

Região Demarcada desde 1908

VINHOS VERDES



VINHOS VERDES

Região Demarcada desde 1906



VINHOS VERDES: UM MUNDO NUMA SÓ REGIÃO

Entre o Douro e o Minho;

Entre as curvas dos rios e as colinas
das montanhas;

Entre o verde da paisagem e o azul do
Atlântico.

São muitos os tons de verde que dão o
nome à Região e constituem o seu terroir
que dá a estes vinhos a sua personalidade
e as suas características únicas.

VINHOS
VERDES
Região Demarcada desde 1908



REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES

VINHOS
VERDES
Região Demarcada desde 1908

Demarcada em 1908;

17.268 ha de vinha para DO;

6.700 agentes económicos;

1.400 marcas;

45 castas permitidas para DO Vinho Verde;

67 castas permitidas para IG Minho;

9 sub-regiões para a DO Vinho Verde;

96 milhões de litros de produção anual;

Mais de 100 mercados de exportação.



A ORIGEM DOS VINHOS VERDES

A CVRVV como organismo certificador - Missão:

- Controlar, certificar e promover os produtos com DO Vinho Verde e IG Minho;
- Estimular, apoiar e promover a melhoria da qualidade da vinha;
- Defender o património regional e nacional que constitui a DO Vinho Verde.



A ORIGEM DOS VINHOS VERDES

Processo de certificação:

- A CVRVV é um organismo certificador acreditado pela norma NP EN ISO/IEC 17065 desde 30 de março de 2009;
- A CVRVV rege-se por valores de independência, imparcialidade, rigor, transparência e inovação;
- O laboratório está acreditado pelo IPAC de acordo com a norma NP EN ISO/IEC 17025 desde 18 de dezembro de 1998.



A ORIGEM DOS VINHOS VERDES

Selo de garantia::

- É o resultado de um exigente e rigoroso processo de certificação;
- O Selo é uma evidência pública da certificação atribuída a um determinado lote de produto vínico;
- Cada garrafa está identificada, numerada e certificada pela CVRVV, garantindo a autenticidade, origem e qualidade dos Vinhos Verdes.



Conta Corrente

Rotulagem

Análise Química

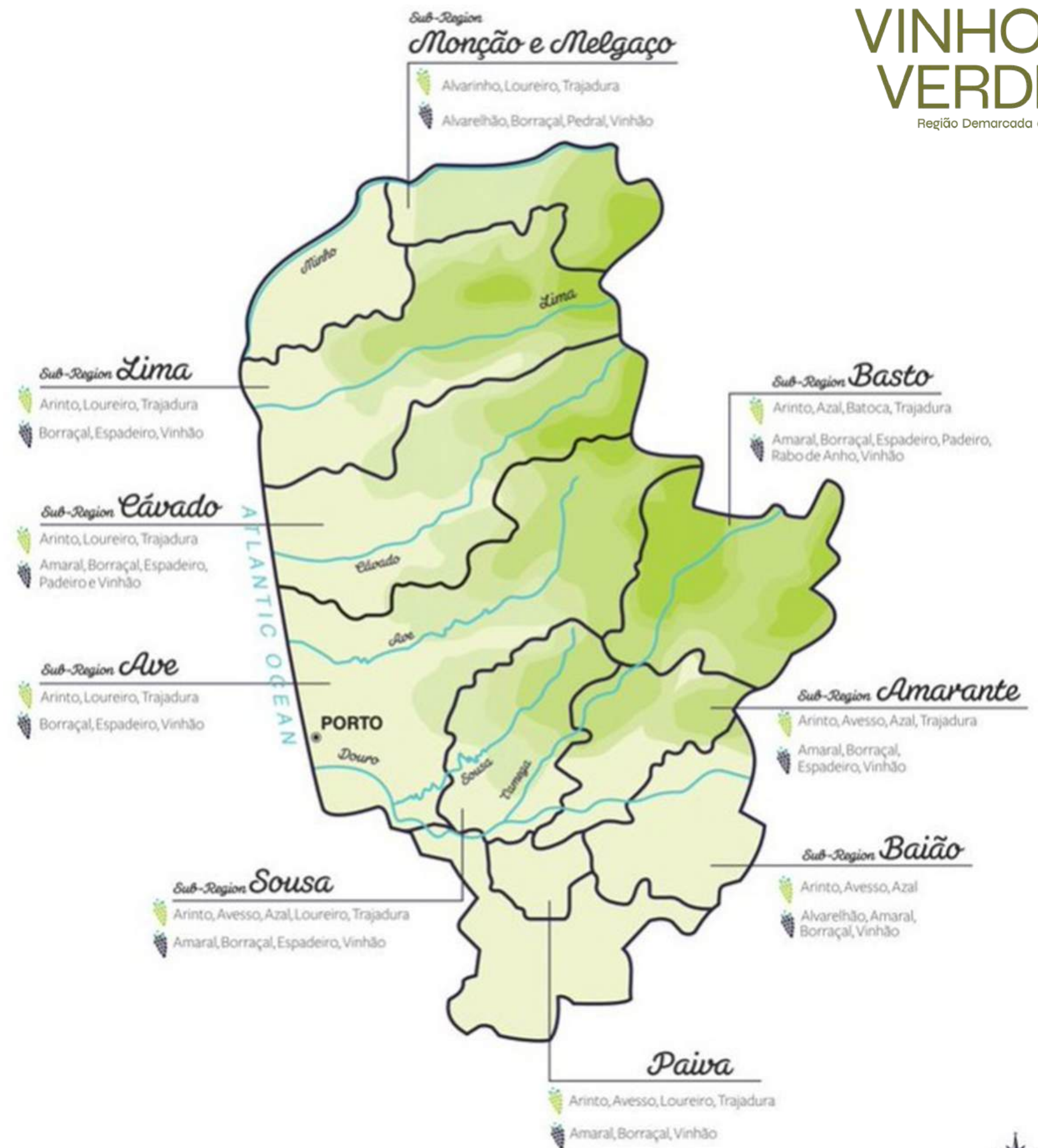
Análise Sensorial



A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Diversidade entre as 9 Sub-Regiões:

