

EN SAVOIR PLUS SUR LES VINHOS VERDES ET COMMENT LES SERVIR :

Impressionnez vos amis et votre famille avec vos connaissances approfondies sur les cépages, les caractéristiques, et même les températures de service des nombreux vins que la région des Vinhos Verdes a à offrir :

					
	Principaux cépages	Couleur	Arômes	En bouche	Température
Blancs	Alvarinho, Arinto, Avesso, Azal, Loureiro et Trajadura	Jaune paille	Fruité, Floral et Élégant	Léger, frais, minéral, complexe et structuré	8° à 12° C
Rosés	Espadeiro, Padeiro	Rose à Rose clair	Frais avec des notes de fruits rouges	Harmonieux, rafraichissant avec une belle longueur	10° à 12° C
Rouge	Vinhão	Rouge intense	Arôme subtil avec des notes de baies rouges et noires	Frais et intense	12° à 15° C

CHAQUE VINHO VERDE EST UNIQUE



Chaque bouteille est identifiée, répertoriée et certifiée par la Commission de la Viticulture de la Région des Vinhos Verdes, garantissant ainsi son authenticité, son origine et sa qualité.



[f @vinhoverdecanada](https://www.facebook.com/vinhoverdecanada)

[@vinhoverdecanada](https://www.instagram.com/vinhoverdecanada)

Demarcated Region since 1908

VINHOS VERDES



À CHAQUE
INSTANT, UN
VINHO VERDE

IL Y A PLUS DANS LA RÉGION DES VINHOS VERDES QUE VOUS NE POUVEZ L'IMAGINER

La région des Vinhos Verdes est peinte dans chaque nuance, avec des racines plongeant profondément dans une grande variété de sols, ce qui donne naissance à des vins légers et frais, des vins corsés et intenses, et même des vins complexes et structurés.

Avec cette diversité, les possibilités sont infinies. En tirant parti des différents microclimats, des cépages indigènes et des variations de type de sol, la région des Vinhos Verdes produit une délicieuse gamme de vins. Ainsi, aujourd'hui, nous avons des vins légers qui se marient parfaitement avec des repas légers, mais aussi des Vinhos Verdes élégants et aromatiques, idéaux pour les plats de poissons et de fruits de mer, et des Vinhos Verdes structurés et riches qui surprennent lorsqu'ils sont accompagnés de plats riches en épices et en saveurs.

Nous vous invitons à découvrir la richesse des saveurs et de l'élégance d'un Vinho Verde, à goûter à la complexité et à découvrir de nouvelles possibilités. Et bientôt, vous vous surprendrez à penser, lors d'une journée froide et pluvieuse près de la cheminée : "C'est un moment parfait pour un Vinho Verde."



APPRENEZ À CONNAÎTRE LES VINHOS VERDES

La première chose à savoir sur les Vinhos Verdes, c'est que ce n'est pas seulement un vin : c'est aussi une région. Elle a été établie en 1908 et c'est l'une des plus anciennes régions viticoles du Portugal. Elle donne naissance aux vins Vinhos Verdes blancs, rouges et rosés, ainsi qu'aux vins mousseux et aux spiritueux d'aguardente.

