos frescos e aromáticos.

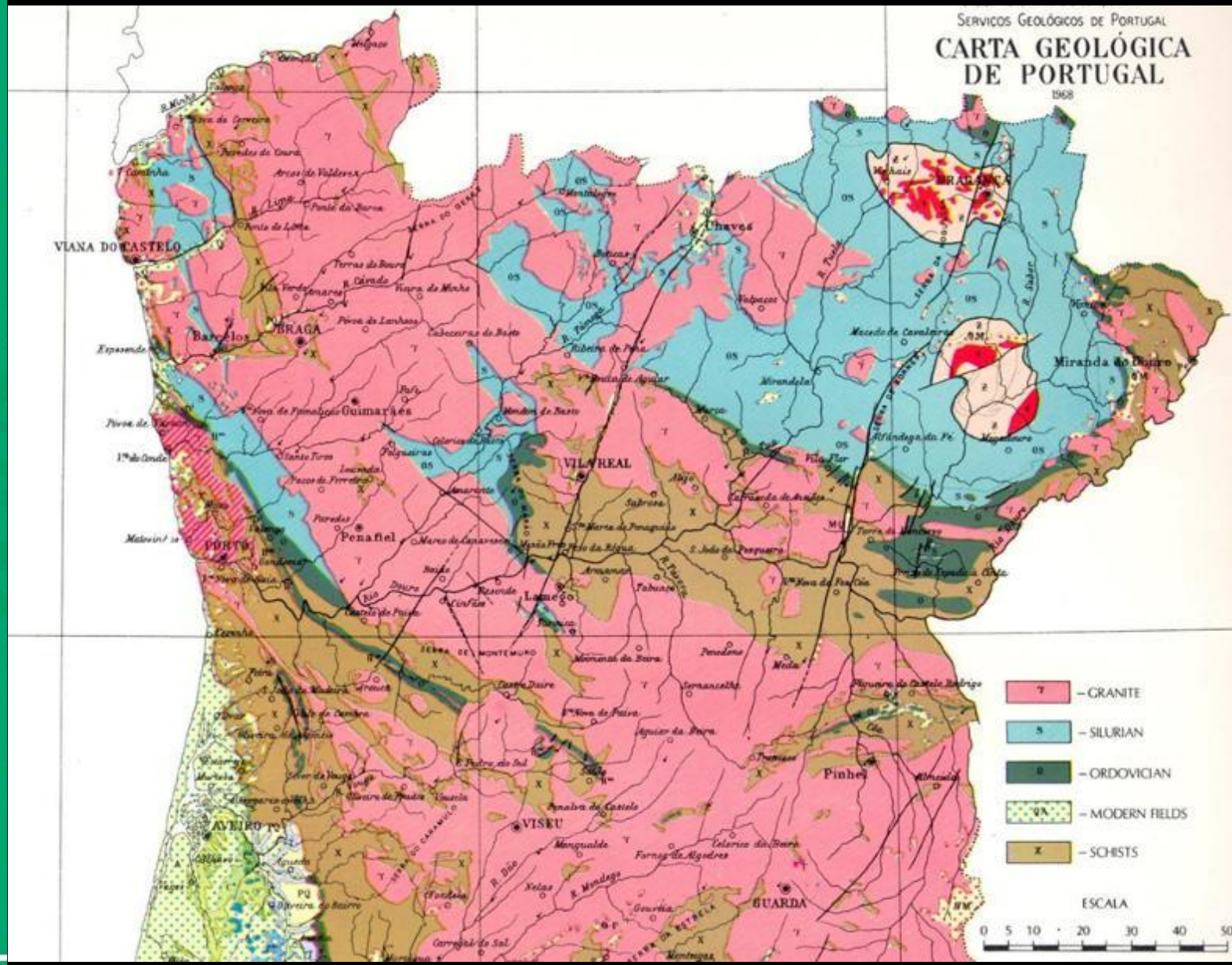
A amplitude térmica na maturação, com dias quentes e noites frias, protegem os aromas e persistência do sabor, preservando a sua frescura.



VINHO VERDE Não há outro assim

As Condições Naturais de Produção – Os Solos

Neste território predomina o granito, no entanto a noroeste verifica-se a existência de grandes quantidades de sedimentos, bem como a existência de uma faixa de xisto na parte central da região.



VINHO VERDE Não há outro assim

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

As Condições Naturais de Produção – As Castas

O microclima especial – menor precipitação e temperaturas de Verão significativamente mais elevadas – confere à casta branca Alvarinho e às castas tintas Alvarelhão e Pedral condições excepcionais, razão porque são recomendadas exclusivamente para esta sub-região.

Estas são variedades de maturação precoce que se desenvolvem surpreendentemente num solo de seixos de granito.



VINHO VERDE Não há outro assim

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

PRINCIPAIS CASTAS
BRANCAS

ALVARINHO

Cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto e complexo, que vai desde o marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e líchia, a flor de laranjeira e violeta, a avelã e noz, e a mel, sendo o sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado, persistente e com notas minerais que contribuem para a frescura característica. Apresenta grande potencial de guarda e evolução em garrafa.



LOUREIRO

Carácter frutado, desde citrino (limão) e maçã verde, mentolado com destaque para o carácter floral: delicado (lembrando rosas) a terpénico doce (lembrando o jasmim). Pode também apresentar notas de mel e até aromas tropicais. Sabor frutado refrescante, elegante mineral e persistente. Evolui para notas de mel e cera da abelha. Casta bastante versátil.