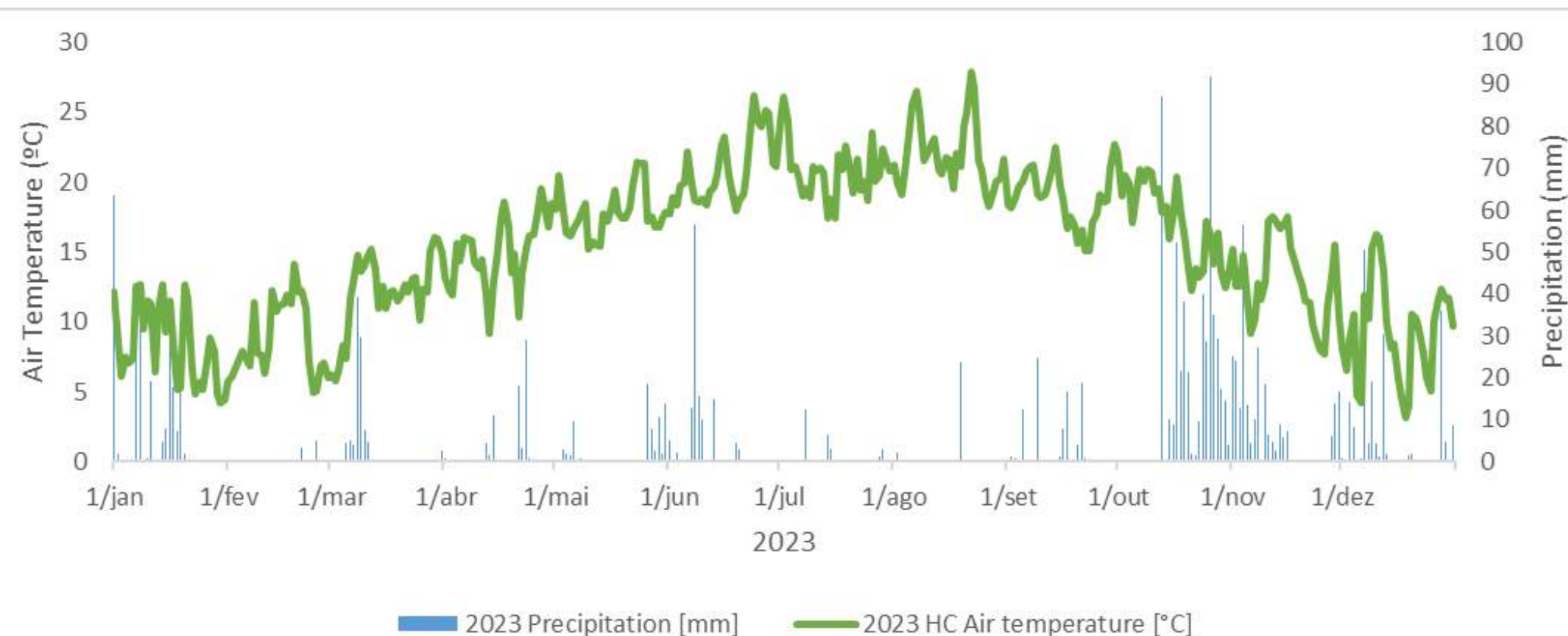
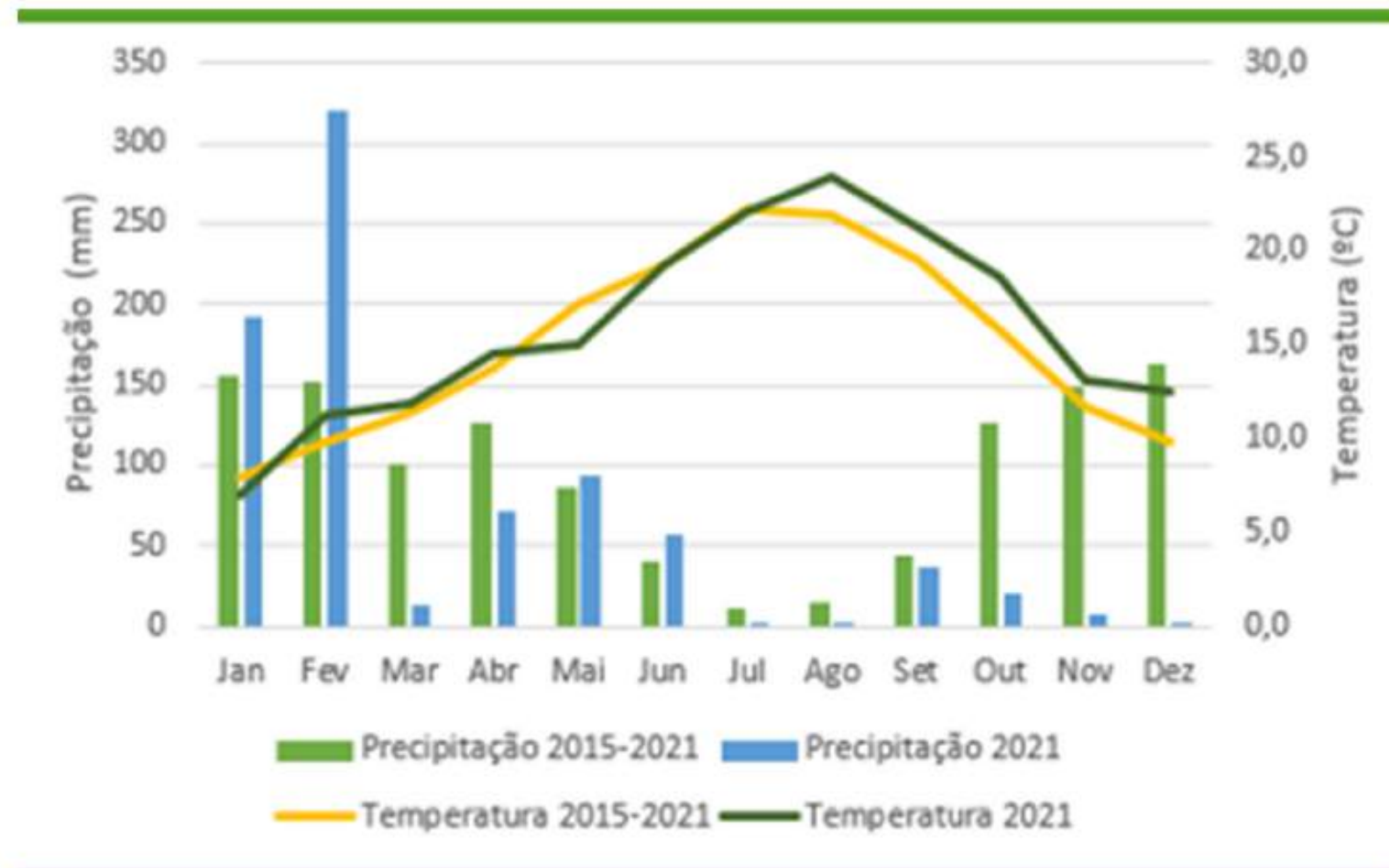
- Clima & Microclimas;
- Relevo (topografia);
- Solos;
- Viticultura: - Sistemas de condução de vinhas;
- Castas;
- População ampelográfica



