

APRENDA MÁS ACERCA DE VINHOS VERDES Y COMO SERVIRLOS:

Impresione a sus amigos y familia con su vasto conocimiento de los varietales, características, y hasta las temperaturas para servir de los múltiples vinos que la región de Vinho Verde tiene para ofrecer:

					
	Varietal Primaria	Color	Aroma	Gusto	Temperatura
Blanco	Alvarinho Arinto, Avesso, Azal, Loureiro e Trajadura	Amarillo, citrino, o paja	Frutal, Floral, Elegante	Joven, ligero, fresco, mineral, complejo, y estructurado	8° a 12° C
Rosé	Espadeiro, Padeiro	De rosa a rosado ligero	Fresco con una insinuación de frutos rojos	Armonioso, refrescante, que perdura	10° a 12° C
Rojo	Vinhão	Rojo intenso	Aroma sutil Fresco e con notas de bayas		12° a 15° C

CADA VINHO VERDE ES ÚNICO



Cada botella es identificada, catalogada y certificada por la Comisión de Viticultura de la Región de Vinho Verde, para así garantizar su autenticidad, origen y calidad. Vinho Verde.



@vinhoverdemx

@vinhoverdemx

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES



PARA CADA
MOMENTO,
UN VINHO VERDE

HAY MUCHO MAS DE VINHOS VERDES DE LO QUE USTED NUNCA IMAGINÓ

Originario de una zona exuberante con colinas onduladas- el área Entre Douro e Minho- son sus múltiples tonos de verde lo que le da su nombre a la región y se combinan para formar la tierra fértil que otorga a estos vinos tanto su personalidad como características únicas.

Vinho Verde es una región pintada en cada sombra con raíces que se sumergen profundamente en una gran variedad de suelos, que da lugar a vinos ligeros y frescos, vinos con cuerpo e intensos, e incluso vinos complejos y estructurados.

Con esta diversidad, las posibilidades son infinitas. Al aprovechar diferentes microclimas, variedades autóctonas y variaciones en el tipo de suelo, la región de Vinho Verde produce una deliciosa variedad de vinos.

Como resultado, hoy en día, tenemos vinos ligeros que combinan perfectamente con comidas ligeras, pero también elegantes y aromáticos Vinho Verde, ideal para pescados and platillos con mariscos, y rico Vinho Verde que sorprende cuando se acompaña de comidas espesas con especias y sabores ricos.

Le invitamos a descubrir la riqueza de sabor y elegancia de un Vinho Verde, a degustar la complejidad, y descubrir nuevas posibilidades. Y pronto se encontrará pensando, en un día frío y lluvioso mientras se acurruca cerca de la chimenea: "Este es el momento perfecto para un Vinho Verde."



CONOZCA LA REGIÓN DEMARCADA DE VINHOS VERDES

Lo primero que hay que saber de Vinho Verde es que no es solo un vino: es una región. Fue fundada en 1908 y es una de las regiones vinícolas más antiguas de Portugal. Da origen a vinos blancos, tintos y rosados Vinho Verde, así como vinos espumosos y aguardiente