TRAJADURA

Vinhos de cor amarelo citrino descorado ao amarelo palha dourado. Aroma a frutos maduros (maçã, pera e pêssego), com domínio da maçã verde em anos frios. Na boca apresenta um carácter frutado, sabor macio, redondo, com uma acidez moderada e bastante elegante. Evolui para aromas melados, e fruta madura, na boca a evolução intensifica a grande estrutura da casta, final de boca longo e aveludado.



VINHO VERDE Não há outro assim

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

PRINCIPAIS CASTAS
TINTAS



PEDRAL

› Casta de pouca expansão na Região, sendo recomendada particularmente na sub-região de Monção e Melgaço.



ALVARELHÃO

› Produz mostos naturalmente ricos em açúcares, dando vinhos de cor rubi a rubi clara, com aroma delicado, harmoniosos e saborosos.



BORRAÇAL

› Produz mostos naturalmente mais ricos em ácido málico e na acidez total, comparativamente com o Amaral, Vinhão e Espadeiro, dando vinhos de cor vermelha rubi, equilibrados e saborosos.



VINHÃO

› Aroma intenso a frutos vermelhos bem maduros como a groselha, amora preta, framboesas e, por vezes, carácter florar da violeta. Casta de grande carácter e volume, muita fruta na boca, intensa e refrescante.

Monção & Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

VINHO VERDE

PERFIS DOS VINHOS VERDES DE MONÇÃO & MELGAÇO

VINHOS VERDES ALVARINHO DE MONÇÃO & MELGAÇO

Caracterizam-se por uma cor intensa, palha, com reflexos citrinos, aroma intenso, distinto e complexo, que vai desde o marmelo, pêssego, banana, limão, maracujá e líchia (caráter frutado), a flor de laranjeira e violeta (caráter floral), a avelã e noz (caráter amendoado) e a mel (caráter caramelizado), sendo o sabor complexo, macio, redondo, harmonioso, encorpado e persistente.

A zona mais junto ao rio, a 50 metros de altitude, e até aos 150 metros origina globalmente vinhos com mais fruta e menos acidez. As zonas na encosta, que poderão ir até aos 350 metros de altitude, para a montanha valorizam mais a mineralidade e a frescura.

Este jogo de micro-terroirs dentro da sub-região permite alvarinhos com barrica, alvarinhos frutados, alvarinhos minerais, alvarinhos com doçura ou mais secos, alvarinhos de vindima tardia ou até licorosos de alvarinho, todos eles com um enorme potencial de evolução.

Acompanham na perfeição pratos de paladares mais fortes, como o Bacalhau, pratos de carne grelhados e assados, e casam também de uma forma muito harmoniosa com enchidos e queijos.

Monção & Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

VINHO VERDE

PERFIS DOS VINHOS VERDES DE MONÇÃO & MELGAÇO

VINHOS VERDES BRANCOS DE MONÇÃO & MELGAÇO

Apresentam habitualmente cor citrina ou palha, aromas ricos, frutados e florais, dependendo das castas que lhes dão origem.

Na boca são harmoniosos, intensos, mostram uma grande frescura e um teor alcoólico moderadamente elevado em relação ao resto da região.

Ideais para acompanhar saladas, mariscos, peixes, carnes de aves e gastronomia oriental. São o casamento perfeito para pratos leves, saladas, carnes brancas, mariscos e sushi, entre outros pratos orientais. Observa-se uma tendência recente para o seu uso como aperitivo.

PERFIS DOS VINHOS VERDES DE MONÇÃO & MELGAÇO

VINHOS VERDES TINTOS DE MONÇÃO & MELGAÇO

Os tintos são ligeiros de cor e sempre assumiram na região um papel de complementaridade, realçam o seu carácter pela acidez ligeira e aroma moderadamente intenso. Na boca são frescos, intensos e saborosos, revelando serem vinhos muito gastronómicos.

Ótimos para acompanhar a gastronomia regional Minhota: Lampreia, Bacalhau com Broa, Cabrito e Borrego assado, Lombinhos de Cordeiro, Cozido à Portuguesa, Papas e Arroz de Sarrabulho, Rojões à Moda do Minho, Tripas à Moda do Porto e outras iguarias.

Os Espumantes de Vinho Verde Tinto de Monção & Melgaço são igualmente apreciados para acompanhamento destes pratos.

Monção & Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

VINHO VERDE

PERFIS DOS VINHOS VERDES DE MONÇÃO & MELGAÇO

VINHOS VERDES ROSADOS DE MONÇÃO & MELGAÇO

As castas tintas da região atingem normalmente menos cor do que as utilizadas mais a sul, pelo que naturalmente existe potencial para este estilo de vinhos que revelam uma cor levemente rosada, aromas intensos, frescos, lembrando frutos vermelhos ou outras futas mais frescas. O sabor é harmonioso, refrescante e persistente.

Servem-se especialmente como aperitivo ou acompanhando as sobremesas com frutos vermelhos. A frescura dos seus aromas faz com que sejam também uma excelente combinação com comidas orientais: sushi, sashimi, comida tailandesa, etc.

VINHO VERDE Não há outro assim

Monção e Melgaço
A ORIGEM DO ALVARINHO

A CERTIFICAÇÃO E O SELO DE GARANTIA MONÇÃO & MELGAÇO

O selo de garantia exclusivo “Monção & Melgaço” certifica a autenticidade, origem e qualidade dos vinhos deste território.

Este selo é atribuído pela Comissão dos Vinhos Verdes, afirmando um segmento de maior valorização dentro do universo que é o “Vinho Verde”.





Monção & Melgaço

A ORIGEM DO ALVARINHO

VINHO VERDE

Não há outro assim