A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Clima & Microclimas

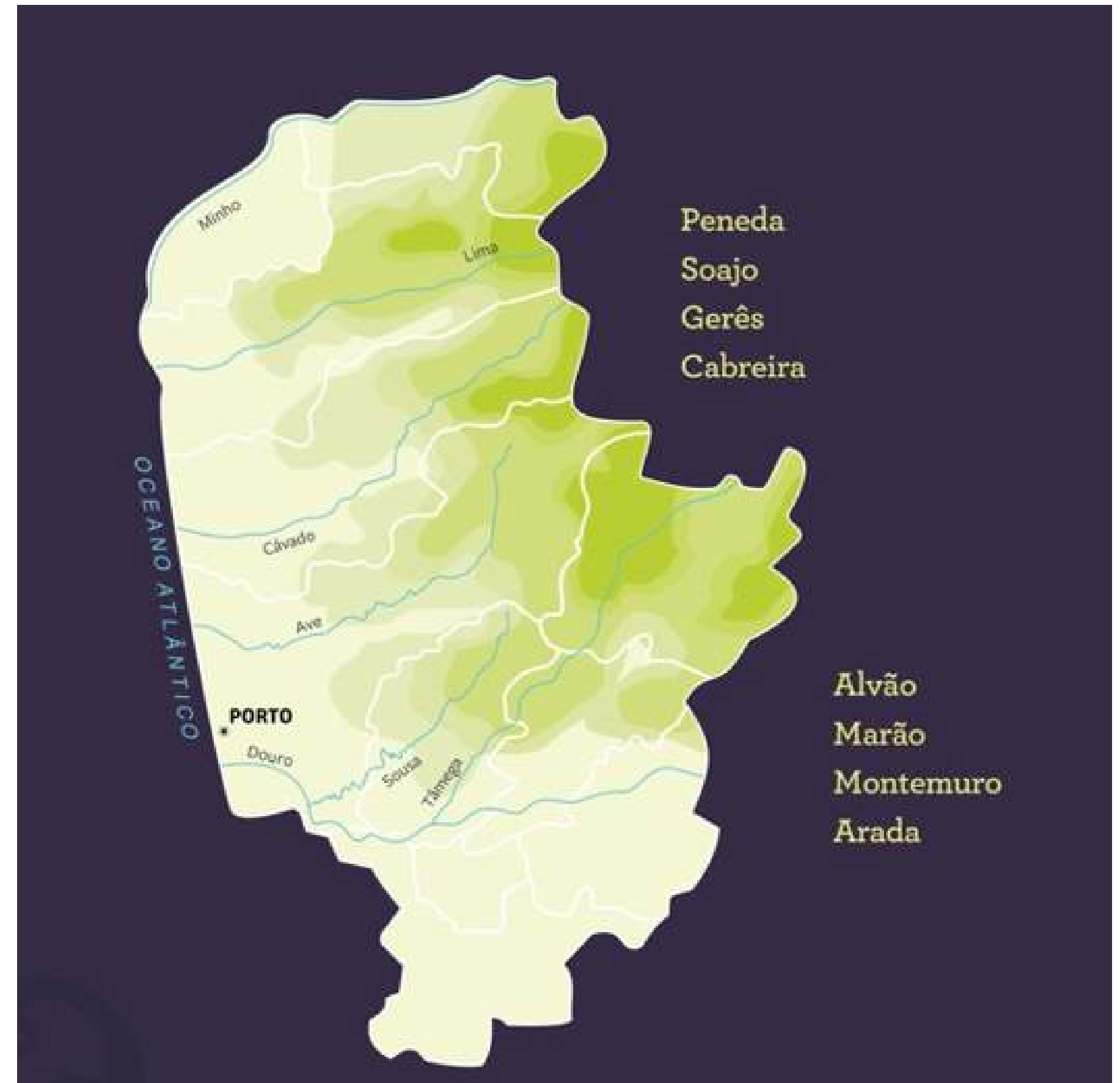
- Clima temperado com influência marítima e níveis altos de precipitação: 1200mm/ano concentrados entre outubro e abril;
- Temperaturas amenas, sem grandes amplitudes térmicas entre estações;
- Influência marítima e existência dos rios Minho, Lima, Cávado, Ave e Douro, e seus afluentes, também com uma “ondulação” do relevo que determina os diferentes microclimas.



A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Relevo (Topografia)

- Topografia muito irregular elevando-se do litoral para o interior;
- Sistema de vales compactos combinados com uma ampla rede fluvial;
- As áreas montanhosas a Este e a Sul que constituem uma barreira natural entre o Douro e o Minho, e o interior com as suas características de clima mais continental.



A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Solos

- Maioritariamente granítico, com duas faixas de xisto vindas do Sul do Douro e atravessando a Região de Sudoeste para Nordeste;
- Profundidade baixa e textura arenosa a franco-arenosa;
- Acidez moderada a elevada.



A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Tradicional



- Ramadas
- Bordadura
- Enforcado

Viticultura - Sistemas de condução das vinhas

vs.

Modernidade



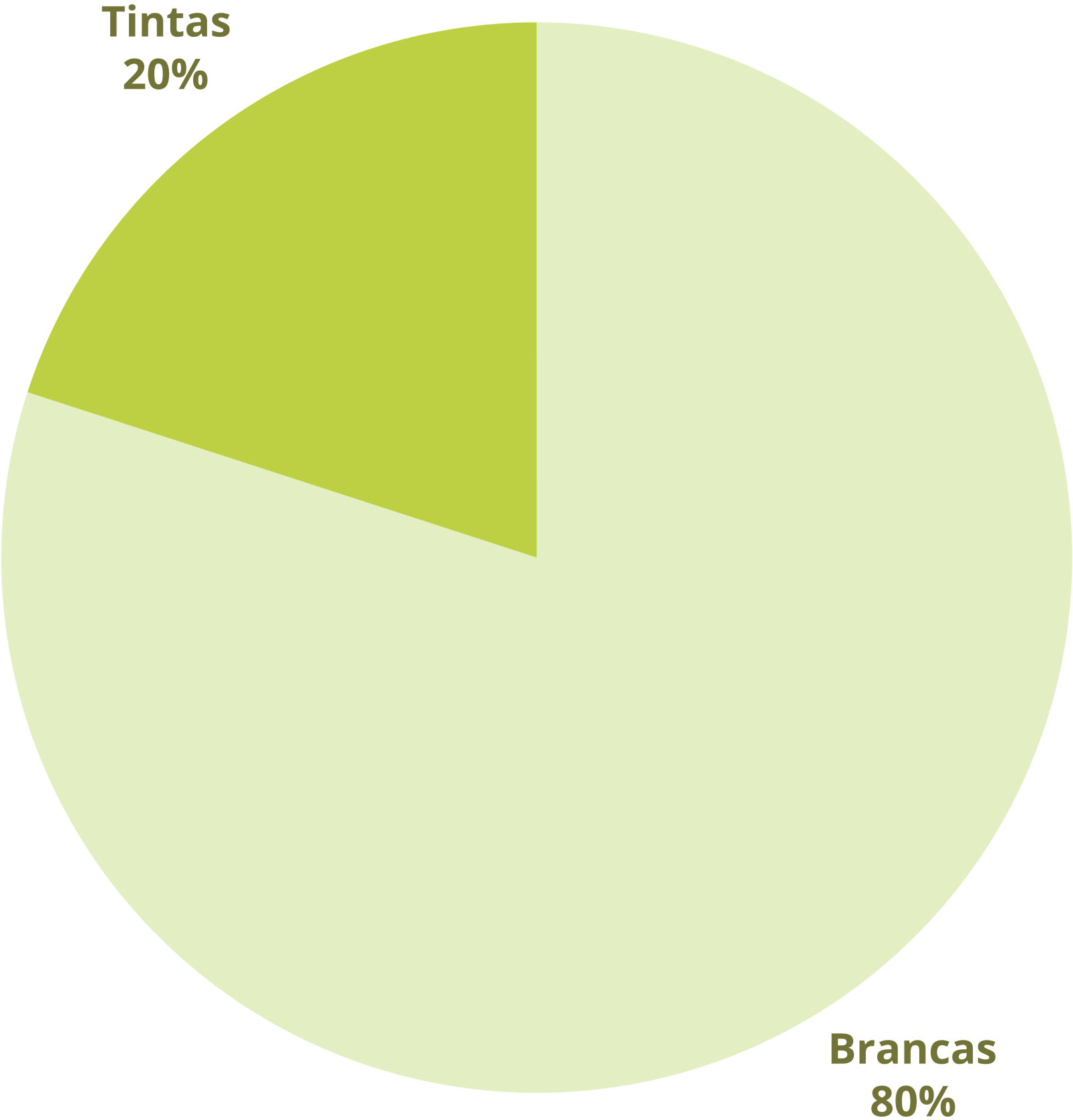
- Bardo
- Cordão ascendente /
retumbante

A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Viticultura - Encepamento

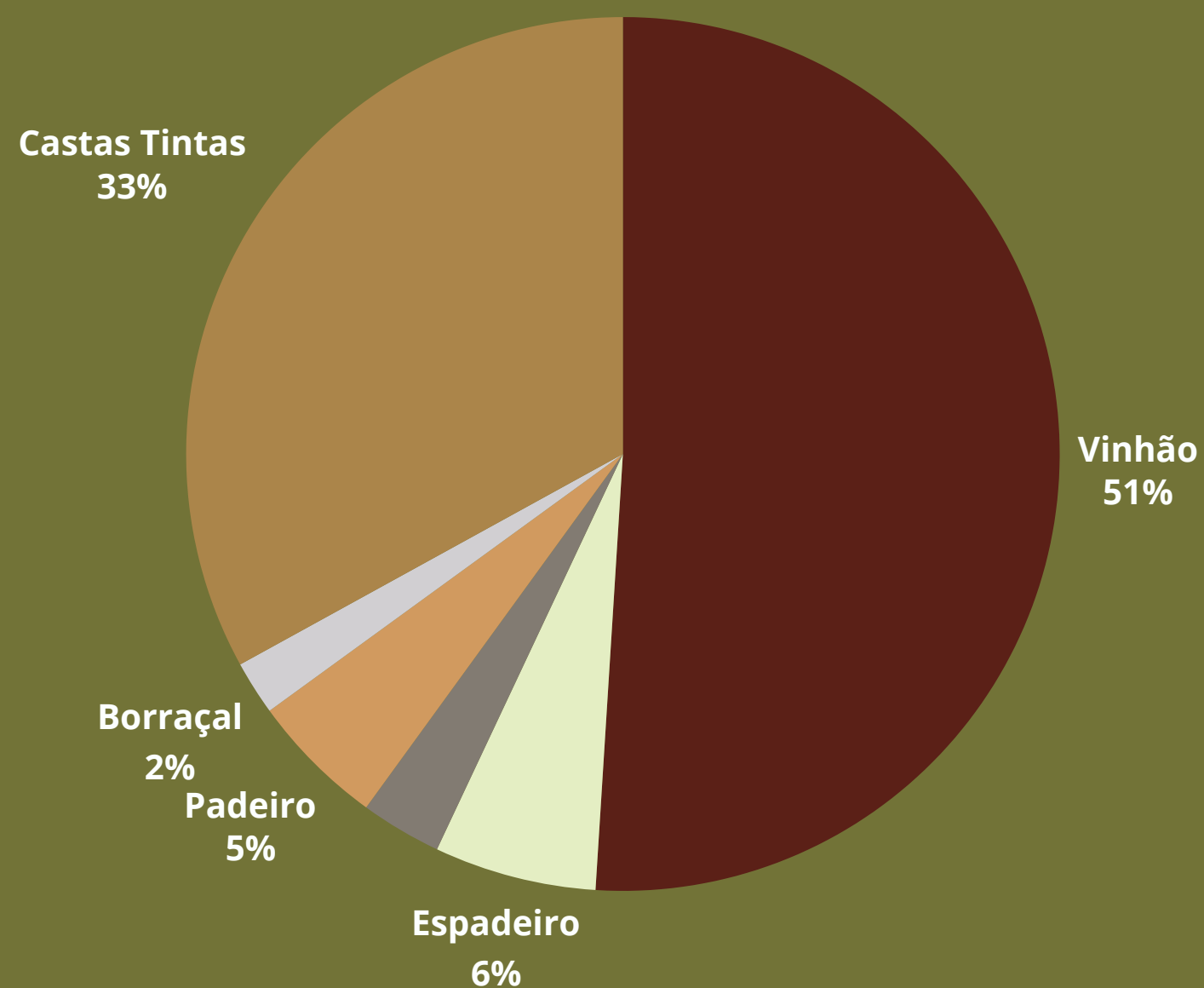
> Top 15

Casta <i>(Grape varieties)</i>	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

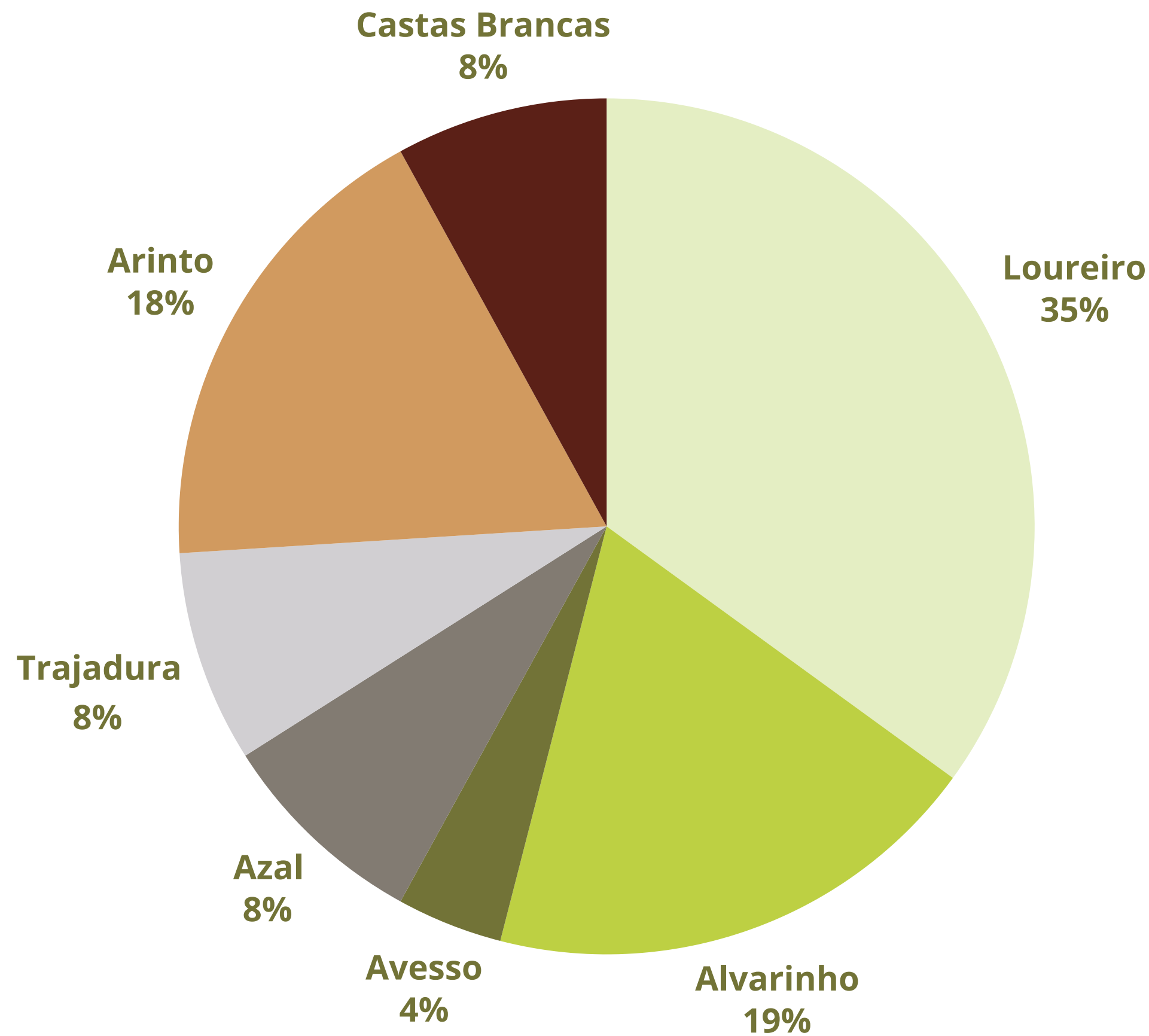


A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Viticultura - Encepamento



**VINHOS
VERDES**
Região Demarcada desde 1908



A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Perfil das castas brancas



Alvarinho

- Aroma intenso e distinto;
- Carácter frutado;
- Complexo e perfil de fruto maduro (quando envelhecido).

Avesso

- Aroma entre o frutado, amendoado e floral
- Potencial de guarda, mantendo perfil de fruta branca de caroço.

Azal

- Aroma elegante e fresco, cítrico - limão e maçã verde;
- Perfil fresco e vívido. Rico em acidez.

A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Perfil das castas brancas



Arinto

- Aromas ricos e frutados, do cítrico ao floral;
- Perfil fresco e mineral.

Loureiro

- Casta muito versátil: floral, mas também cítrica e fresca;
- Fruta tropical e notas de mel (quando envelhecido).

Trajadura

- Baixa acidez;
- Aromas delicados de frutos de árvore maduros: maçã, pêra e pêssego.

A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Perfil das castas tintas (Vinhos Rosé)



Padeiro

- Aromas de frutos vermelhos, com tendência para aromas doces.
- Evolui para notas florais ligeiras e, por vezes, ameixa madura.

Espadeiro

- Aromas frescos com toques de frutos silvestres e nuances de frutos tropicais;
- Sabor intenso, frutado, com ligeiras notas de groselhas.

A SINGULARIDADE DOS VINHOS VERDES

Perfil das castas tintas (Vinhos Tintos)



Alvarelhão

- Cor rubi a rubi claro, com aromas delicados de frutos vermelhos.

Borraçal

- Cor rubi intensa, aromas vívidos, produzindo vinhos equilibrados.

Vinhão

- Profunda e intensa cor vermelha granada;
- Aromas de frutos vermelhos maduros, groselha, amora preta e notas de violeta.



O PERFIL DOS VINHOS VERDES

Com raízes em diferentes solos, aproveitando diferentes microclimas e uma ampla diversidade de castas autóctones, a Região Demarcada dos Vinhos Verdes produz uma grande variedade de vinhos:

- › **Estilo Clássico:** jovens, leves e frescos, com baixo teor alcoólico.
- › **Perfil Estruturado:** minerais e complexos, com ampla variedade de aromas e gostos, com potencial de guarda, resultando em vinhos intensos e sofisticados.



Há Vinhos Verdes para todos os momentos:

De diferentes vinhos monocastas, como Alvarinho, Loureiro ou Avesso, a Vinhos Verdes de diferentes parcelas ou terroirs, vinhas novas ou velhas, com estágio em barrica ou de colheitas antigas, os Vinhos Verdes facilmente acompanham um menu completo.

Há Vinhos Verdes para comida tradicional, para pratos elaborados de cozinha de autor, para comida indiana ou asiática, para a intensidade dos sabores e picantes da América Latina, e muito mais.

Cada garrafa de Vinhos Verdes apresenta características únicas e é sempre uma excelente opção para cada momento.



VINHOS
VERDES
Região Demarcada desde 1908

VINHOS VERDES &
Gastronomia



Vinhos Verdes & Gastronomia

Brancos jovens, leves e frescos

Características: Cor citrina, fresco, frutado e floral, dependendo da casta que lhe dá origem.

Harmoniza com: pratos leves, frescos e pouco picantes.

Exemplos: saladas leves, saladas leves de verão com melão e camarões, tostas com queijos leves e salmão, sushi, carnes brancas, rolos de primavera.



Vinhos Verdes & Gastronomia

Brancos encorpados e intensos

Características: Aromático, corpo elegante, notas cítricas e de mineralidade.

Harmoniza com: pratos apimentados, peixe e mariscos grelhados, cozinha oriental: japonesa, chinesa e tailandesa.

Exemplos: peito de frango com molho de creme de cogumelos, risotto de abóbora com camarões, polvo grelhado com pimentão, pargo grelhado com ervas frescas, risotto de frutos do mar com pimenta e molho de coentros.



Vinhos Verdes & Gastronomia

Branco estruturado e complexo

Características: Cor dourada/ palha, aromas de frutos mais maduros, como o marmelo e o mel. Na boca é mais complexo e apresenta mais estrutura, com corpo mais redondo, untuoso e persistente. Grande potencial de guarda.

Harmoniza com: pratos aromáticos e com detalhes de especiarias distintos, com aromas finos torrados e de maior intensidade aromática.

Exemplos: gratinado de lagosta, costeletas de vitela, carnes assadas.



Vinhos Verdes & Gastronomia

Rosés

Características: cor levemente rosada a carregada, equilibrados, frescos e com notas persistentes de frutos vermelhos.

Harmoniza com: peixes, mariscos, carpaccios, cozinha oriental.

Exemplos: Sushi, sashimi, cozinha chinesa e tailandesa.



Vinhos Verdes & Gastronomia

Tintos

Características: cor vermelha intensa e aroma vinoso, com ênfase para as notas de frutos silvestres. Na boca são frescos e intensos. Apresentam-se como vinhos muito gastronômicos.

Harmoniza com: Cozinha tradicional portuguesa, pratos fortes e especiados.

Exemplos: sardinhas assadas ou grelhadas, porco ou outras carnes assadas, sobretudo com especiarias, pratos de bacalhau.



Vinhos Verdes & Gastronomia

Espumantes

Características: Os espumantes de Vinho Verde mantêm o estilo e perfil dos Vinhos Verdes tranquilos. Contudo, reforçam a sua componente aromática e a sua frescura com maior complexidade. Desde o Bruto Natural ao Espumante Doce, são vários os espumantes de qualidade produzidos na Região.

Harmoniza com: entradas e canapés, pratos de carne e de peixe, mariscos, cozinha asiática e até sobremesas.

Exemplos: ostras, peixes grelhados, sobremesas.

Vinhos Verdes & Gastronomia

Aguardente

Aguardente bagaceira de Vinhos Verdes: Sem estágio em madeira, são as mais típicas da Região. Não apresentando coloração, a sua principal distinção encontra-se nos aromas intensos e expressivos a bagaço, fazendo lembrar, por vezes, fruta cristalizada.

Aguardente vínica de Vinhos Verdes: Fruto da destilação dos vinhos, é envelhecida em casco de madeira, revelando-se mais complexa e suave. Encontram-se Aguardentes Vínicas com várias categorias de envelhecimento.

Harmoniza com: sobremesas, café, ou por si só, no final de uma refeição.

Exemplos: frutos secos, chocolates, doces conventuais, charutos.



Vinhos Verdes: Vendas em 2023

1. **Branco** - 70 129 210 L.

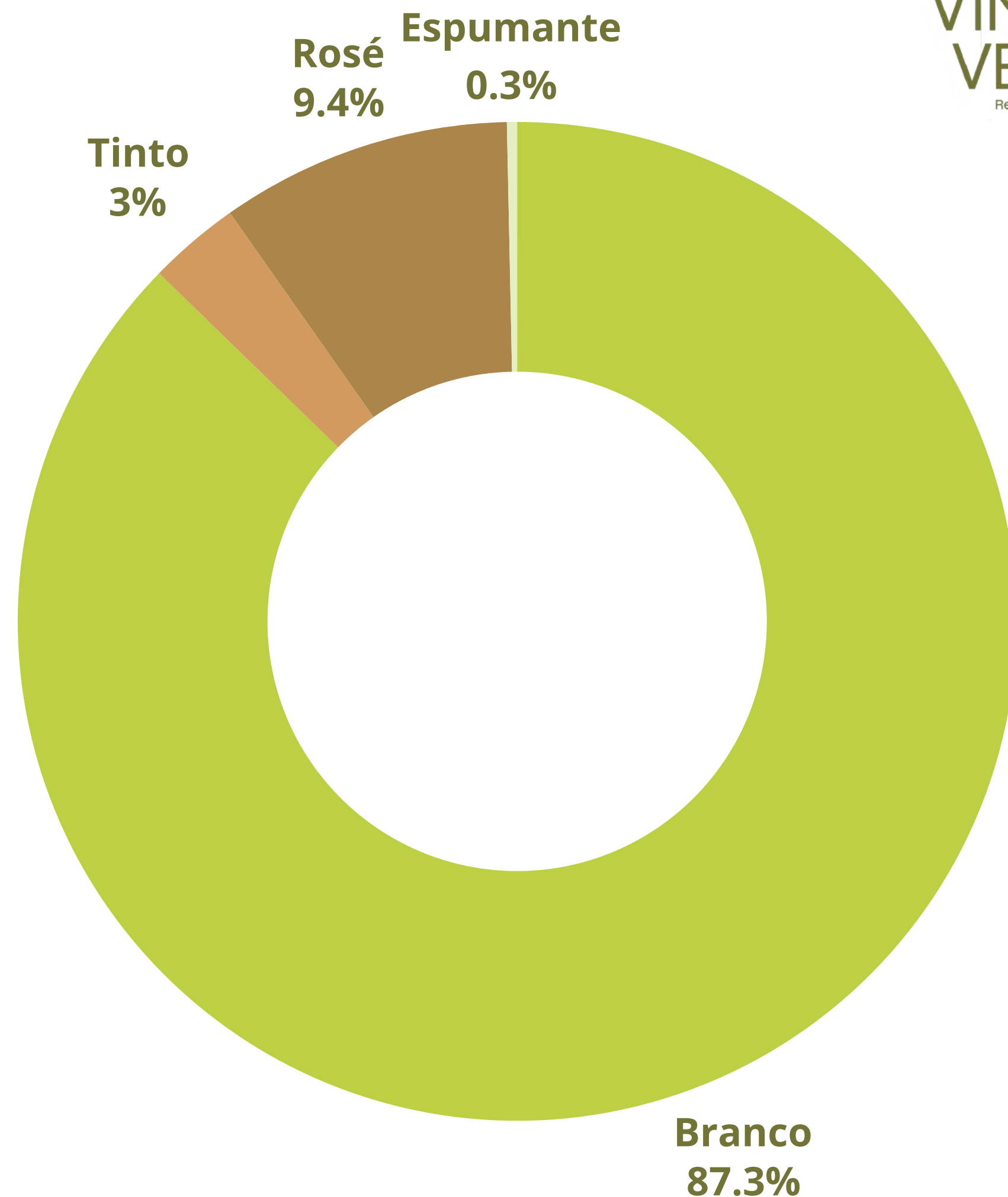
- Alvarinho - 4 279 613 L.
- Loureiro - 4 561 157 L.

2. **Rosé** - 7 573 188 L.

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

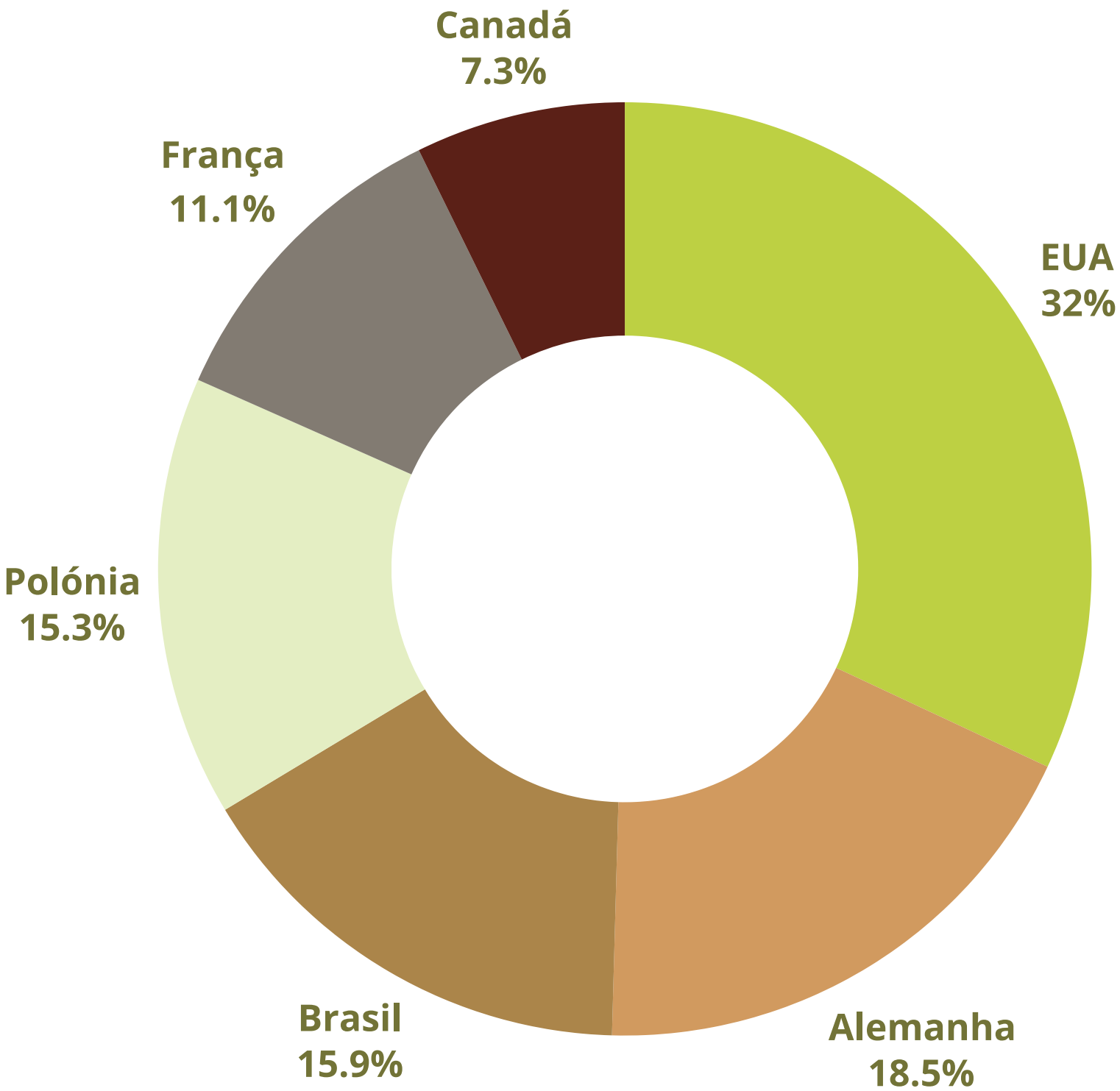
4. **Espumante** - 263 531 L.

Fonte: CVRVV

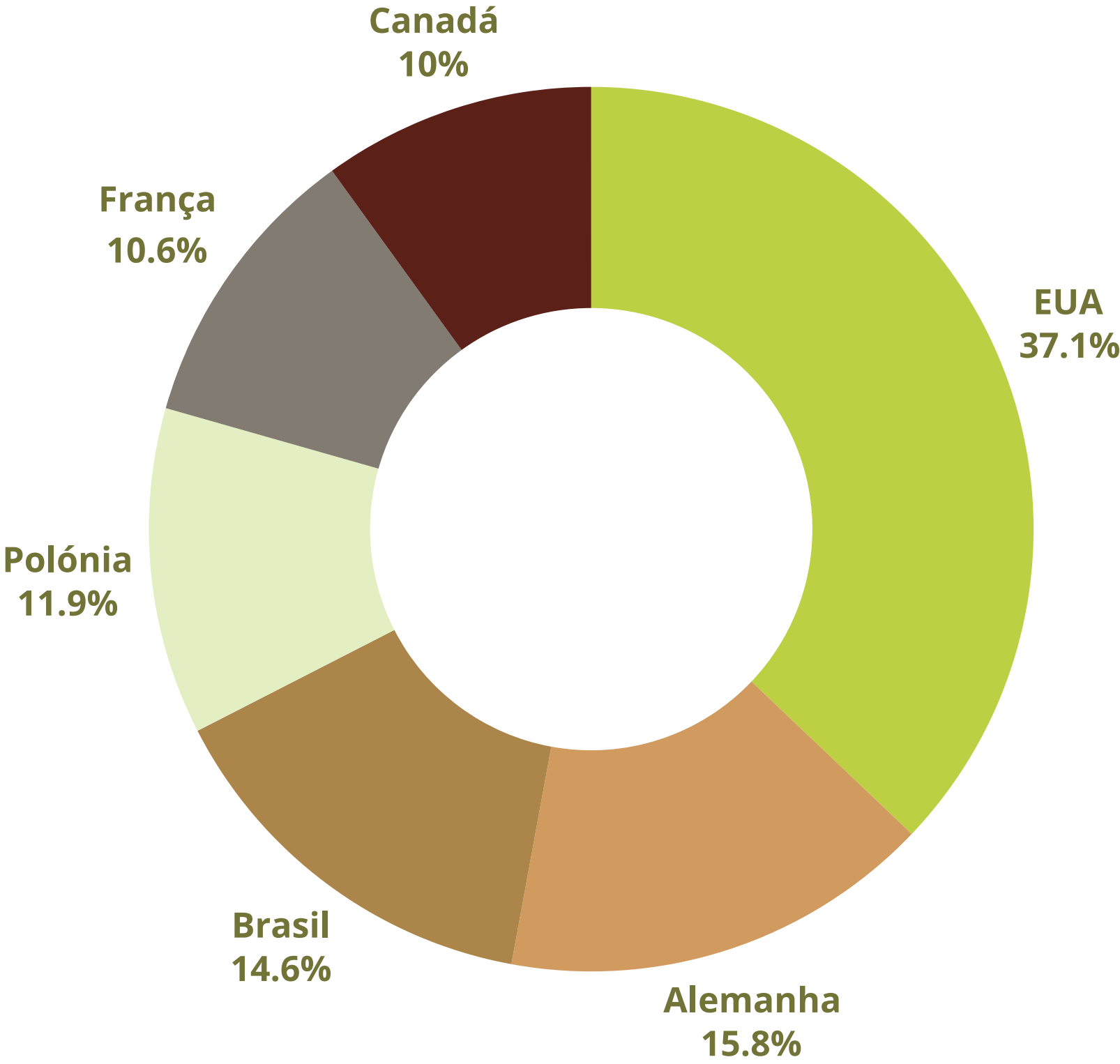


Vinhos Verdes: Exportações em 2023

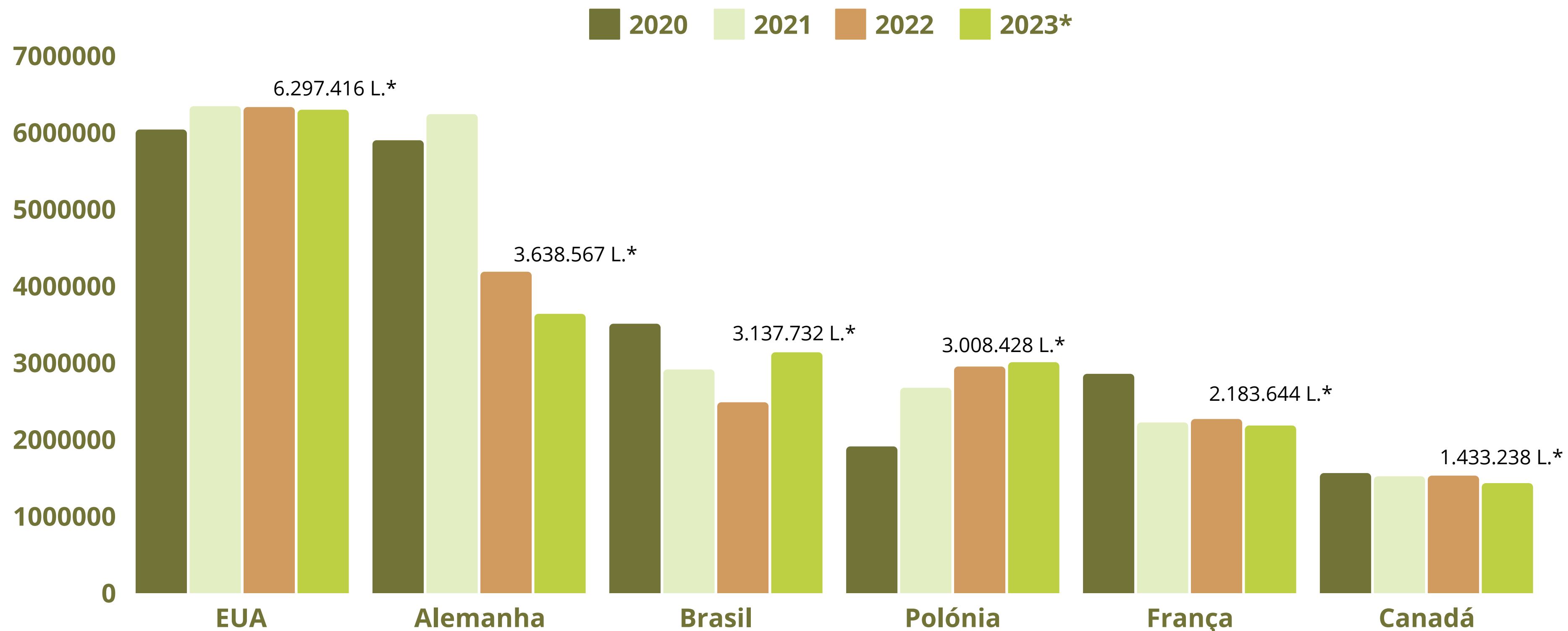
Volume



Valor



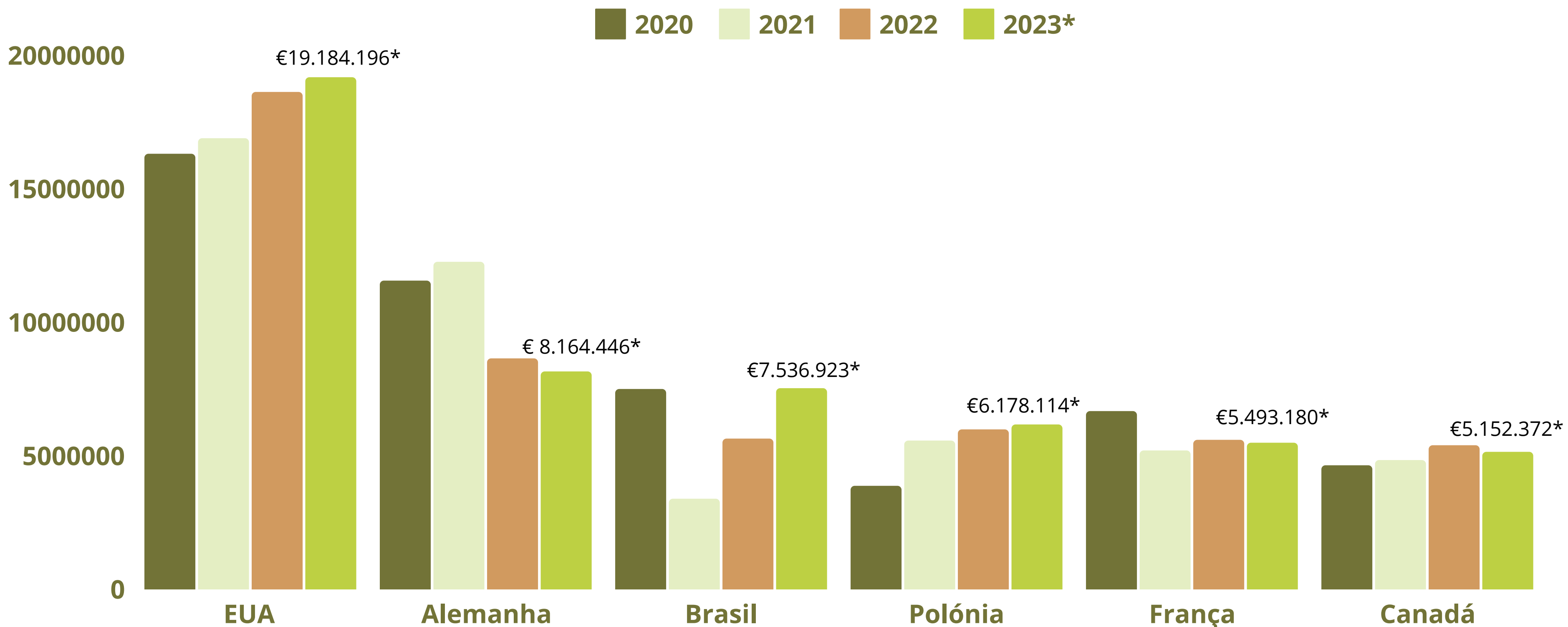
Vinhos Verdes: Exportações - variação em volume entre 2020 - 2023



Fonte: CVRVV

*dados de 2023

Vinhos Verdes: Exportações - variação em valor entre 2020 - 2023



Rota dos Vinhos Verdes

A beleza incomparável da região do Minho sustenta o cenário para a Rota dos Vinhos Verdes. Percorrer a Rota é descobrir as origens e sabores da milenar cultura vitivinícola e mergulhar a fundo na História de Portugal.

Corra pelas vinhas, visite as adegas, passeie pelos magníficos jardins, caminhos e florestas, aprecie a gastronomia local, encante-se com a extraordinária beleza natural e património cultural envolvente, liberte-se do rebuliço da cidade e deixe-se embalar pelos sons do campo.

Venha provar e viver a experiência da Rota dos Vinhos Verdes.





Região Demarcada desde 1908

VINHOS VERDES